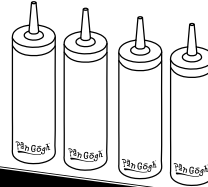


# PRESTO®

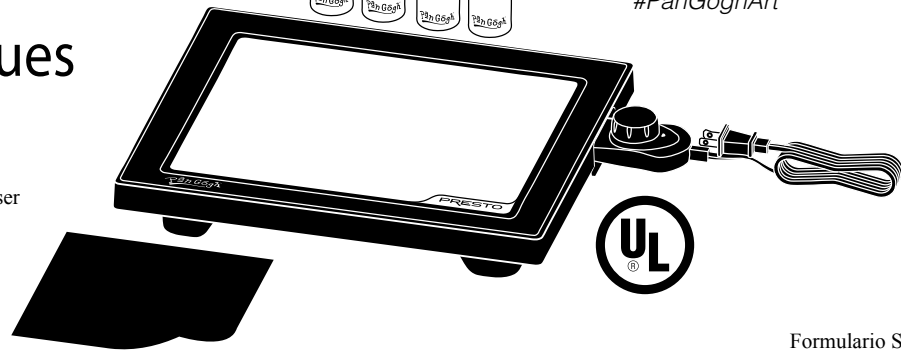
# Pan Gogh™

## INSTRUCCIONES

Plancha  
para arte de  
panqueques




¡Comparte su arte de  
panqueques! Etiquétanos en  
Facebook e Instagram.  
#PanGoghArt



**Importante:** Se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas mayores de 13 años.

[www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)  
[www.PrestoPanGogh.com](http://www.PrestoPanGogh.com)

Formulario S4021-032B  
©2019 National Presto Industries, Inc.

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

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos. Se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas mayores de 13 años.
5. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
6. Nunca 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 de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto por Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una 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. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene aceite u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
12. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO 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 descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable 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 la plancha

El arte de panqueques es una manera fácil y fantástico de poner un poco de color, divertido o algo especial al desayuno. Escribe mensajes, dibuje animales favoritos o celebra un día especial con colores vibrantes y diseños festivos. Use el guía de arte incluido para empezar, o puede dibujar su propio diseño. Guías adicionales son disponibles a [www.PrestoPanGogh.com](http://www.PrestoPanGogh.com).

Incluido con la plancha:

- 2 botellas para masa con punta fina
- 2 botellas para masa con punta gruesa
- 1 guía de diseño antiadherente de doble cara

Otras cosas requeridas:

- Receta para panqueques (página 3) o una mezcla comercial con los ingredientes requeridos
- Colorante
- Recipientes para mezclar con pico vertedor (uno para cada color)
- Botellas para masa (uno para cada color)
- Embudo (opcional)
- Utensilio para mezclar, como tenedor o batidor
- Pinchas pequeñas de cocina, o algún utensilio similar
- Espátula para panqueques



**ATENCIÓN:** No se diseñó esta plancha para usar como bandeja de calentamiento, hornillo ni calentar cualquiera batería de cocina. Usando este electrodoméstico en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al electrodoméstico y anula la garantía.

## Preparando la masa

- La mayoría de mezclas comerciales de marca nacional funciona bien para arte de panqueques.
- Cuando prepara masa casera, recuerde estas cosas:
  1. Usa aceite vegetal en vez de mantequilla o manteca derretida. Si usa la mantequilla o manteca derretida, déjela enfriarse a la temperatura ambiente. También, deja que los ingredientes fríos, como leche y huevos, calientan a la temperatura ambiente. Luego, puede mezclarlos juntos.
  2. Usa cualquier tipo de harina fina. Evita el uso de harina de grano entero o la con salvado visible ya que pueden obstruir la punta fina de la botella para masa.
- Tamiza los ingredientes secos antes de agregarlos a los ingredientes mojados. Puede ayudar en conseguir una masa más suave. Si no tiene un tamizador, puede usar un escurridor con malla fina.
- Prepara la masa según la receta o las instrucciones del paquete. Mezcla juntos por completo hasta que la masa está suave sin grumos.
- Puede ser necesario agregar más líquido para que la masa fluya mejor de las puntas de las botellas. Si es necesario agregar más líquido, agregue 1 cucharada a la vez hasta que la masa tiene la consistencia deseada.
- Prueba la masa antes de agregar el colorante. La masa debe de fluir fácilmente de la punta de la botella. Vierte una cantidad pequeña de masa en una de las botellas. Coloque en lugar la capa con punta fina. Si la masa no fluye con facilidad, agregue más líquido como escrito en el consejo justo arriba. Si obstruye la punta, mézclela más.

## Masa para panqueques

1¼ tazas de harina común	1 taza más 2 cucharadas de leche
1 cucharada de azúcar	1 huevo batido
2 cucharaditas de polvo para hornear	2 cucharadas de aceite vegetal
½ cucharadita de sal, opcional	

Tamice juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en tazón mediano. Mezcle juntos la leche, el huevo y el aceite en un tazón pequeño. Incorpore la mezcla con leche a los ingredientes secos y revuelve o bate hasta que desaparecen casi todos los grumos. Puede usar una batidora para mezclar la masa y luego viértala en las botellas.

### Creando el arte

Use solamente los utensilios de nailon, plástico, madera o goma. Nunca use los de metal ni corte los alimentos en la superficie de cocción. Los utensilios de metal, incluso los para cortar, pueden dañar al acabado antiadherente. Depende de la mezcla o la receta, puede ser necesario agregar más líquido a la masa como descrito en la sección de “Preparando la masa.”

1. Prepare la masa según las instrucciones del paquete o la receta. Mezcle la masa por completo para que no haya grumos. **Nota:** Una masa más fina sin grumos fluye de las puntas de las botellas más fácilmente.
2. Divida la masa entre los recipientes para mezclar. Los recipientes para mezclar con pico vertedor funcionan lo mejor. Cada color diferente requiere su propio recipiente.
3. Agregue el colorante a la masa. Para colores más vibrantes, use colorantes en gel. Mezcle o bata la masa hasta que el color se incorpora.
4. Posicione la plancha sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor fuera de los paredes, gabinetes y otros objetos.  
**ATENCIÓN:** Posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la plancha para proteger su encimera de daños de calor. No posicione el protector entre las patas de la plancha y la encimera. Las patas tiene que estar en contacto con la encimera para que la plancha no se mueva.
5. Introduzca la sonda del control de calor al protector del enchufe de la plancha. Empuje gentilmente hasta que las dos clavijas eléctricas de la plancha queden totalmente introducidas en el control de calor. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.
6. El arte de panqueque cocina a una temperatura más bajo. Gire el control de calor a 225° o 250°. **Nota:** Es normal oír un clic o chasquido mientras la plancha se calienta y mientras se enfría. Es debido a la expansión y contracción del metal.
7. Vierta la masa colorada de los recipientes en las botellas. Puede usar un embudo si los recipientes no tienen pico vertedor.
8. Ponga una capa muy ligera de aceite sobre el diseño que usted quiere usar. Use aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol. Aplique el aceite y luego rocielo sobre la superficie entera del guía con papel de cocina.
9. Coloque el guía sobre la plancha con el lado aceitado hacia arriba. Usa la botella con punta fina para dibujar los detalles del diseño y la con punta gruesa para llenar todo lo demás. La masa de llenar tiene que conectar con la del detalle para formar un panqueque sólido. La masa puede traslaparse sin daño al diseño.
10. Una vez que ha llenado el diseño, cocina el panqueque hasta que haya burbujas pequeños. Con la espátula, le da vuelta al guía con el panqueque. **Nota:** Es posible que usted tenga que grabar la esquina del guía con las pinzas para deslizar la espátula bajo el guía. Después de verter el panqueque, espera unos segundos. Usando las pinzas, levante la esquina del guía y, lentamente, retire el guía del panqueque. Puede usar la espátula para mantener el panqueque en su lugar mientras retira el guía. Deje que el panqueque cocina un minuto o dos más. Retírelo de la plancha. Es normal ver las líneas del diseño en el panqueque.
11. Para usar el guía otra vez, limpie cualquier residuo con papel de cocina. Después de dos o tres panqueques, tiene que aplicar otra capa ligera del aceite al guía.
12. Apague el control de calor cuando la cocción termina y desconéctelo del tomacorriente. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar el control de ella y antes de la limpieza.

Puede usar esta plancha para preparar otros alimentos. Refiérase a la tabla para los tiempos y temperaturas de cocción:

Alimento	Temperatura	Tiempo de Cocción
Huevos fritos	275°–300°	3–5 minutos
Panqueques (no arte)	350°–400°	2–3 minutos
Papas fritas caseras	300°–350°	10–12 minutos
Sándwich con queso a la parrilla	325°–350°	5–10 minutos
Tostadas a la francesa	325°–350°	4–6 minutos

## Consejos útiles

- Tiene a mano todas las herramientas y ingredientes necesarios antes de empezar.
- Usa el colorante en gel para conseguir colores más brillantes.
- No llena las botellas más que  $\frac{2}{3}$  de capacidad. Algunas masas se expanden una vez que están en las botellas. Si sobrellena la botella, la masa puede salir de la punta.
- Dibuja las líneas del diseño primero para que la masa se queda donde la quiere. Luego llena los espacios vacíos. La masa de llenar tiene que tocar las líneas para formar un panqueque sólido; las masas pueden traslaparse sin daño.
- Si no mezcla la masa por completo, puede obstruir la punta fina de la botella con un grumo. Si la obstruye, tiene que retirar el grumo antes de continuar con su arte. Unas maneras de deshacerse la obstrucción:
  1. Puede retirar la capa de la botella, inserte un palillo en la punta y se deshace el grumo.
  2. Puede introducir el diente de un tenedor a la punta del exterior para deshacerse el grumo.
  3. Puede apretar la botella firmemente pero brevemente al recipiente para mezclar para forzar el grumo de la punta.
- Ponga una capa muy ligera de aceite sobre el diseño que usted quiere usar. Use aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol. Aplique el aceite y luego rociélo sobre la superficie entera del guía con papel de cocina. Después de dos o tres panqueques, tiene que aplicar otra capa ligera del aceite al guía.
- Empieza con diseños sencillos hasta familiarizarse con el proceso de dibujar sobre la plancha. Diseños pequeños vierten más fácilmente que diseños grandes. El arte de panqueques se mejora con práctica.
- Si usa las letras en su diseño, escribálas al revés cuando empieza. Una vez que vierte el diseño, puede leerlas.

## Cómo cuidar y limpiar la plancha

Lave la plancha con agua tibia y jabonosa antes del primer uso. Enjuáguela y séquela por completo. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo de entrar en contacto con cualquier líquido.**

Después de cada uso, deje que la plancha se enfríe por completo. Retire el control de calor y lave la plancha con agua tibia y jabonosa. Enjuáguela y séquela por completo antes de usarlo de nuevo.

**ATENCIÓN:** Puede lavar la plancha en un lavaplatos. Sin embargo, debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos, el fondo de la plancha puede decolorar o un residuo gris puede formarse. Este residuo puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar la plancha para quitar los residuos alimentarios. Sin embargo, si quiere remojar la plancha, no la remoje más que dos horas. Más que dos horas en remojo puede dañar el acabado antiadherente de la plancha.

Limpie el fondo de la plancha y la superficie de cocción con una esponja de limpieza no metálica, como las esponjas de Limpieza Scotch-Brite® o Scotch-Brite® Dobie.® Puede usar presión firme si es necesario.

**No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina.**

Lave las botellas, las puntas y los guías de diseño con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos. Use un cepillo con pelos suaves para quitar masa de las botellas y puntas. Puede lavar las botellas en la rejilla superior de un lavaplatos automático.

El acabado antiadherente sobre la resistencia puede decolorarse u oscurecerse con tiempo. Se lo ocurre cuando residuos de alimentos se quedan sobre la superficie de cocción. Siga estos pasos para quitar esta decoloración:

1. Mezcla una solución de limpieza. Agregue 1 cucharada de detergente en polvo para lavaplatos a 1 taza de agua caliente. Revuelva hasta que el polvo disuelve.
2. Posicione la plancha sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Gire el control de calor a 225°.
3. Ponga guantes de goma, meta una esponja de limpieza no metálica a la solución y frote la esponja sobre la superficie de cocción. Siga limpiando así hasta que usa toda la solución. Tenga cuidado que la solución no entre en contacto con el borde decorado.
4. Apague el control de calor y deje que la plancha se enfríe por completo.
5. Lave la plancha en agua caliente y jabonosa; enjuáguela y séquela.
6. Aplique un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

**Importante:** El control de calor Control Master® puede dañar si lo manipule bruscamente. Manipule el control con cuidado cuando lo usa o guarda para mantener su precisión.

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

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas en cómo funcionar su electrodoméstico Presto® o si necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Si envíe un correo electrónico o una carta, incluya el número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles. Cuando se comunique con los Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie de la plancha. Se encuentra el número de modelo en el fondo del protector del enchufe. Se encuentra el número de serie en el fondo exterior de la plancha. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de Compra \_\_\_\_\_

Se equipó los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto Presto® genuinas. Se fabrican las piezas de repuesto Presto® genuinas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto Presto® genuinas. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto Presto® genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica de Presto, 555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

### Cómo registrar su producto Presto®

**Importante:** Por favor, dentro de diez días de comprar este producto, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este producto. 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 productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite [www.GoPresto.com/registration](http://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.



*¡El arte de panqueque para cada estación! Deleites del verano, personajes espantosos, días de fiesta y más! Para pedir guías adicionales, visite [www.PrestoPanGogh.com](http://www.PrestoPanGogh.com) o llame 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 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 repara o 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 el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, 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 el 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 las sigue, 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