

PRESTO®


Professional SaladShooter® *rallador/rebanador eléctrico*

- Ralla o rebana frutas y verduras. Ralla queso para tacos, pizza y más.
- Simplemente apunta y descarga donde usted desea.
- Conos intercambiables para hacer rebanadas rizadas o gruesas y ralladuras medianas o gruesas. Más un embudo guía.



INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com
©2021 National Presto Industries, Inc.
Formulario S76-387C

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones 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, como estas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la base motorizada, el cable ni el enchufe.
3. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas (incluso los niños) con capacidades disminuidas de lo físico, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en lo referente a la utilización del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos. Los niños deben de ser supervisado para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico y luego desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorriente. Nunca jale en el cable.
5. No 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.
6. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera.
9. No deje que el cable toque las superficies calientes, incluso la estufa.
10. Evite contacto con las piezas en movimiento.
11. Nunca introduzca los alimentos al depósito para alimentos con las manos; siempre use el guía para alimentos.
12. Mantenga los dedos fuera del conducto del electrodoméstico.

- 13. Las piezas metálicas de los conos para rebanar y rallar son filosas; manéjelas con cuidado.
- 14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante sobre el cable

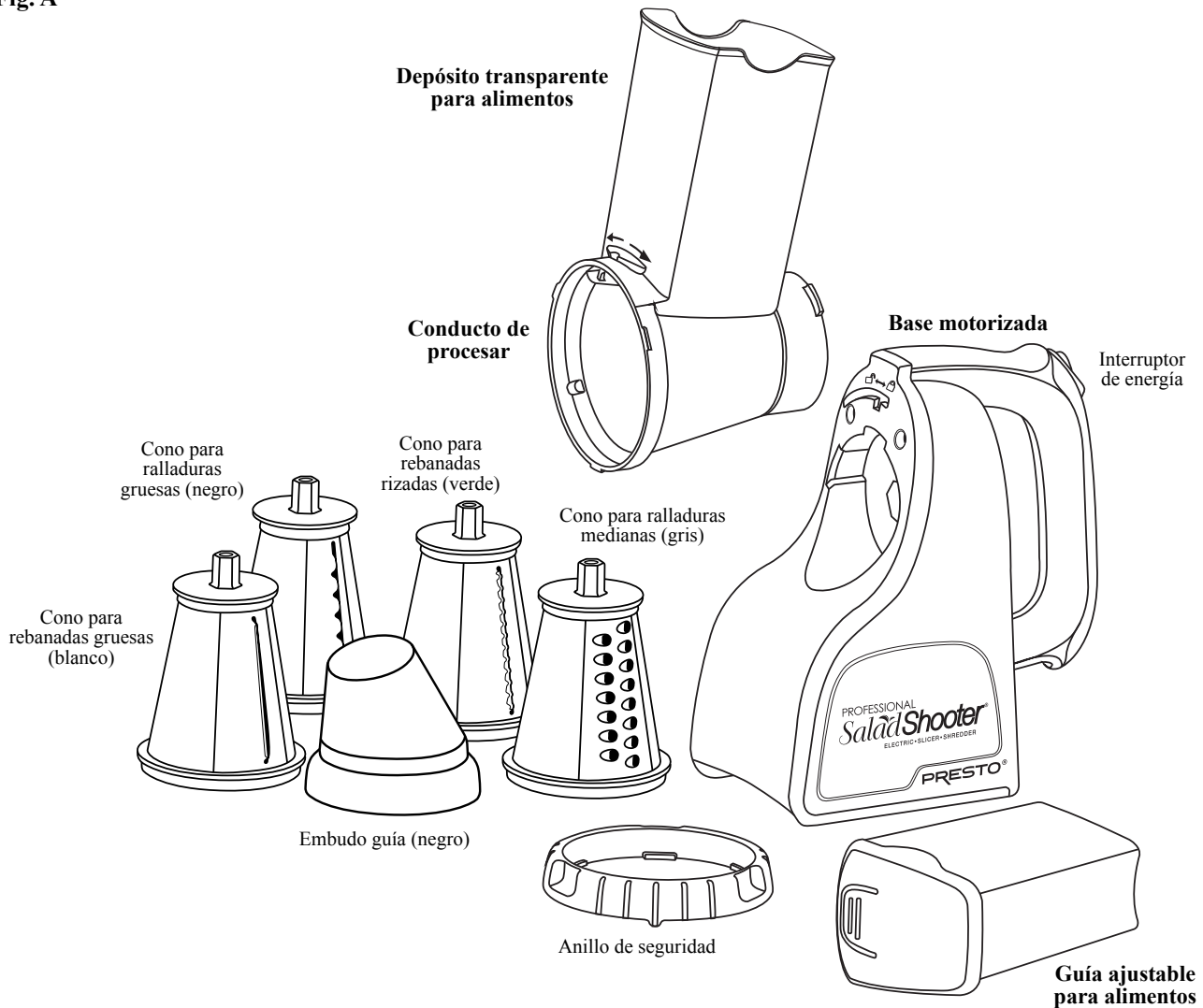
Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse por completo, inviértalo.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

Conozca su rallador/rebanador

Antes de usar su rallador/rebanador, estudie el diagrama abajo para familiarizarse con sus varias piezas y lea las instrucciones con cuidado. Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave todas las piezas, menos la base motorizada, en agua tibia y jabonosa. Limpie la base motorizada con un paño húmedo. **Nunca sumerja la base en agua u otro líquido.**

Nota: Para conveniencia, cada cono tiene su nombre puesto a la superficie de la parte arriba. Aproximadamente, las rebanadas gruesas miden 3/16 pulgada de espesor, las ralladuras medianas 1/8 pulgada de ancho y las ralladuras gruesas 1/4 pulgada de ancho.

Fig. A



Cómo usarlo

1. Monte el depósito a la base, insertando las dos lengüetas en la parte trasera del depósito a sus aberturas en la base (Fig. B). Gire el depósito en la dirección con las agujas del reloj hasta que está vertical y oiga usted un clic.

Nota: Si el depósito no gire al vertical, asegúrese de que el interruptor esté en la posición apagada.

2. Seleccione un cono e insértelo al conducto, ajustándolo hasta que el termino se queda en la cavidad. Sujete el anillo de seguridad al conducto, girándolo en la dirección con las agujas del reloj hasta que se cierre en lugar.

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

3. El guía para alimentos se adapta a cargas grandes y pequeñas. Para cargas grandes, llene el depósito con los alimentos que va a procesar. Con el guía, lentamente empújelos a través del depósito.

Para cargas pequeñas que quiere procesar verticalmente, tales como las zanahorias, es necesario separar las dos piezas del guía. Agarre el borde superior del guía y, presionando la lengüeta de separar con su dedo índice, jale un poco en la parte trasera del guía y levante la pieza superior de la pieza inferior (Fig. C). No empuje hacia arriba mientras separar el guía.

La otra manera de separar las piezas es presionar la lengüeta con su pulgar y levante hacia arriba el borde debajo de la lengüeta.

La pieza inferior tiene un orificio para cargas pequeñas (Fig. C). Posicione la pieza inferior al depósito y luego ponga los alimentos en el orificio (Fig D).

Use la pieza superior para empujar los alimentos a través del depósito para procesarlos. **Asegúrese de que la pieza inferior se queda en el depósito cuando procesas cargas pequeñas.**

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

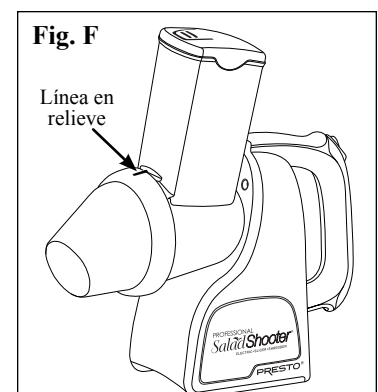
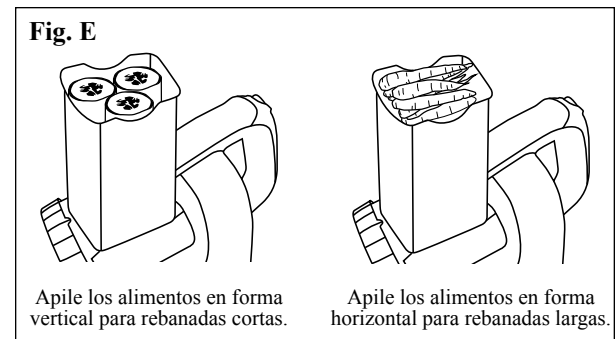
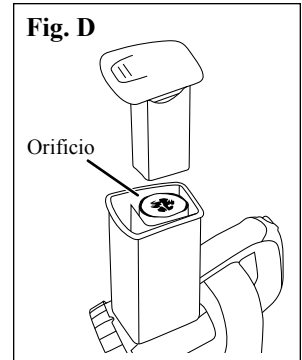
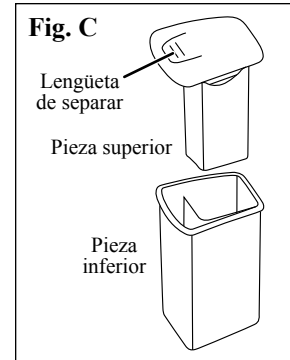
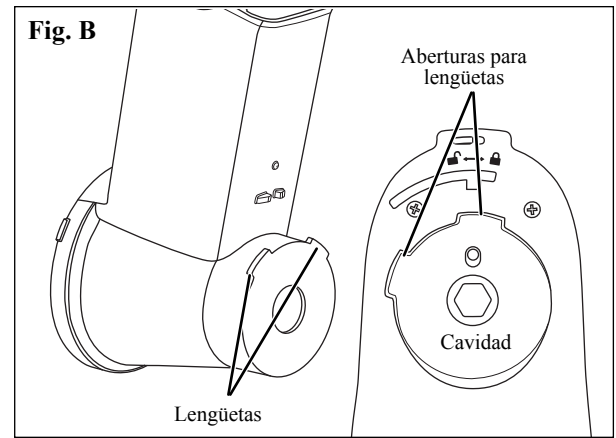
- Corte los alimentos para que no sobrepasen la parte superior del depósito y se quepan fácilmente y holgadamente en ello. Si no quepan holgadamente en ello, pueden atorarse en el depósito y no descargan. Si son demasiados grandes para quedarse holgadamente en el depósito, córtelos en trozos más pequeños. Para cargas pequeñas, use el guía como indicado en el paso #3.
- Apile los alimentos en forma vertical para rebanadas cortas o en forma horizontal para rebanadas largas (Fig. E).
- Empuje los alimentos a través del depósito usando presión constante en el guía.

5. Se diseñó su rallador/rebanador para ser usado de mano, dándole la flexibilidad de apuntar y procesar a cualquier lugar preferido. También puede ser usado sobre la encimera; simplemente posicione un tazón pequeño bajo la abertura del conducto.

Si va a procesar los alimentos directamente en un tazón o área pequeña, sería más fácil si usa el embudo guía. Esto dirige los alimentos donde usted desea. Posicione el embudo guía para que la línea en relieve del borde exterior se centre con el depósito transparente (Fig. F). Luego sujételo al anillo de seguridad con poca presión.

Cuando usa el rallador/rebanador con el embudo guía, sosténgalo con la abertura del embudo guía apuntado donde desea que caigan los alimentos; asegúrese de que el diámetro de las rebanadas sea menor que el diámetro del extremo pequeño del embudo guía. Si los alimentos húmedos, como lechuga o zanahorias, no salen fácilmente, agite el rallador/rebanador un poquito.

6. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. Empiece rebanar o rallar. Use el interruptor de energía para encenderlo o apagarlo.



¡AVISO! Para evitar lesiones corporales, nunca use las manos para empujar los alimentos a través del depósito. Siempre empuje con el guía y mantenga las manos alejadas del conducto cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento.

Consejos útiles

- Todos los alimentos rallan y rebanan mejor cuando están frescos y firmes.
- Deben de refrigerar durante toda la noche o congelar 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 conducto.**
- Use la presión ligera en el guía para obtener las rebanadas o ralladuras delgadas y la presión firme para las gruesas.
- Las frutas blandas, como fresas o kiwi, deben de estar firmes, no sobremaduras, para rebanar. También pueden congelarlas algunos minutos antes de rebanarlas.
- Puede procesar algunos alimentos dos veces. Por ejemplo, puede rallar las zanahorias o el queso dos veces para obtener tiras o ralladas más finas.
- Posicione 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 posicionar los alimentos de manera apropiada en el depósito o de aplicar presión uniforme puede causar que los alimentos caigan de costado, resultando en ralladuras o rebanadas desiguales.
- Es normal que algunos pedazos de alimentos se quedan en la parte superior del cono al fin de rallar o de rebanar.
- No se diseñó este electrodoméstico para rallar cebollas, rebanar queso o chocolate ni procesar las carnes o los tomates.
ATENCIÓN: No se lo diseñó para picar hielo ni moler granos de café; ambas acciones pueden dañar el electrodoméstico.

Preguntas y respuestas

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

Ha olvidado apagar el rallador/rebanador. Se lo diseñó con una característica de seguridad que evita el retiro del depósito cuando el interruptor está en la posición encendida.

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

Puede ocurrir uno de estas situaciones:

- Ha llenado el depósito para alimentos demasiado apretadamente. 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.
- Los alimentos no son frescos ni firmes. Todos los alimentos rallan y rebanan mejor cuando están frescos y firmes.
- Trozos de alimentos pueden haberse envueltos al cono durante procesamiento o pueden haberse atorados en el cono, impidiendo el salida de los alimentos. Si este ocurre, desconecte el rallador/rebanador del tomacorriente, retire el cono y quite los residuos alimentarios.
- Rebana o ralla una verdura dura, como batatas, o ralla queso. Es normal para que el motor suene como trabaja mucho ya que estos alimentos requieren más presión en el guía.

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 especial con su propio queso, pimientos, champiñones, aceitunas, cebollas, etc.
- Crea platos espectaculares de verduras con rebanadas rizadas de zanahorias, jícama, rábanos y calabacín.
- Prepara unas tartas y tortas exquisitas con rebanadas gruesas o rizadas de manzanas, melocotones, fresas y kiwi.
- Para un plato salteado a perfección, use ralladuras gruesas de zanahorias o calabacín y rebanadas gruesas de champiñones.
- Prepara una ensalada de col apetitosa y sabrosa rallando col y zanahorias frescas. Use el cono para ralladuras gruesas para rallas crocantes o el cono para ralladuras medianas para rallas más finas.
- Pica los frutos secos para hornear. Puede usarlo con el embudo guía para guarniciones para postres. Para obtener trozos grandes, use los conos para rebanar o el cono para ralladuras gruesas. Para obtener piezas más finas, use el cono para ralladuras medianas.
- Ralla la mantequilla a los ingredientes secos para rollos y cortezas de pastel. Congélela durante 30 minutos antes de rallar.
- Hace migas de galletas saladas para cortezas de tarta o migas de pan para guarniciones para cazuelas usando el cono para ralladuras mediana con el embudo guía para dirigir las donde usted desea.

- Use el embudo guía para decorar una torta glaseado o cubierta con crema batido, o decore un pastelito con chocolate rallado. Para obtener trozos grandes, use el cono para ralladuras gruesas. Para obtener piezas más finas, use el cono para ralladuras medianas.
- Prepara ralladas fritas o panqueques nutritivos de las papas usando el cono para ralladuras medianas. Para las papas fritas al estilo americano, usa el cono para rebanadas gruesas o rizadas.
- Rebana o ralla el coliflor crudo o cocinado para preparar el arroz coliflor.
- Prepara huevos rellenos, pastas para untar en sándwiches y guarniciones para ensaladas rallando huevos duros.
- Deshidrata rebanadas de frutas o verduras en un deshidratador para la casa.

Para recetas deliciosas o ideas adicionales en cómo usar su rallador/rebanador, visítenos en la red a www.SaladShooter.com.

Guía en cómo usar los conos

Inserte el cono al conducto como escrito en paso #2 de la sección “Como usarlo” de la página 3. **Nota:** Puede usar el embudo guía para las funciones abajo para dirigir los alimentos donde usted desea. Siga el paso #5 de la sección “Como usarlo” de la página 3.

¡AVISO! Las piezas metálicas de los conos son filosas; tiene que manejarlas con cuidado. Para evitar lesiones corporales o daños al electrodoméstico, no intente de procesar alimentos que sean demasiados duros para cortar con un cuchillo ordinario.

Alimentos Sugeridos	Conos para ralladuras		Conos para rebanadas	
	Medianas (cono gris)	Gruesas (cono negro)	Rizadas (cono verde)	Gruesas (cono blanco)
Frutas				
Arándanos rojas (congele durante 30 minutos antes de rallar o rebanar.	✓	✓	✓	✓
Coco (sin cáscara y piel)	✓	✓		
Fresas			✓	✓
Kiwi			✓	✓
Manzanas	✓	✓	✓	✓
Melocotones	✓	✓	✓	✓
Membrillo	✓	✓	✓	✓
Nectarinas	✓	✓	✓	✓
Peras	✓	✓	✓	✓
Plátanos (todo tipo, sin piel)			✓	✓
Verduras				
Achicoria roja			✓	✓
Apio			✓	✓
Batatas	✓	✓	✓	✓
Calabacín	✓	✓	✓	✓
Calabaza de verano, como amarilla y de cuello largo	✓	✓	✓	✓
Cebollas			✓	✓
Champiñones		✓	✓	✓
Coliflor	✓	✓	✓	✓
Colinabo	✓	✓	✓	✓
Jícama (sin piel)	✓	✓	✓	✓
Lechuga en cabezal, como iceberg			✓	✓
Nabos	✓	✓	✓	✓
Nabos suecos (sin piel)	✓	✓	✓	✓
Papas	✓	✓	✓	✓
Pepinos	✓	✓	✓	✓
Pimientos		✓	✓	✓
Rábanos	✓	✓	✓	✓
Raíz de apio (sin piel)	✓	✓	✓	✓
Raíz de malanga (sin piel)	✓	✓	✓	✓
Remolachas (cocinadas y sin piel)	✓	✓	✓	✓
Repollitos de Bruselas	✓	✓	✓	✓
Repollo	✓	✓	✓	✓
Zanahorias	✓	✓	✓	✓

Alimentos Sugeridos	Conos para ralladuras		Conos para rebanadas	
	Medianas	Gruesas	Rizadas	Gruesas
Otros alimentos				
Aceitunas	✓	✓	✓	✓
Chocolate	✓	✓		
Frutos secos	✓	✓	✓	✓
Galletas	✓	✓		
Galletas saladas	✓	✓		
Huevos duros	✓	✓		
Mantequilla (congele durante 30 minutos antes de rallar.)	✓	✓		
Pan	✓	✓		
Pepinillos	✓	✓	✓	✓
Queso	✓	✓		

Cómo limpiarlo y cuidarlo

Antes de usarlo para la primera vez, y después de cada uso posterior, lave su rallador/rebanador con cuidado. Antes de retirar el depósito de la base, asegúrese de que el interruptor de energía está en la posición apagada y que desconecte el rallador/rebanador del tomacorriente. No puede retirar el depósito si el interruptor está en la posición encendida.

Todas las piezas, menos la base motorizada, son completamente sumergibles y aptas para el lavavajillas. Si lave estas piezas a mano, use agua tibia y jabonosa; luego enjuáguelas y séquelas bien.

Si lave las piezas en un lavavajillas, colóquelas en la rejilla superior o la rejilla más lejos de la resistencia. Asegúrese de que estas piezas están puestas para que no se caigan a través de la rejilla. Tiene que limpiar la base motorizada solamente con paño húmedo.

Nunca sumerja la base motorizada en agua u otro líquido.

Nota: El conducto y los conos pueden mancharse después de procesar algunos alimentos, tales como zanahorias. Si se manchan, límpielas con un papel de cocina y una cantidad pequeña de aceite vegetal. Lávelos, enjuáguelos y séquelos.

Para guardarlo de manera conveniente, enrolle el cable alrededor de las partes superior e inferior del asa de la base. Se puede guardar este rallador/rebanador en un espacio pequeño, como un cajón en la cocina.

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
- 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 del rallador/rebanador. Se puede encontrar estos números en el fondo exterior de la base del rallador/rebanador sí mismo.

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 solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “aparición 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 del perder 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 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 años de funcionamiento satisfactorio bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en el caso de este electrodoméstico se presenta 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 una inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envía su 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 sigue las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el 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