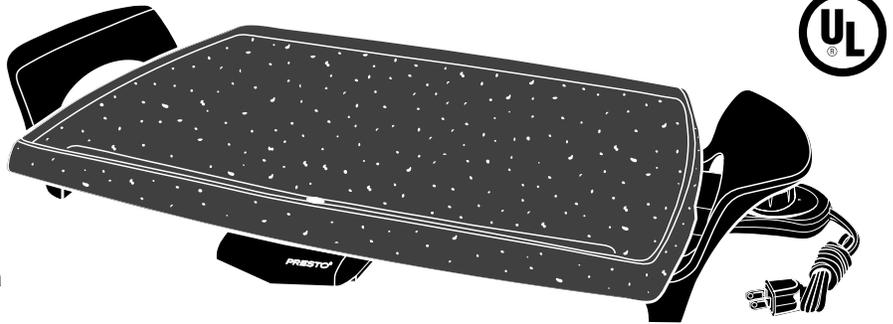


# PRESTO®

## Plancha eléctrica de 22 pulgadas

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

- Ideal para todas las comidas: el desayuno, el almuerzo y la cena.
- Acabado antiadherente DuraRock™ para una cocción sin pegar y ultra durabilidad.
- Superficie de cocción extra grande prepara lo suficiente para la familia entera.



## INSTRUCCIONES

©2018 National Presto Industries, Inc.  
Formulario S4044-040A

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.
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. No lo ponga en funcionamiento si las asas están rajadas o dañadas. 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, gire el dial del 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 SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## Información importante sobre el cable

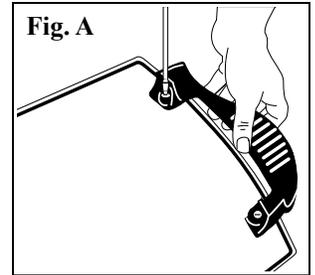
Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, 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.

## Cómo montar las asas

1. Para montar las asas, posicione la plancha sobre una superficie elevada con la superficie de cocción en contacto con la superficie elevada. Una superficie elevada es necesario para evitar presión a una asa mientras monta la otra. La falta de usar una superficie elevada puede resultar en daños al asa montada primera.
2. Retire los cuatro tornillos de las extensiones de montaje que se encuentran en la plancha y déjelos a un lado.
3. Posicione las asas sobre la plancha, alineando los agujeros de las asas con las extensiones de montaje que se encuentran en la plancha.
4. Reemplace los tornillos y ajústelos firmemente (Fig. A). Cuando se ha montado de manera apropiada, la plancha se queda nivel con la encimera. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que están en lugar, puede resultar en daños a los tornillos y las asas.

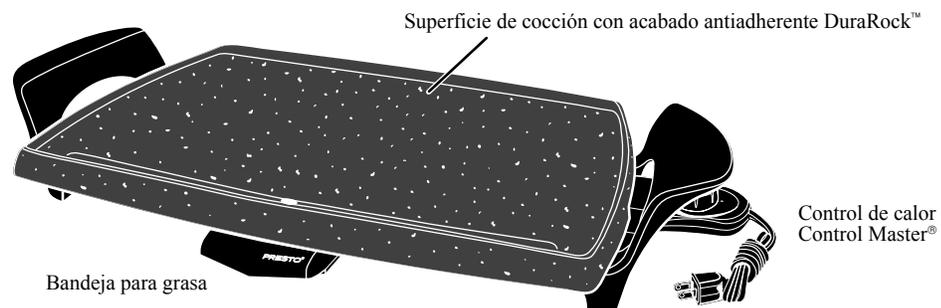


## Cómo usar la plancha

Antes de usar esta plancha para la primera vez, familiarícese con sus características (Fig. B). Lave la plancha con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

**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.

Fig. B



1. 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. Eso protege su encimera de daños de calor a su encimera. Si usa papel de aluminio, no lo posicione entre las patas de la plancha y la encimera.
2. Deslice la bandeja para grasa en su lugar. 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.
3. Gire el control de calor a la temperatura recomendada y precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida; toma de 5 a 10 minutos normalmente. **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.
4. Prepare los alimentos que va a cocinar. Debido a que la plancha tiene un acabado antiadherente, puede prepararlos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** No use el aceite antiadherente en aerosol debido a que la superficie de cocción puede hacerse pegajosa.

5. Ponga los alimentos en la plancha y cocine según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción abajo. Ajuste al calor según su preferencia personal y los alimentos que va a cocinar. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que se mantiene la temperatura escogida.

Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, plástico, madera o goma. No use utensilios de metal, los cuales pueden dañar a la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie de cocción.

6. Gire el control de calor a OFF (APAGADO) cuando la cocción termina. Desconecte el control de calor del tomacorriente y luego del electrodoméstico. Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar el control de calor y antes de limpiarla.

## Cómo cuidar y limpiar la plancha

Después de cada uso, retire el control de calor y lave la plancha con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela por completo. Asegúrese de que limpie el fondo del sartén como es necesario.

Limpie 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. Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

**ATENCIÓN:** Nunca lave la plancha en un lavaplatos. 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.

El acabado antiadherente sobre la resistencia puede decolorarse u oscurecerse con tiempo. Puede ocurrir cuando residuos de alimentos se quedan sobre la superficie de cocción. Puede quitar esta decoloración usando una solución de un cucharada de detergente en polvo para lavaplatos automáticos a una taza de agua caliente.

Deslice la bandeja para grasa en su lugar. Precaliente la plancha a 225°. Ponga guantes de goma, meta una esponja de limpieza no metálica a la solución y frote la esponja sobre la superficie de cocción. Tenga cuidado que la solución no entre en contacto con el borde decorado. Siga limpiando hasta que la solución desaparezca. Apague la plancha y déjela de enfriar por completo. Lave la plancha en agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela. Después de limpiar la plancha como así, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarlo de nuevo.

Revise con frecuencia los tornillos de las asas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador plano.

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

**IMPORTANTE:** Para asegurar la precisión del control de calor Control Master®, no lo manipule bruscamente al usarlo y guardarlo.

*Tabla de temperaturas y tiempos de cocción*

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción
Bistec rápido	375°–400°	4–5 minutos	Jamón		
Bistec de res, 1 pulgada de espesor			½ pulgada de espesor	325°–350°	10–12 minutos
Poco cocinado	350°–400°	6–7 minutos	¾ pulgada de espesor	325°–350°	14–16 minutos
Término medio	350°–400°	10–12 minutos	Panqueques	350°–400°	2–3 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor			Papas caseras	300°–350°	10–12 minutos
Poco cocinado	350°–400°	8–10 minutos	Pescado	325°–375°	5–10 minutos
Término medio	350°–400°	18–20 minutos	Sándwiches a la parrilla	325°–350°	5–10 minutos
Chuletas de puerco			Salchichas		
½ pulgada de espesor	325°–375°	15–20 minutos	Precocinadas	325°–350°	10–12 minutos
¾ pulgada de espesor	325°–375°	20–25 minutos	Unidas	325°–350°	20–30 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor			Tocino	325°–350°	5–8 minutos
	325°–375°	8–12 minutos	Tocino canadiense	325°–350°	3–4 minutos
Huevos fritos	275°–300°	3–5 minutos	Tostadas a la francesa	325°–350°	4–6 minutos

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

## 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

### 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; 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 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