

Hamilton Beach®



Cocina 70% más rápido

Olla de presión Hamilton Beach 34508

Cocinar a presión, fácil como 1, 2, 3!

1. No olvides agregar agua a la cocción
2. Selecciona un programa o usa en modo manual
3. Libera la presión y listo!

Cocina a presión



Pressure select – Selección de presión.



Low (Baja) – Puede ajustarse de 1 minuto hasta 4 horas. Úsalo para cocinar recetas delicadas como verduras o arroz.



High (Alta) – Puede ajustarse de 1 minuto hasta 4 horas.



Meat (Carne) – Prepara carnes y guisados. Aumenta el tiempo de cocción para carne más suave.



Poultry (Aves) – Cocina rápidamente 1 pollo completo en 25 mins.



Soup/Stew (sopa/guisado) – Prepara sopas, guisados y caldos con profundidad de sabor.



Egg (Huevo) – Cocina huevos duros al vapor en 5 min.



Cheesecake (Pastel de queso) – Ya sea un pastel completo o pasteles individuales



Steam/Vegetable (Cocción al vapor/Verduras) – Cocina al vapor verduras, mariscos o recalienta alimentos. Recomendamos usar liberación rápida para evitar sobrecocción.

Rice/Risotto (Arroz/Risotto) –

Prepara cualquier tipo de arroz. Usa liberación natural y no llenes la olla a más de la mitad para permitir la expansión del arroz. Usa una proporción de 1:1 de arroz y agua.

Whole grains (granos enteros) –

Cocina farro, quinoa, avena, arroz salvaje. Se recomienda no llenar más de la mitad de la olla.

Casserole (Guisados) – Úsalo para comidas en una sola olla.

Beans (Frijoles) – Se pueden cocinar ya sean secos o remojados. No llenes la olla a más de la mitad para permitir la expansión de los frijoles.



Cocina sin presión

Sauté/Brown (Dorar) –

Dora verduras o sella carne antes de cocinar. Para este modo de cocción, no coloques la tapa. Esta función tiene un rango de tiempo de 1 minuto a 30 mins.

Slow cook (Cocción lenta) – Puede usarse a temperatura baja o alta. Se puede programar desde 30 mins. hasta 20 horas.

Yogurt (Yogurt) – Prepara yogur en casa. Un cultivo iniciador es necesario para poder preparar este platillo.

Keep Warm/ Cancel (Mantener Caliente/ Cancelar) –

Usa para mantener los alimentos cocinados a la temperatura perfecta para servir. Tiene un rango de tiempo desde 10 mins. hasta 24 horas.

Delay start (Inicio con retraso) – Sólo debe utilizarse con alimentos que no contengan carne, pescado, aves, huevo o leche. Esta función tiene un rango desde 10 minutos hasta 24 horas.

Consejos para cocción a presión

- Cocer a presión puede ser hasta 70% más rápido que los métodos convencionales. Para adaptar tus recetas, comienza por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria para cocer a presión es mucho menor que con los métodos tradicionales. Para adaptar sus recetas, reduce el líquido aprox. a la mitad.
- Siempre agrega mínimo 1 taza de agua u otro líquido (caldo) para poder cocinar a presión.
- Maneja con cuidado la olla después de la cocción, ¡estará muy caliente!
- La cuenta regresiva de tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la olla y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio para llegar a presión es de 10 a 15 minutos, pero puede ser más largo, dependiendo de la cantidad de alimento adentro.
- Agrega 1 cucharada de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.