

PRESTO®

Cocedor de huevos *eléctrico y fácil de guardar*


- Cocina hasta 12 huevos duros, de término medio y blandos en minutos.
- Cocina los huevos medianos, grandes, extra grandes y colosales.
- Fácil de guardar los huevos cocinados. Simplemente ponga la bandeja llena con su tapa en el refrigerador.
- El cable se encaja en la base para guardarlo de manera compacta.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2019 National Presto Industries, Inc.
Formulario S4049-056B

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de fabricantes de electrodomésticos portátiles.

IMPORTANTES PRECAUCIONES

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 antes de usar este electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base del cocedor.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas.
6. 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 para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la 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. Tenga sumo cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico 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 conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo 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 proporcionó un cable de suministro de energía corto y removible 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.

Conozca el cocedor

Antes del primer uso, familiarícese con las piezas del cocedor (Fig. A) y lea las instrucciones atentamente. Dé vuelta a la base y desenrolle el cable. Lave las piezas como instruido en paso 2 del cuidado y limpieza de la página 3.

Consejos para tener éxito con su cocedor

- Siempre lave las manos, todas las superficies y los utensilios que entren en contacto con los huevos crudos.
- Antes y después de cocinarlos, guarda los huevos en el estante inferior del refrigerador a una temperatura de 40°F o menos.
- Inspeccione la cáscara de cada huevo para grietas antes de la cocción. Si hayan grietas, los huevos son mejores para escalfar o hornear en vez de cocinar huevos duros, de término medio o blandos. Las grietas pueden dejar que alguna parte del contenido del huevo pase al agua.
- No debe de pinchar los huevos antes de cocinarlos. Las baterías pueden entrar al huevo si usa una herramienta (como un alfiler o una aguja) no esterilizada. Además, la pinchadura resulta en más grietas superficiales en la cáscara, las cuales facilitan la entrada de bacteria después de la cocción.
- Los huevos son cocinados por vapor y es la cantidad de agua que determina el tiempo de cocción. Sería necesario ajustar el tiempo para lograr el nivel de cocción que prefiere usted. Agregue más agua para aumentar ambos el tiempo y el nivel de cocción; agregue menos agua para reducir el tiempo.
- Si cocina menos que 12 huevos a la vez, posicónelos en cualquier de los orificios grandes. No es necesario ponerlos en orden específico.
- Es más fácil pelar los huevos viejos que los frescos. Como se envejece el huevo, la cámara de aire entre el huevo y la membrana de la cáscara aumenta en tamaño y facilita la separación del huevo de la cáscara.
- Para pelar el huevo con facilidad, agrieta la cáscara por todos lados golpeándolo suavemente contra la encimera y luego ruédelo entre las manos para aflojar la cáscara. Pélelo, empezando con el extremo más grande. Sostenga el huevo bajo agua corriente o mételo en agua para facilitar el pelar.
- Si no va a comerlos directamente, debe de refrigerar los huevos cocinados dentro de dos horas de cocinarlos y usarlos dentro de una semana.

Cómo usar el cocedor

Posicione el cocedor sobre una superficie seca y nivelada. Para evitar daños del vapor, no lo posicione para que esté directamente debajo de los gabinetes.

¡AVISO! Es normal ver vapor escapando de la tapa durante la cocción. Para protegerse de quemaduras del vapor, manténgase fuera de los orificios de ventilación.

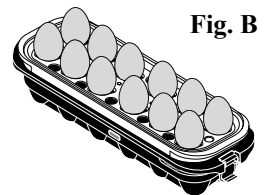
Cómo cocinar huevos duros, de término medio y blandos

1. Determine la cantidad de huevos quiere hacer y cómo quiere hacerlos. Usando las marcas de la taza medidora, llénela con la cantidad de agua requerida (la cual es determinada por la cantidad de huevos que cocina). Vierta el agua al recipiente del cocedor.
2. Ponga la bandeja para cocinar en la base del cocedor.
3. Posicione hasta 12 huevos fríos, medianos o grandes, en los orificios grandes de la bandeja (Fig. B). Si usa huevos extra grandes o colosales, posicónelos a su lado en estos orificios. **¡AVISO!** Para seguridad alimentaria, no use huevos que son a la temperatura ambiente. Siempre mantengan los huevos en el refrigerador justo antes de cocinarlos.
4. Ponga la tapa en su lugar, asegurándose que queda contra la bandeja para cocinar. Si no queda así, mueva los huevos para que la parte superior del huevo no esté en contacto con la tapa. Levante las trabas de la base y póngalas en posición sobre el borde de la tapa.
5. Conecte el cable con el tomacorriente; la luz indicadora se enciende. No tiene que usar un temporizador ya que el cocedor se apaga automáticamente cuando termina la cocción de los huevos. El tiempo de cocción es determinada por la cantidad de agua en el recipiente y la cantidad de huevos puesto en la bandeja. Refiérase a la guía de cocción para los tiempos aproximados.

Fig. A



Fig. B



6. Cuando termina la cocción, la luz indicadora se apaga y un timbre suena. Desconecte el cable del tomacorriente.
7. Asegurando de mantenerse fuera de los orificios de ventilación, abra las trabas y retire la tapa de la base. Agarre las asas de los extremos cortos de la bandeja para cocinar (Fig. A, página 2) y levántela con cuidado de la base.
8. Ponga la bandeja con los huevos en un recipiente poco profundo llena con agua fría y enfría los huevos durante 10 minutos para dejar el proceso de cocción. Si comen los huevos inmediatamente, los enfría solamente al punto que puede manejarlos cómodamente para pelarlos.
9. Para guardar los huevos cocinados, déjelos en la bandeja, ponga la tapa en su lugar y ponga la bandeja en el refrigerador.

Cómo escalfar los huevos

1. Llene la taza mediadora con la cantidad de agua requerida, como marcada en la taza, y vierta al recipiente del cocedor.
2. Ponga la bandeja para cocinar en su lugar sobre la base del cocedor.
3. Aplique una capa fina de aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol a la(s) bandeja(s) para escalfar. Casque uno o dos huevos fríos a la(s) bandeja(s).
4. Posicione la(s) bandeja(s) para escalfar sobre la bandeja para cocinar (Fig. C). Ponga la tapa en su lugar y levante las trabas de la base; póngalas en posición sobre el borde de la tapa. Conecte el cable al tomacorriente de 120 voltios de CA.
5. Cuando termina la cocción, la luz indicadora se apaga y un timbre suena. Desconecte el cable del tomacorriente.
6. Asegurando de mantenerse fuera de los orificios de ventilación, abra las trabas y retire la tapa de la base. Agarre las asas de los extremos cortos de la bandeja para cocinar (Fig. A), levántela con cuidado de la base y déjela sobre la encimera.
7. Levante la(s) bandeja(s) para escalfar de la bandeja para cocinar. Incline la(s) bandeja(s) para escalfar un poco para verter cualquier condensación de los huevos. De vuelta a la bandeja para poner los huevos en un plato de servir. Si es necesario, puede pasar un cuchillo al borde del huevo escalfado para aflojarlo de la bandeja.

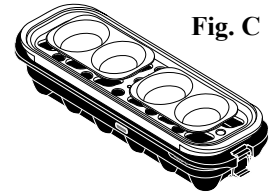


Fig. C

Guía de cocción

Para conveniencia, use la taza mediadora incluida cuando cocinar los huevos. Este guía es solamente una referencia para la cantidad de agua y los tiempos de cocción, si es necesario. La cantidad de agua y los tiempos de cocción en esta guía son pensados para huevos medianos hasta los grandes que han retirado del refrigerador justo antes de cocinarlos. Los tiempos de cocción varían depende de la tensión doméstica, el altitud y preferencia personal. Si prefiere huevos más duros, deje los huevos en el cocedor uno o dos minutos adicionales después del sueno del timbre. Si los huevos están demasiados duros, use un poco menos agua.

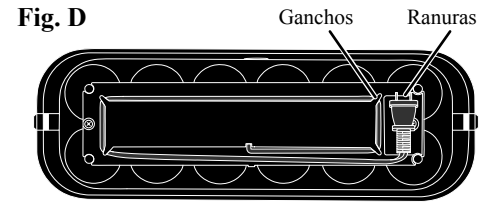
Estilo de cocción	Número de huevos	Cantidad de líquido	Tiempo de cocción
Duro	1	130 ml	17½ a 19 minutos
	2	125 ml	
	3	120 ml	
	4 a 5	114 ml	
	6	108 ml	
	7 a 8	102 ml	
Término medio	9	96 ml	19 a 20½ minutos
	10 a 11	90 ml	
	12	85 ml	
	1	85 ml	
2	82 ml		
3	80 ml		
4 a 5	74 ml		
6	70 ml		
7 a 8	66 ml	14 a 16½ minutos	
9	63 ml		
10 a 11	58 ml		
12	55 ml		

Estilo de cocción	Número de huevos	Cantidad de líquido	Tiempo de cocción
Blando	1	70 ml	10 a 12 minutos
	2	68 ml	
	3	66 ml	
	4 a 5	63 ml	
	6	60 ml	
	7 a 8	56 ml	
9	53 ml		
10 a 11	49 ml		
12	45 ml		
Escalfado	2 a 4	65 ml	9 a 10 minutos

Cómo limpiar, cuidar y guardar el cocedor

1. Siempre desconecte el cocedor del tomacorriente y déjelo de enfriarse por completo antes de limpiarlo.
2. Lave las bandejas para cocinar y escalfar, la taza mediadora y la tapa en agua tibia y jabonosa; enjuáguelas y séquelas por completo. Las bandejas son aptas para el lavaplatos (rejilla superior) pero NUNCA debe de lavar la tapa ni la taza en el lavaplatos.

3. Cuando las exponen al vapor, algunas cáscaras dejan un residuo en la superficie del recipiente para agua. Para quitar este residuo, lave la superficie con paño húmedo. Si es necesario, suavemente fríéguela con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja de limpieza multiuso Scotch-Brite.* No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos. Cuando necesario, pase un paño húmedo sobre la base del cocedor. **Nunca sumerja en agua o cualquier otro líquido la base del cocedor.**
4. El contenido de minerales en el agua varía de un lugar a otro. Por eso, en algunos lugares, los residuos minerales pueden formar en la superficie del recipiente de agua. Para quitarlos, vierta 1 taza de agua y 1 taza de vinagre al recipiente de agua. Conecte el cable con el tomacorriente y caliente durante 10 minutos. Desconecte y deje que la solución se enfríe. Deseche la solución de limpieza, pase un paño húmedo sobre la superficie y séquelo.
5. Para guardar el cocedor, de vuelta a la base. Enrolle el cable en la dirección contra las agujas del reloj para que quede bajo los cuatro ganchos integrados (Fig. D) en el fondo exterior de la base. Luego inserte los terminales a las ranuras para asegurar el cable. De vuelta a la base para que esté boca arriba y ponga las piezas en este orden sobre la base: las bandejas para escalfar, la bandeja para cocinar, la taza mediadora y la tapa. Sujete la tapa a la base con las trabas.



Enrolle el cable en la dirección contra las agujas del reloj.

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 cocedor de huevos. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior de la base del cocedor. 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 “apariciencia 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 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 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 muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o de 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 su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; el costo de enviarlo es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico Presto®, 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 estas 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

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