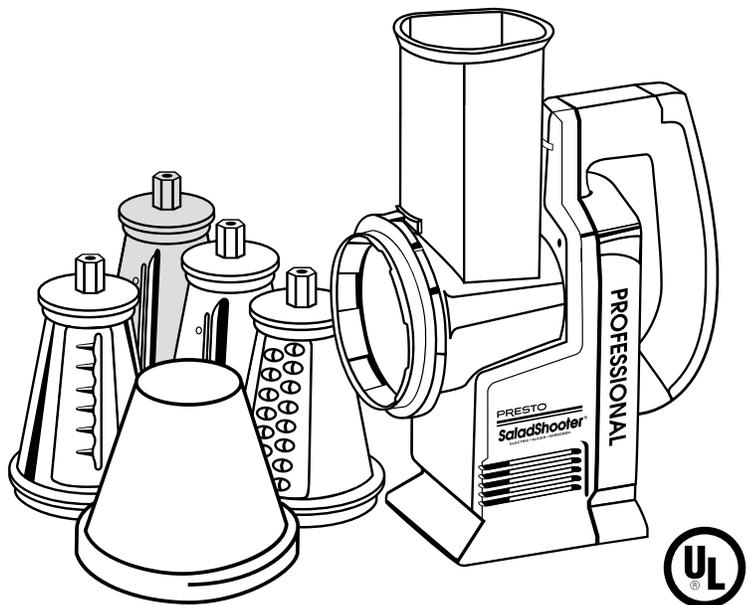


PRESTO®

SaladShooter® Profesional *rallador-rebanador eléctrico*

- Una gran idea para preparar ensaladas y mucho más.
- Ralla y rebanando donde usted desea.
- Conos intercambiables para rallar los alimentos o hacer rebanadas delgadas, gruesas o rizadas. Más un embudo guía.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2016 National Presto Industries, Inc.

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 cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el rallador-rebanador.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido la base motorizada, el cable ni el enchufe.
3. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
4. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
5. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido tirado o dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales. Use solamente piezas de repuesto genuinas de Presto™.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
9. Evite contacto con las piezas en movimiento.
10. Nunca introduzca los alimentos al depósito para alimentos con las manos. Siempre use el guía para alimentos.
11. Mantenga los dedos fuera del conducto para rallar y rebanar.
12. Las piezas metálicas de los conos para rebanar y rallar son filosas; manéjelas con cuidado.
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 y el Enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. 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 120 voltios de CA.

¡AVISO! Para los ciudadanos de California

Proposición 65 del Estado de California requiere que incluyamos el siguiente:

Este producto contiene una sustancia química que el Estado de California sabe provocar el cáncer, las malformaciones congénitas u otro daño reproductivo.

Conozca su Rallador-Rebanador

Antes de usar su rallador-rebanador SaladShooter® Professional por Presto®, familiarícese con sus varias piezas y lea las instrucciones con cuidado.

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, limpie todas las piezas menos la base motorizada en agua tibia y jabonosa. Pase un paño húmedo por la base motorizada para limpiarla. **Nunca sumerja la base motorizada en agua u otro líquido.**

Nota: Para conveniencia, el cono para rebanadas delgadas es gris para diferenciarlo del cono para rebanadas gruesas. Las rebanadas delgadas miden $\frac{1}{16}$ pulgada de espesor y las gruesas $\frac{3}{16}$ pulgada de espesor aproximadamente.

Cómo Usar

1. Seleccione uno de los conos e insértelo, lado angosto primero, en el conducto para rallar y rebanar (Fig. A). Sujete el anillo de seguridad girándolo en dirección con las agujas del reloj hasta que quede bien cerrado (Fig. B).

¡AVISO! Las piezas metálicas de los conos son filosas; manéjelas con cuidado.

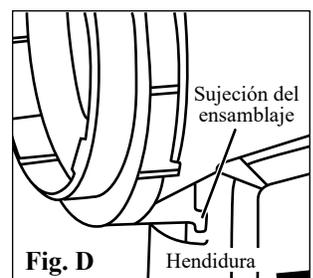
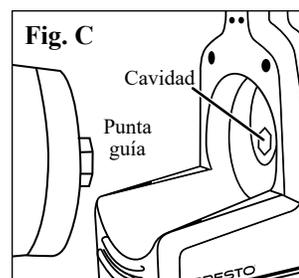
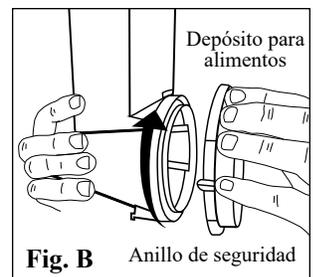
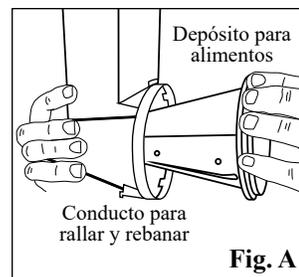
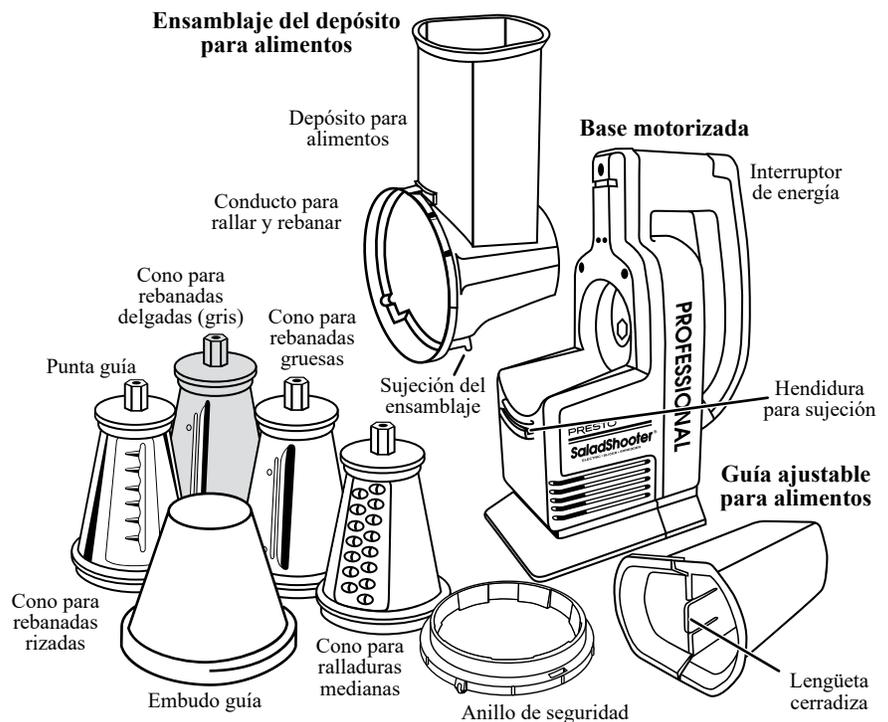
2. Sujete el ensamblaje del depósito para alimentos en la base insertando la punta guía del cono en la cavidad de la base (Fig. C).

Gire el ensamblaje del depósito en la dirección con las agujas del reloj hasta que quede vertical y centrado con el asa. Para asegurarse de que el ensamblaje esté bien sujetado, verifique que la sujeción del ensamblaje esté correctamente en su hendidura (Fig. D).

Es importante que monte este rallador-rebanador de manera apropiada. Se lo diseñó con pensamientos a seguridad. No puede retirar el ensamblaje del depósito de la base hasta que el interruptor de energía está en la posición OFF (APAGADO). Así mismo, el motor no enciende hasta que sujete el ensamblaje a la base.

El motor se apaga automáticamente si un ensamblaje no sujetado de manera correcta deslice de la base durante funcionamiento. Si el motor deje de funcionar durante uso, deslice el interruptor de energía a la posición OFF (APAGADO).

Remonte las piezas, asegurándose de que la sujeción en el fondo del conducto se encaje correctamente en su hendidura de la base antes de usarlo de nuevo.



3. El guía ajustable para alimentos se adapta a cargas grandes y pequeñas.

Para cargas pequeñas, es necesario separar las dos piezas del guía para alimentos. Con el guía colocado en el depósito para alimentos, jale la lengüeta cerradiza del guía fuera del asa y deslice hacia arriba la parte del guía más cerca al asa (esta es la parte sin lengüeta) y retírela del depósito (Fig. E).

Ahora llene la parte del depósito más cerca al asa con los alimentos que quiere procesar (Fig. F). Los alimentos no deben de sobrepasar la parte superior del depósito.

Use la parte del guía que ha retirado para empujar los alimentos a través del depósito mientras procesarlos (Fig. G). **Asegúrese de que la parte del guía con la lengüeta cerradiza quede en el depósito cuando procesa cargas pequeñas.**

Para cargas grandes, llene el depósito entero y use ambas piezas del guía ajustable para empujar lentamente los alimentos a través del depósito mientras procesarlos.

4. Para obtener los mejores resultados, prepare los alimentos de manera correcta y colóquelos en el depósito como lo siguiente:

- Corte los alimentos para que quepan fácilmente y holgadamente en el depósito. Si no quepan holgadamente en el depósito, pueden hacerse atorados en el depósito y no descargan de manera adecuada.

Si son demasiados grandes para quedarse holgadamente en el depósito, córtelos en trozos más pequeños. Para cargas pequeñas, use el guía ajustable como indicado en el paso 3.

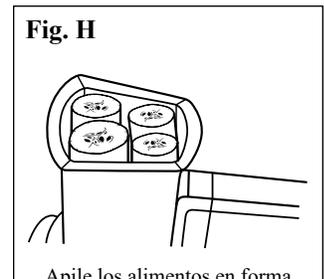
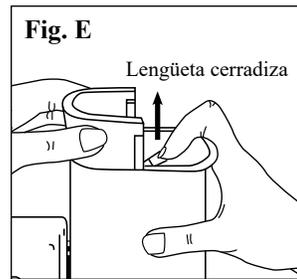
- Apile los alimentos en forma vertical para rebanadas cortas o en forma horizontal para rebanadas largas (Fig. H).
- Empuje los alimentos a través del depósito usando presión constante en el guía.

5. Si va a rallar o rebanar directamente en un tazón o área pequeña, sería más fácil si usa el embudo guía; dirige los alimentos hacia donde usted desea. Simplemente sujételo al anillo de seguridad con poca presión (Fig. I). Cuando usa el rallador-rebanador con el embudo guía sujetado, sosténgalo con la abertura del embudo guía apuntado hacia donde usted desea que caigan los alimentos.

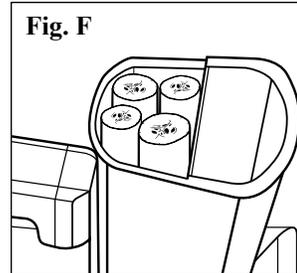
Si los alimentos húmedos, como la lechuga o las zanahorias, no salen fácilmente, agite el rallador-rebanador un poquito. Cuando use el embudo guía con los conos para rebanar, asegúrese de que el diámetro de las rebanadas sea menor que el diámetro del extremo pequeño del embudo guía.

6. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA y empiece rebanar o rallar. Use el interruptor de energía para encender o apagar el rallador-rebanador.

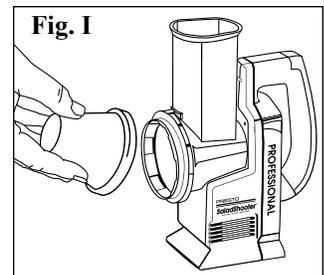
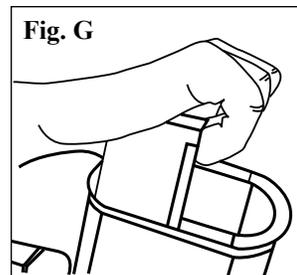
¡AVISO! Para evitar lesiones corporales, nunca use las manos para empujar los alimentos a través del depósito para alimentos. Siempre use el guía para alimentos y mantenga las manos alejadas del conducto cuando el rallador-rebanador está en funcionamiento.



Apile los alimentos en forma vertical para rebanadas cortas.



Apile los alimentos en forma horizontal para rebanadas largas.



Usos Recomendados

- ◆ Prepara ensaladas deliciosas y sanas de sus propias verduras frescas, seleccionadas por mano para asegurar un alto valor nutritivo.
- ◆ Arregle ensaladas de frutas atractivas con rebanadas gruesas o rizadas de plátanos, manzanas, melocotones, nectarinas y más.
- ◆ Transforma una ordinaria pizza congelada al deleite gourmet añadiendo sus propias guarniciones frescas, como el queso, los pimientos, los champiñones, las aceitunas, las cebollas, etc.
- ◆ Crea platos espectaculares de verduras con rebanadas rizadas de zanahorias, colinabos, rábanos y calabacín.
- ◆ Prepara unas tartas y tortas exquisitas con rebanadas gruesas o rizadas de manzanas, melocotones, fresas y kiwi.
- ◆ Para un plato salteado con perfección, use rebanadas delgadas de zanahorias, champiñones y calabacín.
- ◆ Pica los nueces para hornear o guarniciones para postres. Hace migas de galletas saladas para cortezas de tarta o migas de pan para guarniciones para guisos. Puede usar el embudo guía para dirigir las migas hacia donde usted desea.
- ◆ Para preparar tacos, ensaladas de taco y sándwiches de pan pita fabulosos, use el cono para rebanadas gruesas para rallar lechuga fresca.
- ◆ Use el embudo guía para decorar una torta glaseado o cubierta con crema batido, o decore un pastelito con trozos de chocolate rallado.

- ◆ Prepara una ensalada de col apetitosa y sabrosa rallando col y zanahorias frescas. Puede cortar el col con el cono para rebanadas gruesas o ralladuras medianas depende de la textura que prefiere.
- ◆ Corta en tiras papas crudas para cocinar como ralladas fritas o panqueques nutritivos. Puede usar el cono para rebanadas rizadas y cocinarlas como papas fritas al estilo americano o usar el cono para rebanadas delgadas para cocinarlas como chips caseras.
- ◆ Prepara huevos rellenos, pastas para untar en sándwiches y guarniciones para ensaladas rallando huevos duros.
- ◆ Hace chips caseras con rebanadas delgadas de batatas y luego las fríe o las cocina en microondas.
- ◆ Deshidrata rebanadas de frutas o verduras en un deshidratador para la casa.

Consejos Útiles

- ◆ Todos los alimentos rallan y rebanan mejor cuando están frescos y firmes.
- ◆ Deben de refrigerarse durante toda la noche o congelarse durante 30 minutos los quesos semiblandos antes de rallarlos. Los quesos duros deben de estar a la temperatura ambiente. Pueden rallar todos los quesos no procesados con este rallador-rebanador. **No se lo recomienda rallar los quesos blandos ni procesados ya que pueden atorarse en el electrodoméstico.**
- ◆ Use presión ligera en el guía para obtener las rebanadas o ralladuras delgadas y presión firme para las gruesas.
- ◆ Las frutas blandas, como fresas o kiwi, deben de estar firmes, no sobremaduras, para rebanar. También pueden congelarselas algunos minutos antes de rebanarlas. Deben de pelarse las frutas con piel duro, como manzanas, antes de rebanarlas o rallarlas.
- ◆ Se pueden procesar algunos alimentos dos veces. Por ejemplo, puede rallar en tiras las zanahorias y luego rallarlas otra vez para que tengan tiras más finas o puede rallar el queso dos veces para que quede más fino.
- ◆ Coloque los alimentos en forma vertical en el depósito hasta que esté lleno. Recuerde que los alimentos deben de quedarse fácilmente y holgadamente en el depósito y no deben de sobrepasar la parte superior del depósito. Aplique presión uniforme con el guía. La falta de colocar los alimentos apropiadamente en el depósito o de aplicar presión uniforme puede resultar en que los alimentos caigan de costado produciendo ralladuras o rebanadas desiguales.
- ◆ Es normal que algunos pedazos de alimentos se quedan en la parte superior del cono al fin de rallar o rebanar.
- ◆ No se diseñó este rallador-rebanador para rallar cebollas, rebanar queso o chocolate ni procesar las carnes o los tomates.
- ◆ Para evitar lesiones corporales o daños al rallador-rebanador, no intente de procesar alimentos que sean demasiados duros para cortar con un cuchillo ordinario. **ATENCIÓN:** No se lo diseñó para picar hielo o moler granos de café; puede dañar el rallador-rebanador haciéndolo.

Preguntas & Respuestas

De vez en cuando el rallador-rebanador no enciende o el interruptor de energía funciona a intervalos. ¿Por qué ocurre esto?

Probablemente, no ha sujetado el ensamblaje a la base adecuadamente. Se diseñó el interruptor para funcionar solamente cuando se centró el ensamblaje con el asa de la base. Si el interruptor funciona a intervalos, es posible que la clavija de energía en la base no esté directamente entre las lengüetas del depósito (Fig. J) o que la sujeción en el conducto no se encaje su hendidura de la base (Fig. K). Compruebe la posición del ensamblaje y alíneelo de nuevo para que esté centrado de manera apropiada.

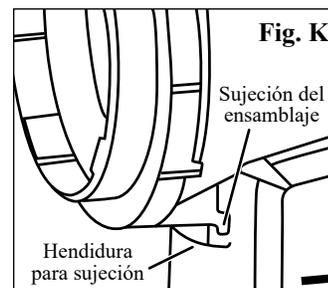
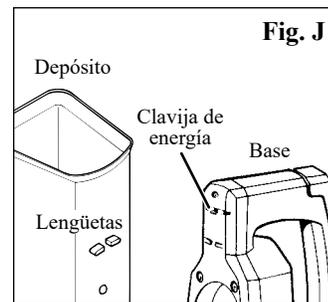
De vez en cuando, no puedo retirar fácilmente el ensamblaje de la base motorizada. ¿Que hago mal?

Probablemente no ha apagado el rallador-rebanador. Se lo diseñó con una característica de seguridad que evita el retiro del depósito cuando el interruptor de energía está en la posición ON (ENCENDIDO).

A veces, tengo que usar mucha fuerza para retirar los alimentos del conducto para rallar y rebanar o los alimentos no salen de ninguna manera. ¿Qué ocurre?

Puede ocurrir uno de estas situaciones:

1. Ha llenado el depósito demasiado apretado. Los alimentos deben de quedarse holgadamente en el depósito. Las verduras de hoja verde, como repollo y lechuga, deben de cortar en trozos el mismo tamaño del depósito.
2. Los alimentos no son frescos ni firmes. Todos los alimentos rallan y rebanan mejor cuando están frescos y firmes.
3. Trozos de fruta o verdura pueden haberse envueltos al cono durante procesamiento o pueden haberse atorados en el cono, impidiendo el salida de los alimentos. Si este ocurre, simplemente desconecte el rallador-rebanador del tomacorriente, retire el cono y quite los residuos alimentarios.
4. Está tratando de rebanar o rallar una verdura dura, como batatas, o de rallar queso. El queso y las verduras duras requieren más presión en el guía. A veces, cuando rebanar o ralla verduras duras o ralla queso, el motor suena como trabaja mucho. Esto es normal.



Cómo Limpiar y Cuidar

Antes de usarlo para la primera vez, y después de cada uso posterior, tiene que lavar su rallador-rebanador con cuidado. Todas las piezas, menos la base motorizada, son completamente sumergibles y puede lavarlas en el lavaplatos. Lave estas piezas en agua tibia y jabonosa, enjuáguelas y séquelas.

Si lave estas piezas en un lavaplatos, colóquelas en la rejilla superior o la rejilla más lejos de la resistencia. Asegúrese de que estas piezas no pueden caer a través de la rejilla. **Nota:** Las piezas de plástica se puede manchar después de procesar algunos alimentos como zanahorias. Si se manchan, límpielas con un limpiador poco abrasivo.

Tiene que limpiar la base motorizada solamente con paño húmedo. **Nunca sumerja la base motorizada en agua u otro líquido.**

Cuando retire el depósito de la base, asegúrese de que el interruptor de energía está en la posición OFF (APAGADO) y que desconecte el rallador-rebanador del tomacorriente. No puede retirar el depósito si el interruptor está en la posición ON (ENCENDIDO).

Se puede guardar este rallador-rebanador en un espacio pequeño, como un cajón en la cocina.

Guía en Cómo Usar los Conos para Rallar y Rebanar

Coloque el cono al conducto para rallar y rebanar como escrito en la sección “Cómo Usar” de las páginas 2 y 3. **¡AVISO!** Las piezas metálicas de los conos son filosas; manéjelas con cuidado. **Nota:** Puede usar el embudo guía para las funciones abajo para dirigir los alimentos donde usted desea. Siga las instrucciones en paso 5 de la sección “Como Usar” en la página 3.

Alimentos Sugeridos	Ralladuras Medianas (cono blanco)	Rebanadas Gruesas (cono blanco)	Rebanadas Delgadas (cono gris)	Rebanadas Rizadas (cono blanco)
Frutas				
Cerezas al marrasquino	✓			
Coco	✓			
Fresas		✓		✓
Kiwi		✓		✓
Manzanas	✓	✓	✓	✓
Melocotones	✓	✓		✓
Nectarinas	✓	✓	✓	✓
Peras	✓	✓		✓
Plátanos		✓		✓
Verduras				
Apio		✓	✓	✓
Batatas	✓	✓	✓	✓
Calabacín	✓	✓	✓	✓
Cebollas		✓	✓	✓
Champiñones		✓	✓	✓
Lechuga		✓		✓
Nabos	✓	✓	✓	✓
Papas	✓	✓	✓	✓
Pepinos	✓	✓	✓	✓
Pimientos chile	✓	✓	✓	✓
Pimientos verdes		✓	✓	✓
Rábanos	✓	✓	✓	✓
Repollo	✓	✓	✓	✓
Zanahorias	✓	✓	✓	✓
Otros Alimentos				
Aceitunas	✓	✓	✓	✓
Chocolate	✓			
Galletas	✓			
Galletas saladas	✓			
Huevos duros	✓			
Nueces	✓	✓	✓	✓
Pan	✓			
Pepinillos	✓	✓	✓	✓
Queso	✓			

Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico PRESTO®, 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 www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un 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 del rallador-rebanador. Se puede encontrar estos números en el fondo exterior de la base del rallador-rebanador.

Por favor, escríbanse abajo esta 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 de repuesto genuinas PRESTO™ con las mismas normas rigurosas de calidad como 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 genuinas PRESTO™. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO™, 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 bajo uso doméstico normal. Presto asegura 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; 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 sigue las instrucciones, 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**