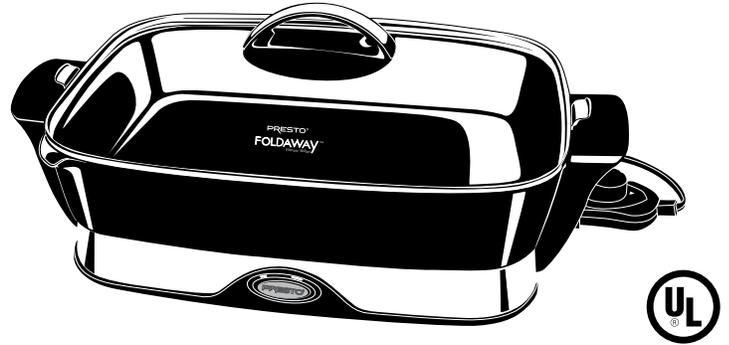


# PRESTO®

## Foldaway® sartén eléctrico de 16 pulgadas

- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Tapa de vidrio templado de lujo permite ver lo que hay adentro.
- Base removible para una limpieza fácil y para guardarlo con facilidad.
- Ideal para usar como servicio de alimentos.
- Pico útil para verter líquidos. Se convierte en un portacuchara.



©2021 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-959E

## INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones 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, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **¡ADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de incendios, no conecte este sartén al tomacorriente con la base retirada.
3. Asegúrese de que las asas estén adecuadamente montadas y sujetadas antes de usar este electrodoméstico. Véase a las instrucciones de la página 2.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
5. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor, el cable ni el enchufe.
6. Los niños no deben manejar los cables y enchufes ni ponerlos en su boca.
7. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
8. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
9. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
11. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
12. No lo use al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque las superficies calientes.
14. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
15. 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.
16. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
17. 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 conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Se proporcionó un cable corto y removible de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si se tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe de ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión tiene que ser colocado para que no cuelgue de la mesa o encimera en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer.

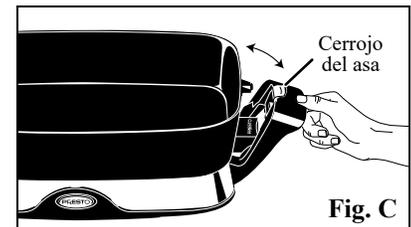
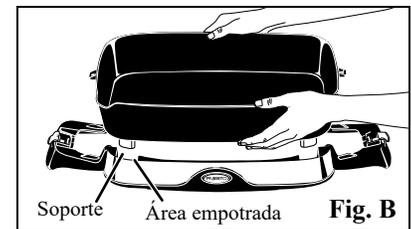
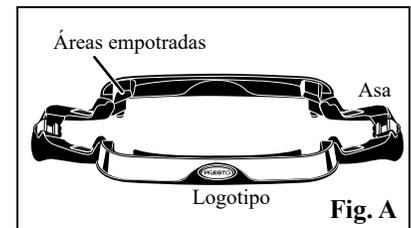
## Antes del primer uso

**ATENCIÓN:** No se diseñó este sartén para usar como bandeja de calentamiento o hornillo, para calentar cualquiera batería de cocina, para derretir cera, geles, plásticos, pegamento u otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial. Usando este sartén en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

Como recibido, el sartén está en la posición de guardar con la base y la tapa encajadas en la bandeja. Retire todo el embalaje y lave el sartén según las instrucciones de la sección “Cómo cuidarlo y limpiarlo” de la página 3.

**Importante:** Antes de usar el sartén, tiene que montarlo como se indica a continuación:

1. Posicione la base sobre una superficie nivelada con las patas de goma hacia abajo. El logotipo Presto® debe de estar enfrente de usted de modo que se puede leerlo con facilidad. Levante las asas y despléguelas hasta que se extiendan al máximo (Fig. A).
2. Posicione la bandeja del sartén sobre la base removible de manera que los soportes se encajan en las áreas empotradas en la base (Fig. B).
3. Sujete la base a la bandeja girando las asas hacia la bandeja hasta oír que los cerrojos se traban en lugar (Fig. C). Si está montada correctamente, no podría levantar la bandeja de la base.



## Cómo usarlo

1. Posicione el sartén montado sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, fuera de los paredes, gabinetes y otros objetos.

**ATENCIÓN:** Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo del sartén. Tenga cuidado de no posicionarlo debajo de las patas de goma.

2. Inserte la sonda del control de calor en el sartén hasta que las dos clavijas eléctricas del sartén estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable solo a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
3. Gire el control de calor a la temperatura preferida para los alimentos que cocina; refiérase a la tabla de página 4. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada, de 5 a 10 minutos.

**Nota:** Mientras el sartén se caliente, es normal oír un golpecito o chasquido debido a la expansión del metal al calentarse. También se puede oír este sonido cuando el sartén se enfría.

4. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que el sartén tiene una superficie antiadherente, se puede prepararlos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** Nunca use el aceite antiadherente en aerosol ya que se haga pegajosa la superficie de cocción.
5. Ponga los alimentos en el sartén y cocínelos según la tabla (página 4). Ajuste el calor según la preferencia personal y los alimentos cocinados. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura seleccionada.

Puede usar el pico vertedor como una portacuchara útil durante cocción. Para obtener los mejores resultados, use utensilios resistente al calor de nailon, plástico, goma o madera. No use utensilios de metal ya que pueden rayar la superficie antiadherente y se caldean si se quedan dentro del sartén durante cocción. No corte los alimentos sobre la superficie de cocción.

**¡AVISO!** Cuando la tapa está puesta en su lugar y los alimentos hierven en el sartén, es normal que salga vapor del pico vertedor. No se extienda sobre el pico vertedor cuando salga el vapor debido a que el vapor puede quemarse.

6. Gire el control de calor a OFF cuando termina la cocción. Desconecte el control de calor del tomacorriente y luego del sartén. Deje que el sartén se enfríe por completo antes de lavarlo.

## Cómo cuidarlo y limpiarlo

Para desmontar el sartén para limpiarlo y guardarlo, use los dedos pulgares para empujar y destrabar los cerrojos del sartén. Gire las asas hacia abajo hasta que se quedan sobre la encimera. Levante la bandeja de la base.

Con el control de calor y la base retirados, la bandeja y la tapa del sartén quedan en la mayoría de lavavajillas automáticos para la limpieza. Lave la bandeja y la tapa antes del primer uso y después de cada uso posterior. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

**ATENCIÓN:** Si decide lavar la bandeja en el lavavajillas, la parte inferior puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente. Además, un residuo gris puede formarse en la parte inferior y puede transferirse a las toallas o la piel.

Cuando lave el sartén a mano, retire el control de calor y lave el sartén en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Asegúrese de que limpie la parte inferior del sartén como necesario. No es necesario remojar el sartén para despegar los residuos. Si remoja el sartén, no lo remoje más que dos horas ya que puede dañarse el acabado antiadherente.

Limpie la superficie antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja de limpieza multiuso Scotch-Brite® o la Scotch-Brite® Dobie.® Si es necesario, puede aplicar presión firme. No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecer sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, lleva a hervir un cuarto de agua y luego reduzca el calor al nivel de cocinar a calor lento (entre WARM y 200°) girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga. Agregue ¼ taza de detergente en polvo para lavavajillas. Cocine a calor bajo durante 20 minutos. Escorra la solución de limpieza y lave el sartén en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Después de lavarlo como así, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie antiadherente antes de usarla otra vez.

Revise con frecuencia los tornillos del asa de la tapa para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador.

**ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o las asas.

**Importante:** Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite la manipulación brusca cuando lo usa y cuando lo guarda.

Para guardar el sartén de manera compacta, gire las asas hacia arriba y adentro. **Coloque una toalla o un papel de cocina sobre la superficie de cocción para protegerla de daños.** Posicione la base invertida en la bandeja de modo que las patas de goma queden hacia arriba (Fig. D). Luego invierte a la tapa y colóquela sobre la bandeja.



## Cómo cuidar de la tapa de vidrio

**¡AVISO!** El vidrio de la tapa puede romperse sin razón aparente si no siga estas instrucciones, lo cual puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

Manipule la tapa con cuidado. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio. No use una tapa rajada ni astillada. Evite impactos al usarla y al guardarla.

Mantenga limpia la tapa. Deje de enfriarse por completo antes de lavarla. La tapa puede ser lavado en el lavavajillas. No use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Puede usar esponjas o limpiadores en polvo no abrasivo.

## 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 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red: [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 N. 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 del sartén. Se los encuentran en el fondo del protector del enchufe. 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 estas piezas genuinas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos.

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

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto Presto® genuinas. Las piezas de “apariciencia 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

**Importante:** Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red y lo registra. El registro apropiado servirá como la prueba de compra si pierde o coloca 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.



### 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 el 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 los 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 sea posible resolver el problema, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para una inspección de calidad; los gastos de enviarlo a nosotros son la responsabilidad del consumidor. Cuando envíe su electrodoméstico, por favor incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió su electrodoméstico Presto®, tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas con cuidado. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anulará esta garantía. Esta garantía le da a usted 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.

**Tabla de temperaturas y tiempos de cocción**

<i>Alimento</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Tiempo</i>
Bistec de res, 1 pulgada de espesor, poco cocinado	350° a 400°	6 a 7 minutos
Bistec de res, 1 pulgada de espesor, término medio	350° a 400°	10 a 12 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor, poco cocinado	350° a 400°	8 a 10 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor, término medio	350° a 400°	18 a 20 minutos
Bistec de res rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos
Chuletas de puerco, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos
Chuletas de puerco, ¾ pulgada de espesor	325° a 375°	20 a 25 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	8 a 12 minutos
Huevos fritos	250° a 275°	3 a 5 minutos
Huevos revueltos	250° a 275°	3 a 5 minutos
Jamón, ½ pulgada de espesor	325° a 350°	10 a 12 minutos
Jamón, ¾ pulgada de espesor	325° a 350°	14 a 16 minutos
Panqueques	350° a 400°	2 a 3 minutos
Papas fritas caseras	300° a 350°	10 a 12 minutos
Pescado	325° a 375°	5 a 10 minutos
Pollo	325° a 350°	25 a 40 minutos
Salchichas precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
Salchichas unidas	300° a 325°	20 a 30 minutos
Sándwiches a la parrilla	300° a 325°	5 a 10 minutos
Tocino	300° a 325°	8 a 10 minutos
Tocino canadiense	275° a 300°	3 a 4 minutos
Tostadas a la francesa	300° a 325°	4 a 6 minutos

#### *Hervir a calor lento*

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre WARM y 200°. Caliente el sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos hierven, coloque la tapa en su lugar y reduzca el calor para hervir a calor lento girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Añade más líquido durante cocción como necesario para obtener la consistencia deseada.

#### *Cocinar a calor lento o carne a la cacerola*

Cuando cocina de esta manera, se doran los alimentos, como carne o verduras, en aceite, mantequilla, margarina, etc., y luego se los hierven a calor lento en una pequeña cantidad de agua a una temperatura baja. Para dorar carnes o verduras, use una temperatura entre 325° y 350°. Después de que se los doren, hiervan a calor lento tal como se indica arriba.

**Conservar la temperatura  
(después de cocción): WARM**