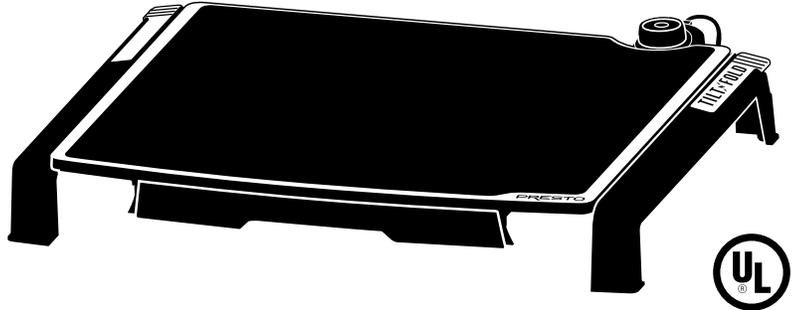


PRESTO®

Tilt-n-Fold™ plancha eléctrica

- Ideal para todas las comidas: el desayuno, el almuerzo y la cena.
- Superficie antiadherente de primera calidad para una cocción sin pegar y una limpieza fácil.
- Se adapta fácilmente de una superficie nivelada para cocinar huevos y panqueques a una superficie inclinada para escurrir carnes.
- Las patas se pliegan para guardarla de manera compacta.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

Formulario S76-398C

INSTRUCCIONES

©2021 National Presto Industries, Inc.

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. Los niños no deben de manejar los cables ni ponerlos en su boca.
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 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 de repuesto y accesorios genuinos Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o 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 de calor 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 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.

Conozca la plancha

Las patas plegables de la plancha están en la posición de guardar cuando retira la plancha de la caja. Antes de cada uso, tiene que desplegarse las patas (Fig. A).

Agarre la plancha de ambos lados y levántela (Fig. B1). Luego se desplieguen las patas de la parte inferior de la plancha hasta que las patas se extienden por completo (Fig. B2).

Antes de usar la plancha para la primera vez, familiarícese con sus características. Lávela en agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. No sumerja el control de calor Control Master® en agua ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.

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

Cómo usarla

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 el papel de aluminio, debajo de la plancha para proteger su encimera de daños de calor. No posicione el protector entre las patas de la plancha ni la encimera.

2. Deslice la bandeja para grasa en su lugar. 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.

Nota: No puede introducir la sonda a la plancha si las patas están plegadas.

3. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
4. Cuando cocina las carnes, incline la superficie de cocción. Mueva las lengüetas con textura hacia usted hasta que los soportes se quedan firmemente contra las patas de la plancha (Fig. C). Como así, la grasa puede escurrirse a la bandeja para grasa.

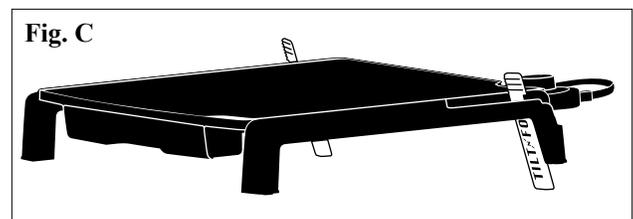
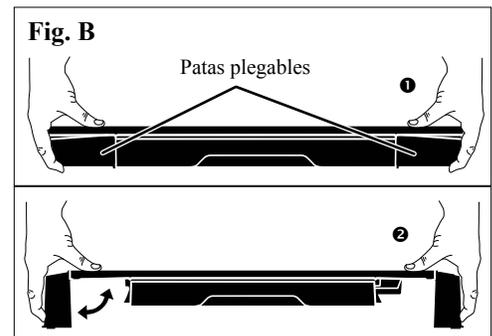
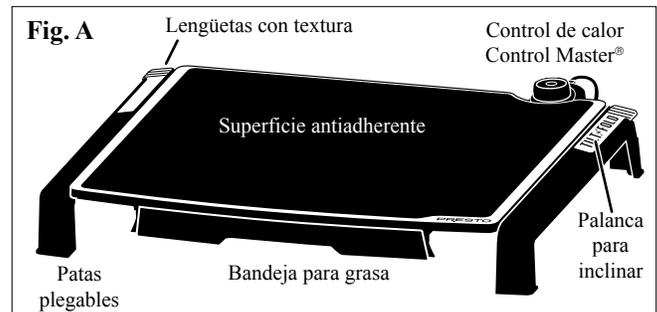
Cuando cocina otros alimentos, como los huevos o panqueques, agarre las lengüetas con textura y empújelas hacia la parte trasera de la plancha para que los soportes se queden en posición horizontal y la plancha se quede nivel (Fig. A).

5. Gire el control de calor a la temperatura deseada; véase a la página 4 para la tabla de cocción. Precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida, de 5 a 10 minutos.

Nota: Es normal oír un clic o chasquido mientras la plancha se calienta y mientras se enfría debido a la expansión y contracción del metal al calentarse y enfriarse.

6. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la plancha tiene un acabado cerámico antiadherente, puede preparar los alimentos con poco o sin aceite.

ATENCIÓN: Nunca usa el aceite antiadherente en aerosol ya que se haga la superficie de cocción pegajosa.



7. Ponga los alimentos sobre la plancha y cocínelos según la tabla (página 4). Ajuste el calor según su preferencia personal y los alimentos que cocina. 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, goma o madera. No use utensilios de metales con ni corte los alimentos sobre la superficie antiadherente ya que puede dañarsela.
8. Apague el control de calor cuando la cocción termina. Desconecte el control del tomacorriente y luego de la plancha.
¡AVISO! Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar la bandeja para grasa. Si la plancha está inclinada, devuélvela a la posición nivelada antes de retirar la bandeja para grasa y antes de limpiarla.

Cómo cuidarla y limpiarla

Antes del primer uso y después de casa uso posterior, retire el control de calor y lave la plancha con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela por completo. Limpie el fondo de la plancha como necesario. Puede limpiar la superficie de cocción y las asas con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite*. Puede usar presión firme si necesario.

No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. No sumerja el control de calor Control Master® en agua ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.

Si es necesario, puede limpiar el borde decorado con una esponja metálica de limpieza con jabón para quitar los residuos de grasa o alimentos. Para limpiar la plancha con facilidad, se plieguen las patas debajo de la plancha. Nunca use una esponja metálica de limpieza con jabón para limpiar otras superficies de la plancha.

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

ATENCIÓN: Para mantener la apariencia de la plancha, no la lave en un lavavajillas. El borde decorado y el fondo de la plancha se decoloran debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavavajillas. Un residuo gris puede formarse en el fondo y puede transferirse a las toallas o la piel.

El acabado antiadherente sobre la resistencia puede decolorarse u oscurecerse con tiempo debido a los residuos de grasa sobre la superficie de cocción. Para quitar esta decoloración, agregue 1 cucharada de detergente en polvo para lavavajillas a 1 taza de agua caliente y revuelva hasta que el polvo disuelve.

Deslice la bandeja de grasa en su lugar. Precaliente la plancha a 225°. Ponga 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 así hasta que usa toda la solución.

Apague el control de calor y deje que la plancha se enfríe por completo. Lave la plancha en agua caliente y jabonosa; enjuáguela y séquela. Aplique un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

Revise con frecuencia los tornillos del armazón y las patas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador Phillips. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustándolos una vez que están en lugar, puede dañar a los tornillos o el armazón.

Importante: Para asegurar la precisión del control de calor Control Master®, no lo manipule bruscamente cuando lo usa o guarda.

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 a 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

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comuniquen con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la plancha, los cuales puede encontrar en el fondo del protector del enchufe. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto Presto® genuinas. 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 puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto® solamente. 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

* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con 3M Company.

Cómo registrar su electrodoméstico Presto®

Importante: Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de 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 nos ayudamos en diseñar productos nuevos para el hogar que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite www.GoPresto.com/registration o escanee el 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 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; los gastos del envío son 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.

Tabla de cocción

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

Según el Departamento de agrícola de los Estados Unidos, debe de cocinar las carnes a una temperatura interna mínima para estar seguro de comer. Para medir la temperatura con precisión, mide con un termómetro para carnes.

Temperatura internas seguras:

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