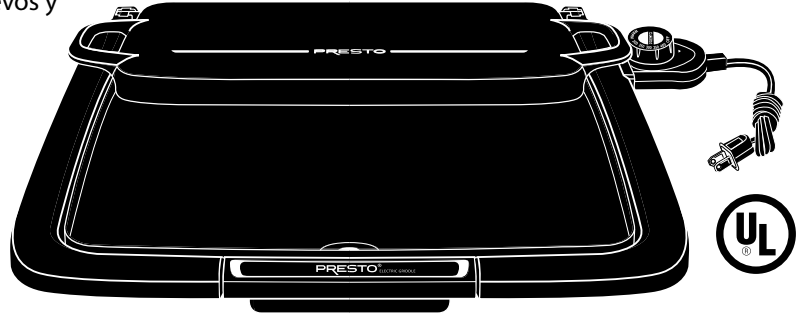


# PRESTO®

## Plancha y calentadora Plus *eléctrica de toque frío*

- Forma eficiente de cuadrada cocina más panqueques, huevos y bocadillos.
- Bandeja multifunción exclusiva mantiene calientes los alimentos cocinados. También guarda de salpicaduras y funciona como fundidor, vaporera y plato de servir.
- El control de calor Control Master® automáticamente mantiene la temperatura apropiada de cocinar.
- Fácil de limpiar y guardar. Sumergible en agua y apta para el lavavajillas con el control de calor retirado.
- Bandeja de grasa removible para una limpieza rápida.




Visitenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

©2012/2017 National Presto Industries, Inc.

Formulario S76-048AR

## INSTRUCCIONES

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

### PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
6. Nunca opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. No lo ponga en funcionamiento si las asas están rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto por Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
11. Se recomienda no mover este electrodoméstico si tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
12. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Se proporciona un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión 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.

**ATENCIÓN:** No se diseñó esta plancha para usar como bandeja de calentamiento, hornillo ni calentar cualquiera batería de cocina. Usando esta plancha en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños a la plancha y anula la garantía.

## Bandeja multifunción

Esta bandeja versátil mantiene caliente los alimentos preparados mientras cocina más alimentos. Guarda de salpicaduras, derrite los alimentos, cocina al vapor y funciona como plato de servir. Puede usar la plancha con o sin esta bandeja útil.

Para usar la bandeja, alinee las chavetas de la bandeja con las abrazaderas en la parte trasera del armazón de la plancha. Empuje la bandeja hacia abajo hasta que las chavetas están encajadas completamente en las abrazaderas (Fig. A). Cambia la posición de la bandeja al uso deseado (Fig. B).

## Cómo usar la plancha

Antes de usarla para la primera vez, lave la plancha según dice las instrucciones de “Cómo cuidar y limpiar la plancha” de la página 3. **Nunca sumerja en agua el control de calor ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

1. Posicione la plancha sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, alejado de los paredes, los gabinetes y otros objetos.

**ATENCIÓN:** Posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la plancha para proteger su encimera de daños de calor. Nunca posicione el protector entre las patas de la plancha y la encimera.

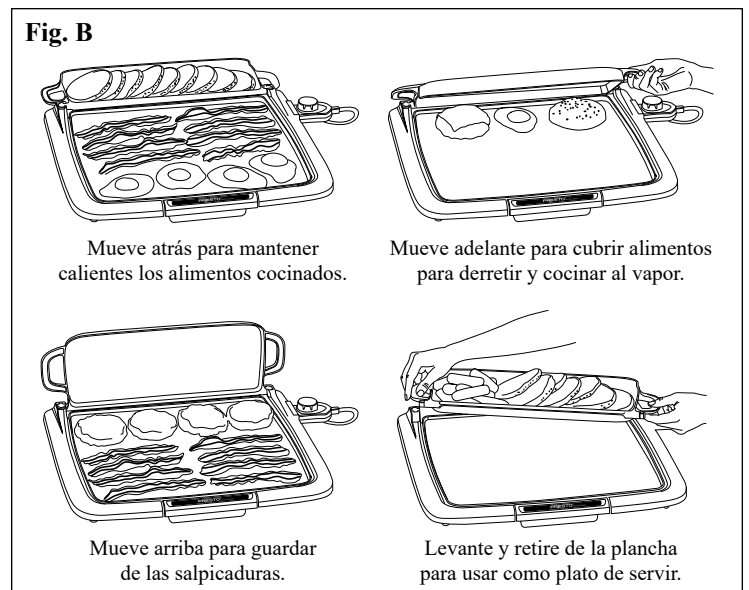
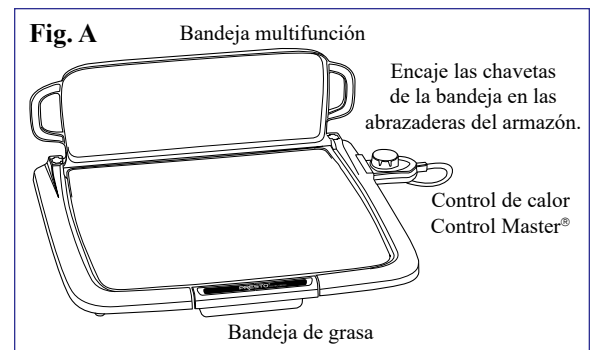
2. Ponga la bandeja multifunción en su lugar, si la usa, y deslice la bandeja para grasa en su lugar (Fig. A).
3. Introduzca la sonda del control de calor al protector del enchufe de la plancha. Empuje gentilmente hasta que las dos clavijas eléctricas de la plancha queden totalmente introducidas en el control de calor.

Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

4. Gire el control de calor a la temperatura recomendada (página 3) y precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida; toma de 5 a 10 minutos normalmente. **Nota:** Es normal oír un clic o un chasquido mientras la plancha se calienta y mientras se enfría. Es debido a la expansión y la contracción del metal al calentarse.
5. Prepare los alimentos que va a cocinar. Debido a que la plancha tiene un acabado antiadherente, puede prepararlos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** No use el aceite antiadherente en aerosol debido a que la superficie de cocción puede hacerse pegajosa.
6. Ponga los alimentos en la plancha y cocínelos según la tabla de cocción (página 3). Ajuste al calor según su preferencia personal y los alimentos que cocinan. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que se mantiene la temperatura.

Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, plástico, madera o goma. No use utensilios de metal, los cuales pueden dañar a la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie de cocción.

7. Apague el control de calor cuando la cocción termina. Desconecte el control del tomacorriente y luego de la plancha. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar el control y antes de limpiarla.



## Cómo cuidar y limpiar la plancha

Antes del uso inicial y después de cada uso subsecuente, retire el control de calor y lave la plancha y la bandeja de grasa con agua tibia y jabonosa; enjuáguelas y séquelas por completo. Asegúrese de que limpie el fondo de la plancha como necesario. Limpie la superficie de cocción con una esponja de limpieza no metálica, como las esponjas de limpieza Scotch-Brite® o Scotch-Brite® Dobie.® Puede usar presión firme si es necesario.

**No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

**ATENCIÓN:** Nunca lave la plancha en un lavavajillas. Debido a la naturaleza cáustica del detergente, el fondo de la plancha puede decolorar o un residuo gris puede formarse. Este residuo puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar la plancha para quitar los residuos alimentarios. Sin embargo, si quiere remojar la plancha, no la remoje más que dos horas ya que puede dañar el acabado antiadherente de la plancha.

El acabado antiadherente sobre la resistencia puede decolorarse u oscurecerse con tiempo debido a los residuos de alimentos y la grasa. Puede quitar esta decoloración usando una solución de un cucharada de detergente en polvo para lavavajillas a una taza de agua caliente.

Deslice la bandeja para grasa en su lugar. Precaliente la plancha a 225°. Ponga unos guantes de goma, meta una esponja de limpieza no metálica a la solución y frote la esponja sobre la superficie de cocción. Tenga cuidado que la solución no entre en contacto con el borde decorado. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la plancha y déjela de enfriarse por completo. Lave la plancha en agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela. Después de limpiar la plancha como así, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

La base de toque frío es fácil de mantener atractiva y pareciendo nueva. Solamente pase un paño y limpie los derrames y goteos cuando ocurran. Cualquier residuo restante puede ser quitado con agua tibia y jabonosa y una esponja de limpieza no metálica; enjuáguela y séquela por completo.

Revise con frecuencia los tornillos del armazón para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador plano.

**ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que están en lugar, puede resultar en daños a los tornillos y el armazón.

**Importante:** Para asegurar la precisión del control de calor Control Master®, no lo manipule bruscamente al usarlo y guardarlo.

### Tabla de cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción
Bistec rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos	Jamón		
Bistec de res, 1 pulgada de espesor			½ pulgada de espesor	325° a 350°	10 a 12 minutos
Poco cocinado	350° a 400°	6 a 7 minutos	¾ pulgada de espesor	325° a 350°	14 a 16 minutos
Término medio	350° a 400°	10 a 12 minutos	Panqueques	350° a 400°	2 a 3 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor			Papas caseras	300° a 350°	10 a 12 minutos
Poco cocinado	350° a 400°	8 a 10 minutos	Pescado	325° a 375°	5 a 10 minutos
Término medio	350° a 400°	18 a 20 minutos	Sándwiches a la parrilla	325° a 350°	5 a 10 minutos
Chuletas de puerco			Salchichas		
½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos	Precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
¾ pulgada de espesor	325° a 375°	20 a 25 minutos	Unidas	325° a 350°	20 a 30 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor			Tocino	325° a 350°	5 a 8 minutos
	325° a 375°	8 a 12 minutos	Tocino canadiense	325° a 350°	3 a 4 minutos
Huevos fritos	275° a 300°	3 a 5 minutos	Tostadas a la francesa	325° a 350°	4 a 6 minutos

### Temperatura interna mínima de los alimentos recomendada por el USDA para que los alimentos sean seguros de comer:

Para medir la temperatura con precisión, use un termómetro para carnes.

Bistecs de res	145°F	Pescado	145°F
Carne de res molida	160°F	Puerco, chuletas y bistecs	160°F
Huevos	160°F	Puerco molido	160°F

\* Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con esta compañía.

## Servicios al consumidor

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

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

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique ambos el número de modelo, lo cuál puede encontrar en el fondo del protector del enchufe, y el número de serie, lo cuál puede encontrar en el fondo exterior de la plancha. Por favor, escríbanlos abajo:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas 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 genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

### *Cómo registrar su electrodoméstico*

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

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



### *Garantía limitada Presto® (Válido solo en los Estados Unidos)*

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a los daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no las sigue, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

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