

PRESTO

precise®

Enlatadora de presión digital de 17 cuartos



Visítenos en la red a www.PrestoPrecise.com

INSTRUCCIONES Y RECETAS

Formulario REV_S4120-004C
©2024 National Presto Industries, Inc.

Índice general

Precauciones importantes	2	Resolución de problemas	29
Conozca la enlatadora	3	Códigos de problemas	29
Introducción a su enlatadora	4	Problemas con alimentos enlatados	31
Básicos del enlatar en casa	5	Preguntas y respuestas	32
Pasos de preparación antes del enlatar	7	Cómo limpiar la enlatadora	33
Cómo enlatar con presión los alimentos	7	Cómo cuidar y mantener la enlatadora	34
Los tomates y los productos con tomates	10	Servicios al consumidor	34
Las verduras	12	Índice de recetas	35
Las carnes, incluso las salvajes y de ave	16	Garantía limitada	36
Los mariscos y el pescado	18		
Los caldos y las sopas	19		
Cómo enlatar con agua hirviendo los alimentos	20		
Las frutas	22		
Los tomates y los productos con tomates	25		
Las mermeladas y salsas para meter o untar	26		
Los pepinillos	29		

ATENCIÓN: Se diseñó este electrodoméstico para enlatar con presión y enlatar con agua hirviendo solamente. Nunca lo use para cocinar ni preparar los alimentos.

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones 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, tiene que tomar medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El mal uso puede resultar en las lesiones corporales o los daños materiales.
2. Antes de cada uso, siempre verifique que el tubo de ventilación (Fig. A, página 3) y el filtro de ventilación (Fig. F, página 3) no sean obstruidos. Retire el filtro y limpie cualquier residuo de ambas piezas. Véase la sección “Cómo desmontar la enlatadora para limpiarla” de las páginas 3 y 4.
3. Antes de cada uso, siempre verifique que el tubo del cierre se mueve con facilidad.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en el agua ni otro líquido el cable, el enchufe ni el cuerpo de la enlatadora.
5. No deje que los niños manipulen ni se introduzcan los cables o los enchufes a la boca.
6. Siempre conecte primero el cable a la enlatadora y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarla, presione el botón  (cancelar), manténgalo presionado durante 3 segundos y luego retire el enchufe del tomacorriente.
7. Desconecte el cable de la enlatadora y del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiar la enlatadora.
8. Nunca deje en funcionamiento 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 Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. **¡ADVERTENCIA!** El contenido se calienta y puede resultar en quemaduras graves. Mantenga este electrodoméstico y su cable alejado del alcance de niños. El cable no debe ser colgado del borde de una mesa o encimera ni tocar superficies calientes.
10. Para protegerse de descargas eléctricas, enlata solamente en el recipiente removible incluido.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use los accesorios y las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
12. Se diseñó la enlatadora para ser usada solamente sobre las encimeras.
13. No la coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
14. Este electrodoméstico funciona bajo presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras graves. Asegúrese de que la enlatadora esté bien cerrada antes de hacerla funcionar (véase a las páginas 8 y 21).
15. Nunca intente abrir la enlatadora hasta que toda la presión interna se ha reducido y el cierre de la tapa se ha bajado. Cualquier presión dentro de la enlatadora puede ser peligrosa. Nunca fuerce abrir el brazo del sensor de temperatura.
16. Tenga mucho cuidado cuando maneja una enlatadora que tenga líquidos calientes. Nunca toque las superficies calientes. Siempre use las asas del electrodoméstico.
17. Para asegurar un funcionamiento seguro y un rendimiento satisfactorio, reemplace el anillo hermético y las juntas del cierre de la tapa y del sensor si se hacen rígidos, se deforman, se rajan o se desgastan. Use las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
18. Es necesaria una supervisión atenta cuando la enlatadora sea usado cerca de los niños. No se recomienda que los niños la usen.
19. No dé a la enlatadora otro uso que no sea el indicado.
20. No usa esta enlatadora para freír en el aceite abundante.
21. No use la enlatadora al aire libre.

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 no se encaja dentro del tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable de poder desmontable. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, debe de ser un cable de tres clavijas con descarga a tierra con una calificación eléctrica de 13 amperios y no más de 10 pies. El cable tiene que estar posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños o tropezado sin querer.

Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Conozca la enlatadora

Como recibido, la enlatadora digital está montado por completo. Desmóntela (Fig. A) y límpiela como descrito a continuación. Lea todas las instrucciones con cuidado. Si no tiene mucha experiencia con el enlatar en casa o necesita unos recuerdos para hacerlo, refiérase a la sección “Básicos del enlatar en casa” de las páginas 5 a 6.

Haga una “PRUEBA CON AGUA” antes del primer uso:

Para entender mejor cómo funciona la enlatadora, practica primero con frascos llenado con agua en vez de comida. No necesita las tapaderas ni los aros.

Siga las instrucciones detalladas para enlatar con presión (páginas 7 a 9) y para enlatar con agua hirviendo (páginas 20 a 22), empezando con paso 3. Llene el recipiente con 3 cuartos de agua caliente del grifo, hasta la línea de llenar.

Cómo retirar la tapa

1. Antes de retirar la tapa, tiene que destrabar el dispositivo verde de cerrar. Posicione la enlatadora para que la cara del visor digital esté hacia usted. Para destrabarlo, agarre los lados del dispositivo y gírelo en sentido antihorario hasta que se para (Fig. B). Levante el brazo del sensor fuera de su agujero en la tapa (Fig. C).
2. Una vez que ha levantado el brazo, gire la tapa en sentido antihorario hasta que la marca vertical *INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)* está dentro de la marca  puesta en el cuerpo (Fig. D). Luego levante la tapa arriba para retirarla del cuerpo.

Cómo desmontar la enlatadora para limpiarla

Es recomendable lavar por completo las piezas de la enlatadora antes del primer uso para quitar cualquier residuo de fabricación.

1. Retire el montaje del anillo hermético del borde del recipiente removible (Fig. A). Luego, levante la rejilla y el recipiente fuera del cuerpo de la enlatadora.
2. Desmonte el anillo hermético de su soporte (Fig. E).
3. Retire el filtro de ventilación para limpiarlo. Para retirar el filtro, ponga la tapa invertida sobre la encimera. Apoye un cuchillo de la mesa sobre el borde de la tapa e inserte su punto a través de uno de las ranuras del filtro (Fig. F) y levántelo gentilmente.

Nota: No es necesario retirar el filtro después de cada uso; debe de retirarlo de vez en cuando para limpiarlo si aparece sucio o si tiene residuos.

Fig. A

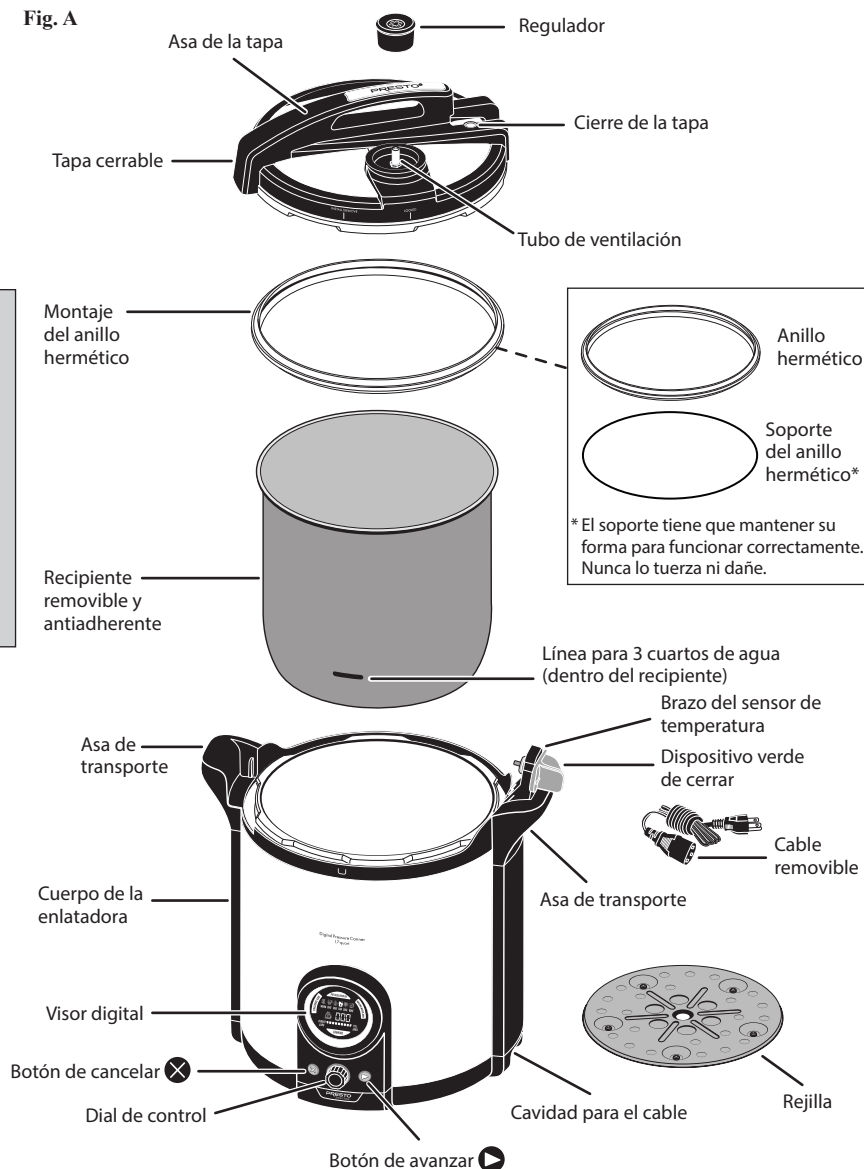


Fig. B

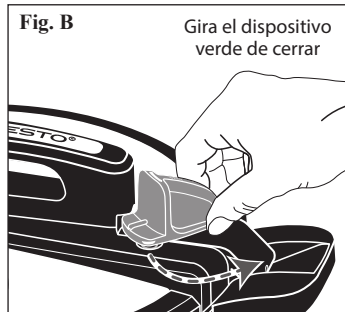


Fig. C

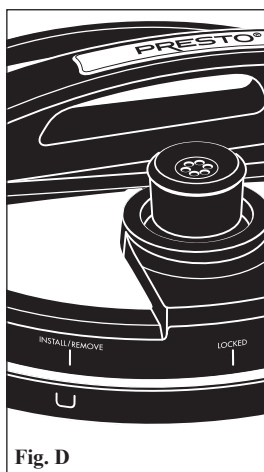
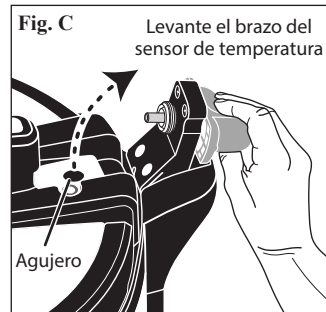


Fig. D

Fig. E

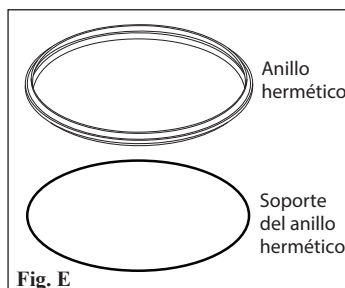
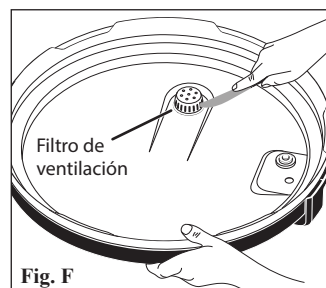


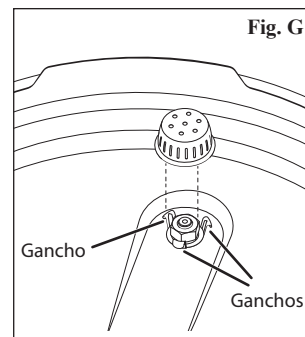
Fig. F



4. Lave el anillo hermético, el soporte, el filtro, la rejilla y el recipiente con agua tibia y jabonosa. Enjuágue y séque por completo. La rejilla puede ser lavada en el lavavajillas. **NUNCA lave las otras partes en el lavavajillas.**
 5. Limpie la tapa de la enlatadora con un paño húmedo y jabonoso. **NUNCA la sumerja en agua ni la lave en el lavavajillas.**
- ¡AVISO!** Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, nunca vierta agua en el cuerpo ni sumerja el cuerpo o cable en agua. Siempre asegúrese de que el recipiente **ESTÉ SECO POR COMPLETO** antes de posicionarlo en el cuerpo.
6. Después de limpiar la tapa, remonte el filtro de ventilación. Asegúrese de que se quede sobre los tres ganchos (Fig. G) y luego empújelo en su lugar. Si se lo monta de manera adecuada, oirá un clic cuando los ganchos se encuentren con el filtro. Debe quedarse firmemente.
 7. Remonte el anillo hermético al soporte; use los dedos para empujarlo gentilmente al soporte. El anillo está montado apropiadamente cuando el soporte está insertado por completo a la ranura interior del anillo.

Importante: El montaje del anillo hermético tiene que estar montado al borde del recipiente durante el enlatar (Fig. H).

Para ver un video en cómo montar el anillo hermético al montaje y luego el montaje al recipiente, escanee este código QR.



Introducción a su enlatadora

La enlatadora digital Presto Precise® funciona como una enlatadora a presión y una con agua hirviendo en solamente una unidad. Use el dial de control para seleccionar el método de enlatar preferido. Los símbolos del visor LED le guía paso a paso del proceso. Cada vez que usa la enlatadora, cumple los pasos de preparación de la página 7. Luego siga paso por paso las instrucciones para **enlatar con presión** de las páginas 7 a 9 o para **enlatar con agua hirviendo** de las páginas 20 a 22.

No hay ajustes para el altitud cuando enlata con presión. Sin embargo, cuando enlata con agua hirviendo, tiene que aumentar el tiempo de procesar. Refiérase a la tabla de altitudes de la página 22 para los tiempos recomendados.

Capacidad de frascos				
La capacidad máxima varía y depende del estilo de frasco usado. Nunca fuerce a caber los frascos.				
	Enlatar con presión		Enlatar con agua hirviendo	
Tipo de frasco	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande
Media pintas*	19**	13**	10	7
Pintas	8	13**	8	7
Cuartos	5	5	5	5

* Para enlatar con presión los frascos de media pinta o más pequeños, sería necesario levantar la rejilla del fondo del recipiente para no sumergir completamente los frascos en agua. Para hacerlo, posicione tres aros al fondo del recipiente y ponga la rejilla sobre los aros (Fig. I).

** Sería necesario poner los frascos media pinta y pinta en dos capas para conseguir la capacidad máxima. Para hacerlo, ponga un frasco sobre dos otros (Fig. J). Los frascos pueden tocarse.

Nota: No requiere una cantidad mínima de frascos.



Básicos del enlatar en casa

Para tener éxito enlatando en casa, tiene que saber la acidez de los alimentos y cómo estos alimentos deterioran, tan como el proceso apropiado de enlatar dichos alimentos. Hay microorganismos invisibles alrededor de nosotros. Existen naturalmente en las frutas, las verduras y las carnes pero no son problemas hasta que los alimentos sienten afuera por tiempos largos, causando el deterioro de alimentos. Es la manera en que la naturaleza nos dice que no es seguro comer estos alimentos.

Hay cuatro agentes básicos del deterioro de alimentos: las enzimas, los mohos, las levaduras y las bacterias. El enlatar interrumpe el ciclo de deterioro natural para que pueda conservar los alimentos seguramente. Los mohos, las levaduras y las enzimas son destruidos a las temperaturas por debajo de 212°F, la temperatura a que el agua hierva (salvo en las regiones montañosas). Por eso, el método de enlatar con agua hirviendo es suficiente para destruir estos agentes.

Los alimentos de contenido alto de ácido naturalmente y los acidificados que tienen un valor pH de 4,6 o menor pueden ser enlatados con agua hirviendo seguramente. **Las instrucciones detalladas para enlatar con agua hirviendo empiezan de la página 20.**

Sin embargo, las bacterias no son destruidas tan fácilmente. La bacteria *Clostridium botulinum* produce una espora que hace una toxina venenosa, lo cual resulta en el botulismo. No puede destruir esta espora a una temperatura de 212°F. Además, la bacteria crece con fuerza sin aire en los alimentos de contenido bajo de ácido. Según el Departamento de agrícola de los Estados Unidos (el USDA), el enlatar con presión es la única manera de procesar seguramente los alimentos de contenido bajo de ácido (las verduras, las carnes, las carnes de ave, el pescado y los mariscos).

Cuando enlata con presión, una porción del agua dentro de la enlatadora convierte al vapor, lo cual aumenta la presión dentro de la enlatadora. Esta presión es lo que realice las temperaturas más altas que lo del hervir. A una temperatura de 240°F, el calor presurizado destruye las esporas de bacteria peligrosas. **Las instrucciones paso por paso para enlatar con presión empiezan de la página 7.**

Mientras los frascos enfríen después del enlatar con presión o con agua hirviendo, crean un vacío, sellando herméticamente los alimentos en los frascos y evitando la introducción de microorganismos nuevos que causan el deterioro.

Antes de empezar

Seleccionando una receta

Para conseguir los alimentos enlatados en casa seguros para guardar a la temperatura ambiente, tiene que seguir precisamente una receta evaluada científicamente de fuentes corrientes y fiables. Por lo general, las recetas de la familia y muchas de la red no son fiables ni incluyen los procesos evaluados científicamente que son tan importante al producto seguro y al proyecto exitoso. La información del enlatar en casa publicada antes de 2015 puede ser incorrecta y un riesgo grave a la salud.

Las recetas evaluadas científicamente fueron probadas para determinar el método de enlatar apropiado (con presión o con agua hirviendo) y el tiempo adecuado del procesamiento. NUNCA enlata las sobras ya que no es seguro.

Siempre seleccione recetas de un fuente fiable, tales como el Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu), su Oficina de servicio agrícola local y este instructivo.

Seleccionando los frascos

Los frascos de vidrio para enlatar en casa, a veces referido a frascos Mason, son los únicos frascos recomendados para enlatar en casa seguramente. Se han fabricado para aguantar el calor del proceso de enlatar con presión y para ser durables y reusables. Están disponibles en tamaños comunes (media pinta, pinta y cuarto de galón) y otros tamaños no comunes. Su diámetro puede variar de un fabricante a otro.

Cuando enlata con una receta evaluada científicamente, puede usar un frasco más pequeño que lo especificado en la receta. Sin embargo, tiene que seguir el tiempo del procesamiento dado en la receta para el frasco más pequeño. Nunca use un frasco más largo que lo dado en la receta.

Antes de llenarlos, verifique con una tanda práctica el número de frascos que cabe. Al enlatar con presión, es necesario poner los frascos media pinta y pinta en dos capas para obtener la capacidad máxima, como indicado en la tabla de la página 4. Para hacer dos capas, ponga un frasco sobre dos otros (Fig. J, página 4). Los frascos pueden tocarse. **Nunca ponga los frascos en dos capas al enlatar con agua hirviendo.**

Tiene que posicionar la rejilla provista con su enlatadora sobre el fondo interior del recipiente para evitar los frascos rotos. Aunque no sea necesario usar una rejilla entre las capas de frascos, puede hacerlo si prefiere. Puede pedir una rejilla segunda de los Servicios al consumidor de Presto (página 34).

Discos y aros para enlatar

La tapadera de vacío de dos piezas (disco y aro) es el cierre recomendado para enlatar en casa. Consiste de un disco metálico flaco con adhesivo alrededor del borde y un separado aro metálico que mantiene en su lugar el disco durante procesamiento. Los discos metálicos son diseñados para solo uso mientras los aros pueden ser usados múltiples veces si los mantienen en buena condición. Nunca use los aros abollados ni oxidados. Usa solamente los frascos, discos y aros en condición perfecta para obtener un sello hermético. Retire los aros antes de guardar los frascos.

Midiendo la cámara de aire

La cámara de aire significa la cantidad de aire entre los alimentos o su líquido y el disco metálico de la tapadera. Un espacio demasiado grande resulta en un procesamiento insuficiente debido a que tarda demasiado tiempo en liberar el aire del frasco. Un espacio demasiado pequeño resulta en los alimentos atrapados entre el frasco y el disco metálico, causando un sello inadecuado.

Por lo general, deje ¼ pulgada de cámara de aire para mermeladas y salsas para untar; ½ pulgada para frutas y tomates; 1 pulgada para verduras, carnes, y mariscos; y 1¼ pulgada para carnes de aves. Todas las recetas evaluadas científicamente indican la cámara de aire requerida para los alimentos que enlata usted.

Retirando burbujas de aire

Después de empacar los alimentos en los frascos, tiene que quitar las burbujas de aire. Las burbujas atrapadas pueden mover a la parte superior del frasco, resultando en una cámara de aire demasiada grande. Trabaja rápidamente en quitar las burbujas atrapadas entre los trozos de alimentos, moviendo una pala limpia y no metálica entre el lado interior del frasco y los alimentos.

Preparando el borde del frasco y ajustando los discos metálicos y los aros

Inmediatamente después de llenarlo, limpie el borde del frasco con un paño húmedo para quitar cualquier residuo de alimentos, como de semillas, grasa o almíbar, los cuales pueden resultar en frascos no sellados. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando que el adhesivo esté en contacto con el vidrio. Posicione un aro sobre el disco metálico y, con sus dedos, haga girar al frasco uniformemente y firmemente (ajustado a mano). No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberarse de los frascos al procesarlos y al enfriarlos.

Consejos adicionales para el enlatar en casa

Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en el recipiente.

Después del enlatar

Enfriando los frascos

Después del enlatar, retire los frascos y póngalos sobre una toalla seca en el medio de una encimera fuera de corrientes; deje 1 a 2 pulgadas de espacio entre los frascos para que se enfrien uniformemente. No ajuste los aros. Nunca los invierta ni los cubre con tela. Déjelos enfriarse naturalmente. Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas y no más tarde que 24 horas.

Muchas veces las burbujas aparecen dentro de los frascos después de retirarlos de la enlatadora debido a que los alimentos todavía se hiervan en los frascos. Normalmente, las burbujas no aparecen una vez que los frascos se enfrían por completo.

Comprobando los sellos y guardando los alimentos enlatados

Después de que los frascos se han enfriado un mínimo de 12 horas y no más tarde que 24 horas, es importante comprobar los sellos para asegurar que haga el vacío dentro del frasco. Presiona hacia abajo ligeramente en el medio del disco metálico para ver si es cóncavo, o se queda hacia abajo al presionarlo. Retire el aro del frasco y gentilmente trata de levantar el disco con sus dedos. Si el medio del disco no mueve por arriba y por abajo, y no puede levantarlo del frasco, el frasco se ha sellado al vacío de manera apropiado. Limpie cualquier residuo de los frascos y los discos metálicos. Escriba el contenido y la fecha en los discos y guarde los frascos en un lugar fresco, seco y oscuro.

Si un frasco no se sella, guarde los alimentos en el refrigerador y use el contenido dentro de tres días. Otras opciones incluyen congelar el contenido o procesarlo de nuevo durante el tiempo entero dado en la receta evaluada. Si los procesa de nuevo, retire las tapaderas y recaliente los alimentos y/o el líquido. Empaque los alimentos en los frascos limpios y calientes. Quite las burbujas de aire y limpie el borde del frasco. Posicione un disco metálico nuevo sobre el borde del frasco y segúrelo al frasco con un aro. **Si han pasado más que 24 horas desde el punto que la enlatadora registró DONE (CUMPLE), y no se ha sellado, el contenido del frasco no es seguro de comer. Deséchelo inmediatamente.**

Determinando el deterioro

Si ha seguido instrucciones corrientes, tiempos precisos y presiones exactas, el deterioro no es común. Sin embargo, todavía es recomendable inspeccionar los alimentos enlatados para señales del deterioro antes de probarlos. Busca un sello roto, los gases al abrir, los mohos, la viscosidad, la nubosidad o los olores desagradables. **Si detecta cualquier de estos señales, deseche los alimentos.**

Para evitar el uso de alimentos de contenido bajo de ácido y los productos de tomates enlatados que sean afectados por el deterioro que no se descubra fácilmente, hiérvalos durante 10 minutos a las altitudes hasta 1.000 pies sobre el nivel del mar. Aumenta el tiempo de hervir por 1 minuto para cada 1.000 pies que superen los primeros 1.000 pies. Muchas veces, los olores no descubiertos en el producto frío se hacen evidentes al hervirlos. Después de hervirlos, si los alimentos no huelan ni parezcan bien, **deséchelos sin probarlos.**

PASOS DE PREPARACIÓN ANTES DEL ENLATAR

Para que la enlatadora funcione como diseñado, **siempre** siga estas instrucciones antes de cada uso:

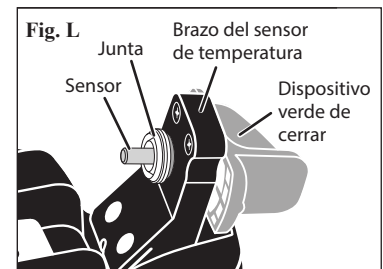
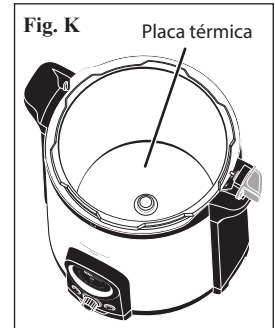
- Posicione la enlatadora eléctrica sobre una superficie seca y nivelada. Para evitar daños de calor, siempre posicione un protector resistente al calor (como un tablero de cortar) entre la enlatadora y la encimera. Para evitar daños del vapor, posicione la enlatadora para que el tubo de ventilación y el cierre de la tapa no estén directamente debajo de los gabinetes.

¡ADVERTENCIA! Una enlatadora llenada al máximo pesa más que 56 libras. Para evitar daños a la encimera, siempre posicónela sobre una superficie que aguanta su peso máximo, como el medio de una encimera o una mesa. **NUNCA** la posicione cerca del borde o sobre un saliente.

- Asegúrese de que el fondo del recipiente y la placa térmica (Fig. K) dentro del cuerpo de la enlatadora no tienen residuos antes de poner el recipiente en el cuerpo.

¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, **NUNCA USE LA ENLATADORA SIN EL RECIPIENTE**. También, asegúrese que la superficie exterior del recipiente **ESTÉ COMPLETAMENTE SECA** antes de posicionarlo en su lugar.

- Compruebe que ambos el tubo y el filtro de ventilación no están obstruidos. Para comprobar el tubo, tiene que retirar el regulador de la tapa (Fig. A, página 3). Luego sostenga la tapa a la luz y asegúrese de que pueda ver luz a través del tubo. Si no lo puede, retire el filtro (véase a la página 3) y limpie el tubo con un cepillo pequeño o limpiador de tubos para quitar los residuos. Remonte el filtro a la tapa.
- Asegúrese de montar el anillo hermético al soporte de manera adecuada. También verifique que el montaje esté posicionado al borde del recipiente antes de colocar la tapa en su lugar (Fig. H, página 4).
- Siempre verifique que la junta esté montada al sensor (Fig. L).
- Compruebe que los frascos no estén rajados, puntiagudos ni rasguñados. Los aros no deben de ser abollados ni óxidos. Usa solamente los frascos, discos metálicos y aros en condición perfecta para obtener un sello hermético.
- Lave y enjuague los frascos, discos metálicos y aros. Siga las instrucciones del fabricante para preparar los discos metálicos.



Haga una “PRUEBA CON AGUA” antes del primer uso:

Para entender mejor cómo funciona la enlatadora, practica primero con frascos llenado con agua en vez de comida. No necesita las tapaderas ni los aros.

Siga paso por paso las instrucciones para enlatar con presión empezando con paso 3 a continuación. Llene el recipiente con 3 cuartos de agua caliente del grifo, hasta la línea de llenar.

Cómo enlatar con presión los alimentos

I. Preparando para el enlatar

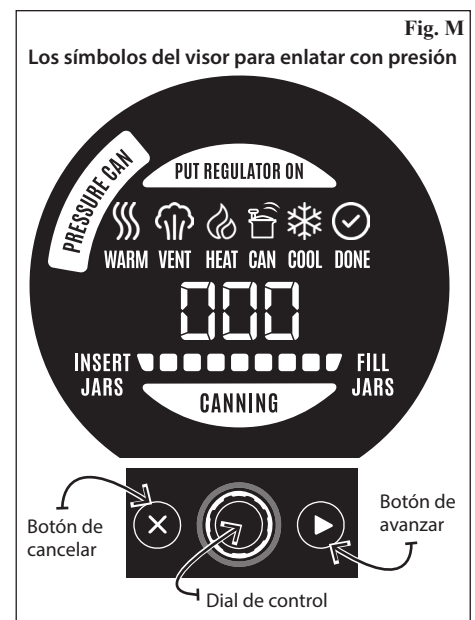
1. Cumple los pasos de la sección “Pasos de preparación antes de enlatar” al comienzo de esta página. Seleccione una receta de enlatar (véase a las páginas 10 a 19 o use una receta evaluada) y recoja los suministros necesarios.
2. Prepare los alimentos con que llena los frascos en el paso 12.

Nota: Cualquier alimento descrito como empacado en calor debe de ser preparado fresco o, si lo prepara de antemano, debe de recalentarlo como instruido en la receta evaluada.

3. Ponga el recipiente dentro del cuerpo de la enlatadora. Posicione la rejilla en el recipiente patas hacia abajo.*

Nota: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 7. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior del recipiente, pueden romper.

**Si enlata con presión los frascos de media pinta o más pequeños, sería necesario levantar la rejilla del fondo del recipiente para no sumergir los frascos completamente en agua. Para hacerlo, posicione tres aros al fondo del recipiente y ponga la rejilla sobre los aros (Fig. I, página 4).*



- Vierta 3 cuartos de agua caliente del grifo en el recipiente hasta la línea de llenar (Fig. A, página 3).

Consejo: Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en el recipiente.

Nota: Tiene que usar 3 cuartos de agua caliente del grifo sin importar la cantidad de frascos.

- Conecte el cable a la enlatadora, asegurándose de insertarlo completamente al receptáculo. Luego conéctelo al tomacorriente de 120VAC. El símbolo por defecto **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina en el visor (Fig. M, página 7).

Presione el dial de control para seleccionar esta función. El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.

- Gire el dial para ajustar al tiempo requerido por la receta evaluada y el tamaño de los frascos usados. El tiempo se ajuste en incrementos de 5 minutos hasta 180 minutos.

Importante: Verifique que haya puesto la función correcta y el tiempo requerido.

Nota: Si se equivoca y seleccione la función del **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** o pone un tiempo incorrecto, presione el botón  y manténgalo presionado durante 3 segundos. El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se destella. Presione el dial y repite el paso 6.

II. Calentando los frascos

- Presione el botón . El símbolo **INSERT JARS (PONE FRASCOS)** se ilumina. Llene los frascos a la mitad con agua caliente del grifo y póngalos sobre la rejilla.
- Posicione el montaje del anillo hermético al borde del recipiente (Fig. N).
- RETIRE EL REGULADOR** si está montado a la tapa. No lo necesita hasta paso 16 de la etapa de liberando el aire.
- Ponga la tapa al cuerpo, alineando la marca **INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)** dentro de la marca  del cuerpo (Fig. D, página 3). Gire la tapa en sentido horario hasta que se para. La montó correctamente cuando la marca vertical **LOCKED (CERRADO)** está dentro de la marca  (Fig. O).

Mantenga el brazo del sensor en una posición vertical y destrabada.

- Presione el botón . El símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumina y el signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha, indicando que la enlatadora se calienta.

El calentamiento de los frascos dura aproximadamente 20 minutos. Durante este tiempo, prepare los alimentos para el enlatar según la receta evaluada.

III. Llenando los frascos

- Cuando la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **FILL JARS (LLENA FRASCOS)** se ilumina, los frascos se han calentado y están listos para llenar. La enlatadora los mantiene calientes hasta llenarlos. Destrahe y retire la tapa, levantándola hacia usted para mantener el vapor alejado de usted.

Retire los frascos uno a la vez y deseche el agua del frasco. Inmediatamente llene el frasco con los alimentos y el líquido, según la receta específica y evaluada. Quite las burbujas de aire, moviendo una pala limpia y no metálica al interior del frasco. Limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando que el adhesivo esté en contacto con el vidrio. Posicione un aro sobre el disco y, con sus dedos, haga girar al frasco uniformemente y firmemente (ajustado a mano). No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberar de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Ponga el frasco llenado sobre la rejilla inmediatamente después de llenarlo.

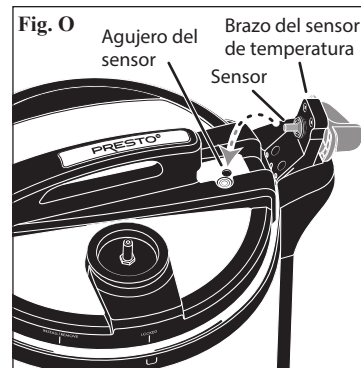
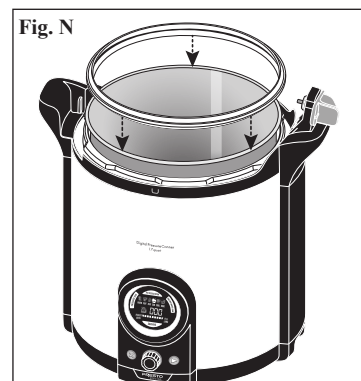
Repita este proceso para cada frasco.

IV. Liberando el aire

- Verifique que el montaje del anillo hermético esté montado al borde del recipiente (Fig. N).

- Ponga y cierre la tapa en su lugar sobre la enlatadora. Baje el brazo del sensor e insértelo en su agujero en la tapa (Fig. O). Sería necesario girar la tapa un poco para alinear el agujero con el sensor. Luego agarre el dispositivo verde y, con poco fuerza hacia abajo, gire el dispositivo en sentido horario hasta alinearse con el asa (Fig. P).

Importante: Verifique que el regulador no esté montado a la tapa. Presione el botón  y el símbolo **HEAT (CALIENTA)** se ilumina.

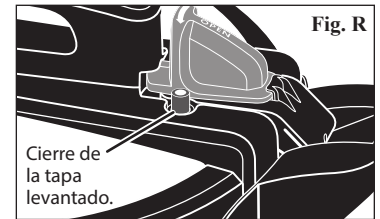
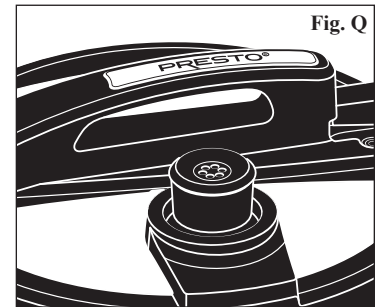




15. Una vez que ha alcanzado la temperatura apropiada, la enlatadora cambia a la etapa de liberar aire. Se iluminan los símbolos **VENT (LIBERA AIRE)** y **!**. El temporizador del liberar el aire empieza la cuenta regresiva.

Durante la liberación de aire, notará el aire o el vapor escapando del tubo de ventilación y el cierre de la tapa. Durante las etapas de liberar aire y del enlatar, oírás el hervido de agua.

Dependiente del número y el tamaño de los frascos, el cierre de la tapa puede levantar durante la liberación de aire. La más pequeña la tanda, la más probable que levante.



16. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita y el símbolo **PUT REGULATOR ON (PONE EL REGULADOR)** se ilumina. Posicione el regulador sobre el tubo de ventilación (Fig. Q). El regulador se queda flojamente sobre el tubo.

Presione el botón **▶** para avanzar a la próxima etapa. Los pitos se dejan.

Si el cierre no ha levantado durante la liberación de aire, el aire o el vapor continua escapar hasta que se levanta (Fig. R).

V. Enlatando los alimentos



17. El símbolo **CAN (ENLATA)** se ilumina y el tiempo puesto en el paso 6 se aparece. El signo del progreso se mueve lado a lado mientras la enlatadora se calienta.

Nota: Si ha puesto un tiempo del procesamiento incorrectamente, véase a *Preguntas y respuestas #1* de la página 32.

18. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora se pita 2 veces y el símbolo **CANNING (ENLATANDO)** se ilumina. La enlatadora ahora enlata con presión y el temporizador empieza la cuenta regresiva.

El signo del progreso deja de moverse y se ilumina poco a poco, aumentando en longitud de acuerdo con la cuenta regresiva. Por ejemplo, si ha pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminados.

VI. Enfriando los alimentos



19. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita 4 veces y el símbolo **COOL (ENFRÍA)** se ilumina. Esta es la etapa final del enlatar. La duración del periodo del enfriamiento depende de la cantidad de frascos en la tanda y puede durar hasta 1½ horas. El símbolo **!** se ilumina en el visor. La enlatadora empieza la cuenta regresiva cuando el enfriamiento está casi terminado. El signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha indicando que la enlatadora se enfría.

VII. Cumple del proceso



20. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita 10 veces y el símbolo **DONE (CUMPLE)** se ilumina. Presione el botón **⊗** y manténgalo presionado durante 3 segundos. Si el cierre de la tapa todavía está levantado, tiene que esperar hasta que se baja. Retire el regulador, destrabe el dispositivo verde y levante el brazo del sensor. Luego destrabe y retire la tapa. Levante la tapa hacia usted para mantener el vapor fuera de usted.
21. Usando un levantador de frascos, retire los frascos, levantándolos directamente vertical de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual resulta en el perder de líquido. Los residuos de alimentos pueden entrar entre el borde del frasco y la tapa, previniendo el sello de los frascos. Posicione los frascos en una posición vertical sobre un tablero o toalla seca, fuera de corrientes. No ajuste los aros.
- Déjelos de enfriar naturalmente. Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas y no más tarde que 24 horas del fin del procesar. Véase la información “Después del enlatar” de la página 6.
22. **Cuando procesa las tandas consecutivas:** Antes de calentar la próxima tanda de frascos, deje que el agua en la enlatadora se enfríe o reemplace con 3 cuartos de agua del grifo caliente y fresca. **ATENCIÓN:** Colocando los frascos inmediatamente en el agua de la tanda anterior puede resultar en el choque térmico, lo cual resultaría en rajaduras y daños al vidrio.
- Si usa la misma agua, compruebe el nivel de agua. Agregue más agua, si es necesario, para mantener el agua a la línea para 3 cuartos (Fig. A, página 3).
23. Para enlatar tandas consecutivas, repite los pasos 6 a 22.
24. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente y luego de la base de la enlatadora. Déjela enfriar por completo, vacíe el agua del recipiente y limpie la enlatadora según las instrucciones de la página 33.

Cómo enlatar con presión los tomates y los productos con tomates

Puede enlatar en casa seguramente los tomates y los productos con tomates con agua hirviendo o con presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. (Para las instrucciones para enlatar con agua hirviendo, véase a la página 25.)

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor pH cerca al 4,6, significando la necesidad de seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para el enlatar. Use solamente los tomates firmes en rama y libres de enfermedades.

Segundo, tiene que añadir un ácido a los tomates sin importar el método de enlatar. Para asegurar la seguridad en los tomates enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón en botella (no lo natural) o ¼ cucharadita de ácido cítrico a cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón en botella o ½ cucharadita de ácido cítrico a cada cuarto.

Sal

Los tomates y sus productos pueden ser enlatados con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Consejo: Puede añadir seguramente las especias y hierbas secas a las recetas para enlatar evaluadas científicamente.

Recetas de enlatar con presión: Los tomates y los productos con tomates

Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en agua hirviendo y luego en agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades si son pequeños o medianos. Córtelos en cuartos si son grandes.

Empaque en calor: Ponga los tomates preparados en una olla grande y agregue bastante agua justo a cubrirlos. Llévelos al hervir y hiérvalos gentilmente durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Empaque los tomates calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos con el líquido caliente de cocción, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos calientes con agua hirviendo, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 10 minutos.

Tomates enteros o en mitades (empacado en crudo sin líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades.

Nota: Los tomates empacados en crudos separan durante el procesamiento a un líquido y un sólido, con los sólidos quedando arriba del líquido. Se ocurre debido a enzimas que deterioran los tomates al calentarlos. No se cambia el sabor ni la calidad.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Llene los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos llenan con jugo. Deje ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 25 minutos.

Jugo de tomate

Lave los tomates maduros y jugosos. Quite los tallos.

Para evitar la separación del jugo, rápidamente corte 1 libra de tomates en cuartos y póngalos en una olla grande. Caliéntelos hasta hervir mientras macháquelos. Lentamente, agregue y machaque tomates recién cortados a la mezcla hirviendo hasta que la olla está llenada a $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agregue los tomates sobrantes. Cocínelos a calor bajo durante 5 minutos.

Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y póngalos en una olla. Macháquelos, caliéntelos y cocínelos a calor bajo durante 5 minutos antes de exprimir el jugo. Pase el jugo caliente por un colador o un molinillo de alimentos para quitar las semillas y la piel. Recaliente el jugo hasta que hierva.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (página 10). Llene los frascos calientes con jugo caliente, dejando $\frac{1}{2}$ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos.

Salsa de tomate

Prepare y machaque los tomates lo mismo como si haga el jugo (véase arriba). Caliéntelos en una olla grande hasta que la salsa obtiene la consistencia preferida. Cocíne a calor bajo hasta que se reduce por un-tercera para una salsa clara o la mitad para una espesa.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (página 10). Vierta la salsa caliente en los frascos calientes, dejando $\frac{1}{2}$ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos.

Salsa de tomate para meter

Procese la salsa para meter con el método de agua hirviendo. Véase a la página 27 para una receta evaluada para enlatar.

Salsa para espagueti sin carne

30 libras de tomates	$\frac{1}{4}$ taza de azúcar moreno envasado
1 taza de cebollas picadas	4 cucharadas de perejil seco
1 taza de apio picado o pimientos verdes picados	2 cucharadas de orégano seco
1 libra de champiñones frescos en rebanados (opcional)	$4\frac{1}{2}$ cucharaditas de sal
5 dientes picados de ajo	2 cucharaditas de pimienta negra
$\frac{1}{4}$ taza de aceite vegetal	

Nota: No aumenta la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles separen. Méталos en el agua fría y quite las pieles. Quite los centros y córtelos en cuartos. Hiérvalos durante 20 minutos en una olla grande sin la tapa. Páselos por un colador o un molinillo de alimentos.

Sofría las cebollas, el apio o los pimientos, los champiñones si los usa y el ajo en el aceite vegetal hasta que las verduras están tiernas. Combine juntos las verduras, los tomates, el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos al hervir. Cocínelos a calor bajo sin la tapa hasta que se espesen para servir. A ese tiempo, el volumen original se ha reducido por la mitad.

Llene los frascos calientes con la salsa caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 9 pintas

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Salsa para espagueti con carne

30 libras de tomates	¼ taza de azúcar moreno envasado
2½ libras de carne de res molida o de salchichas	4 cucharadas de perejil seco
1 taza de cebollas picadas	2 cucharadas de orégano seco
1 taza de apio picado o pimientos verdes picados	4½ cucharaditas de sal
1 libra de champiñones frescos en rebanados (opcional)	2 cucharaditas de pimienta negra
5 dientes picados de ajo	

Nota: No aumenta la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles separen. Métalos en el agua fría y quite las pieles. Quite los centros y córtelos en cuartos. Hiérvalos durante 20 minutos en una olla grande sin la tapa. Páselos por un colador o un molinillo de alimentos.

Dore la carne de res o las salchichas. Agregue las cebollas, el apio o los pimientos, los champiñones si los usa y el ajo. Cocínelos hasta que las verduras están tiernas. Combínelos juntos con los tomates en la olla grande. Agregue el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos al hervir. Cocínelos a calor bajo sin la tapa hasta que se espesen para servir. A ese tiempo, el volumen original se ha reducido por la mitad.

Llene los frascos calientes con la salsa caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 9 pintas

Enlata con presión: Procese las pintas durante 60 minutos y los cuartos durante 70 minutos.

Cómo enlatar con presión las verduras

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa las verduras.

Las verduras tiernas, frescas y un poco inmaduras son mejores para enlatar que las sobremaduras. Por lo general, es mejor enlatar las verduras inmediatamente después de cosecharlas, ya que el sabor disminuye al reposar y hay cambios desagradables del color. Evite verduras estropeadas ya que los organismos del deterioro crecen más rápidamente en las estropeadas que en las no estropeadas.

Lave y prepare las verduras frescas como lo hace para cocinarlas. Cuando llena los frascos Mason con las verduras, siempre deje 1 pulgada de cámara de aire, o más si lo dice la receta evaluada.

Para empacar en calor las verduras, cocínelas en el agua hirviendo hasta que están calientes. Empaque las verduras cocinadas en los frascos calientes y cúbralas con agua hirviendo. Cuando sea posible, cúbralas con el agua de cocción después de empacarlas. Sin embargo, hay algunas verduras, como las de hoja verde y el espárrago, que se hacen amargo el agua y no debe de usarlo.

Para empacarlas en crudo, simplemente ponga las verduras preparadas en los frascos calientes y cúbralas con agua hirviendo.

Sal

Las verduras pueden ser enlatadas con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Consejo: Puede añadir seguramente las especias y hierbas secas a las recetas para enlatar evaluadas científicamente.

Recetas de enlatar con presión: Las verduras

Arvejas verdes frescas

Lave y quite la vaina de arvejas jóvenes, tiernas y recientemente cosechadas. Enjuague bien.

Empaque en calor: Cubra las arvejas con agua hirviendo y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 2 minutos. Empaque las arvejas calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. No agite ni aplique presión a las arvejas.

Empaque en crudo: Empaque las arvejas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. No agite ni aplique presión a las arvejas.

Agregue la sal si la usa (véase arriba). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 40 minutos.

Batatas

Lave las batatas pequeñas a medianas por completo.

Empaque en calor: Hiérvalas o cocínelas al vapor hasta que están parcialmente tiernas (durante 15 a 20 minutos). Quite las pieles y corte las batatas en trozos uniformes. Empaque las batatas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de las batatas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado para este tipo de producto.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 65 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Calabaza amarilla y de invierno*

Lave y quite las semillas de las calabazas pequeñas. Córte las en rebanadas de 1 pulgada; pélelas. Corte la pulpa en cubos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Hierva los cubos en el agua durante 2 minutos. Empaque los cubos calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de las calabazas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado para este tipo de producto.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 55 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

**Puede enlatar seguramente estos tipos de calabaza del invierno: de bellota, buttercup, butternut y hubbard.*

Champiñones—enteros o rebanados

Corte los tallos y las partes manchadas de champiñones domésticos pequeños a medianos. Remoje en agua fría durante 10 minutos para quitar la tierra. Enjuague en agua limpia. Deje enteros los champiñones pequeños; corte los más grandes.

Empaque en calor: Cubra los champiñones con agua y hiérvalos durante 5 minutos. Empaque los champiñones calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Para obtener el mejor color, agregue 1/8 cucharadita de ácido ascórbico a cada pinta.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 45 minutos.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, nunca enlata los champiñones salvajes.

Espárrago

Lave y escurra el espárrago. Quite los tallos duros y los nudos. Enjuague el espárrago y déjelo entero o córtelo en trozos.

Empaque en calor: Cubra el espárrago con agua hirviendo y hiérvalo durante 2 a 3 minutos. Empaque el espárrago caliente holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque el espárrago crudo apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralo con agua hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 30 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Frijoles y arvejas secos

Separe y deseche los frijoles y arvejas manchados. Tiene que rehidratarlos usando **uno** de estos métodos:

- ♦ Póngalos en una olla grande, cúbralos con agua y déjelos en remojo de 12 a 18 horas en un lugar fresco. Luego escúrralos.
- ♦ Póngalos en una olla grande y cúbralos con agua hirviendo. Hiérvalos durante 2 minutos, retírelos del calor y déjelos en remojo durante 1 hora. Luego escúrralos.

Empaque en calor: Cubra los frijoles o arvejas remojados por uno de los métodos arriba con agua fresca y hiérvalos durante 30 minutos. Agregue la sal a los frascos calientes si la usa (página 12). Llene los frascos calientes con los frijoles o arvejas y el agua de cocción, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Frijoles frescos (habas, porotos pallares, pinto o soja)

Quite la piel y lave los frijoles tiernos y jóvenes por completo.

Empaque en calor: Cubra los frijoles con agua hirviendo, llévelos al hervir y hiérvalos durante 3 minutos. Empaque los frijoles calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque los frijoles crudos holgadamente en los frascos calientes. Para las pintas, deje 1 pulgada de cámara de aire. Para los cuartos, deje 1½ pulgadas de cámara de aire si son pequeñas o 1¼ pulgadas de cámara de aire si son grandes.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 40 minutos y los cuartos durante 50 minutos.

Judías verdes, amarillas y italianas

Lave las judías tiernas y jóvenes por completo. Quite los tallos, los puntos y cualquieras fibras. Déjelas enteras o córtelas en trozos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Cubra las judías con agua hirviendo y hiérvalas durante 5 minutos. Empaque las judías calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque las judías crudas apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Maíz en grano entero

Quite la chala y los pelos del maíz joven, tierno y recientemente cosechado; lave las espigas. Escalde durante 3 minutos en agua hirviendo. Corte los granos de mazorca aproximadamente tres-cuartos de la profundidad del grano. No raspe la mazorca.

Empaque en calor: Agregue 1 taza de agua hirviendo a 1 cuarto de maíz, llévelo al hervir y cocínelo a calor bajo durante 5 minutos. Empaque el maíz caliente holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque el maíz crudo holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralo con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 55 minutos y los cuartos durante 85 minutos.

Papas blancas

Lave, pele y enjuague las papas nuevas de 1 a 2 pulgadas de diámetro. Si prefiere, córtelas en cubos de ½ pulgada. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (1 cucharadita de ácido ascórbico a cada 4 cuartos de agua) para evitar el oscurecimiento. Escúrralas.

Empaque en calor: Cubra las papas con agua caliente y llévelas al hervir. Hierva las papas enteras durante 10 minutos y los cubos durante 2 minutos. Empaque las papas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

¡AVISO! No haga puré de las papas blancas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado para este tipo de producto.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua fresca y caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Pimientos dulces o picantes (incluso los comunes, chiles, jalapeños y pimentones)

¡AVISO! Lleve guantes de plástico o goma y no toque la cara cuando maneje o corte los pimientos picantes. Si no lleva guantes, lave las manos por completo con agua y jabón antes de tocar la cara o los ojos.

Preparación de los chiles: Corte 2 o 4 hendiduras en cada pimiento y escáldelos o burbújeelos usando uno de los siguientes métodos. Después del burbujear, deje que los chiles se enfríen. Póngalos en una olla y cúbralos con un paño húmedo. Espere algunos minutos antes de pelarlos. Quite los tallos y las semillas.

- ♦ Método del horno o del asador: Ponga los chiles en el horno o el asador puesto a la temperatura de 400°F durante 6 a 8 minutos hasta que las pieles burbujean.
- ♦ Método de la estufa: Cubra un quemador eléctrico o de gas caliente con una malla metálica de gran grosor. Ponga los chiles sobre la malla durante algunos minutos hasta que las pieles burbujean.

Preparación de otros pimientos: Quite los tallos y las semillas. Escáldelos durante 3 minutos.

Empaque en calor: Puede dejar enteros los pimientos pequeños o cortar en cuartos los pimientos grandes. Empaque los pimientos holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 35 minutos.

Quingombó

Lave y corte los puntos del quingombó joven y tierno. Quite el tallo, sin dañar el vaina si va a enlatarlo entero. Si prefiere, rebánelo en trozos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Cubra el quingombó con agua caliente y hiérvalo durante 2 minutos. Empaque el quingombó caliente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralo con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Remolachas

Corte la parte superior de las remolachas tiernas y jóvenes, dejando 1 o 2 pulgadas del tallo y los raíces para reducir el perder de color. Lávelas por completo.

Empaque en calor: Cubra las remolachas con agua hirviendo y hiérvalas durante 15 a 25 minutos, o hasta que la piel se quite fácilmente. Quite las pieles, los tallos y los raíces. Deje enteras las remolachas pequeñas. Corte en trozos o en rebanadas de ½ pulgada las medianas o las grandes; corte en mitades o en cuartos las rebanadas muy grandes. Empaque las remolachas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 30 minutos y los cuartos durante 35 minutos.

Verduras de hoja verde

Separe las verduras de hoja verde jóvenes, tiernas y recientemente cosechadas; deseche hojas, tallos y raíces duros o dañados. Lave por completo.

Empaque en calor: Escalde 1 libra de las verduras de hoja verde a la vez hasta que están marchitadas (durante 3 a 5 minutos). Empaque las verduras de hoja verde calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua fresca y hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 70 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Zanahorias

Lave por completo y pele las zanahorias tiernas y jóvenes. Puede dejarlas enteras, rebanarlas o picarlas.

Empaque en calor: Cubra las zanahorias con agua hirviendo, llévelas al hervir y cocínelas a calor bajo durante 5 minutos. Empaque las zanahorias calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque las zanahorias crudas apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 12). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos.

Cómo enlatar con presión las carnes, incluso las salvajes y de ave

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa todos tipos de carne.

Tiene que manejar cuidadosamente todas las carnes para evitar contaminación. Conserve las carnes tan frías como posible durante las preparaciones para enlatar; manéjelas rápidamente y procéselas tan pronto como las empaque. Use solamente las carnes de buena calidad sin el cartilago, la grasa y las partes dañadas.

Se recomienda empacar en calor todas las carnes para obtener el mejor cubrimiento del líquido y la mejor calidad durante el guardar. Para hacer el caldo, ponga las piezas con hueso en una olla grande y cúbralas con agua fría. Cocínelas a calor bajo hasta que están tiernas. Deseche la grasa. Vierta el caldo hirviendo en los frascos calientes llenados con las carnes precocinadas.

Sal

Las carnes pueden ser enlatadas con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Consejo: Puede añadir seguramente las especias y hierbas secas a las recetas para enlatar evaluadas científicamente.

Recetas de enlatar con presión: Las carnes

Carne cortada en tiras, cubos o trozos (cordero, oso, puerco, res, ternera y venado)

Quite la grasa excesiva. Remoje las carnes salvajes con sabores fuertes durante 1 hora en el agua que tiene 1 cucharada de sal a cada cuarto de agua. Enjuague las carnes, quite los huesos grandes y córtelas en trozos del tamaño preferido.

Empaque en calor: Precocine por asar, hervir, o dorar las carnes en una cantidad pequeña del aceite hasta que son poco cocinada. No use ningún tipo de harina. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Cubra las carnes con caldo, agua o jugo de tomate hirviendo, en particular las carnes salvajes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal si la usa (véase arriba) a los frascos calientes. Empaque las carnes crudas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. NO AGREGUE EL LÍQUIDO. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Carne molida (cordero, oso, puerco, res, ternera y venado)

Muela las carnes frescas en un robot de cocina o un molinillo de carnes. Con el venado, agregue 1 parte de grasa de puerco de alta cualidad a 3 o 4 partes de venado antes de molerla. Para las salchichas, usa las salchichas recientemente hechas y condimentado con la sal y la cayena; no la condimente con la salvia ya que puede resultar en un sabor amargo.

Empaque en calor: Ponga las carnes o las salchichas en la forma de hamburguesa o de globos. Cocínelas hasta que se doren un poco. Puede dorar sin formar la carne molida. Escurre la grasa excesiva. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 16). Cúbralas con caldo, agua o jugo de tomate hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Carnes de ave (ganso, pato, pavo, pollo)

Corte las carnes de ave en trozos para servir. Si prefiere, quite los huesos y la piel.

Empaque en calor: Precocine las carnes al punto de ser casi cocinadas por hervirlas, cocinarlas a vapor o hornearlas. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. Agregue la sal si la usa (página 16). Cúbralas con caldo caliente, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal a los frascos calientes si la usa (página 16). Empaque las carnes crudas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. NO AGREGUE EL LÍQUIDO. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

	<u>Con hueso</u>	<u>Sin hueso</u>
Enlata con presión:		
Procese las pintas durante	65 minutos	75 minutos
Procese los cuartos durante	75 minutos	90 minutos

Conejo

Deje en remojo los conejos preparados durante 1 hora en el agua que tiene 1 cucharada de sal a cada cuarto de agua. Enjuáguelos. Debe de prepararlos y procesarlos según las instrucciones para las carnes de ave, sin agregar la sal.

Cómo enlatar con presión los mariscos y el pescado

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa los mariscos y el pescado.

Debe de enlatar solamente el pescado fresco que fue chupado de sangre y limpiado por completo de todas las vísceras y membranas al pescarlo, o tan pronto como posible. Para evitar el deterioro, mantenga refrigerado o sobre hielo los pescados, los crustáceos y los moluscos a fin de mantener una temperatura de 40°F o bajo.

Recetas de enlatar con presión: Los mariscos y el pescado

Almejas enteras o picadas

Conserve las almejas sobre hielo hasta que está listo para enlatarlas. Restriegue las conchas por completo y enjuáguelas.

Empaque en calor: Cocine las almejas al vapor durante 5 minutos, ábralas y retire la carne de cada almeja, conservando el jugo. Lave la carne en una salmuera usando 1½ a 3 cucharadas de sal a cada 4 cuartos de agua; enjuáguela.

Cubra la carne con agua hirviendo que tiene 2 cucharadas de jugo de limón o ½ cucharadita de ácido cítrico a cada 4 cuartos. Hiérvala durante 2 minutos y escúrrala. Para picar las almejas, se las pase por un robot de cocina o molinillo de carnes. Caliente al hervir el jugo de almeja conservado.

Empaque las almejas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue el jugo caliente y, si es necesario, el agua hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas durante 60 minutos y las pintas durante 70 minutos.

Atún

Quite todas las vísceras y limpie el atún por completo. Puede enlatarlo crudo o precocinado. La precocción quite la mayoría de los aceites naturales con un sabor fuerte.

Empaque en calor: Posicione el atún, estómago abajo, sobre una rejilla en el fondo de una olla grande para hornear. Hornea a una temperatura de 350°F durante 1 hora. Refrigere el atún cocinado toda la noche para endurecerlo. Al próximo día, quite la piel. Corte la carne fuera de los huesos; quite y deseche los huesos, las bases de las aletas y la carne oscura. Córtele en cuartos y luego en trozos transversos apropiados para el tamaño del frasco usado.

Si usa la sal, usa solamente la para enlatar; agregue ½ cucharadita a cada media pinta o 1 cucharadita a cada pinta. Empaque el atún a los frascos calientes, presionando hacia abajo gentilmente para formar un empaque sólido, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue el agua o el aceite a los frascos, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Quite la piel. Separe la carne en cuartos, cortando fuera de los huesos. Quite y deseche los huesos, las bases de las aletas y la carne oscura. Córtele en trozos transversos apropiados para el tamaño del frasco que usa usted. Si usa la sal, usa solamente la para enlatar; agregue ½ cucharadita a cada media pinta o 1 cucharadita a cada pinta.

Empaque el atún a los frascos calientes, presionando hacia abajo gentilmente para formar un empaque sólido, dejando 1 pulgada de cámara de aire. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 100 minutos.

Pescado (salmón, trucha, fletán y otros pescados, salvo atún)

Quite la cabeza, la cola y las aletas del pescado. Lávelo en el agua fría.

Empaque en crudo: Divida el pescado a lo largo y córtelo en trozos apropiados para el tamaño del frasco usado. Puede dejar los huesos y piel, si prefiere, salvo para el mero, de lo debe de quitarlos. Empaque el pescado apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Si usa la sal, usa solamente la para enlatar; agregue ½ cucharadita a cada media pinta o 1 cucharadita a cada pinta. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 100 minutos.

Cómo enlatar con presión los caldos y las sopas

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa los caldos y las sopas. Puede enlatar las sopas y los caldos rápidamente y fácilmente. Puede añadir las especias secas seguramente a recetas evaluadas científicamente.

Recetas de enlatar con presión: Los caldos y las sopas

Caldo de carne de res

Parta o casque los huesos recién cortados del res para mejorar la extracción del sabor. Enjuáguelos.

Empaque en calor: Ponga los huesos en una olla grande y cúbralos con agua. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a calor bajo durante 3 o 4 horas y retírelos. Retire los huesos y enfría el caldo. Quite y deseche la grasa. Quite los trozos de carne de los huesos y agregue al caldo, si prefiere.

Recaliente el caldo hasta que hierva. Llene los frascos calientes con caldo caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Caldo de pollo

Empaque en calor: Ponga los huesos grandes del cuerpo en una olla grande; agregue bastante agua para cubrirlos. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a calor bajo durante 30 a 45 minutos, o hasta que la carne separe fácilmente de los huesos. Retire los huesos y enfría el caldo. Quite y deseche la grasa. Quite los trozos de carne de los huesos y agréguelos al caldo, si prefiere.

Recaliente el caldo hasta que hierva. Llene los frascos calientes con caldo caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Sopas con verduras, frijoles o arvejas secos, carnes o mariscos

Seleccione las verduras, los frijoles o arvejas secos, las carnes o los mariscos que prefiere usar en las sopas. Asegúrese de que cada ingrediente tenga sus propias recomendaciones evaluadas para ser enlatado en casa. Nunca use los ingredientes para que no hayan recomendaciones evaluadas y científicas para el enlatar en casa.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, nunca agregue los fideos ni otras pastas, el arroz, la carne curada o remojada en salmuera, la harina, la nata, la leche ni otros espesantes a las sopas enlatadas en casa ya que el tiempo de procesar no será adecuado.

Empaque en calor: Prepare las verduras, las carnes (incluso las de ave) y los mariscos como instruido en las instrucciones para empacar en calor para cada ingrediente individual. **Si usa los frijoles o arvejas secos, rehidrátelos antes de agregarlos a los otros ingredientes según las instrucciones de la página 14.**

Combine juntos los ingredientes sólidos con bastante caldo de carne, tomates o agua para cubrirlos; hiérvalos durante 5 minutos. Condiméntelos al gusto con la sal para enlatar, si lo prefiere.

Llene los frascos a la mitad con los ingredientes sólidos y luego agregue el líquido para la sopa, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 60 minutos y los cuartos durante 75 minutos. Si la sopa tiene los mariscos, procese las pintas y los cuartos durante 100 minutos.

Cómo enlatar con agua hirviendo los alimentos

I. Preparando para el enlatar

1. Cumple con los pasos de preparación de la página 7. Elige una receta para enlatar de las páginas 23 a 29 y recoja los suministros necesarios.
2. Prepare los alimentos con que va a llenar los frascos en paso 13.

Nota: Cualquier alimento descrito como empacado en calor debe de ser preparado fresco o, si lo prepara de antemano, debe de recalentarlo como instruido en la receta evaluada.

3. Ponga el recipiente dentro del cuerpo de la enlatadora. Posicione la rejilla en el recipiente con las patas hacia abajo.

Nota: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 8. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior del recipiente, pueden romper.

4. Llena el recipiente con 3 cuartos de agua caliente del grifo hasta la línea de llenar (Fig. A, página 3).

Consejo: Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en el recipiente.

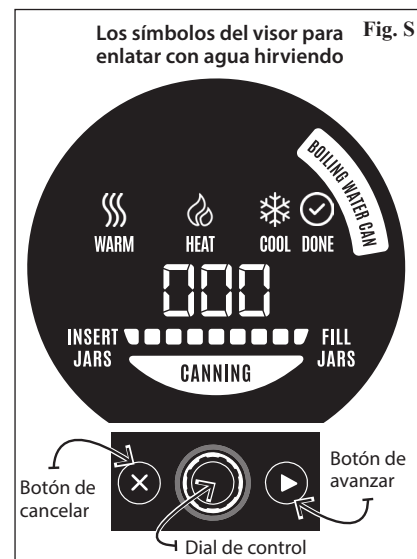
5. Conecte el cable a la enlatadora, asegurándose de insertarlo completamente al receptáculo. Luego conéctelo al tomacorriente de 120VAC. El símbolo por defecto **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina en el visor.

6. **Lentamente** gire el dial hasta que el símbolo **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** se ilumina (Fig. S).

Presione el dial para seleccionar esta función. El símbolo **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.

7. Gire el dial para ajustar al tiempo requerido por la receta evaluada y el tamaño de los frascos usados. El tiempo se ajuste en incrementos de 5 minutos hasta 120 minutos. **Importante: Verifique que haya puesto la función correcta y el tiempo requerido.** Asegúrese de que haya aumentado el tiempo de procesar si vive en las altitudes mayores que 1.000 pies.

Nota: Si se equivoque y seleccione la función del enlatar con presión o un tiempo incorrecto, presione el botón  y manténgalo presionado durante 3 segundos. Luego repite los pasos 6 y 7.



II. Calentando los frascos

8. Presione el botón  y el símbolo **INSERT JARS (PONE FRASCOS)** se ilumina. Llene los frascos que va a enlatar a la mitad con agua caliente del grifo y póngalos sobre la rejilla.

9. Posicione el montaje del anillo hermético al borde del recipiente (Fig. T).

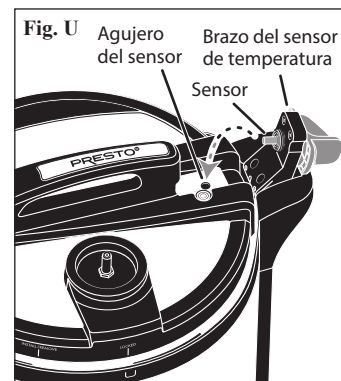
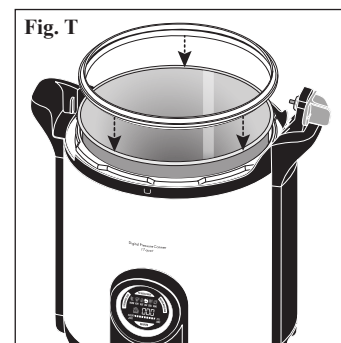
10. **RETIRE EL REGULADOR** de la tapa. Nunca lo use cuando enlata con agua hirviendo.

11. Ponga la tapa al cuerpo, alineando la marca **INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)** dentro de la marca  del cuerpo (Fig. D, página 3). Gire la tapa en sentido horario hasta que se para. La montó correctamente cuando la marca vertical **LOCKED (CERRADO)** está dentro de la marca  (Fig. U).

Mantenga el brazo del sensor en una posición vertical y destrabada.

12. Presione el botón . El símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumina y el signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha, indicando que la enlatadora se calienta. El calentamiento de los frascos dura aproximadamente 20 minutos.

Durante este tiempo, cumple con cualquier preparación necesaria para los alimentos. También lleva a hervir, a lo menos, 3 cuartos de agua en una olla grande para usar en paso 14. Necesitará más agua si no llena la enlatadora a capacidad.



III. Llenando los frascos

13. Cuando la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **FILL JARS (LLENA FRASCOS)** se ilumina, los frascos están calientes y listos de llenar. La enlatadora los mantiene calientes hasta llenarlos. Destrahe y retire la tapa. Levante la tapa hacia usted para mantener el vapor alejado de usted.

Retire los frascos uno a la vez y deseche el agua del frasco. Inmediatamente llene el frasco con los alimentos y el líquido, según la receta específica y evaluada. Quite las burbujas de aire, moviendo una pala limpia y no metálica al interior del frasco. Limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando que el adhesivo esté en contacto con el vidrio. Posicione un aro sobre el disco y, con sus dedos, haga girar al frasco uniformemente y firmemente (ajustado a mano). No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberar de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Ponga el frasco llenado sobre la rejilla inmediatamente después de llenarlo.

Repita este proceso para cada frasco.

14. Vierta el agua hirviendo adicional (la cual calentado en paso 12) sobre los frascos dentro del recipiente para que el nivel del agua esté un mínimo de 1 pulgada encima de los frascos.
15. Verifique que el montaje del anillo hermético esté montado al borde del recipiente (Fig. T, página 20).
16. Ponga y cierre la tapa en su lugar sobre la enlatadora. Baje el brazo del sensor e insértelo en su agujero en la tapa (Fig. U, página 20). Sería necesario girar la tapa un poco para alinear el agujero con el sensor. Luego agarre el dispositivo verde y, con poco fuerza hacia abajo, gire el dispositivo en sentido horario hasta alinearse con el asa (Fig. V).



IMPORTANTE: Nunca use el regulador cuando enlata con agua hirviendo.

Importante: Verifique que el regulador no esté montado a la tapa.

IV. Enlatando los alimentos



17. Presione el botón . El símbolo **HEAT (CALIENTA)** se ilumina y el tiempo puesto en el paso 7 se aparece. El signo del progreso se mueve lado a lado mientras la enlatadora se calienta.

Nota: Si ha puesto un tiempo del procesamiento incorrectamente, véase a *Preguntas y respuestas* #1 de la página 32.



18. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora se pita 2 veces y el símbolo **CANNING (ENLATANDO)** se ilumina. La enlatadora ahora enlata con agua hirviendo y el temporizador empieza la cuenta regresiva. El signo del progreso deja de moverse y se ilumina poco a poco, aumentando en longitud de acuerdo como el tiempo cuenta atrás. Por ejemplo, si ha pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminados.

Durante todo el proceso de enlatar, nota que hay aire o vapor escapando del tubo de ventilación y del cierre de la tapa. También, oye el hervido de agua.

V. Enfriando los alimentos



19. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita 4 veces y el símbolo **COOL (ENFRÍA)** se ilumina. Puede ver el símbolo 5 en el visor.

Ahora, agarre el dispositivo verde, destrábelo y levante el brazo del sensor. Luego destrabe y retire la tapa para el periodo de enfriar.

¡AVISO! Para evitar las quemaduras, no entre en contacto con el vapor del tubo de ventilación ni el cierre de la tapa. Cuando retire la tapa, con cuidado levántela hacia usted para evitar el vapor y agua burbujeando.

El temporizador cuenta atrás durante el periodo de enfriar. Durante esta cuenta, el signo del progreso se mueve del derecho al izquierdo para indicar que la enlatadora se enfría.

VI. Cumple del proceso



20. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita 10 veces y el símbolo **DONE (CUMPLE)** se ilumina. Presione el botón y manténgalo presionado durante 3 segundos.

21. Usando un levantador de frascos, retire los frascos, levantándolos directamente vertical de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual resulta en el perder de líquido. Los residuos de alimentos pueden entrar entre el borde del frasco y la tapa, previniendo el sello de los frascos. Posicione los frascos en una posición vertical sobre un tablero o toalla seca, fuera de corrientes. No ajuste los aros.

Déjelos de enfriar naturalmente. Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas y no más tarde que 24 horas. Refiérase a la página 6 para la información “Después del enlatar.”

22. **Cuando procesa las tandas consecutivas:** Antes de calentar la próxima tanda de frascos, deje que el agua en la enlatadora se enfríe o reemplace con 3 cuartos de agua del grifo caliente y fresca. **ATENCIÓN:** Colocando los frascos inmediatamente en el agua de la tanda anterior puede resultar en el choque térmico, lo cual resultaría en rajaduras y daños al vidrio.

Si usa la misma agua, no debe estar arriba de la línea de llenar de 3 cuartos (Fig. A, página 3). Retire el sobrante a una olla grande, llévela al hervir y úsela para cubrir los frascos llenos.

23. Para enlatar las tandas consecutivas, repite los pasos 6 a 22.
24. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente y luego de la base de la enlatadora. Déjela enfriar por completo, vacíe el agua del recipiente y limpie la enlatadora según las instrucciones de la página 33.

Cómo enlatar con agua hirviendo los alimentos

Cómo ajustar para el altitud

Cuando enlata con agua hirviendo en los altitudes de 1.000 pies o menos, procese los alimentos según la receta evaluada. Cuando enlata en los altitudes mayores, procese los alimentos según esta tabla:

TABLA DE ALTITUDES PARA ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO	
Altitud	Aumenta el tiempo de procesar
1.001 a 3.000 pies	5 minutos
3.001 a 6.000 pies	10 minutos
6.001 a 8.000 pies	15 minutos

Cómo enlatar con agua hirviendo las frutas

Seleccione las frutas maduras y firmes pero no blandas. Nunca enlate las frutas sobremaduras.

Manteniendo el color

Algunas frutas, tales como manzanas, albaricoques, nectarinas, melocotones y peras, se oscurecen al prepararlas. Para evitar eso, póngalas en una solución de 3 gramos (3.000 miligramos) de ácido ascórbico a cada 4 cuartos de agua fría. El ácido ascórbico es disponible en varias formas:

Puro en polvo: Use 1 cucharadita (aproximadamente 3 gramos) de ácido ascórbico puro en polvo a cada 4 cuartos de agua.

Pastillas de vitamina C: Compre pastillas de 500 miligramos. Muela y disuelva 6 pastillas a cada 4 cuartos de agua.

Mezclas comerciales del ácido ascórbico y del ácido cítrico: Disponibles bajo varias marcas. Úselas según las instrucciones del fabricante puesto en el paquete.

Líquidos del enlatar

Aunque las frutas tengan mejor forma, textura y sabor cuando las enlata en el almíbar, pueden ser enlatados en el jugo, tales como de manzana, de uvas blancas o de piñas, o en el agua.

Es preferible usar el azúcar blanco en vez del moreno para enlatar. Puede usar el miel o el almíbar de maíz ligero para remplazar hasta la mitad del azúcar. Si prefiere usar los sustitutos, refiérase a las instrucciones del fabricante. La cantidad de azúcar usada para el almíbar depende de la acidez de las frutas y su preferencia como familia.

Recuerde que las frutas, cuando las calienten, despiden algún jugo que diluye al almíbar en proporción a su jugosidad. Use esta tabla como guía en la preparación del almíbar necesario para su receta evaluada. Puede aumentar la cantidad de almíbar al doble o triple, depende del método de empacar y la cantidad de frutas que enlata a la vez.

ALMÍBARES PARA ENLATAR LAS FRUTAS			
Combine el azúcar con el agua en una olla grande y llévelos al hervir. Mantenga el almíbar caliente mientras prepara las frutas y úselo según dice la receta evaluada.			
Tipo de almíbar	Cantidad de azúcar	Cantidad de agua	Cantidad obtenida
Muy Ligero	½ taza	4 tazas	4½ tazas
Ligero	1 taza	4 tazas	4¾ tazas
Mediano	1¼ tazas	4 tazas	5 tazas
Pesado	2¼ tazas	4 tazas	5½ tazas

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Las frutas

Albaricoques

Lave los albaricoques firmes y bien maduros. Si los prefiere pelados, mételos 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría; pélelos. Córtelos en mitades y quite los huesos. Póngalos en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralos bien.

Empaque en calor: Agregue los albaricoques y el almíbar (página 22), jugo o agua a una olla grande y llévelos al hervir. Empaque los albaricoques calientes, lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralos con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque los albaricoques crudos, lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralos con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Bayas, salvo las fresas y las del saúco

Seleccione bayas maduras, dulces y uniformes en color. Lave 1 a 2 cuartos a la vez. Escurra; corte la parte arriba y el pedúnculo, si es necesario.

Empaque en calor: Use este método para las bayas más firmes, como arándanos, grosellas y uvas espinas. Calientelas en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos y escúrralas. Agregue ½ taza de almíbar (página 22), jugo o agua caliente a los frascos calientes.

Empaque las bayas calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Use este método para las bayas más blandas, como frambuesas y moras. Agregue ½ taza de almíbar (página 22), jugo o agua caliente a los frascos calientes. Empaque las bayas crudas a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire.

Agite los frascos un poco para llenarlos firmemente sin aplastar las bayas. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Cerezas

Lave las cerezas y quite los pedúnculos. Si lo prefiere, quite los huesos y póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento del pedúnculo. Si las enlata enteras, pinche cada cereza con una aguja limpia para evitar la separación de la piel.

Empaque en calor: Caliente las cerezas en una olla grande con ½ taza de almíbar (página 22), jugo o agua a cada cuarto de cerezas. Cubra la olla y llévelas al hervir. Empaque las cerezas calientes y el líquido de cocción a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Ciruelas

Quite los pedúnculos y lave las ciruelas firmes y maduras. Si enlata las ciruelas enteras, pinche cada lado con un tenedor. Puede cortarlas en mitades y quitar los centros de las variedades sin hueso.

Empaque en calor: Agregue las ciruelas y el almíbar (página 22), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 2 minutos. Cubra la olla y déjelas en reposo durante 20 a 30 minutos. Empaque las ciruelas calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Empaque las ciruelas crudas firmemente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar (página 22), jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Manzanas

Lave, pele y corte el centro de las manzanas. Córtelas en rebanadas de ½ pulgada y póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las manzanas y el almíbar (página 22), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 5 minutos, revolviéndolas de vez en cuando para que no se quemen. Empaque las manzanas calientes en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra las manzanas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Melocotones y nectarinas amarillos

Lave los melocotones y nectarinas amarillos bien maduros pero no blandos. Nunca usa los con pulpa blanca.

Puede dejar la piel en las nectarinas. Debe de aflojar las pieles de los melocotones metiéndolos en agua hirviendo durante 1 minuto y luego en agua fría, y después, pélelos. Corte las frutas en mitades y quite los huesos. Rebánelas si lo prefiere. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las frutas y el almíbar (página 22), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Empaque las frutas calientes, con el lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque las frutas crudas, con el lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Peras

Lave las peras. Pélelas, córtelas en mitades a lo largo y quite el centro. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las peras y el almíbar (página 22), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 5 minutos. Empaque las peras calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Puré de manzana

Lave, pele y quite el centro de las manzanas. Rebánelas y, si lo prefiere, póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento. Escúrralas bien. Ponga las rebanadas en una olla grande. Agregue ½ taza de agua. Calientelas rápidamente hasta que están tiernas, revolviéndolas de vez en cuando para que no se quemen.

Páselas por un colador o un molinillo de alimentos; si prefiere un puré con trozos, no cumple este paso. Endúlcelo al gusto. Calientelo al hervir. Empaque el puré a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Ruibarbo

Corte las hojas del ruibarbo. Lave los tallos y córtelos en trozos de ½ a 1 pulgada.

Empaque en calor: En una olla grande, combine el ruibarbo y ½ taza de azúcar a cada cuarto de ruibarbo. Déjelo en reposo hasta que el jugo aparece y luego caliéntelo al hervir lentamente. Empaque el ruibarbo caliente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Cómo enlatar con agua hirviendo los tomates y los productos con tomates

Puede enlatar los tomates y productos de tomates seguramente con agua hirviendo o con presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. (Para las instrucciones para enlatar con presión, véase a la página 10.)

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor pH cerca al 4,6, significando la necesidad de seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para el enlatar. Use solamente los tomates firmes en rama y libres de enfermedades.

Segundo, tiene que añadir un ácido a los tomates sin importar el método de enlatar. Para asegurar la seguridad en los enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón en botella (no lo natural) o ¼ cucharadita de ácido cítrico a cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón en botella o ½ cucharadita de ácido cítrico a cada cuarto.

Sal

Los tomates y sus productos pueden ser enlatados con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hacen turbio el líquido en los frascos.

Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Consejo: Puede añadir seguramente las especias y hierbas secas a las recetas para enlatar evaluadas científicamente.

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Los tomates y los productos con tomates

Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades si son pequeños o medianos. Córtelos en cuartos si son grandes.

Empaque en calor: Ponga los tomates preparados en una olla grande y agregue bastante agua justo a cubrirlos. Llévelos al hervir y hiérvalos gentilmente durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Empaque los tomates calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llène los frascos con el líquido caliente de cocción, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llène los frascos calientes con agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 40 minutos y los cuartos durante 45 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Tomates enteros o en mitades (empacado en crudo sin el líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades.

Nota: Los tomates empacados en crudos separan durante el procesamiento a un líquido y un sólido, con los sólidos quedando arriba del líquido. Se ocurre debido a enzimas que deterioran los tomates al calentarlos. No se cambia el sabor ni la calidad.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25).

Llene los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos llena con jugo. Deje ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 85 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Jugo de tomate

Lave los tomates maduros y jugosos. Quite los tallos. Para evitar la separación del jugo, rápidamente corte 1 libra de tomates en cuartos y póngalos en una olla grande. Calientelos hasta hervir mientras macháquelos. Lentamente, agregue y machaque tomates recién cortados a la mezcla hirviendo hasta que la olla está llenada a ¾ de su capacidad.

Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agregue los tomates sobrantes. Cocínelos a calor bajo durante 5 minutos. Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y póngalos en una olla. Macháquelos, calientelos y cocínelos a calor bajo durante 5 minutos antes de exprimir el jugo.

Pase el jugo caliente por un colador o un molinillo de alimentos para quitar las semillas y la piel. Recaliente el jugo hasta que hierva.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25). Llene los frascos calientes con jugo caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Salsa de tomate

Prepare y machaque los tomates lo mismo como si haga el jugo (véase arriba). Caliente los tomates en una olla grande hasta que la salsa obtenga la consistencia preferida. Cocine a calor bajo hasta reducirse por un-tercera para una salsa clara o por la mitad para una espesa.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25).

Vierta la salsa caliente en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Las mermeladas y salsas para meter o untar

Puede enlatar seguramente en casa con agua hirviendo las recetas de las páginas 27 a 29. No las enlate con presión ya que la calidad de los alimentos no será aceptable.

Importante: Tiene que esterilizar los frascos para las recetas marcadas con ♦ ya que el tiempo de procesar es menos que 10 minutos. Para esterilizarlos, hiérvalos durante 10 minutos. Si vive en una altitud de 1.000 pies o mayor, hierva los frascos 1 minuto adicional para cada aumento de 1.000 pies en altitud. Si lo prefiere, en vez de esterilizar los frascos, puede aumentar el tiempo a 10 minutos. Este tiempo adicional no dañará a la mayoría de geles.

Salsa de tomates para meter

Esta receta funciona lo mejor con los tomates para hacer purés, como roma. Los tomates para ensalada, como de pera y corazón de buey, requieren un período de cocción inicial más largo para obtener una consistencia deseable.

7 cuartos de tomates, sin piel y centro, picados
5 tazas de cebollas picadas
4 tazas de chiles verdes largos, sin semillas y picados
½ taza de pimientos jalapeño, sin semillas y picados
6 dientes de ajo, picados finamente
2 tazas de jugo de limón o de lima, en botella

2 cucharadas de sal
1 cucharada de pimienta negra

Ingredientes opcionales:

3 cucharadas de orégano seco
2 cucharadas de comino molido
2 cucharadas de cilantro fresco

¡AVISO! Lleve los guantes para preparar los alimentos y no toque la cara cuando maneje o corte los pimientos picantes. Si no lleva los guantes, lave las manos por completo con agua y jabón antes de tocar la cara o los ojos.

No tiene que pelar los jalapeños.

La piel de los chiles verdes largos puede ser dura. Si decide pelar los chiles, lávelos y séquelos; córtelos a lo largo para que el vapor pueda escaparse. Póngalos en un horno puesto a una temperatura de 400°F o bajo un asador durante 6 a 8 minutos hasta que las pieles se burbujan. Después de que la piel se burbujee, póngalos en una olla y cúbralos con un paño húmedo. Déjelos de enfriarse algunos minutos antes de pelarlos. Deseche las semillas y píquelos.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que las pieles separen. Métalos en el agua fría y quite las pieles y los centros. Combine juntos los tomates, las cebollas, los chiles, los jalapeños, el ajo, el jugo, la sal y la pimienta negra en una olla grande y llévelos al hervir, revolviéndolos frecuentemente.

Reduzca el calor y cocínelos a calor lento durante 10 minutos. Si los usa, agregue el orégano, el comino y el cilantro a la salsa y cocínela a calor lento durante 20 minutos, revolviéndola de vez en cuando. Ponga la salsa caliente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 16 a 18 pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Mantequilla de manzana ♦

Para obtener los mejores resultados, use las manzanas del tipo Jonathan, Winesap, Stayman, Golden Delicious o McIntosh.

8 libras de manzanas
2 tazas de sidra de manzana
2 tazas de vinagre
2¼ tazas de azúcar blanco

2½ tazas de azúcar moreno envasado
2 cucharadas de canela molida
1 cucharada de clavos molidos

Lave las manzanas y quite el pedúnculo. Córtelas en cuartos y quite los centros. Cocínelas lentamente en la sidra de manzana y el vinagre hasta que se hacen tiernas. Páselas por un colador, un molinillo de alimentos o un escurridor. Cocine la pulpa de manzana con el azúcar y las especias, revolviéndolo frecuentemente.

Para ver si está lista, retire una cucharada de mantequilla y manténgala fuera del vapor durante 2 minutos. La mantequilla está lista si se queda redonda en la cucharada. Otra manera de comprobarla es poner una cantidad pequeña sobre un plato. Está lista para enlatar cuando el líquido no se separa de la mantequilla redonda.

Ponga la mantequilla caliente a los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 8 a 9 pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Se adaptó la receta para mantequilla de manzana del folleto "Complete Guide to Home Canning," Informe agrícola No. 539, USDA, revisado 2009. Centro de la conservación de alimentos en casa.

Mermelada de uvas ♦

5 tazas de jugo de uva (3½ libras de uvas y
1 taza de agua)

1 paquete de pectina en polvo
7 tazas de azúcar blanco

Para preparar el jugo

Agrupe, lave y quite los pedúnculos de las uvas bien maduras. En una olla grande, machaque aproximadamente 3½ libras de uvas y agregue bastante agua para cubrirlas, aproximadamente 1 taza. Cúbralas y llévalas a hervir usando un calor alto. Reduzca el calor y cocínelas a calor lento durante 10 minutos.

Viértalas en una bolsa húmeda para hacer mermelada. En un lugar fresco, sostenga la bolsa sobre un tazón grande para escurrir el jugo durante toda la noche sin tocar. Al próximo día, pásela por una capa doble de estopilla húmeda para quitar cualquier cristal que se ha acumulado durante el escurrimiento.

Para hacer la mermelada

En una olla grande, mezcle juntos el jugo y la pectina, revolviéndolos bien. Usando un calor alto, caliéntelos y revuélvalos con frecuencia, llevándolos rápidamente al hervir fuerte, uno que no desaparece al revolver. Agregue el azúcar, continúe revolviéndolos y llévalos al hervir fuerte otra vez. Hiérvalos así durante 1 minuto.

Retire la mermelada del calor y quite la espuma rápidamente. Inmediatamente ponga la mermelada caliente en los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 8 media pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Mermelada de ruibarbo y fresas ♦

1 taza de ruibarbo de tallo rojo, cocinado
(1 libra de ruibarbo y ¼ taza de agua)
2½ tazas de fresas picadas (1½ cuartos)

6½ tazas de azúcar blanco
1 paquete de pectina líquida

Para preparar la fruta

Lave aproximadamente 1 libra de ruibarbo y rebánelo finamente o píquelo; no lo pele. Póngalo en una olla y vierta aproximadamente ¼ taza de agua. Cubra la olla con su tapa y cocine el ruibarbo a calor lento hasta que se hace tierno, aproximadamente 1 minuto.

Agrupe las fresas y lave las bien maduras. Quite la parte arriba y los pedúnculos, y luego macháquelas.

Para hacer la mermelada

Ponga la fruta preparada en una olla grande y agregue el azúcar, revolviéndolos bien. Usando un calor alto, caliéntelos y revuélvalos frecuentemente, llevándolos rápidamente al hervir fuerte, uno que no desaparece al revolver. Hiérvalos así durante 1 minuto, revolviéndolos frecuentemente.

Retírelos del calor, agregue la pectina y revuélvalos. Quite la espuma si es necesario. Inmediatamente ponga la mermelada caliente a los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 7 o 8 media pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Se adaptó la receta para mermelada de ruibarbo y fresas y la de uvas del folleto "How to Make Jellies, Jams, and Preserves at Home," Informe de casa y jardín No. 56. Oficina de servicio agrícola, Departamento de agricultura de los Estados Unidos. Centro de la conservación de alimentos en casa, junio 2005.

Pepinillos encurtidos al eneldo y empacado en fresco rápidamente

8 libras de pepinos de 3 a 5 pulgadas de ancho
8 cuartos de agua
1¼ tazas de sal para enlatar o encurtir (divididas)
1½ cuartos de vinagre (acidez de 5%)
¼ taza de azúcar blanco
2 cuartos de agua

2 cucharadas de especias enteras para encurtir
3 cucharadas de semillas enteras de mostaza
(1 cucharadita a cada pinta)
14 cabezas de eneldo fresco (1½ cabezas a cada pinta) O
4½ cucharadas de semillas de eneldo
(1½ cucharaditas a cada pinta)

Lave los pepinos. Corte ¼ pulgada del extremo con flor y tírelo, pero deje sujetado ¼ pulgada del tallo. Disuelva ¾ taza de sal en 8 cuartos de agua. Vierta esta mezcla sobre los pepinos y déjelos en remojo durante 12 horas; escúrralos. En una olla grande, combine juntos el vinagre, ½ taza de sal, el azúcar y 2 cuartos de agua. Encierre las especias en la tela limpia y blanca y agréguelas al líquido. Calientelo al hervir.

Llene los frascos calientes con los pepinos. Agregue 1 cucharadita de semilla de mostaza y 1½ cabezas de eneldo fresco a cada pinta. Cubra con el líquido hirviendo para encurtir, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 7 a 9 pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 10 minutos y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, véase a la página 22 para el tiempo recomendado.

Nota: Puede encontrar muchas más recetas evaluadas para las salsas para meter y untar, las mermeladas y los pepinillos encurtidos del Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu); el libro *So Easy to Preserve* del Programa de extensión cooperativa de la Universidad de Georgia, Informe No. 989; el libro *Ball Blue Book Guide to Preserving*; y el libro *Bernardin Complete Book of Home Preserving*.

Resolución de problemas

Los códigos de problemas

Se diseñó esta enlatadora para mostrar los códigos de errores y pitar en caso de que se falla o si haya un error del procesamiento. Oirá un sonido continuo durante 5 segundos seguido por pitas repetidas en intervalos de 1 segundo. Asegúrese de notar cuál código se muestra en el visor antes de desconectar la enlatadora.

Véase esta tabla para una explicación del código y su resolución.

Código en el visor	Razón para el problema	Resolución del problema
E1, E2, E4, E5	La enlatadora ha sido dañada, manipulada o defectiva.	Desconecte la enlatadora del tomacorriente y llame a los Servicios al consumidor (página 34).
E3 Se aparece en cualquiera etapa de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora ha sobrecalentado debido a que había líquido insuficiente o no había ningún líquido.	- Desconecte la enlatadora del tomacorriente. - Retire el regulador, si todavía está montado a la tapa. - Destrabe y retire la tapa. - Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. - Agregue el agua a la línea de 3 cuartos. - Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. - Seleccione la función y el tiempo; presione el botón  * Nota: Si el código E3 aparece cuando enlata con presión y el símbolo  está iluminado, deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa se baja antes de destrabar y retirar la tapa. Refiérase a la página 31 para más información.

* Presione el botón  otra vez para que el símbolo  se ilumine.

A ese momento, el regulador no debe de estar montado a la tapa.

Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo . Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) y se calienta para alcanzar la próxima etapa.

Código en el visor	Razón para el problema	Resolución del problema
E10 Se aparece solamente en la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora ha presurizada durante la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) debido a que el regulador estuvo montado a la tapa.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Espere hasta que el cierre de la tapa se baja. • Retire el regulador. • Destrabe y retire la tapa. • Agregue el agua como necesario. • Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .*
E20 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha presurizada durante la etapa de VENT (LIBERA AIRE) debido a que el regulador estuvo montado a la tapa.	Véase la resolución para E10.
E21 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	El regulador no estuvo montado a la tapa al fin de la etapa de VENT (LIBERA AIRE).	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. • Agregue el agua como necesario. • Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .*
E30 Se aparece solamente en la función de enlatar con agua hirviendo.	La enlatadora ha presurizada debido a que el regulador estuvo montado a la tapa.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Espere hasta que el cierre de la tapa se baja. • Retire el regulador. • Destrabe y retire la tapa. • Compruebe el nivel de agua; agregue más agua si es necesario. • Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .*
 E40 y  E50 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación de presión durante la etapa de CANNING (ENLATANDO) debido a que: • Ha retirado el regulador. • El anillo hermético está dañado o tiene que estar reemplazado.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Deje que la enlatadora se libera la presión hasta que el cierre de la tapa se baja. • Retire el regulador, si todavía está montado a la tapa. • Destrabe y retire la tapa. No se cumple el proceso. Para asegurarse de que los alimentos sean seguros, tiene que procesarlos de nuevo durante el tiempo entero (véase a la página 31 para información adicional). Nota: Si la presión se ha liberado debido al anillo hermético, tiene que reemplazarlo antes de usar la enlatadora de nuevo. Refiérase a la página 34 para pedir piezas de repuesto.
 E41 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora no obtuvo la temperatura adecuada para enlatar en el periodo de tiempo requerido debido: • Al anillo hermético no estaba montado de manera apropiada o el montaje no estaba montado al recipiente. • Al regulador no estaba montado al tubo de ventilación. • Al cierre de la tapa no levantaba.	Sigue la solución para E40 y E50 más arriba. Además: • Compruebe que el anillo hermético y la junta del cierre de la tapa estén en buena condición y montados apropiadamente. • Verifique que el montaje esté montado al recipiente. • Después de liberar el aire, recuerde poner el regulador sobre el tubo de ventilación y presione el botón  para avanzar al proceso de enlatar.
 E60 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación temprana de presión durante la etapa de COOL (ENFRÍA) debido a que: • Ha retirado el regulador. • El anillo hermético está dañado o tiene que estar reemplazado.	Véase la resolución para E50.

* Presione el botón  otra vez para que el símbolo  se ilumine. A ese momento, el regulador no debe de estar montado a la tapa.

Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo . Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) y se calienta para alcanzar la próxima etapa.

Problemas con alimentos enlatados

- Los frascos rompen durante el enlatar debido: (1) al empacarlos con demasiado densidad o alimentos; (2) al usar frascos rajados o débiles; (3) a frascos tocando el fondo de la enlatadora; (4) a que no ajustan las tapaderas de manera correcta; o (5) al usar frascos otros que los Mason.
- Los frascos pierden el líquido durante el enlatar si: (1) los empacan con demasiado densidad o alimentos o (2) no ajustan las tapaderas de manera correcta.

Si pierde el líquido durante el enlatar, no abre el frasco para reemplazarlo. El perder de líquido no resulta en el deterioro de los alimentos, pero los alimentos arriba del líquido se decoloran. Si perdió un mínimo de la mitad del líquido, ponga el frasco en el refrigerador y use los alimentos dentro de tres días.

- El deterioro del sabor con el olor y sin la producción de gas (el *flat sour*) es debido al enlatar de los alimentos sobremaduros, al dejar en reposo los alimentos cocinados en el frasco demasiado tiempo antes de procesarlos, o al dejar los frascos en la enlatadora demasiado tiempo después de procesarlos. Puede evitar este deterioro si usa los alimentos frescos; si procesa, enfría y guarda los alimentos de manera correcta; y si retira los frascos del recipiente pronto después del fin de procesarlos. Este tipo del deterioro no muestra los señales hasta que abre el frasco. Deseche el contenido.
- Los alimentos se deterioran y los frascos no sellan debido: (1) a la falta de seguir recetas evaluadas o tiempos precisos de procesar; (2) a la falta de limpiar el borde del frasco antes de posicionar el disco metálico; (3) a unos residuos de alimentos, semillas o grasa metidos entre el frasco y el disco metálico; (4) a los frascos rajados, rasguñados o puntiagudo; (5) a la falta de ajustar las tapaderas de manera correcta; o (6) al invertir de los frascos al enfriar y al sellar.
- Si un frasco no sella hasta que se enfría por completo, y un mínimo de 12 horas y no más que 24 horas han pasado después del enlatar, puede guardar los alimentos en el refrigerador y usarlos dentro de tres días. También puede congelarlos o re-procesarlos durante el tiempo entero dicho en la receta evaluada.

Si decide re-procesarlos, tiene que retirar los discos metálicos y recalentar los alimentos o el líquido. Empáquelos a frascos limpios y calientes. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de cada frasco. Posicione los discos metálicos nuevos y séguelos en lugar con los aros. **Si han pasado más que 24 horas desde el punto que la enlatadora registró DONE (CUMPLE), y el frasco no ha sellado, los alimentos no son seguros de comer. Deseche los alimentos inmediatamente.**

Además, si aparece los símbolos  o  en el visor cuando enlata con presión, puede salvar los alimentos si los refrigeran, los congelan o los re-procesan por completo.

- El moho forma solamente en la presencia del aire. Por eso, los frascos no han sellado si hay moho. Deseche el contenido.
- El depósito negro que a veces se encuentra en la parte inferior del disco metálico es debido a los taninos en los alimentos o la liberación del sulfuro de hidrógeno de los alimentos debido al calor del enlatar. No indica el deterioro.
- Las remolachas pierden el color depende del tipo enlatado. Dos tipos que conservan el color bastante bien son Ruby Queen y Detroit Red. Para reducir el perder del color, precoccine las remolachas con todo el raíz y 1 o 2 pulgadas del tallo. Quite el raíz y el tallo después de la precocción.

Preguntas y respuestas

1. Seleccioné la función incorrecta y/o el tiempo no adecuado y luego presioné el botón de empezar. ¿Qué debo de hacer?

Presione el botón  y manténgalo presionado durante 3 segundos, lo cual permite empezar otra vez y seleccionar la función correcta. El punto en que descubrió este error le guía en cómo debe de continuar:

- Si lo descubrió durante las etapas de **INSERT JARS (PONE FRASCOS)**, **FILL JARS (LLENA FRASCOS)** o **VENT (LIBERA AIRE)** cuando enlata con presión O durante la etapa de **CANNING (ENLATANDO)** cuando enlata con agua hirviendo:
 - Seleccione la función correcta y/o ajuste el tiempo correcto. Presione el botón  una vez para empezar la función de enlatar.
 - Presione el botón  otra vez para que el símbolo  se ilumine. A ese momento, el regulador NO DEBE DE ESTAR MONTADO a la tapa.
 - Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo . Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) y se calienta para alcanzar la próxima etapa del proceso.
- Si lo descubrió durante la etapa de **CANNING (ENLATANDO)** cuando enlata con presión como indicado por el símbolo :
 - Deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa se baja. Una vez que el cierre se baja, destrabe la tapa y retírela.
 - Compruebe que las tapaderas de los frascos se han sellado. Si se han sellado, sería necesario retirarlas y reemplace los discos metálicos con unos nuevos.
 - Seleccione la función correcta y/o ajuste el tiempo correcto. Presione el botón  una vez para empezar la función de enlatar.
 - Presione el botón  otra vez para que el símbolo  se ilumine. A ese momento, el regulador NO DEBE DE ESTAR MONTADO a la tapa.
 - Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo . Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) y se calienta para alcanzar la próxima etapa en el proceso. **Nota:** Si seleccione la función de enlatar con presión otra vez, la enlatadora cumplirá otro periodo de liberar el aire antes de avanzar al enlatar.

2. ¿Por qué se requiere tanto agua para enlatar con agua hirviendo?

Las normas del USDA para enlatar con agua hirviendo requieren que el agua hirviendo cubra los frascos por completo. Se diseñó esta enlatadora para cumplir con estas normas y, por eso, puede usar cualquiera receta evaluada científicamente para enlatar con agua hirviendo con esta enlatadora.

3. ¿Puedo usar el agua caliente del grifo, en vez del agua hirviendo, para cubrir los frascos al enlatar con agua hirviendo una vez que los frascos están llenados?

No. Según las normas del USDA para enlatar con agua hirviendo, tiene que usar el agua hirviendo para cubrir los frascos.

4. Hay agua en la ranura del recipiente removible y el vapor se escapa de la tapa de la enlatadora. ¿Por qué se lo ocurre?

El anillo hermético no estuvo montado de manera correcta al soporte o el montaje no estuvo montado al borde del recipiente (véase a la página 4). **ATENCIÓN:** Si el anillo hermético no está en su lugar durante el enlatar, la enlatadora tiene fugas o puede estar dañada y/o la presión no aumenta.

Las fugas ocurren también cuando tiene que reemplazar el anillo hermético. El anillo está hecho de silicona y se puede estirar con tiempo. Si se estira, no quede adecuadamente al soporte. Cuando esto ocurre, reemplácelo el anillo antes de usar la enlatadora otra vez.

5. ¿Pongo solamente el agua y los frascos en la enlatadora. ¿Por qué tengo que comprobar ambos el tubo y el filtro de ventilación antes de cada uso?

Los errores pueden ocurrir. Los alimentos escapan de los frascos. Los frascos se rompen. Algunas áreas tienen agua con muchos minerales. Usando los mejores métodos, tiene que comprobar las dos piezas antes de cada uso y limpiarlas como necesario.

6. ¿Puedo usar mis recetas favoritas evaluadas que uso con enlatadoras de presión que uso sobre una estufa con una enlatadora eléctrica?

Sí, la enlatadora eléctrica digital Precise de Presto® usa las normas evaluadas científicamente para ambos métodos de enlatar—con presión y con agua hirviendo—de la publicación del USDA “Guía completa para enlatar en casa.” Son las mismas recetas usadas con las enlatadoras que usa sobre una estufa.

7. ¿Es seguro usar recetas para enlatar que encuentro en la red o que han pasado de familia?

Siempre usa fuentes fiables que ofrecen procesos, recetas y tiempos corrientes y evaluados científicamente. Puede encontrar esta información en este instructivo y en la red a www.GoPresto.com. Otras fuentes fiables de información corriente y procesos establecidos son el Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu) y su Oficina de servicio agrícola local. Es importante usar procesos evaluados científicamente para obtener un producto seguro y al proyecto exitoso. La información publicada antes de 2015 puede ser incorrecta y ser un riesgo grave a la salud.

8. ¿Puedo usar frascos más pequeños que lo dado en la receta para enlatar?

Si usa una receta evaluada científicamente, puede usar frascos de vidrio diseñados para enlatar que son más pequeños que lo dado en la receta. Sin embargo, tiene que procesar los frascos durante el tiempo entero dado para el frasco más pequeño. Nunca usa un frasco más largo que lo dado.

9. ¿Puedo enlatar las sobras de comida?

El enlatar de sobras no es seguro y no debe hacerlo. El enlatar es una ciencia compuesta de muchos factores (tipo de comida, acidez, pH, densidad de la comida, entrada del calor). Cuando cambia una receta o usa una receta no evaluada, cambia el resultado y la seguridad del producto enlatado. Use **solamente** las recetas evaluadas científicamente. Agregue cualquier ingrediente especial a los productos enlatados justo antes de usarlos.

10. ¿Puedo dejar los frascos procesados dentro de la enlatadora toda la noche o para tiempos largos después de cumplir el proceso de enlatar?

No. Debe de retirar los frascos de la enlatadora dentro de horas de cumplir el proceso. Si los deja en la enlatadora toda la noche o para tiempos largos, puede resultar en el deterioro en sabor y olor de los alimentos sin la producción de gas.

Cómo limpiar la enlatadora

Después de cada uso

1. Después de que la enlatadora se enfríe por completo, retire el anillo hermético del soporte (Fig. E, página 3). Seque por completo el anillo y el interior de la tapa. Remonte el anillo hermético al soporte.

Si el filtro de ventilación aparece sucio o tiene residuos, retírelo del lado interior de la tapa siguiendo las instrucciones de la página 3 y lávelo en agua tibia y jabonosa.

Si es necesario, limpie el exterior de la tapa con un paño húmedo y séquelo. **Nunca sumerja la tapa en agua ni lave las piezas de la tapa en un lavavajillas automático.**

2. Para asegurarse que esté limpio, sostenga la tapa a la luz y mire a través del tubo de ventilación. Límpielo con un cepillo pequeño o limpiador de tubos si está obstruido. Si es necesario, limpie el filtro con un cepillo pequeño para quitar cualquier residuo de las ranuras y los agujeros. Enjuague y seque ambas piezas por completo antes de montarlas a la enlatadora.

3. Lave la rejilla y el recipiente con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque por completo. **Nunca lave el recipiente en un lavavajillas.**

¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, nunca vierta agua al cuerpo de la enlatadora ni sumérjalo en el agua; nunca sumerja el cable en el agua tampoco. Siempre asegúrese de que el recipiente está seco por completo antes de montarlo al cuerpo.

Como necesario

1. Retire el cierre de la tapa para limpiarlo. Cubra su lugar en la tapa con su dedo (Fig. W) y retire la junta del término del eje que se encuentra al lado interior de la tapa (Fig. X). Empuje el cierre a través de la parte superior de la tapa.

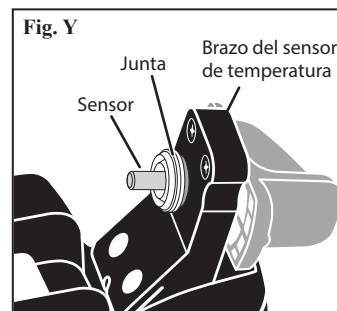
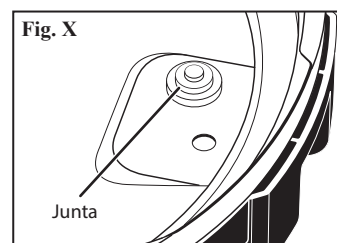
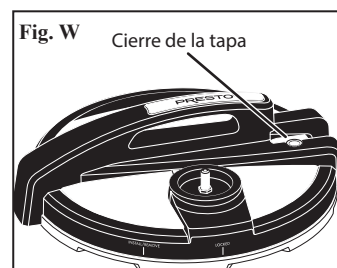
Limpie el eje de metal del cierre con una esponja de nailon y el agujero con un cepillo pequeño.

Después de la limpieza, reintroduzca el eje del lado superior de la tapa a través del agujero. Cubra el cierre con su dedo y empuje la junta al extremo del eje de metal hasta que se encaje en su hendidura.

2. Limpie el sensor, el brazo del sensor y el borde plástico del cuerpo de la enlatadora con un paño húmedo. Evite mojar el interior del cuerpo.

Con cuidado, retire la junta (Fig. Y) del sensor y lávela con agua tibia y jabonosa. Limpie el sensor con un paño húmedo y devuelva la junta a su lugar.

3. Limpie la superficie exterior del cuerpo de la enlatadora con un paño húmedo.



Cómo cuidar y mantener la enlatadora

- Cuando no la usa, guarde la enlatadora eléctrica en un lugar seco a temperaturas arriba del punto de congelación. Si la expone a temperaturas bajo el punto de congelación, puede dañarla. La enlatadora debe estar completamente seca antes de guardarla. Para evitar los olores desagradables, guárdela con la tapa invertida sobre el cuerpo.
- No use utensilios de metal ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- No golpee el borde del recipiente con cualquier utensilio de cocina. Puede resultar en daños al borde, los cuales permiten la liberación del vapor y previenen el sellado de la enlatadora.
- De vez en cuando, revise las juntas del cierre de la tapa y el sensor. Reemplace ambas piezas cuando se endurecen, se deforman, se rajan, se desgastan o se pican.
- También revise el anillo hermético de vez en cuando. El anillo está hecho de silicona y se puede estirar con tiempo. Si se estira, no quede adecuadamente al soporte. Si no lo reemplaza, puede notar el vapor escapando y/o un código de error al enlatar.
- Las juntas del cierre de la tapa y el sensor pueden deteriorarse con el tiempo (se endurecen, se deforman, se rajan, se desgastan o se pican con uso normal). Si nota vapor escapando y/o un código de error, reemplace ambas piezas.
- El reemplazo del anillo hermético y las juntas del cierre y el sensor es parte del mantenimiento regular y no cubierto por la garantía.
- De vez en cuando, compruebe que la tuerca del tubo de ventilación no esté suelta. Ajústela con una llave inglesa de ½ pulgada como necesario.
- Si no puede abrir la enlatadora, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 los días hábiles de 08:00 a 16:00 CST.
- Cualquier mantenimiento requerido, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe de ser realizado por National Presto Industries, Inc (véase a continuación).

Servicios al consumidor

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

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red: www.GoPresto.com/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. Cuando 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 o pide las piezas de repuesto, por favor, indique los números de modelo y de serie de la enlatadora. Puede encontrar el número de modelo en la parte trasera del cuerpo. Puede encontrar el número de serie en el panel negro arriba del receptáculo del cable (Fig. Z).

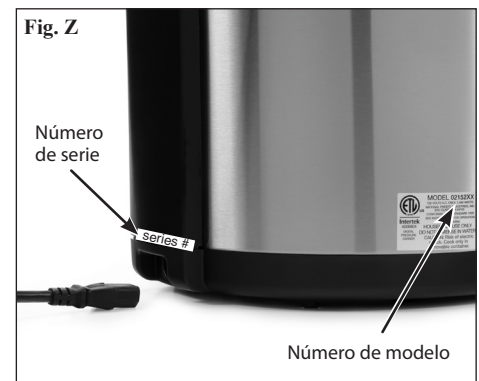
Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon National Presto para reparar esta enlatadora digital por Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican dichas piezas genuinas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas 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®.

National Presto Industries, Inc.
Servicios al consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703



Cómo registrar su producto

Importante: Por favor, dentro de 10 días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red y lo registra. El registro apropiado servirá como la prueba de compra si pierde o coloca en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 para conseguir ayuda con el registro de su electrodoméstico.



Índice de recetas

Recetas de enlatar con presión

Las carnes

Carnes de ave	17
Carne en tiras, cubos o trozos	16
Carne molida	17
Conejo	17

Los caldos y las sopas

Caldo de carne de res.	19
Caldo de pollo	19
Sopas	19

Los mariscos y el pescado

Almejas—enteras o picadas	18
Atún	18
Pescado	18

Los tomates y productos con tomates

Jugo de tomate	11
Salsa de tomate	11
Salsa para espagueti con carne	12
Salsa para espagueti sin carne	11
Tomates enteros o en mitades (en agua)	10
Tomates enteros o en mitades (sin líquido)	10

Las verduras

Arvejas verdes frescas	12
Batatas	13
Calabaza amarilla y de invierno	13
Champiñones—enteros o rebanados	13
Espárrago	13
Frijoles y arvejas secos	14
Frijoles frescos (habas, porotos pallares, pinto, soja)	14
Judías verdes, amarillas y italianas	14
Maíz en grano entero	14
Papas blancas	15
Pimientos dulces o picantes	15
Quingombó	15
Remolachas	15
Verduras de hoja verde	16
Zanahorias	16

Recetas de enlatar con agua hirviendo

Las frutas

Albaricoques	23
Bayas, salvo las fresas	23
Cerezas	23
Ciruelas	24
Manzanas	24
Melocotones y Nectarinas—amarillos	24
Peras	24
Puré de manzana	25
Ruibarbo	25

Las mermeladas y salsas para meter o untar

Mantequilla de manzana	27
Mermelada de ruibarbo y fresas	28
Mermelada de uvas	28

Los pepinillos encurtidos al eneldo

Los tomates y productos con tomates

Jugo de tomate	26
Salsa de tomate	26
Salsa de tomates para meter	27
Tomates enteros o en mitades (en agua)	25
Tomates enteros o en mitades (sin líquido)	26

Establecido por Presto, el grupo oficial de la enlatadora digital Presto Precise® de Facebook ofrece un lugar y contactos en la red para compartir sus experiencias del enlatar, tan como la oportunidad de aprender información precisa y fiable de la enlatadora y el proceso del enlatar en general directamente de la impresa.

Para unirse con este grupo, visite www.facebook.com/groups/prestodigitalcanner

Para información y recetas evaluadas adicionales, visítenos en la red a
www.GoPresto.com/content/canning

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 el caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la entrega de su electrodoméstico Presto®, lo repara o reemplaza a nuestra opción. Esta garantía no se aplica a las condiciones normales de desgaste y rotura incluyendo los rayones, la pérdida del brillo o las manchas; a la reparación o al reemplazo de las piezas perecederas o que se mueven, tales como el anillo hermético, el regulador, las juntas del cierre de la tapa y del sensor; ni 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 o visite www.GoPresto.com/contact. Si no puede resolver el problema, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de Presto para una inspección de calidad; los gastos de envío son la responsabilidad del consumidor. Cuando devuelve su electrodoméstico, por favor incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió su electrodoméstico Presto®, tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas con cuidado. 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 anulará esta garantía. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

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