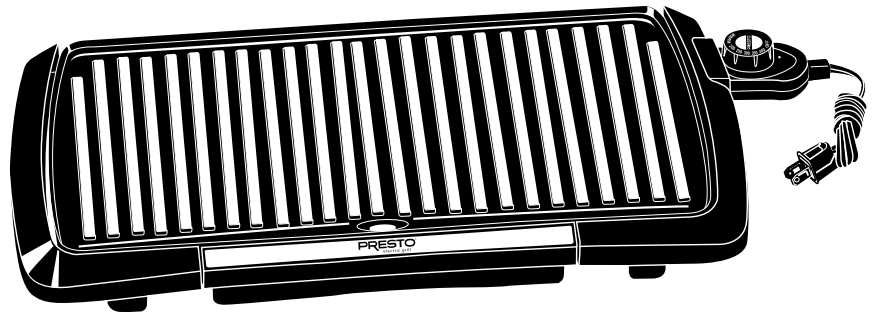


PRESTO®

Parrilla interior eléctrica de toque frío




- ¡Aproveche su parrilla todo el año! Disfrute de deliciosos alimentos a la parrilla cuando lo desee, sin depender del clima.
- La forma saludable de cocinar. La superficie de cocción con rejilla levantada permite el drenaje de la grasa.
- La bandeja de drenaje de la grasa se vacía fácilmente.

INSTRUCCIONES



©2010 de National Presto Industries, Inc.

Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

Este es un producto para el hogar registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
3. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el control de calor, cordón o enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico sea 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 que tenga un cordón o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
10. No coloque en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
11. Se recomienda no mover este aparato si contiene aceite u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el control de calor al aparato, y luego el enchufe en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a "OFF" (APAGADO) 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 SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante del cordón

Conecte el cordón de suministro de energía sólo a un tomacorriente. Como medida de seguridad, este aparato 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, comuníquese con un electricista calificado. No intente inhabilitar esta característica de seguridad.

Un cordón corto de suministro de energía (o conjunto de cordón) es proporcionado para reducir el riesgo de enredo o tropiezo con un cordón más largo. Se pueden utilizar cordones alargadores si se tiene precaución al usarlos.

Si usa un cordón alargador, la calificación eléctrica marcada del cordón debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del aparato. El cordón de extensión debe colocarse de manera tal que no caiga sobre la superficie del mostrador o mesa, en donde los niños pueden jalarlo o tropezar con este.

Cómo usar el producto

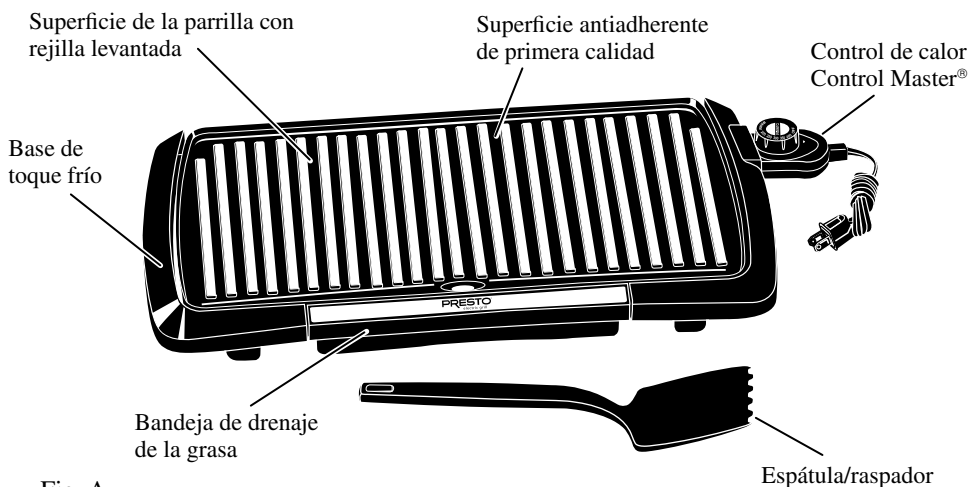
Antes de usar la parrilla por primera vez, consulte la sección de características de la parrilla interior, Fig. A. Lave la parrilla de acuerdo con las instrucciones de "Cuidado y limpieza" de la página 3.

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 cordón al tomacorriente.
 3. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura adecuada (vea la página 3 para temperaturas de cocción). La configuración recomendada para la mayoría de los alimentos a la parrilla es de 400 °F (204.4 °C). Precaliente la parrilla. La luz piloto desaparecerá cuando se alcance la temperatura escogida (esto toma aproximadamente de 5 a 10 minutos).
 4. Prepare alimentos por cocción.
 5. Coloque el alimento en la parrilla y cocínelo de acuerdo con la tabla de tiempos de cocción a la parrilla (página 3). Durante la cocción, la luz piloto se encenderá y apagará para indicar que la temperatura deseada se mantiene.
- NOTA:** esta parrilla ofrece un acabado antiadherente de primera calidad para cocinar sin adherencia.- Para ayudar a proteger esta superficie especial, utilice la espátula/raspador de plástico que viene con la parrilla. Usar utensilios de metal o cortar los alimentos en la superficie de cocción puede dañar el acabado antiadherente.
6. **APAGUE** el control de calor cuando se complete la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y luego del aparato. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar la bandeja para grasa o de limpiar la parrilla.

Nota: esta parrilla no fue diseñada para su uso como bandeja de calentamiento.

Consejos útiles

- Precaliente la parrilla de 5 a 10 minutos para obtener mejores resultados.
- Antes de comenzar la cocción a la parrilla, retire el exceso de grasa de la carne para evitar la formación de humo.
- Si utiliza broquetas de madera, sumérlas en agua de 30 minutos a 1 hora antes de usarlas para evitar que se quemen.
- Utilice la espátula/raspador de plástico que viene con la parrilla o unas pinzas de plástico para manipular carnes, carnes de ave y pescados. Los tenedores pueden atravesar la carne, lo que hace que se pierdan deliciosos jugos.
- Marine o frote carnes magras, carnes de ave y pescados con una pequeña cantidad de aceite vegetal para realzar el sabor y retener la humedad.
- Las bolsas plásticas resellables son una buena opción para marinar. Coloque los ingredientes del marinado, las carnes, las carnes de ave o los pescados en una bolsa, séllela, mezcle bien y colóquela en el refrigerador por varias horas, o según las instrucciones de la receta.
- La parrilla funciona bien para cocinar pechugas y muslos de pollo deshuesados; sin embargo, no se recomienda la cocción de trozos de pollo con hueso a la parrilla. Debido a que la superficie no es plana, la carne no tiene contacto de forma uniforme con la rejilla, lo que da como resultado tiempos de cocción prolongados.



- Para acelerar el tiempo de cocción de los cortes más grandes de carne o carne de ave, cubra la parrilla con papel de aluminio.
- Para evitar la transferencia de bacterias, use recipientes diferentes para las carnes, los pescados y las carnes de ave cocidos y crudos.

Cuidado y limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso subsiguiente, lave la parrilla y la bandeja para grasa en el lavaplatos o lávelas con agua caliente y espumosa, enjuáguelas y séquelas. **No sumerja el control de calor Control Master® en agua, ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.**

Nota: si opta por lavar la parrilla en un lavaplatos, es posible que la parte inferior de la parrilla se decolore debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos.

Después de cada uso, mientras la parrilla todavía esté tibia, use la espátula/raspador para trasladar la grasa de las rejillas hasta la bandeja para grasa. Tendrá un mejor resultado si sostiene la espátula en un ángulo de aproximadamente 45° para tener mayor contacto con las rejillas. También puede utilizar la espátula/raspador para retirar los restos de alimentos de las rejillas.

Si va a lavar la parrilla a mano, 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. 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 ocurran. Cualquier resto de alimento se puede quitar con agua tibia espumosa y una almohadilla de limpieza. Enjuague y seque con un paño.

Revise con frecuencia los tornillos de sujeción del asa 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 dañar el armazón de plástico.

IMPORTANTE: para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite manipularlo bruscamente al usarlo y guardarlo.

*Scotch-Brite es una marca registrada de 3M. Dobie es una marca registrada de Pechiney Plastic Packaging, Inc.

Tabla de tiempos de cocción a la parrilla

Alimento	Configuración	Tiempo aproximado de cocción a la parrilla* (total en minutos)
Carne de res Bistec, ¾ de pulgada de espesor (a punto) (término medio) Hamburguesa	400° 400° 400°	10 a 14 minutos 14 a 18 minutos 14 a 16 minutos
Pollo** Pechuga, deshuesada/sin piel (golpéelo para lograr un espesor uniforme)	400°	12 a 18 minutos
Pescados y mariscos Filete o bistec, 1 pulgada de espesor Camarones	400° 400°	8 a 12 minutos 4 a 6 minutos
Kabobs Carne de res (término medio) Verduras	400° 400°	8 a 10 minutos 8 a 12 minutos
Chuletas de cordero, ¾ de pulgada de espesor (término medio)	400°	14 a 18 minutos
Chuletas de cerdo, ¾ de pulgada de espesor Deshuesadas Con hueso	400° 400°	12 a 15 minutos 14 a 16 minutos
Salchichas Precocidas Crudas	325° - 350° 400°	8 a 10 minutos 12 a 15 minutos
Ternera, ¾ de pulgada de espesor Deshuesada (término medio)	400°	8 a 10 minutos

*Dé vuelta los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

**No se recomienda cocinar trozos de carne de ave con hueso a la parrilla.

Temperaturas internas de las carnes

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. recomienda estas temperaturas internas de las carnes. Para una precisión absoluta, utilice un termómetro para carnes cuando mida su temperatura.

CARNE DE RES, TERNERA, CORDERO O CERDO: **MOLIDA**

160 °F (71.1 °C)

CARNE DE AVE: **PECHUGAS Y MUSLOS DESHUESADOS**

165 °F (73.8 °C)

Cocine hasta que los jugos salgan transparentes

CARNE DE RES, TERNERA O CORDERO: **BISTECS, CHULETAS**

145 °F (62.7 °C)

A punto

160 °F (71.1 °C)

Término medio

170 °F (76.6 °C)

Bien hecho

CARNE DE AVE: **MOLIDA**

165 °F (73.8 °C)

CERDO: **BISTECS, CHULETAS**

160 °F (71.1 °C)

Término medio

170 °F (76.6 °C)

Bien hecho

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 4:30 p.m. (hora del centro)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com**
- **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 Servicio al Consumidor, indique el número de modelo de la parrilla, que se puede encontrar en el fondo del receptáculo del control de calor. Indique también el código de fecha que está grabado en la parte inferior de la parrilla.

Conserve esta información:

Número del modelo: _____ Código de la fecha: _____ Fecha de la compra: _____

Las preguntas serán respondidas inmediatamente 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 producto, 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 defecto. Envíe electrodomésticos para reparación a:

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Presto Factory Service Department
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 desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Los electrodomésticos de "aparencia similar" pueden no tener la misma calidad o no 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 prepagada al Departamento de Servicio 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 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