



## Máquina de palomitas de las películas *por* **PRESTO**

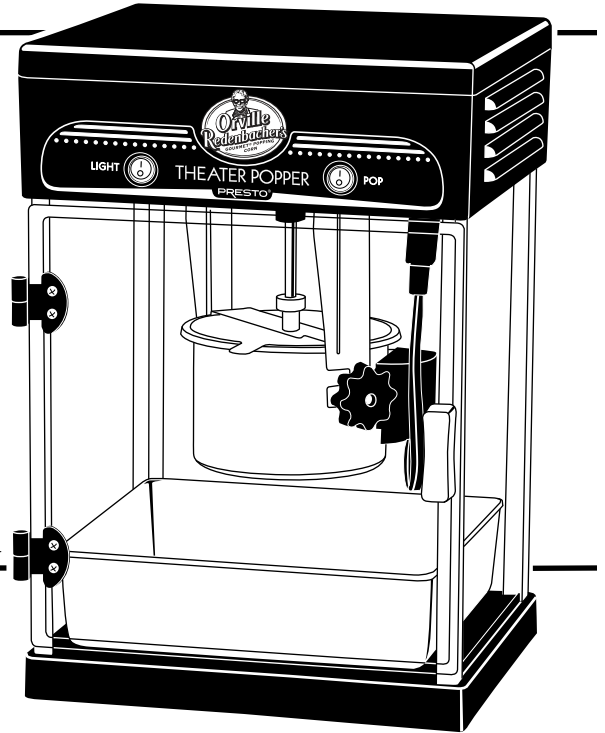
- ◆ Máquina de palomitas de maíz estilo cine en un práctico tamaño familiar que agrega diversión a las noches de películas en familia.
- ◆ Olla de acero inoxidable con brazo mezclador motorizado para un rendimiento superior.
- ◆ Bandeja de palomitas de maíz extraíble que se saca para servir y limpiarse con facilidad.



Visitenos en la Web en [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

©2011 National Presto Industries, Inc.

# INSTRUCCIONES



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 antes de usar la máquina de palomitas de maíz.
2. No debe dejarse sin supervisión la máquina de palomitas de maíz cuando está enchufada a un tomacorriente.
3. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
4. Para protegerse contra incendios, choques eléctricos y lesiones personales, no sumerja la olla, los cables o los enchufes de la máquina en agua u otros líquidos.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectar, gire todos los interruptores a la posición OFF (Apagado) antes de retirar el enchufe del tomacorriente.
7. Desenchufe la unidad cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
8. Esta máquina de palomitas de maíz no se apaga automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, siempre coloque aceite y maíz en la máquina antes de ponerla en funcionamiento.
9. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal 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 eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
12. No use al aire libre.

13. No lo coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
14. Manipule con sumo cuidado los electrodomésticos que contengan aceite caliente.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

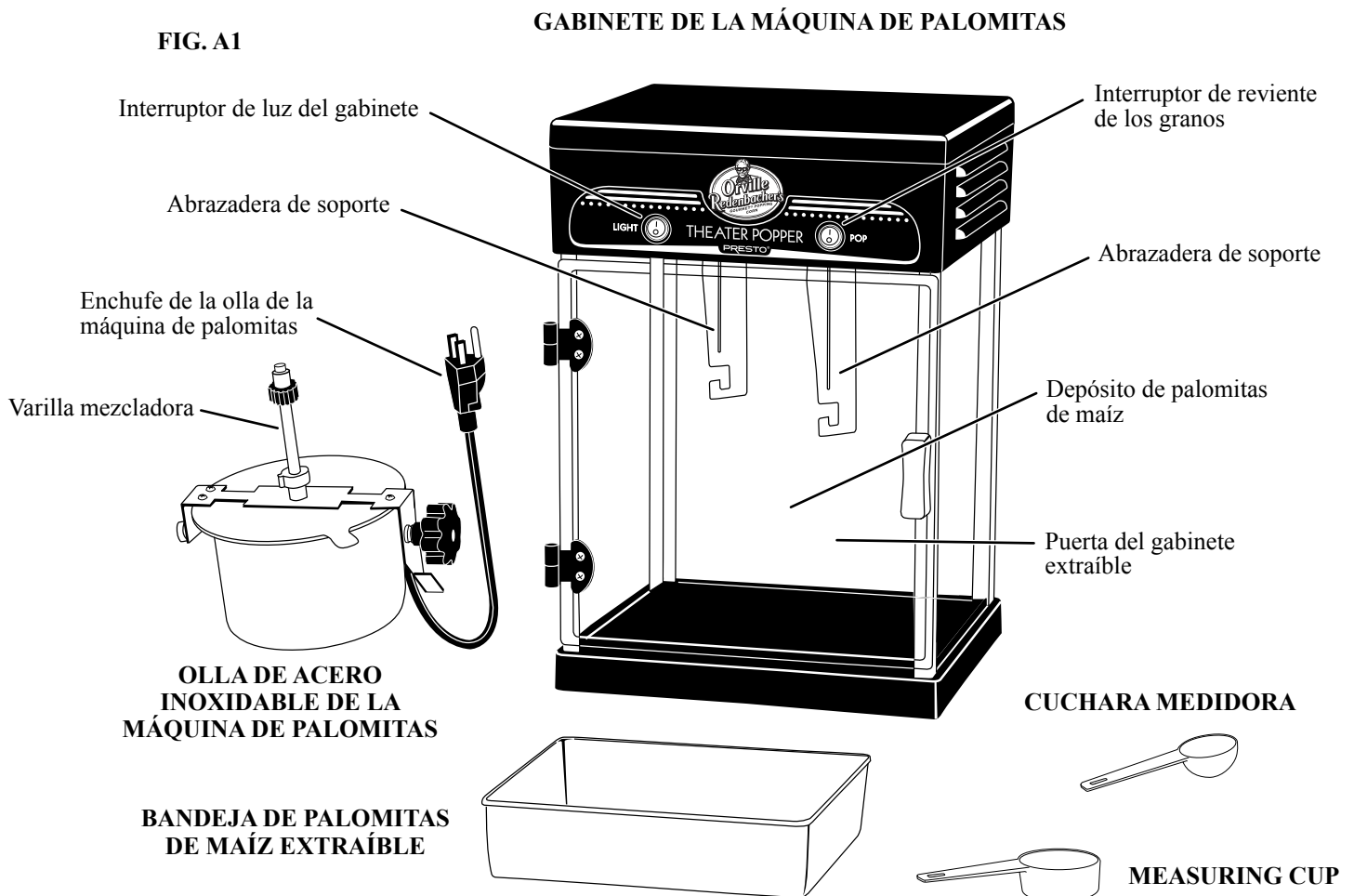
### *Información importante sobre el cable*

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se puede utilizar un cable alargador si se tiene precaución al usarlo.

Si se usa un cable alargador, debe tratarse de un cable de 3 hilos con conexión a tierra y con calificación eléctrica marcada al menos igual que la calificación eléctrica del artefacto. El cable alargador no debe caer de la encimera o mesa ya que podría provocar tropezones o permitir que los niños lo jalen.

### *Antes del primer uso*

1. Quite todo el embalaje que envuelve la máquina.
2. Coloque la máquina de palomitas de maíz sobre la mesa, abra la puerta del gabinete y retire cuidadosamente el embalaje que se encuentra en el interior. Tenga cuidado al retirar el material de relleno del interior para evitar dañar los componentes de la máquina.
3. Familiarícese con las diversas piezas que componen la máquina de palomitas de maíz (Fig. A1 y A2) y siga las instrucciones atentamente.
4. Antes de hacer su primera tanda de palomitas, limpie los componentes como se describe en la sección de “Cuidado y limpieza” de la página 4.



## Cómo usar el producto

1. Abra la puerta del gabinete y coloque la olla de la máquina de manera tal que el enchufe quede hacia la parte posterior del gabinete. Incline ligeramente la olla de manera que la varilla mezcladora apunte hacia usted y la perilla de la olla se encuentre a su derecha. Coloque los pivotes de la olla en los ganchos de la abrazadera de soporte (Fig. B).

Nota: Si la olla no cabe entre las abrazaderas de soporte, es posible que éstas requieran un pequeño ajuste. Para ello, empuje cuidadosamente las abrazaderas hacia adentro o hacia afuera hasta que la olla quepa entre ellas. Luego, coloque los pivotes de la olla en los ganchos.

Cuando la olla esté correctamente colocada en los ganchos de las abrazaderas, el engranaje de la varilla mezcladora se conectará automáticamente con el engranaje impulsor (Fig. C). Si el engranaje de la varilla mezcladora no está completamente conectado al engranaje impulsor, la varilla no girará.

2. Enchufe la olla al tomacorriente que se encuentra en la parte superior de la cámara de la máquina, a la derecha del gabinete y hacia el frente (Fig. C). **No enchufe la olla de la máquina directamente a un tomacorriente de pared.**
3. Coloque la bandeja de palomitas en el depósito de la máquina.
4. Enchufe la unidad a un tomacorriente de pared de 120 voltios y encienda la luz del gabinete presionando el símbolo "I" del botón LIGHT (Luz) (Fig. A1).
5. Levante la lengüeta de la tapa de la olla y deje la tapa abierta. Con el recipiente medidor y la cuchara medidora incluidos, vierta en la olla maíz equivalente a  $\frac{1}{3}$  de taza y aceite equivalente a 1 cucharada.
6. Tape la olla y cierre la puerta del gabinete de la máquina.

**Importante:** Si la olla está destapada o la puerta del gabinete no está cerrada, la máquina puede expulsar aceite y granos calientes mientras el maíz está reventando y provocar posibles lesiones.

7. Presione el símbolo "I" del botón POP (cocinar palomitas) para encender la unidad (Fig. A1).

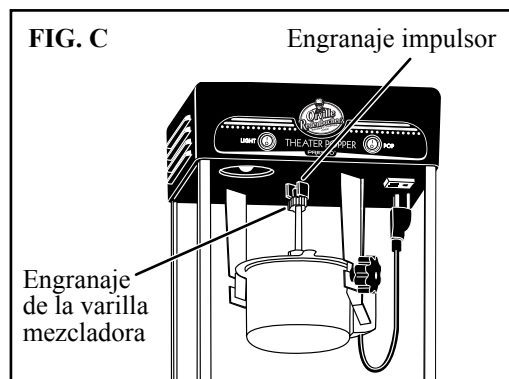
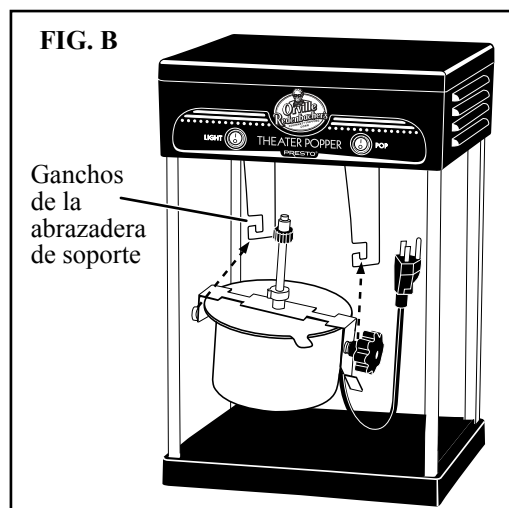
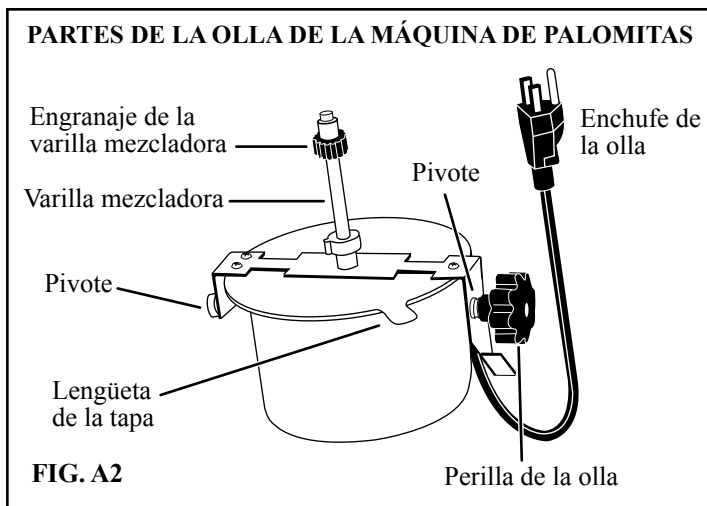
Cuando utilice la máquina de palomitas de maíz por primera vez, es posible que note un olor leve, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.

8. La primera tanda de palomitas de maíz estará lista en aproximadamente 5 minutos. Para las tandas siguientes, las palomitas estarán listas en aproximadamente 3 minutos debido a que la unidad ya se habrá calentado.

**Importante:** No deje la unidad en funcionamiento sin supervisión.

Cuando los granos comienzan a reventar más lentamente, alrededor de 2 a 3 segundos entre uno y otro, el proceso estará completo. Presione el símbolo "O" del botón POP para apagar la unidad; luego, con una almohadilla, tome la perilla negra de la olla de la máquina e inclínela hacia abajo para volcar las palomitas de maíz que puedan haber quedado.

**Precaución:** De vez en cuando, puede caer de la olla algún grano caliente sin reventar cuando uno la está vaciando. Para evitar el contacto con los granos calientes, mantenga el rostro alejado de la puerta del gabinete mientras vacía la olla.



9. Las palomitas están listas para servirse. Condimente a gusto.
10. Antes de hacer más tandas, retire cuidadosamente el maíz reventado que pueda haber quedado atascado en el brazo mezclador de la olla durante el proceso. Luego repita los pasos 3 a 9.
11. Al terminar de hacer palomitas, desenchufe la unidad del tomacorriente de pared y luego desenchufe la olla del gabinete de la máquina. Deje enfriar completamente antes de retirar la olla y antes de limpiar.

## ***Cuidado y limpieza***

La máquina de palomitas de maíz debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso. Desenchufe siempre la olla y la unidad de los tomacorrientes y deje enfriar completamente antes de limpiar.

### **Limpieza de la olla:**

1. Retire la olla de la unidad inclinándola de manera tal que la varilla mezcladora quede hacia usted y levante de la olla para desenganchar los pivotes de los ganchos de las abrazaderas de soporte. Deslice la olla hacia afuera.
2. Con un paño caliente con jabón, lave el interior y el exterior de la olla. Enjuague con un paño limpio y seque bien.

**Nunca sumerja la olla en agua u otro líquido, ni la lave en el lavaplatos.**

Si es necesario, limpie la olla con una esponja de plástico o un limpiador en polvo no abrasivo, como el limpiador y lustrador Bon ami\* o el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo\* para quitar los residuos grasos. Evite tocar la etiqueta de advertencia. No utilice esponjas de acero ni limpiadores que tengan blanqueador con cloro.

### **Limpieza del gabinete de la máquina de palomitas:**

Limpie el interior y el exterior del gabinete de la máquina con un paño caliente con jabón. Enjuague con un paño limpio y seque bien. No utilice esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos en el gabinete de la máquina de palomitas.

Nota: La puerta del gabinete puede quitarse para una fácil limpieza. Abra la puerta y levántela para sacarla de las visagras. Lave la puerta con agua caliente y jabón; no la lave en el lavaplatos. Vuelva a colocar la puerta en su lugar alineando las clavijas con los orificios de las visagras y baje la puerta.

### **Limpieza de la cuchara medidora, el recipiente medidor y la bandeja de palomitas:**

Lave estas piezas en el lavaplatos (rejilla superior) o con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.

**Nota:** Si alguna vez necesita cambiar la bombilla de luz del gabinete, utilice una bombilla estándar de 10 vatios y 120 voltios a 60 Hz (tipo E12). Si utiliza una bombilla de más vatios, podría provocar un incendio.

## ***Consejos útiles***

- Haga siempre palomitas de maíz fresco. Las palomitas de maíz fresco producen granos más grandes y de mayor consistencia que las de maíz seco y viejo. Para mantener la humedad y conservar la frescura, guarde las palomitas de maíz en un recipiente hermético.
- Si las palomitas de maíz no se cocinan bien, es posible que estén demasiado secas. Intente agregar un poco de agua. Agregue 1 cucharada por cada cuarto de galón de palomitas. Luego coloque el maíz en un recipiente hermético y agítelo a intervalos frecuentes hasta que haya absorbido el agua. Espere 3 ó 4 días y luego intente cocinar el maíz.
- Debido a su fina textura, las palomitas de maíz con sal funcionan mejor. Están disponibles en la mayoría de las tiendas de abarrotes. Sin embargo, la sal de mesa también funciona bien.
- Puede usar cualquier tipo de aceite vegetal para cocinar (maíz, soja, cacahuates, canola, aceite de oliva liviano). No debe usar manteca, margarina, grasa de aceites vegetales, manteca de cerdo ni aceite de oliva extra virgen, ya que se quemarán con facilidad.
- Para conservar el mejor aspecto de su máquina de palomitas de maíz estilo cine, límpiela después de cada uso, como se describe anteriormente.

\*El limpiador y lustrador Bon ami es una marca registrada de Faultless Starch/Bon Ami Co.  
El limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo es una marca registrada de Church & Dwight Co., Inc.

## 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](http://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 Servicios al Consumidor, por favor indique el número de modelo y el código de la fecha de la máquina de palomitas de maíz. Estos números se encuentran en la parte inferior del gabinete de la máquina de palomitas de maíz.

### 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 “apariencia 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 prepaga 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