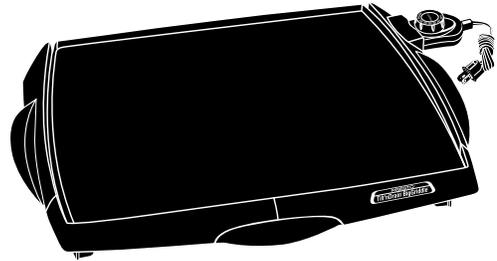


# PRESTO®

## Tilt'nDrain™ BigGriddle® *plancha fría al tacto*

- Superficie de cocción grande. Cocina hasta 50% más que otras planchas grandes.
- Se adapta fácilmente de una superficie nivelada para cocinar huevos y panqueques a una superficie inclinada para escurrir carnes.
- La base fría al tacto rodea la superficie de cocción en el frente y ambos lados.



©2018 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-653D

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

## 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 limpiarlo.
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 o la base fría al tacto 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 contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene 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, gire el dial del control a OFF 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 el enchufe para entrar solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrar completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Se proporciona un cable corto de suministro de energía 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. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

## Cómo usar la plancha

**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.

Antes de usar la plancha para la primera vez, familiarícese con sus características y lávela en agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela. **No sumerja el control de calor Control Master® en agua ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

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

**ATENCIÓN:** Posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la plancha. Eso protege su encimera de daños de calor. Si usa papel de aluminio, no lo posicione entre las patas de la plancha y la encimera.

2. Introduzca la sonda del control de calor en la plancha hasta que las dos clavijas eléctricas de la plancha queden totalmente introducidas al control de calor. Conecte el cable solo a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.
3. Cuando cocina las carnes, abra las asas para inclinar la superficie de cocción para que la grasa escurra a la bandeja para grasa. Cuando cocina otros alimentos, como huevos y panqueques, asegúrese de que cierren las asas para que la plancha se quede nivel.
4. Gire el dial del control de calor a la temperatura deseada en la tabla de tiempos y temperaturas de cocción de la página 5. Precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida (de 5 a 10 minutos). **Nota:** De vez en cuando, es posible que oiga un clic o chasquido mientras la plancha precalienta. Esto es debido a la expansión del metal al calentarse y es algo normal. También puede oír este sonido cuando la plancha se enfría.
5. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la plancha tiene una superficie antiadherente, puede preparar los alimentos con poco o sin aceite. **ATENCIÓN:** Evite el uso del aceite antiadherente en aerosol porque pueden resultar en que la superficie de cocción se haga pegajosa.
6. Ponga los alimentos en la plancha y cocínelos según la tabla. Ajuste el calor según su preferencia personal y los alimentos que va a cocinar. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que se mantiene la temperatura escogida. Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, plástico, goma o madera. No use utensilios de metal, los cuales pueden dañar a la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie de cocción.
7. Gire el dial del control de calor a OFF cuando la cocción termina. Desconecte el control de calor del tomacorriente y luego del electrodoméstico. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar la bandeja para grasa y antes de limpiarla.

## Cómo cuidarla y limpiarla

Después de cada uso, retire el control de calor y lave la plancha con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela por completo. Asegúrese de que limpie el fondo de la plancha como necesario. Puede limpiar 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.**

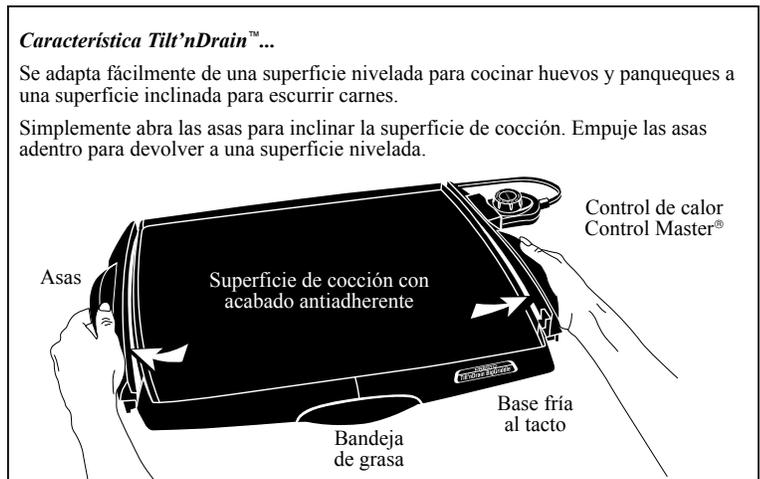
**ATENCIÓN:** Para mantener su apariencia, no lave la plancha en un lavaplatos. Debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos, el fondo de la plancha puede decolorar o un residuo gris puede formarse. Este residuo puede transferirse a las toallas o la piel.

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. Más que dos horas en remojo puede dañar el acabado antiadherente de la plancha. Es normal ver alguna decoloración dentro de la bandeja de grasa. La cantidad de decoloración varía depende de los alimentos y a cuál temperatura cocina. Puede ver esta decoloración solamente dentro de la bandeja de grasa y no afecta funcionamiento.

Es fácil mantener atractiva y como nueva la base fría al tacto. Simplemente limpie los derrames y goteos de la plancha cuando ocurren. Cualquier residuo restante puede ser quitado con agua tibia y espumosa y una almohadilla de limpieza no metálica. Enjuáguela y séquela por completo.

Con tiempo, la superficie antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia debido a la acumulación de grasa o residuos. Puede quitar esta decoloración disolviendo un cucharada de detergente en polvo para lavaplatos automáticos en una taza de agua caliente. Deslice la bandeja de grasa en su lugar. Precaliente la plancha a 225°. Ponga unos guantes de goma. Meta la esponja de limpieza no

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



metálica en la solución de limpieza y frote la superficie de cocción; tenga cuidado que los guantes no toquen la superficie caliente. 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 así, se recomienda aplicar una capa ligera de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

Revise con frecuencia el ajuste de los tornillos de las asas y el armazón; ajústelos como necesario con un destornillador plano.

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

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

**Tabla de temperaturas y tiempos de cocción**

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción
<b>Bistec de res</b>			<b>Jamón</b>		
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
1½ pulgada de espesor			Papas en trozos	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	<b>Salchichas</b>		
Rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos	Unidas	325° a 350°	20 a 30 minutos
<b>Chuletas de puerco</b>			Precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos	Sándwiches a la parrilla	325° a 350°	5 a 10 minutos
¾ pulgada de espesor	325° a 375°	20 a 25 minutos	Tocino	325° a 350°	5 a 8 minutos
<b>Hamburguesas</b>			Tocino canadiense	325° a 350°	3 a 4 minutos
½ pulgada de espesor	325° a 375°	8 a 12 minutos	Tostadas a la francesa	325° a 350°	4 a 6 minutos
<b>Huevos fritos</b>					
	275° a 300°	3 a 5 minutos			

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas en cómo funcionar su electrodoméstico Presto® o si necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

- 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](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 N. Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Si envíe un correo electrónico o una carta, incluya el número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la plancha. Se encuentra el modelo en el fondo exterior del protector del enchufe y el serie en el medio del fondo exterior de la plancha. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de Compra \_\_\_\_\_

Se equipó los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto Presto® genuinas. Se fabrican las piezas de repuesto Presto® genuinas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto Presto® genuinas. Las piezas de “aparencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto Presto® genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

### Garantía limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar 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 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; el costo 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