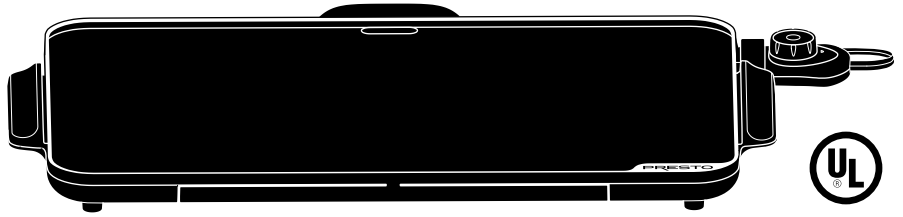


# PRESTO®

## Slimline™ plancha eléctrica de 22 pulgadas

- Diseño slimline y de poca altura se hace la plancha ideal como servidor de alimentos.
- Superficie de cocción extra grande para cocinar lo suficiente para toda la familia.
- Acabado antiadherente para una cocción sin pegar y una limpieza fácil.




©2020 National Presto Industries, Inc.

Formulario S76-335C

## INSTRUCCIONES

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

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 cuando se usan los electrodomésticos, tiene que seguir unas 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 y enchufes 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. 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 la mesa o la encimera ni que toque las superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
11. No se recomienda mover este electrodoméstico cuando 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.

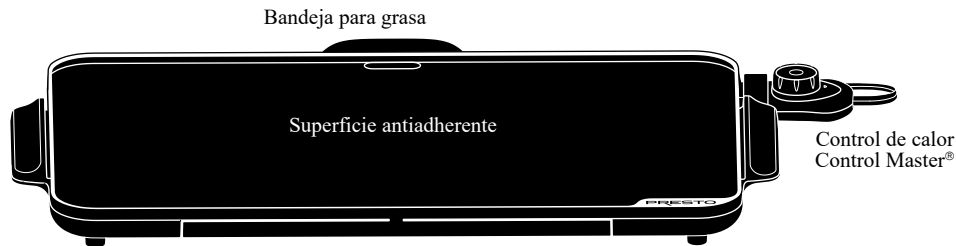
### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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, invírtalo. 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 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.



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

## Cómo usarla

Antes de usarla para la primera vez, familiarícese con las características de la plancha. Lave la plancha según las instrucciones de la página 3. **Nunca sumerja el control de calor Control Master® en agua ni deje que entre 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 con la bandeja para grasa hacia la trasera de la encimera.

**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 y la encimera. Las patas tiene que estar en contacto con la encimera para que la plancha no se mueva.

2. Introduzca la sonda del control de calor al protector del enchufe de la plancha hasta que las dos clavijas eléctricas de la plancha queden totalmente introducidas en el control. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
3. Gire el control de calor a la temperatura deseada; véase a la página 3 para la tabla de cocción. Precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida, aproximadamente de 5 a 10 minutos.

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

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

**ATENCIÓN:** Evite el uso del aceite antiadherente en aerosol debido a que puede resultar en que la superficie de cocción se haga pegajosa.

5. Ponga los alimentos en la plancha y cocínelos según la tabla de cocción. 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 solamente utensilios de nailon, plástico, goma o madera. Nunca use los utensilios de metal con, ni corte los alimentos sobre, la superficie de cocción debido a que puede dañarla.

6. Apague el control de calor cuando la cocción termina. Desconecte el control 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.

**Nota:** Para retirar la bandeja, levántela arriba un poco y deslícela de la plancha.

## Cómo cuidarla y limpiarla

Antes del primer uso y después de cada 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. La superficie antiadherente puede ser limpiada con una esponja de limpieza no metálica, como la multiuso Scotch-Brite® o la Scotch-Brite® Dobie.® Si necesario, puede aplicar presión firme.

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

**ATENCIÓN:** Para mantener la apariencia de la plancha, nunca la lave en un lavavajillas automático. Es posible que el borde decorado y el fondo se decoloren debido a la naturaleza cáustica del detergente. Un residuo gris puede formarse en el fondo de la plancha y puede transferirse a las toallas o la piel.

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

Con tiempo, el acabado antiadherente puede decolorarse u oscurecerse sobre la resistencia debido a los residuos de alimentos o grasa. Para reducir o quitar esta decoloración, use una solución de un cucharada de detergente en polvo para el lavavajillas disuelto en una taza de agua caliente. Deslice la bandeja para grasa en su lugar. Precaliente la plancha a 225°.

Usando guantes de goma, sumerja la esponja de limpieza en la solución de limpiar y frote sobre la superficie de cocción, asegurándose que no toque el borde decorado. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la plancha y déjela de enfriar. Lávela en agua tibia y jabonosa, enjuáguela y séquela.

Después de limpiar la plancha de esta manera, se recomienda poner una capa ligera de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarla otra vez.

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

**ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños 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.

*Tabla de temperaturas y tiempos 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 cerdo, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos
Chuletas de cerdo, 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 agricultura de los EE.UU., tiene que cocinar las carnes a una temperatura interna mínima para que estén seguros para comer. Mide esta temperatura con un termómetro para carnes para obtener una temperatura precisa.

### **Temperatura internas seguras:**

Bistecs de res, 145°F  
Carne molida de res, 160°F  
Cerdo (molida, chuletas, bistecs), 160°F  
Huevos, 160°F  
Pescado, 145°F

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

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita las 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](http://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 comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la plancha, los cuales pueden encontrar en el fondo exterior 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 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 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

### ***Cómo registrar su electrodoméstico***

**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 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 productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos.

Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee el código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



### ***Garantía limitada (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 su 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 su 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.