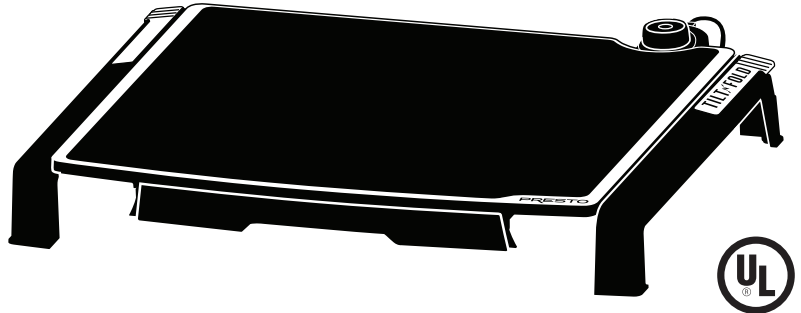


# PRESTO®

## Tilt-n-Fold™ plancha eléctrica

- Ideal para todas las comidas: el desayuno, el almuerzo y la cena.
- El acabado cerámico antiadherente asegura una cocción sin pegar y una limpieza fácil.
- Se adapta fácilmente de una superficie nivelada para cocinar huevos y panqueques a una superficie inclinada para escurrir carnes.
- Las patas se pliegan para guardarla de manera compacta.



Visite [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

## INSTRUCCIONES

Formulario S76-398D  
©2024 National Presto Industries, Inc.

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 del riesgo de descargas eléctricas, nunca 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. Los niños no deben de manejar los cables ni ponerlos en su boca.
5. 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.
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 patas 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 de repuesto y accesorios genuinos Presto® solamente.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o 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 tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene 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, apague el control de calor 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 descargas eléctricas, 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.

Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. Se proporciona un cable corto 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 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.

## Conozca la plancha

Las patas plegables de la plancha están en la posición de guardar cuando retire la plancha de la caja.

Antes de cada uso, tiene que desplegar las patas (Fig. A). Agarre la plancha de ambos lados y levántela (Fig. B1). Luego se desplieguen las patas de la parte inferior de la plancha hasta que las patas se extienden por completo (Fig. B2).

Antes de usar la plancha para la primera vez, familiarícese con sus características. Lávala en agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. **No sumerja el control de calor Control Master® en agua ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.**

**ATENCIÓN:** No se diseñó esta plancha para usarse como bandeja de calentamiento ni hornillo, ni para calentar cualquiera batería de cocina. Si usa la plancha en una manera no especificado en este instructivo, puede resultar en daños a la plancha y anula la garantía.

## Cómo usarla

1. Posicione la plancha montada sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor fuera de los paredes, gabinetes y otros objetos.

**ATENCIÓN:** Tenga cuidado de no posicionar el protector entre las patas de la plancha y la encimera. No posicione el protector entre las patas de la plancha ni 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.

**Nota:** No puede introducir la sonda a la plancha si las patas están plegadas.

3. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
4. Cuando cocina las carnes, incline la superficie de cocción. Mueva las lengüetas con textura hacia usted hasta que los soportes se quedan firmemente contra las patas de la plancha (Fig. C). Como así, la grasa puede escurrirse a la bandeja para grasa.

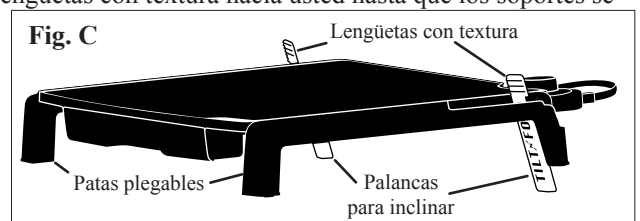
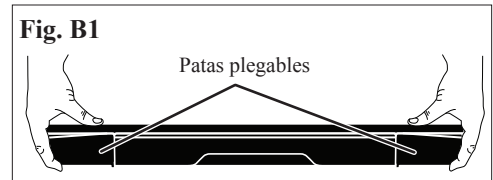
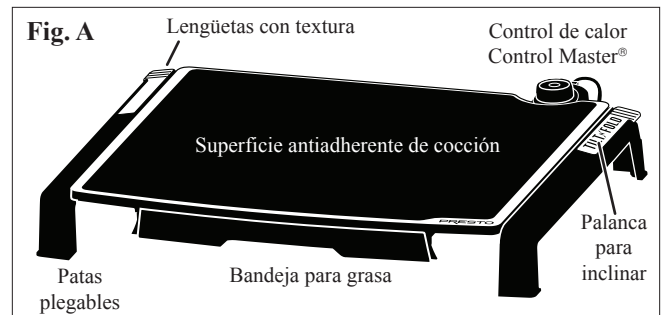
Cuando cocina otros alimentos, como los huevos o panqueques, agarre las lengüetas con textura y empújelas hacia la parte trasera de la plancha para que los soportes se queden en posición horizontal y la plancha se quede nivel (Fig. A).

5. Gire el control de calor a la temperatura deseada; véase a la página 3 para la tabla de cocción. Precaliente la plancha. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida, de 5 a 10 minutos.

**Nota:** Es normal oír un clic o chasquido mientras la plancha se calienta y mientras se enfría debido a la expansión y contracción del metal al calentarse y enfriarse.

6. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la plancha tiene un acabado cerámico antiadherente, puede preparar los alimentos con poco o sin aceite.

**ATENCIÓN:** Nunca usa el aceite antiadherente en aerosol ya que se haga la superficie de cocción pegajosa.



7. Ponga los alimentos sobre la plancha y cocínelos según la tabla (página 3). Ajuste el calor según su preferencia personal y los alimentos que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que se mantiene la temperatura. Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, plástico, goma o madera. No use utensilios de metales con ni corte los alimentos sobre la superficie antiadherente ya que puede dañarsela.
8. Apague el control de calor cuando la cocción termina. Desconecte el control del tomacorriente y luego de la plancha.  
**¡AVISO!** Deje que la plancha se enfríe por completo antes de retirar la bandeja para grasa. Si la plancha está inclinada, devuélvela a la posición nivelada antes de retirar la bandeja para grasa y antes de limpiarla.

## Cómo cuidarla y limpiarla

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, retire el control de calor y lave la plancha, incluso el fondo exterior como necesario, con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela por completo.

Puede limpiar la superficie de cocción y las asas con una esponja plástica de limpieza, como la esponja multiuso de Scotch-Brite\* o un paño húmedo. Puede usar presión firme si necesario. **No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina.**

**No sumerja el control de calor Control Master® en agua ni deje que entre en contacto con cualquier líquido.**

**ATENCIÓN: No lave la plancha en un lavavajillas.** Si se lava la plancha repetidamente en el lavavajillas, resulta en la disminución de las cualidades antiadherentes del acabado cerámico. Además, es posible que el borde decorado y el fondo de la plancha se decolore debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavavajillas. Un residuo gris puede formarse y puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar la plancha para quitar los residuos de alimentos. Sin embargo, si quiere remojarla, no la remoje más que dos horas. Más que dos horas en remojo puede dañar el acabado antiadherente.

Si es necesario, puede limpiar el borde decorado con una esponja metálica de limpieza con jabón para quitar los residuos de grasa o alimentos. Para limpiar la plancha con facilidad, se plieguen las patas debajo de la plancha. Nunca use una esponja metálica de limpieza con jabón para limpiar otras superficies de la plancha.

Con tiempo, el acabado cerámico puede decolorarse u oscurecerse sobre la resistencia debido a los residuos de grasa. Para reducir o quitar esta decoloración, espolvoree el sodio bicarbonato sobre la mancha. Añade bastante agua para formar una pasta. Deje esta pasta en reposo algunos minutos antes de fregarla con una esponja plástica de limpieza o con un paño húmedo. Lávela y séquela por completo. Repita este proceso como necesario.

Revise con frecuencia los tornillos del armazón para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador Phillips. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustándolos una vez que están en lugar, puede dañar a los tornillos o el armazón.

**Importante:** Para asegurar la precisión del control de calor Control Master®, no lo manipule bruscamente cuando lo usa o guarda.

### Tabla de cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo
Bistec de res rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos
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
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	275° a 300°	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 caseras en trozos	300° a 350°	10 a 12 minutos
Pescado	325° a 375°	5 a 10 minutos
Salchichas precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
Salchichas unidas	325° a 350°	20 a 30 minutos
Sándwiches a la parrilla	325° a 350°	5 a 10 minutos
Tocino	325° a 350°	5 a 8 minutos
Tocino canadiense	325° a 350°	3 a 4 minutos
Tostadas a la francesa	325° a 350°	4 a 6 minutos

**Según el Departamento de agrícola de los Estados Unidos,** debe de cocinar las carnes a una temperatura interna mínima para estar seguro de comer.

Para medir la temperatura con precisión, mide con un termómetro para carnes.

#### Temperatura internas seguras:

Carne de res, bistecs	145°F
Carne de res, molida	160°F
Huevos	160°F
Pescado	145°F
Puerco (bistecs, chuletas, o molido)	160°F

\* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con 3M Company.

## Servicios al consumidor

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

- Llame a 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](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comuniquen con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la plancha, los cuales puede encontrar 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 Presto® genuinas. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto® solamente. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

### ***Cómo registrar su electrodoméstico Presto®***

**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 prueba de compra en caso de perder o colocar 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 electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene acceso a una computadora, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 para obtener ayuda con la registración.

### **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 el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de este electrodoméstico se presenta un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la entrega de su electrodoméstico Presto, lo repara o lo 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 es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos del envío a nosotros son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico Presto®, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, más una descripción del problema 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. Si no sigue estas instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y 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**