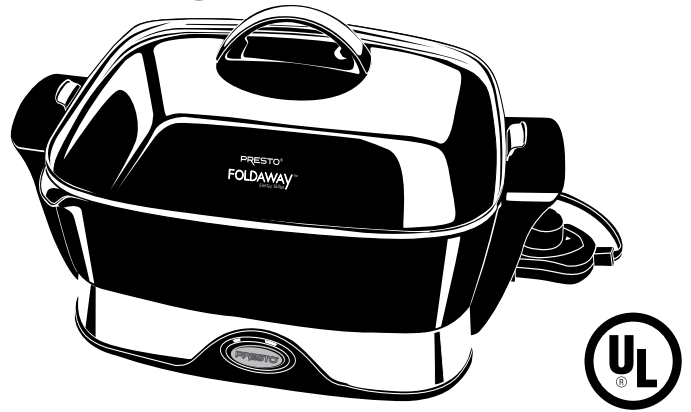


# PRESTO®

## Sartén eléctrica Foldaway™ de 12 pulgadas


- Para asados, frituras, parrilla, guisos, horneado, cazuelas y mucho más.
- La tapa de vidrio templado de lujo le permite ver lo que hay adentro.
- Base extraíble para lavarla y guardarla con facilidad.
- Excelente para utilizarla como servidor de bufé.
- Pico útil para verter líquidos. Se convierte en un porta cuchara.



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

©2012 National Presto Industries, Inc.

## INSTRUCCIONES

Este es un producto para el hogar registrado por . 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.
2. Advertencia: Para disminuir el riesgo de incendio, no enchufe este electrodoméstico sin el ensamblado de la base.
3. Asegúrese de que las asas estén adecuadamente ensambladas y sujetadas antes de utilizar este electrodoméstico. Consulte las instrucciones sobre las asas en la página 2.
4. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
5. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el control de calor, cordón o enchufe en agua u otro líquido.
6. Es necesaria una supervisión atenta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
7. Desenchufe la unidad cuando no la usa y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
10. Este electrodoméstico no fue diseñado para freír alimentos en aceite abundante.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
14. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
15. Siempre conecte primero el control de calor al aparato, y luego el enchufe en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire el 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 SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

## Información importante sobre el cable

Este aparato tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para conectarse a un tomacorriente polarizado únicamente en una posición. Si el enchufe no se puede introducir completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable de alimentación corto (o conjunto de cable) 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, la calificación eléctrica marcada de este cable debe ser por lo 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 los niños podrían jalarlo sin querer.

Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

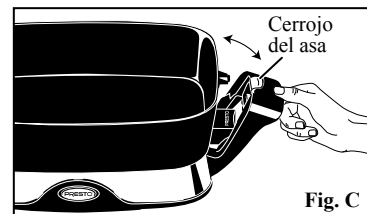
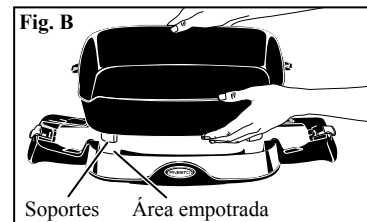
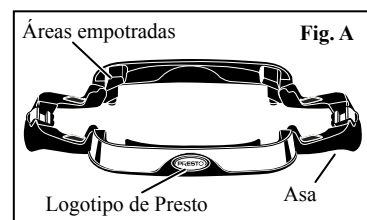
## Antes del primer uso

Cuando reciba la sartén, la base y la tapa estarán encajadas dentro de la bandeja. El asa de la tapa estará dentro de la bandeja también, envuelto de papel. Retire todo el embalaje y luego lave la sartén según las instrucciones de “Cuidado y limpieza” que se detallan en la página 3.

**Importante: Antes de utilizar la sartén, debe estar completamente ensamblada como se indica a continuación.**

## Cómo ensamblar

1. Coloque la base extraíble en una superficie plana con los apoyos de caucho hacia abajo. El logotipo de Presto debe quedar al derecho y enfrente de usted. Levante las asas y despliéguelas hasta que se extiendan al máximo (Fig. A).
2. Coloque la bandeja sobre la base de manera tal que los soportes se introduzcan en las áreas empotradas en la bandeja (Fig. B).
3. Para ensamblar la base a la bandeja, gire las asas hacia la bandeja hasta que escuche que los cerrojos se traban (Fig. C). Una vez que estén ensambladas correctamente, no debería poder levantar la bandeja de la base.
4. Coloque el asa de la tapa a la tapa. Le quite los dos tornillos del asa. Para alinearlos más fácilmente, soporte el asa con los agujeros de los tornillos hacia arriba. Coloque la tapa invertida sobre el asa y alinee los agujeros de la tapa con los agujeros del asa. Ponga los dos tornillos entre los agujeros. Con un destornillador de tipo Phillops, ajuste el asa a la tapa hasta que está segura. Nota: Continuando ajustar el asa, una vez que está segura, estropearía los tornillos o rajaría el asa o la tapa.



## Cómo usar

**Precaución: Este producto no se diseñó para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo, ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial.**

1. Coloque la sartén ensamblada en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Si lo desea, “sazone” la superficie antiadherente de cocción, frotando levemente con aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con una toalla de papel.
3. Inserte la sonda del control de calor Control Master® en la sartén hasta que las dos clavijas eléctricas de la sartén están totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.
4. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea la página 4 para temperaturas de cocción). Quite la tapa y precaliente la sartén. La luz indicadora apaga cuando se alcanza la temperatura puesta (esto toma aproximadamente de 5 a 10 minutos).  
Nota: A medida que la sartén se caliente, es posible que escuche un golpecito; esto se debe a la expansión del metal al calentarse. Es normal. Es posible que también perciba este sonido cuando la unidad se enfría.
5. Prepare alimentos para la cocción. Debido a que la sartén tiene un acabado antiadherente, el alimento puede prepararse con poco o nada de aceite.
6. Coloque el alimento en la sartén y cocine según la tabla de temperaturas de cocinar (página 4). El calor debe ajustarse según la preferencia personal y el alimento que se va a cocinar. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará indicando que se mantiene la temperatura deseada.

El pico vertedor puede utilizarse como un útil porta cuchara o porta espátula mientras cocina. Para obtener mejores resultados, utilice utensilios de plástico o madera resistentes al calor en la sartén. No utilice utensilios de metal porque pueden rayar la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie de cocción.

**Precaución:** Cuando se coloca la tapa en la sartén y el contenido está hirviendo, es normal que salga un poco de vapor del pico vertedor. No toque las asas cuando el vapor esté saliendo del pico vertedor. El contacto con el vapor puede provocar quemaduras.

7. APAGUE el control de calor cuando se completa la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y, luego, del aparato. Deje enfriar la sartén antes de lavarla.

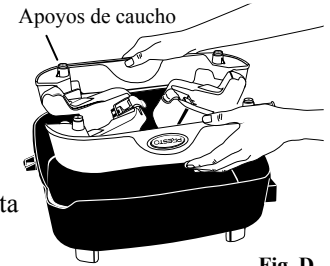
## Cuidado y limpieza

Como la sartén tiene una base extraíble, la bandeja y la tapa de la sartén entran fácilmente en la mayoría de los lavaplatos para limpiarlas. Lave la bandeja y la tapa antes del primer uso y después de cada uso subsiguiente. **El control de calor Control Master® no debe sumergirse en ningún líquido ni mojarse.**

Nota: Si opta por lavar la bandeja en un lavaplatos, es posible que la parte inferior de la sartén se decolore debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos.

### Para desarmar la sartén para limpiarla y guardarla:

1. Con los dedos pulgares, destrabe los cerrojos de las asas de la sartén y gire las asas hacia abajo hasta que se apoyen en la mesa.
2. Levante la bandeja de la base y limpie como se describe más abajo.
3. Para un almacenamiento compacto, gire las asas hacia arriba y adentro y coloque la base dada vuelta en la fuente de modo que los apoyos de caucho queden hacia arriba (Fig. D). Luego dé vuelta la tapa y colóquela sobre la bandeja.



Cuando lave la sartén a mano, limpie la superficie antiadherente con una almohadilla de limpieza no metálica, como Esponja de Limpieza Multiuso Scotch-Brite® o Almohadilla de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®. Si es necesario, puede aplicar presión firme. **No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.** No es necesario remojar la sartén para despegar los residuos. Si remoja la sartén, no la sumerja más de dos horas. **Más de dos horas de remojo pueden dañar el acabado antiadherente.**

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre el elemento calentador. Para quitar esta decoloración, use un limpiador comercial diseñado para limpiar superficies, como el removedor dip-it®. Estos limpiadores están disponibles en la mayoría de las tiendas de abarrotes y ferreterías. Para obtener mejores resultados, siga las instrucciones del fabricante y quite completamente toda solución de limpieza que entre en contacto con el exterior del electrodoméstico.

Después de tratar la sartén con un limpiador comercial, se recomienda que se limpie la superficie de cocción con aceite de cocina antes de su uso. El acabado de la superficie exterior de la sartén puede mantenerse atractivo y como nuevo fácilmente. Sólo pase un paño, y limpie los derrames y goteos cuando ocurran. Si los alimentos se queman en la sartén, pueden quitarse con agua tibia espumosa y una almohadilla de limpieza. Enjuague y seque con un paño.

### Cuidado de la tapa de vidrio e instrucciones de uso

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule la tapa con precaución y evite impactos.

No tome la tapa caliente con un paño húmedo ni coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda.

Deje enfriar la tapa antes de lavarla. Esta tapa se puede lavar en el lavaplatos. Mantenga la tapa limpia. No use paños de limpieza de lana de acero ni polvos abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

**Precaución: Si no se siguen estas instrucciones, puede causarse daño inmediato o posterior sin razón aparente que podría producir lesiones corporales o daños materiales.**

Revise con frecuencia los tornillos de las asas de la tapa para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos.

Precaución: El ajuste excesivo puede estropear los tornillos o rajar el asa o la tapa.

**IMPORTANTE:** Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite manipularlo bruscamente al usarlo y guardarlo.

\*Scotch-Brite y Dobie son marcas comerciales de 3M; dip-it es una marca comercial de Ecolab, Inc.

## TABLA DE TEMPERATURA Y TIEMPOS DE COCINAR

Alimento	Temperatura	Tiempo de Cocción Aproximado
<b>FRITURAS</b>		
Tocino	300°–325°	8 - 10 minutos
Tocino canadiense	275°–300°	3 - 4 minutos
Pollo	325°–350°	25 - 40 minutos
Huevos fritos	250°–275°	3 - 5 minutos
Huevos revueltos	250°–275°	3 - 5 minutos
Pescado	325°–375°	5 - 10 minutos
Tostadas francesas	300°–325°	4 - 6 minutos
Jamón		
½ pulgada de espesor	325°–350°	10 - 12 minutos
¾ pulgada de espesor	325°–350°	14 - 16 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor	325°–375°	8 - 12 minutos
Bistec rápido	375°–400°	4 - 5 minutos
Chuletas de cerdo		
½ pulgada de espesor	325°–375°	15 - 20 minutos
¾ pulgada de espesor	325°–375°	20 - 25 minutos
Papas, fritas caseras	300°–350°	10 - 12 minutos
Salchichas		
Unidas	300°–325°	20 - 30 minutos
Precocidas	325°–350°	10 - 12 minutos
Sándwiches, a la parrilla	300°–325°	5 - 10 minutos
Bistec de res, 1 pulgada de espesor		
Poco cocido	350°–400°	6 - 7 minutos
Término medio	350°–400°	10 - 12 minutos
Bistec de res, 1½ pulgada de espesor		
Poco cocido	350°–400°	8 - 10 minutos
Término medio	350°–400°	18 - 20 minutos
<b>HORNEADO</b>		
Panqueques	350°–400°	2 - 3 minutos
<b>HERVIR A FUEGO LENTO*</b>		
En una sartén eléctrica, los alimentos hervirán a una temperatura entre caliente y 200°. Caliente la sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos hiervan; luego coloque la tapa en la bandeja y haga girar el control de calor hasta que la luz indicadora se apague para reducir el calor a nivel de hervir a fuego lento.		
<b>COCCIÓN A FUEGO LENTO O CARNE A LA CACEROLA</b>		
Con este método de cocción se doran los alimentos, generalmente carne o verduras, en aceite, manteca, margarina, etc. y luego se hierven a fuego lento en una pequeña cantidad de líquido a temperatura baja. Para dorar carnes o verduras, utilice una temperatura de entre 325° y 350°. Luego de que se doren, hierva a fuego lento tal como se indica anteriormente.		
<b>PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA</b> (luego del período de cocción)	Caliente	

\*Si es necesario, agregue más líquido durante la cocción para obtener la consistencia deseada.

## 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 de trabajar 8:00 AM a 4:30 PM (hora de zona central)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)**
- **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 serie de la sartén. Estos números están en el fondo del receptáculo del control de calor.

Conserve esta información:

Número de modelo \_\_\_\_\_ Código de serie \_\_\_\_\_ Fecha de 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 Dr., 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