

PRESTO®

bentó™

cocedor eléctrico

- Cocina los fideos chinos más los huevos o las verduras en minutos.
- Tamaño compacta es ideal para preparar uno o dos porciones y para los universitarios.
- Puede comer del cocedor con el tenedor y la cuchara incluidos.
- Cesta con asa para cocinar dos huevos y retirarlos con facilidad.



Para ideas y información adicionales, escanee este código QR.

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2020 National Presto Industries, Inc., Formulario S4056-171B

INSTRUCCIONES

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 las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, 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 los accesorios por Presto® solamente.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera ni que toque las superficies calientes.
9. No lo use al aire libre.
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 entrarse 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 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.

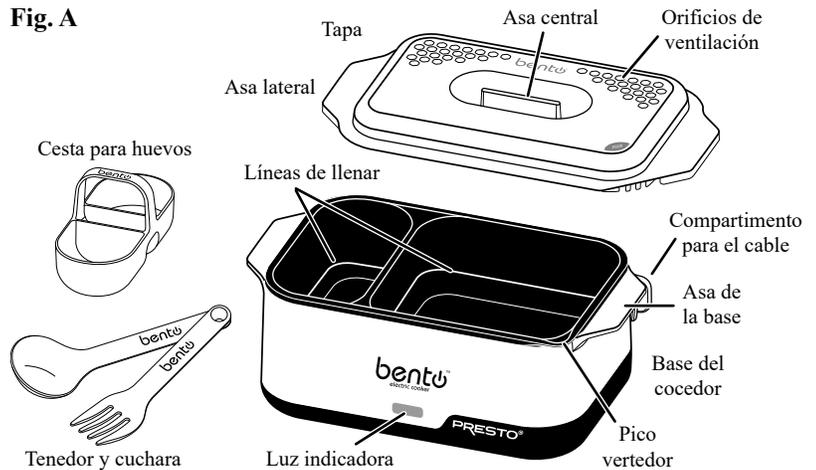
Conozca el cocedor

Antes del primer uso, familiarícese con las piezas del cocedor (Fig. A). Para su conveniencia, se incluyeron ambos un tenedor y una cuchara de plástico y separable para que no raje la superficie antiadherente. Nunca use los utensilios metálicos con el cocedor.

Limpie la base del cocedor con un paño húmedo antes del primer uso. Nunca sumerja la base del cocedor en agua u otro líquido. Lave la tapa, la cesta para huevos, el tenedor y la cuchara en agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos.

El compartimento grande cabe un paquete de fideos chino, un paquete de fideos udon frescos (no secos) o ocho jiaozi/chinas pastas congeladas.

Fig. A



Cómo usar el cocedor

1. 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. Desenrolle el cable de la trasera de la base del cocedor (Fig. B, página 4). **Importante:** No conecte el cable al tomacorriente hasta cumplir pasos 2 a 5 ya que el precalentamiento cambia los tiempos de cocción.
2. Llene ambos compartimentos de la base con el agua hasta las líneas de llenar. La cantidad de agua para el compartimento grande es 1½ tazas y para el pequeño es ¼ taza. **Nota:** Aunque está usando solamente el compartimento grande, tiene que llenar ambos.
3. **Si cocina solamente los fideos o el jiaozi, no cumple pasos 4 y 5.**
4. Si agregue las verduras u otros ingredientes a los fideos chinos (véase a las sugerencias de la página 3), cógelos y prepárelos para cocinar (pelarlos, rallarlos, picarlos, etc) primero. **Recuerde:** No conecte el cocedor al tomacorriente hasta que se han colocado los huevos o las verduras. El precalentamiento del agua cambia los tiempos de cocción.
5. Posicione la cesta para huevos en el compartimento pequeño y ponga uno o dos huevos y/o las verduras en ella. Cuando cocina dos huevos, ponga las verduras entre o encima de los huevos. Posicione la tapa para que los orificios de ventilación estén hacia la trasera del cocedor.
6. Conecte el cable al tomacorriente. La luz indicadora se enciende y el cocedor se calienta. La luz ilumina mientras el cocedor se conecta al tomacorriente.
7. A. *Si cocina los fideos o el jiaozi CON huevos o verduras:*

Cocina los huevos o las verduras durante 7 minutos para los fideos chinos, durante 8 minutos para los fideos udon o durante 5 minutos para el jiaozi. Al fin de este tiempo de cocción, retire la tapa y agregue un paquete desenvuelto de fideos o jiaozi al compartimento grande. Ponga la tapa en su lugar, salvo que si cocina los fideos udon donde la tapa tiene que quedar retirado. Cocina 3 minutos adicionales si cocina los fideos o 5 minutos adicionales si cocina el jiaozi.

B. *Si cocina SOLAMENTE los fideos o el jiaozi:*

Lleve a hervir el agua y agregue un paquete desenvuelto de fideos o jiaozi al compartimento grande. Ponga la tapa en su lugar, salvo que si cocina los fideos udon donde la tapa tiene que quedar retirado. Cocina 3 minutos adicionales si cocina los fideos o 5 minutos adicionales si cocina el jiaozi.

Nota: Durante la cocción, es normal oír un clic o un chasquido y notar que el cocedor cambia entre un hervir fuerte y la cocción a calor lento. Eso es debido a que el cocedor mantiene la temperatura de cocción.

8. **¡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. Cuando termina la cocción, desconecte el cable del tomacorriente. Asegurando de mantenerse fuera de los orificios de ventilación, agarre el asa central para retirar la tapa del cocedor.
9. Si ha usado la cesta para huevos, retírela de la base.
 - *Para los huevos:* Si prefiere los huevos blandos, déjelos de enfriarse durante 2 minutos. Si prefiere los huevos de término medio, déjelos de enfriarse durante 5 minutos. Ponga los huevos en agua fría hasta al punto que puede manejarlos cómodamente para pelarlos. Pele los huevos, córtelos en mitades y agréguelos a los fideos.
 - *Para las verduras:* Simplemente agréguelas a los fideos.
10. Si prefiere, puede escurrir el caldo de los fideos antes de agregar los huevos o las verduras. Ponga la tapa en su lugar, agarre las asas laterales, manténgalas juntas con las de la base y escurra el caldo con cuidado del pico vertedor (Fig. A, página 2).
11. Retire la tapa y, con la cuchara incluida, agregue el polvo del paquete de sabor incluido con los fideos. Si prefiere, puede agregar algunas de las sugerencias a continuación.
12. Puede comer los alimentos con el tenedor o la cuchara incluidos. **¡AVISO!** Si come los alimentos del cocedor si mismo, para evitar quemaduras, ponga el cocedor sobre una superficie plana y deje que los alimentos y el cocedor se enfríen. Evite contacto con las superficies metálicas del borde del cocedor.

Sugerencias para ingredientes adicionales

Las verduras

Las verduras grandes y las que cocinan durante un tiempo más largo, como las flores de brócoli y coliflor y las zanahorias de corte pequeño, pueden ser puesto a la cesta para huevos y cocinado durante 10 minutos.

Las verduras pequeñas y las que cocinan rápidamente pueden ser cocinado con los fideos chinos o udon en el compartimento grande del cocedor. Se incluyen las zanahorias ralladas, el calabacín rallado o en espiral, las cebolletas rebanadas, los champiñones rebanados, las arvejas chinas, el jengibre rallado o el ajo picado.

Espicias y guarniciones

Agregue las salsas, como sriracha, soja o tamari, el aceite de sésamo, los frutos secos picados, las semillas de sésamo, el cilantro, la albahaca o algunas rebanadas de jalapeño, avocado o limón a los fideos cocinados.

Otras maneras de usar el cocedor

Recalentar alimentos

Los alimentos enlatados y preparados comerciales, como las sopas, los guisos, el chile y el avena rápido pueden ser calentados en este cocedor. Agregue el alimento al compartimento grande y siga las instrucciones del paquete en cómo prepararlo, verificando si es necesario agregar agua adicional. La cantidad de ambos los alimentos y algún líquido adicional no deben de ser mayor que 2 tazas en total. **Nota:** Aunque está usando solamente el compartimento grande, tiene que verter $\frac{1}{4}$ taza de agua al compartimento pequeño.

Conecte el cocedor al tomacorriente. No ponga la tapa en su lugar cuando calienta alimentos que hacen espuma y hiervan mucho, como el avena rápido. Caliente los alimentos a la temperatura preferida, revolviéndolos de vez en cuando con la cuchara incluida.

Preparar huevos revueltos

Conecte el cocedor al tomacorriente y caliéntelo mientras mezclar los huevos. Agregue 1 cucharada de mantequilla al compartimento grande y llene el compartimento pequeño con agua hasta la línea de llenar. Bate juntos 4 huevos, la sal y la pimienta negra en un tazón mediano hasta que están bien mezclados. Vierta la mezcla al compartimento grande cuando la mantequilla se derrite.

Si prefiere, puede agregar trozos pequeños de jamón cocinado, salchichas precocinadas y/o verduras a la cesta para huevos y póngala en el compartimento pequeño. Cocina los alimentos, sin la tapa, revolviéndolos de vez en cuando con la cuchara incluida u otro utensilio no metálico hasta que se espesan y los huevos líquidos se cocinan. Agregue el jamón, las salchichas y/o las verduras.

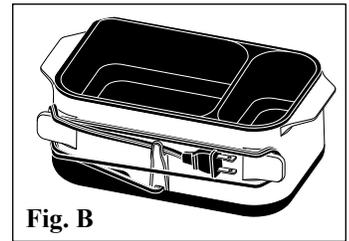
Cómo limpiar, cuidar y guardar el cocedor

1. Siempre desconecte el cocedor del tomacorriente y déjelo de enfriarse por completo antes de limpiarlo.
2. **Nunca sumerja en agua o cualquier otro líquido la base del cocedor.** Lave el interior de la base con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el interior vertiendo agua en ambos compartimentos, asegurándose que el agua no entre en contacto con la superficie exterior de la base.

Si es necesario, vierta el agua jabonoso en la base, conecte el cocedor al tomacorriente y caliéntelo durante poco tiempo para aflojar los residuos. Suavemente friéguelo con una esponja de limpieza no metálica, como la multiuso Scotch-Brite* o la Scotch-Brite* Dobie.* No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos.

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

3. Lave la cesta para huevos, el tenedor, la cuchara y la tapa en agua tibia y jabonosa; enjuáguelas y séquelas por completo. Solamente la cesta para huevos es apta para la rejilla superior del lavaplatos automático.
4. Para guardar el cocedor, enrolle el cable alrededor de los ganchos integrados de la parte trasera de la base (Fig. B).



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. 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 “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 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.