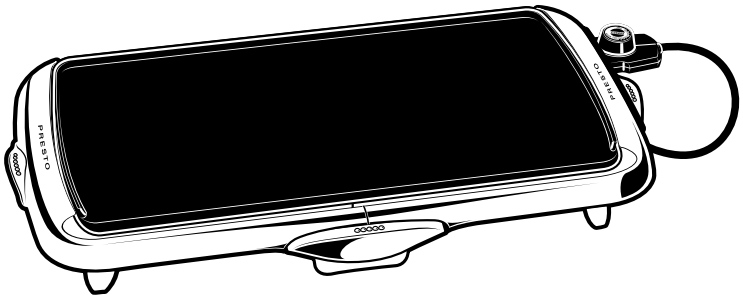
PRESTO®

Parrilla eléctrica de toque frío

- La base de toque frío rodea la superficie de la parrilla en el frente y a los lados.
- Versátil. Perfecto por desayuno, almuerzo y cena.
- Superficie antiadherente para cocinar sin pegar y limpieza fácil.



Visítenos en la web en www.gopresto.com

INSTRUCCIONES

©2006 National Presto Industries, Inc.

Éste es un electrodoméstico registrado por UL. 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 electrodomésticos, se deben seguir siempre las medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable

Conecte el cable de suministro de energía sólo a un tomacorriente polarizado. Como característica de seguridad, este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Este enchufe está diseñado para que encaje sólo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar esta característica de seguridad.

Un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía 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 un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. 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.

Cómo Usar

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con las características de la parrilla (Fig. A). Lave la parrilla en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa; enjuague y seque. **Nunca sumerja el control de calor Control Master® en agua u otro líquido ni se lo moje.** "Sazone" la superficie antiadherente de cocción, frotando levemente con aceite de cocinar. Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

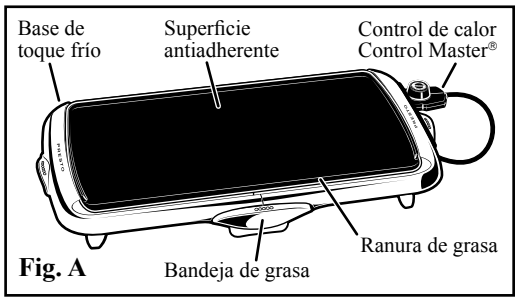


Fig. A

1. Coloque la parrilla en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. 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.
3. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea la página 3 para temperaturas de cocción). Precaliente la parrilla. La luz indicadora apaga cuando se alcanza la temperatura escogida (aproximadamente 5 a 10 minutos).
4. Prepare alimentos por cocción. Porque la parrilla tiene un acabado antiadherente, los alimentos pueden ser preparados con poco o nada de aceite.
5. 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 los alimentos en particular que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que la temperatura deseada se mantiene.
6. Gire el control de calor a OFF (APAGADO) cuando la cocción haya terminado. Desenchufe el control de calor del tomacorriente, luego de la parrilla. Deje que la parrilla se enfríe antes de retirar la bandeja de grasa y limpiarla.

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

Cuidado y Limpieza

Antes del uso inicial y después de cada uso, lave la parrilla 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.**

Para obtener los 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

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 comestibles 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. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la parrilla y deje enfriar. Lave la parrilla en agua tibia y espumosa y seque.

Después de tratar la parrilla con un limpiador comercial, se recomienda frotar la superficie de cocción levemente con una cantidad pequeña de aceite de cocinar antes de usarla otra vez.

*Scotch-Brite es una marca registrada de 3M. Dobie es una marca registrada de Pechiney Plastic Packaging, Inc. dip-it es una marca registrada de Reckitt Benckiser N.V.

Alguna decoloración puede ocurrir dentro de la bandeja de grasa de la parrilla. Esto es normal. La cantidad de decoloración variará dependiendo de los alimentos cocinados y la temperatura utilizada. Esta decoloración sólo es visible dentro de la bandeja de grasa y no afectará el rendimiento de la parrilla.

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 ocurren. Cualquier residuo de alimento restante puede ser quitado con agua tibia y espumosa y una almohadilla de limpieza. Enjuague y seque con un paño.

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

TABLA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimentos	Temperatura	Tiempo Aproximado
Bistec, 1 pulgada de espesor, poco cocido	350°–400°F	6–7 minutos
Bistec, 1 pulgada de espesor, término medio	350°–400°F	10–12 minutos
Bistec, 1½ pulgada de espesor, poco cocido	350°–400°F	8–10 minutos
Bistec, 1½ pulgada de espesor, término medio	350°–400°F	18–20 minutos
Bistec rápido	375°–400°F	4–5 minutos
Chuletas de cerdo, ½ pulgada de espesor	325°–375°F	15–20 minutos
Chuletas de cerdo, ¾ pulgada de espesor	325°–375°F	20–25 minutos
Hamburguesa, ½ pulgada de espesor	325°–375°F	8–12 minutos
Hígado	325°–350°F	5–10 minutos
Huevos fritos	275°–300°F	3–5 minutos
Jamón, ½ pulgada de espesor	325°–350°F	10–12 minutos
Jamón, ¾ pulgada de espesor	325°–350°F	14–16 minutos
Pan tostado	325°–350°F	4–6 minutos
Panqueques	350°–400°F	2–3 minutos
Papas, trozos grandes, fritos	300°–350°F	10–12 minutos
Pescado	325°–375°F	5–10 minutos
Sándwiches a la parrilla	325°–350°F	5–10 minutos
Salchichas precocidas	325°–350°F	10–12 minutos
Salchichas unidas	325°–350°F	20–30 minutos
Tocino	325°–350°F	5–8 minutos
Tocino canadiense	325°–350°F	3–4 minutos

Información de Servicios al Consumidor

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

- **Llame al 1-800-877-0441** los días hábiles 8:00 a 16:30 (hora de la zona central)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.gopresto.com**
- **Escriba a: NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.**
  Departamento de Servicios al Consumidor
  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 conecte el control de calor. También indique el número de serie que está estampada en el centro del fondo de la parrilla.

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.

Cualquier mantenimiento que necesite este electrodoméstico, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicios de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del defecto. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de Fábrica
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-0529

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Las piezas de repuesto genuinas PRESTO® 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 genuinas PRESTO®. 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®.

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, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del defecto 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 y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso 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