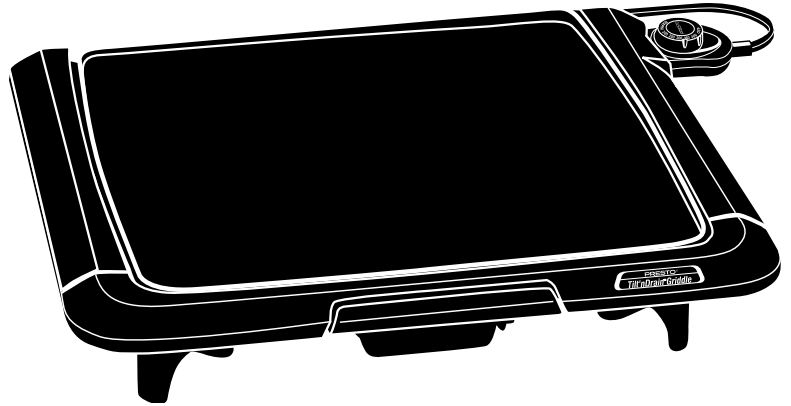


PRESTO®

Tilt'nDrain™ Parrilla eléctrica de toque frío


- Se adapta fácilmente de superficie nivelada para cocinar huevos y panqueques a una superficie inclinada para escurrir carnes.
- “Estructura cuadrangular” eficiente permite más panqueques, huevos y sándwiches.
- La base de toque frío rodea la superficie de la parrilla en el frente y ambos lados.



Visítenos en la web a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

© 2009 National Presto Industries, Inc.

Este 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 electrodomésticos eléctricos, siempre se deben seguir 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 del electrodoméstico o si haya 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 Servicio 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 superficies calientes.
10. No coloque en o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas ni en un horno caliente.
11. Se recomienda que no se mueva este electrodoméstico cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico, luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control de calor a APAGADO [OFF] y entonces 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 (una lámina es más ancha que la otra). Este enchufe encajará 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, contacte un electricista calificado. No intente inhabilitar 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 de extensión 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 agua tibia y espumosa, enjuague y seque. No sumerja el control de calor Control Master® ni deje que el control de calor entre en contacto con cualquier líquido. “Sazone” la superficie antiadherente de cocción, frotando levemente con aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

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 al tomacorriente.

3. Cuando cocine carnes, saque las asas para inclinar la superficie de la parrilla, Fig. A. Esto permite el escurrimiento de grasa excesiva a la bandeja de grasa. Cuando cocine otros alimentos, como huevos y panqueques, esté seguro que las asas estén hacia adentro para que la parrilla esté nivelada.

4. 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 desaparece cuando se alcanza la temperatura escogida (esto toma aproximadamente 5 a 10 minutos).

5. Prepare los alimentos por cocción. Porque la parrilla tiene un acabado antiadherente, los alimentos pueden ser preparados con poco o ningún de aceite.

6. Coloque los alimentos en la parrilla y cocine según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción (página 3). El calor debe ser ajustado según la preferencia personal y tipo de alimento que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora encenderá y apagará indicando que mantiene la temperatura deseada.

7. Gire el control de calor a APAGADO [OFF] cuando la cocción haya terminado. Desenchufe el control de calor del tomacorriente, luego del electrodoméstico. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar la bandeja de grasa.

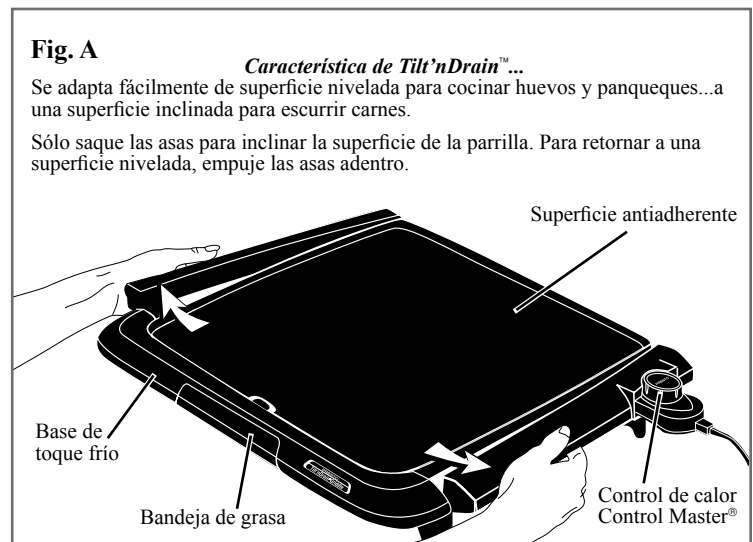
Nota: Esta parrilla no fue diseñada para utilizar como bandeja de calentamiento.

Cuidado y Limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, 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 mejores resultados utilice utensilios de nylon, plástico, madera o goma. No utilice utensilios de metal como ellos pueden arañar la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie antiadherente de cocción.

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.**



*Scotch-Brite es una marca registrada de 3M.

** Dobie es una marca registrada de Pechiney Plastic Packaging, Inc.

Con el tiempo, la superficie antiadherente puede oscurecer sobre el elemento calentador. Para quitar esta decoloración, use un limpiador comercial destinado 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 su lugar. Precaliente la parrilla a 225°F. Mezcle 1 taza de agua caliente y 1 cucharada de limpiador comercial. Usando guantes de goma, sumerja la almohadilla de limpieza en la solución de limpiar y frótelas sobre la superficie de cocción. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la parrilla y deje enfriar. Lave la parrilla en agua caliente y jabonosa y seque.

Después de tratar la parrilla con un limpiador comercial, se recomienda que frote la superficie antiadherente con aceite de cocina antes de usarla.

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 el ajuste de temperatura utilizado. Esta decoloración sólo es visible dentro de la bandeja de grasa y no afectará el funcionamiento de la parrilla.

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

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

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

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

[†]dip-it es una marca registrada de Ecolab, Inc.

Información de Servicio

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 de 8:00 a 16:30 (hora del zona central)
- **Envíenos un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio de 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 se encuentra en el fondo del protector del enchufe. También indique el número de serie que está estampada en el centro del fondo de la parrilla. Conserve esta información:

Número del modelo: _____ Número del 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.

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

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Departamento de Servicio de Fábrica de Presto
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-0529

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 rendimiento 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®.

Garantía Límite 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 Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el electrodoméstico, 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 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