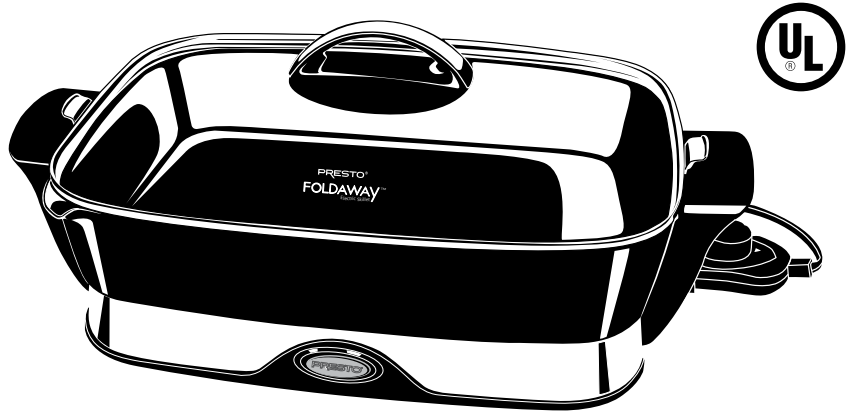


PRESTO® Foldaway® sartén eléctrica de 16 pulgadas


- 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 bufé.
- Pico útil para verter líquidos. Se convierte en un portacuchara.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2016 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

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 incendio, no conecte este sartén al tomacorriente con la base retirada.
3. Asegúrese de que las asas están adecuadamente montadas y sujetadas antes de usar este electrodoméstico. Véase a las instrucciones de la página 3.
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. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
7. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
8. 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 de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales.
10. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
14. 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.
15. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el dial del control a OFF (APAGADO) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
16. 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 descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse al 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.

Se proporcionó un cable (o un conjunto de cable) corto 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 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.

Antes del Primer Uso

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

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

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

¡AVISO! No se diseñó este sartén para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial.

Cómo Usar

1. **Coloque el sartén montado sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.**
2. Inserte la sonda del control de calor Control Master® 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 120 voltios de CA.
3. Gire el dial del control de calor Control Master® a la temperatura deseada; véase a la página 4 para la tabla de temperaturas y tiempos de cocción. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida; toma de 5 a 10 minutos.

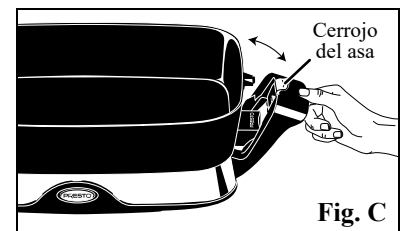
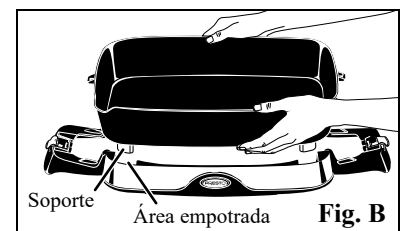
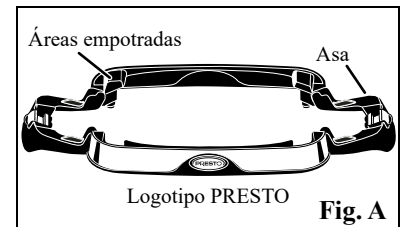
Nota: De vez en cuando, es posible que oiga usted un clic o chasquido mientras el sartén precalienta. Esto es debido a la expansión del metal al calentarse y es algo normal. También se puede oír este sonido cuando el sartén se enfría.

4. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la superficie de cocción tiene un acabado antiadherente, prepare los alimentos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** Evite el uso del aceite antiadherente en aerosol porque se puede resultar en que la superficie de cocción se haga pegajosa.
5. Ponga los alimentos en el sartén y cocínelos según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción de la página 4. Debe de ajustar el calor según la preferencia personal y los alimentos que va a cocinar. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura escogida.

Se puede usar el pico vertedor como una portacuchara útil durante cocción. Para obtener los mejores resultados, use utensilios resistente al calor hecho de nailon, plástico o madera con el sartén. No use utensilios de metal porque pueden dañar la superficie antiadherente y se caldean si se quedan dentro del sartén durante cocción. No corte alimentos en la superficie de cocción antiadherente.

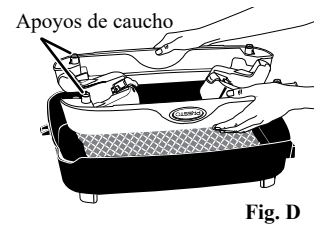
¡AVISO! Cuando se coloca la tapa en el sartén y el contenido está hirviendo, es normal que salga vapor del pico vertedor. Nunca se extienda sobre el pico vertedor cuando salga el vapor. El contacto con el vapor puede resultar en quemaduras.

6. Gire el dial del control de calor a OFF (APAGADO) 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 desmontar el sartén para limpiarlo y guardarlo:

1. Con los dedos pulgares, destrabe los cerrojos empujándolos del sartén y gire las asas hacia abajo hasta que se quedan en la mesa.
2. Levante la bandeja de la base y límpiela como indicado a continuación.
3. Para guardar el sartén de manera compacta, gire las asas hacia arriba y adentro. Coloque una toalla o papel de cocina sobre la superficie de cocción para protegerla. Posicione la base invertida en la bandeja de modo que los apoyos de caucho queden hacia arriba (Fig. D). Luego dé vuelta a la tapa y colóquela sobre la bandeja.



Cómo Cuidar y Limpiar

Debido a que este sartén tiene una base removible, la bandeja y la tapa del sartén se quedan fácilmente en la mayoría de los lavaplatos para limpiarlas. 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 de su sartén en el lavaplatos, la parte inferior de dicha bandeja puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos. Además, un residuo gris puede formarse en la parte inferior y puede transferirse a las toallas o la piel.

Quando 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.

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

No es necesario remojar el sartén para despegar los residuos. Si remoja el sartén, no lo remoje más que dos horas. **Más que dos horas en remojo pueden dañar el acabado antiadherente.**

Con tiempo, la superficie de cocción antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, use un limpiador comercial diseñado para limpiar superficies, como el limpiador de manchas dip-it.* Estos limpiadores están disponibles en la mayoría de las ferreterías y tiendas de comestibles. Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones del fabricante y quite completamente toda solución de limpieza que entre en contacto con el exterior del sartén.

Después de limpiar el sartén con un limpiador comercial, se recomienda que aplique un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

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

ATENCIÓN: Si sigue ajustando los tornillos una vez que están en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o el asa.

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

Cómo Cuidar y Usar la Tapa de Vidrio

¡AVISO! Si no sigan estas instrucciones, se puede producir la rotura inmediata o posterior de la tapa sin razón aparente, lo cual puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule la tapa con cuidado y evite impactos. 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 resultar en la rotura del vidrio. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla.

Se puede lavar esta tapa en el lavaplatos. Mantenga la tapa limpia. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Si es necesario, puede usar las esponjas o los limpiadores en polvo no abrasivos. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

* Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company; dip-it es una marca de fábrica de Reckitt Benckiser N.V. Presto no es asociado con estas compañías.

Tabla de Temperaturas y Tiempos de Cocción

| Alimento | Temperatura | Tiempo de Cocción |
|--|--------------------|--------------------------|
| <i>Freír</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 |
| 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 |
| <i>Hornear</i> | | |
| Panqueques | 350° a 400° | 2 a 3 minutos |

Hervir a Calor Lento*

En este sartén, los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre WARM (CALIENTE) y 200°. Caliente el sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos se hierven; luego coloque la tapa en su lugar y reduzca el calor, girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga, para hervir a calor lento.

Cocinar a Calor Lento o Carne a la Cacerola

Con este método de cocción se doran los alimentos, generalmente carne o verduras, en aceite, mantequilla, margarina, etc. y luego se hierven a calor lento en una pequeña cantidad de agua a una temperatura baja. Para dorar carnes o verduras, escoja una temperatura entre 325° y 350°. Después de que se doren, hiervan a calor lento tal como se indica arriba.

Conservar la Temperatura (después del período de cocción)

WARM (CALIENTE)

*Añade más líquido durante cocción, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.

Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico PRESTO®, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- 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 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. Por favor, si envíe un correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

Cuando se comunique con los Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie del sartén. Se puede encontrar estos números en el fondo del protector del enchufe.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

Se equiparon los Servicios de Fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar las piezas de repuesto genuinas PRESTO™. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas PRESTO™ con las mismas normas rigurosas de calidad como 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 genuinas PRESTO™. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO™, busque la marca registrada PRESTO.

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

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 bajo uso doméstico normal. Presto asegura 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; el costo 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 sigue las instrucciones, 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