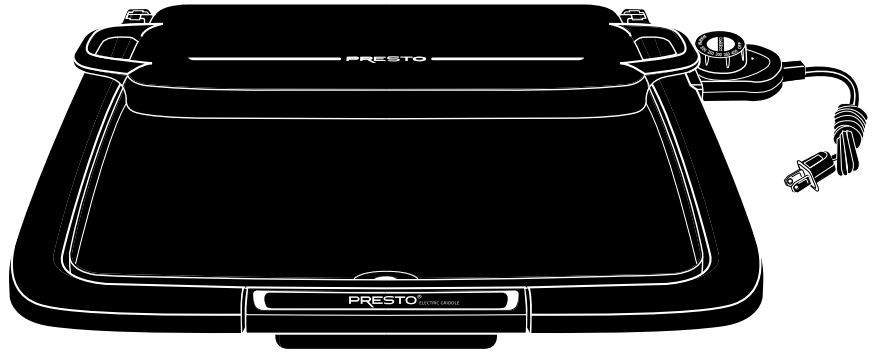


PRESTO®

Parrilla/Calentadora Plus eléctrica de toque frío


- Forma “cuadrada” eficiente cocina más panqueques, huevos y bocadillos.
- Bandeja exclusiva multifuncional— mantiene calientes alimentos cocidos. Se puede guardar de salpicaduras, derretir/ cocer al vapor, o usar como plato de servir.
- El control de calor Control Master® automáticamente mantiene la temperatura apropiada de cocinar.
- Fácil de limpiar y almacenar. Puede sumergir en agua y lavar en lavaplatos con el control de calor retirado.
- Bandeja de grasa retire fácilmente por limpieza rápida.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

©2012 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

Éste es un electrodoméstico registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usa aparatos eléctricos, se deben seguir las medidas de seguridad básica, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
3. Para protegerse contra choque eléctrico, no sumerja el control, cable ni enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier aparato es usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de retirar la bandeja de grasa o el control de calor y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, ni en caso de funcionamiento defectuoso del aparato o haya sido dañado de alguna manera. No opere si las patas y/o base de toque frío están rajadas o dañadas. Devuelva el aparato al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para el examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
11. Se recomienda que este aparato no se mueva cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el control de calor al aparato, luego el enchufe en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No use el aparato para otro uso que no sea el indicado.

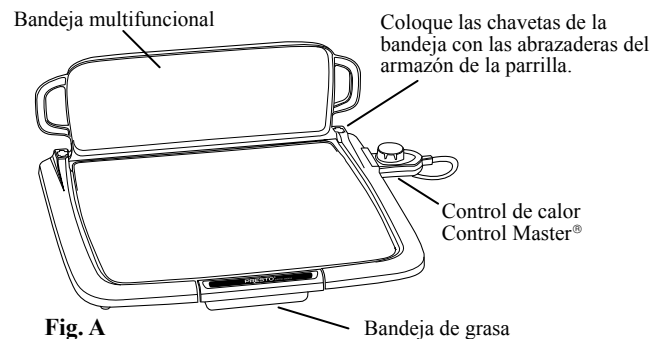
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para que encaje sólo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente dentro del tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.
- Un cable (o conjunto de cable) de suministro de energía corto es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene precaución al usarlos.
- Si usa cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del aparato. El cable de extensión debe ser colocado para que no caiga sobre la superficie de la encimera o mesa, en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer.
- Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

Bandeja multifuncional — Esta bandeja versátil mantiene calientes los alimentos cocidos mientras cocina más alimentos. Se puede usar para guardar de salpicaduras, para derretir/cocer al vapor, o como plato de servir. Utilice la parrilla con o sin la bandeja multifuncional. Para utilizar la bandeja, alinee las chavetas de la bandeja con las abrazaderas en la parte trasera del armazón de la parrilla. Empuje la bandeja hacia abajo hasta que las chavetas están encajadas completamente en las abrazaderas, Fig. A. Cambia la posición de la bandeja, como muestra Fig. B, al uso deseado.



Cómo Usar

Antes de utilizar por primera vez, lave la parrilla/calentadora según las instrucciones de “Cuidado y Limpieza” en página 3.

1. **Coloque la parrilla en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.** Deslice la bandeja de grasa a los rieles (Fig. A).
2. Si desea, “sazone” la superficie antiadherente frotando levemente con aceite de cocina. Retire el aceite exceso con papel de cocina.
3. Coloque la bandeja multifuncional a la parrilla, si desea.
4. Inserte el control de calor Control Master® en la parrilla hasta que las dos clavijas eléctricas de la parrilla estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.
5. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea página 3 para la tabla de temperaturas de cocción). Precaliente la parrilla. La luz indicadora apaga cuando se alcanza la temperatura escogida (aproximadamente 5 a 10 minutos).

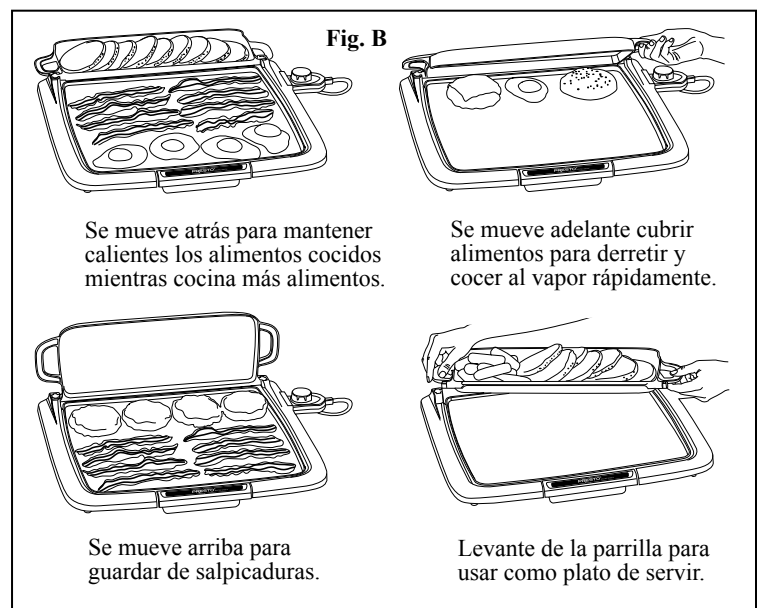
Nota: Mientras la parrilla se calienta, es posible que escuche un golpecito; esto se debe a la expansión del metal al calentarse. Es algo normal. Es posible que también perciba este sonido cuando la unidad se enfría.

6. Prepare alimentos por cocción. Porque la parrilla tiene un acabado antiadherente, los alimentos pueden ser preparado con poco o ningún aceite.
7. Coloque los alimentos en la parrilla y cocine según la tabla de tiempos de cocción (página 3). El calor debe ser ajustado según la preferencia personal y alimento en particular a cocinar. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que se mantiene la temperatura deseada.

Nota: Esta parrilla no fue diseñada para utilizar como bandeja de calentamiento.

Para mejores resultados utilice utensilios de nylon, plástico, madera, o goma. No utilice utensilios de metal, ellos pueden arañar la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie antiadherente.

8. Gire el control de calor a OFF cuando la cocción haya terminado. Desenchufe el control de calor del tomacorriente, luego del aparato. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar la bandeja de grasa.



Cuidado y Limpieza

Antes del uso inicial y después de cada uso, lave la parrilla, la bandeja de grasa, y la bandeja multifuncional en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa, enjuague y seque. **No sumerja el control de calor Control Master® en agua, ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.**

Nota: Si elige lavar la parrilla en el lavaplatos, el fondo de la parrilla podría decolorarse debido a la naturaleza cáustica de los detergentes a lavaplatos.

Después de cada uso, limpie la superficie antiadherente con una almohadilla de limpieza no metálica, como Esponja de Limpieza Multiuso Scotch-Brite® o Almohadilla de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®. Si es necesario, puede aplicar presión firme. No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecer sobre el elemento calentador. Para quitar esta decoloración, use un limpiador comercial diseñado para limpiar superficies, tal como removedor dip-it®. Estos limpiadores están disponibles en la mayoría de tiendas de abarrotes y ferreterías. Deslice la bandeja de grasa en lugar. Precaliente la parrilla a 225°F. Combine 1 taza de agua caliente y 1 cucharada de limpiador comercial. Usando guantes de goma, sumerja la almohadilla de limpieza en una solución de limpiar y frote sobre la superficie de cocción, sea atento que los guantes no se toquen la superficie caliente de la parrilla. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la parrilla y deje enfriar. Lave la parrilla en agua jabonosa caliente y seque.

Después de tratar la parrilla con un limpiador comercial, se recomienda que resazone la superficie de cocción con aceite de cocina antes de usar.

La base de toque frío de la parrilla es fácil de mantener atractiva y pareciendo nueva. Sólo pase un paño y limpie los derrames y goteos cuando ocurran. Cualquier residuo de alimento restante puede ser quitado con agua tibia espumosa y una almohadilla de limpieza. Enjuague y seque con un paño.

Revise con frecuencia los tornillos del armazón de la parrilla y las patas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador de estrella. PRECAUCIÓN: El ajuste excesivo puede arruinar los tornillos o rajar el armazón.

IMPORTANTE: Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite la manipulación brusca en el uso y almacenamiento.

Tabla de Tiempos y Temperaturas de Cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado	Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado
Bistec rapido	375° – 400°F	4 – 5 minutos	Panqueques	350° – 400°F	2 – 3 minutos
Bistec, 1" de espesor Poco cocido Término medio	350° – 400°F 350° – 400°F	6 – 7 minutos 10 – 12 minutos	Jamón ½" de espesor ¾" de espesor	325° – 350°F 325° – 350°F	10 – 12 minutos 14 – 16 minutos
Bistec, 1½" de espesor Poco cocido Término medio	350° – 400°F 350° – 400°F	8 – 10 minutos 18 – 20 minutos	Salchicha Unida Precocida	325° – 350°F 325° – 350°F	20 – 30 minutos 10 – 12 minutos
Chuletas de cerdo ½" de espesor ¾" de espesor	325° – 375°F 325° – 375°F	15 – 20 minutos 20 – 25 minutos	Papas fritas, trozos grandes	300° – 350°F	10 – 12 minutos
Hamburguesa ½" de espesor	325° – 375°F	8 – 12 minutos	Pescado	325° – 375°F	5 – 10 minutos
Hígado	325° – 350°F	5 – 10 minutos	Sándwiches a la parrilla	325° – 350°F	5 – 10 minutos
Huevos fritos	275° – 300°F	3 – 5 minutos	Tocino	325° – 350°F	5 – 8 minutos
Pan tostado	325° – 350°F	4 – 6 minutos	Tocino canadiense	325° – 350°F	3 – 4 minutos

Temperatura interna mínima segura de los alimentos recomendada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Para una precisión absoluta, utilice un termómetro para carnes cuando mida su temperatura.

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

*Scotch-Brite y Dobie son marcas registradas de 3M; dip-it es una marca registrada de Ecolab, Inc.

Información de Servicio al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su aparato PRESTO® o necesita piezas para su aparato, comuníquese con nosotros a través de cualquiera de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles, de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. (hora del zona central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Consumer Service Department
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique el número de modelo, que está en el fondo de la parrilla en la caja donde se conecta el control de calor. También indique el número de serie que está estampada en el centro del fondo de la parrilla. Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por mensaje de correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

El Departamento de Servicio de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto PRESTO® genuinas son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicio de Fábrica de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

Garantía limitada de PRESTO®

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado 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 reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame el Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no sea posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de la Factoría de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del problema e indique la fecha en que se adquirió el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato, mal uso o descuido anulará 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