

PRESTO®

Sartén eléctrica Foldaway® de 12 pulgadas




- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar 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.

Visitenos en la Web en www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2013 National Presto Industries, Inc.

Este es un electrodoméstico 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 reducir 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, cable 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 en horno caliente.
14. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
15. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico, 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 del Cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para que encaje sólo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente dentro del tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene precaución al usarlos.

Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión debe ser colocado para que no caiga sobre la superficie de la encimera o mesa, en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer.

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

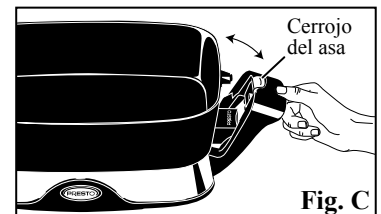
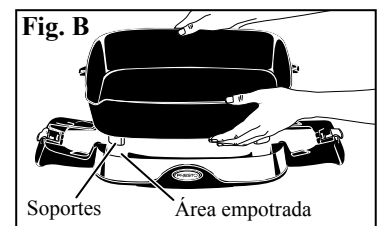
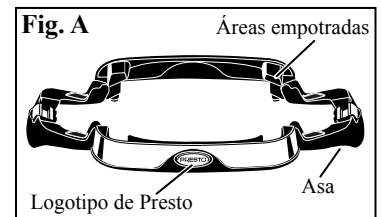
Antes del Primer Uso

Cuando recibe 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 estar correcta para leer y enfrente de usted. Levante las asas y despléguelas hasta que se extiendan al máximo (Fig. A).
2. Coloque la bandeja sobre la base de manera tal que el control de calor esté al derecho y el pico vertedor esté enfrente de usted. Los soportes deben encajarse en las áreas empotradas de la base (Fig. B).
3. Ensamble la base a la bandeja por girar 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 Phillips, ajuste el asa a la tapa hasta que está segura. Nota: El ajuste continuo del asa una vez que está segura estropearía los tornillos o rajaría el asa o la tapa.



Cómo Usar

Precaución: Esta sartén 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. 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 a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.
3. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea la página 4 para las 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.

4. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la sartén tiene una superficie de cerámica antiadherente, los alimentos pueden prepararse con poco o sin aceite.

Nota: Evite el uso de rociadores de cocina antiadherente porque puede causar la superficie de cocción hacerse pegajosa.

5. Coloque los alimentos en la sartén y cocínelos según la tabla de temperaturas de cocinar (página 4). El calor debe ajustarse según la preferencia personal y los alimentos 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 que son resistentes al calor en la sartén. No utilice utensilios de metal porque pueden rayar la superficie de cerámica antiadherente y se caldean si se quedan dentro de la sartén durante cocción. 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.

6. Gire el control a “OFF” (APAGADO) cuando se completa la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y, luego, de la sartén. Déjela enfriar antes de lavarla.

Cómo Cuidar y Limpiar

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave el sartén y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. **No use limpiadores de cocina abrasivos ni esponjas metálica de limpieza. No sumerja en agua el control de calor Control Master® ni deje que entre en contacto con líquido.**

ATENCIÓN: Lavando el sartén con frecuencia en un lavaplatos resulta en el perdido lento de las cualidades antiadherentes del acabado cerámico. Además, el fondo exterior del cuerpo del sartén puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos y un residuo gris puede cubrirse el fondo de la olla. Este residuo puede transferirse a las toallas y/o a la piel.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para minimizar 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 y luego fríegue la mancha con una esponja plástica de limpieza, como la Esponja de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®, o con un paño húmedo. Lave, enjuague y seque por completo. Repita este proceso si es necesario.

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

ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos, las asas y las patas.

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

Cómo Cuidar y Limpiar la Tapa de Vidrio

¡AVISO! Si no siga estas instrucciones, puede resultar en el roto inmediato o posterior de la tapa sin razón aparente. El vidrio roto puede producir lesiones corporales o daños materiales.

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule con cuidado, no bruscamente. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios extremos y repentinos pueden resultar en el roto del vidrio. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla.

Puede lavar esta tapa en un lavaplatos. Mantenga limpia la tapa. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que pueden rajar o debilitar el vidrio. Puede usar las esponjas de limpieza o los limpiadores en polvo que no son abrasivos, si es necesario. No raspe ni restriegue el vidrio con utensilios duros ni afilados.

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 encimera.
2. Levante la bandeja de la base y limpie como se describe arriba.
3. Para un almacenamiento compacto, gire las asas hacia arriba y adentro y coloque la base invertida de modo que los apoyos de caucho queden hacia arriba (Fig. D). Luego coloque la tapa como normal sobre la bandeja.

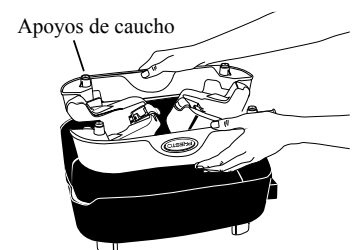


Fig. D

TABLA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento/Método de Cocción	Temperatura	Tiempo de Cocción Aproximado
Freír		
Bistec rápido	375°–400°F	4–5 minutos
Bistec de res, 1 pulgada de espesor, poco cocido	350°–400°F	6–7 minutos
Bistec de res, 1 pulgada de espesor, término medio	350°–400°F	10–12 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor, poco cocido	350°–400°F	8–10 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor, término medio	350°–400°F	18–20 minutos
Chuletas de cerdo, ½ pulgada de espesor	325°–375°F	15–20 minutos
Chuletas de cerdo, ¾ pulgada de espesor	325°–375°F	20–25 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor	325°–375°F	8–12 minutos
Huevos fritos	250°–275°F	3–5 minutos
Huevos revueltos	250°–275°F	3–5 minutos
Jamón, ½ pulgada de espesor	325°–350°F	10–12 minutos
Jamón, ¾ pulgada de espesor	325°–350°F	14–16 minutos
Papas, fritas caseras	300°–350°F	10–12 minutos
Pescado	325°–375°F	5–10 minutos
Pollo	325°–350°F	25–40 minutos
Salchichas unidas	300°–325°F	20–30 minutos
Salchichas precocinadas	325°–350°F	10–12 minutos
Sándwiches a la parrilla	300°–325°F	5–10 minutos
Tocino	300°–325°F	8–10 minutos
Tocino canadiense	275°–300°F	3–4 minutos
Tostadas francesas	300°–325°F	4–6 minutos
Hornear		
Panqueques	350°–400°F	2–3 minutos

Hervir a Fuego Lento*

En una sartén eléctrica, los alimentos hervirán a una temperatura entre “WARM” (Caliente) y 200°F. Caliente la sartén a 350°F hasta que los alimentos hiervan. Luego coloque la tapa en la bandeja y reduzca el calor a nivel de hervir a fuego lento por girar el control de calor a “Warm” (Caliente) hasta que la luz indicadora se apague.

Cocinar a Fuego Lento o Cocinar 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 fuego lento en una pequeña cantidad de líquido a temperatura baja. Para dorar carnes y/o verduras, utilice una temperatura entre 325°F y 350°F. Después de que se doren, hierva a fuego lento tal como se indica anteriormente.

Para Conservar la Temperatura (después del período de cocción): Gire el control de calor a “WARM” (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 electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas para ello, comuníquese con nosotros a través de cualquiera de estos métodos:

- Llame a 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 (hora del zona central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

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

Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo 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.

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 rendimiento de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto de “apariciencia similar” no pueden 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®.

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

Garantía Limitada de PRESTO®

(Válido sólo en los EE.UU. y Canadá)

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. ***Fuera de los EE.UU. y Canadá, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no sea posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Cuando envíe el electrodoméstico, por favor incluya su nombre, dirección, número de teléfono y la fecha en que se adquirió el electrodoméstico tan como una descripción del problema que tiene con el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato, mal uso o descuido 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