

PRESTO®

Sartén Eléctrico con tapa de vidrio


- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Tapa de vidrio templado de lujo.
- Superficie antiadherente de alta calidad permite una cocción sin pegar y una limpieza fácil.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

Formulario S72-956C

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 cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que las asas con patas estén adecuadamente montadas y sujetadas antes de usar este electrodoméstico. Véase a las instrucciones de la página 2.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. 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 limpiarlo.
7. No 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 con patas están rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. 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.
9. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
13. 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.
14. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el dial del control a OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

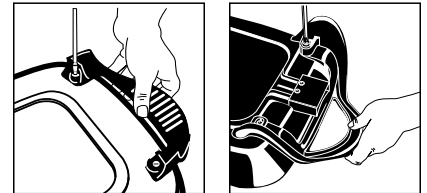
Información importante sobre el cable

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

1. Posicione el sartén con la base hacia arriba sobre una mesa o encimera nivelada.
2. Retire los tornillos de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el cuerpo del sartén y déjelos a un lado. Se los necesitan para sujetar el asa con pata al sartén.
3. Posicione las asas con patas sobre el sartén, alineando los agujeros para tornillo de las asas con los de las extensiones de montaje.
4. Reemplace los tornillos y ajústelos firmemente. Cuando se ha montado de manera apropiada, el sartén se queda nivel con la mesa o encimera. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que están en lugar, puede resultar en daños a los tornillos y las asas con patas.



Cómo usar

ATENCIÓN: No se diseñó este sartén para usar como hornillo o bandeja de calentamiento ni para calentar cualquiera batería de cocina o derretir cera, geles, plásticos, pegamento u otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni tampoco para ninguna aplicación comercial o empresarial. Usando este sartén en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

Antes de usarlo para la primera vez, lave el sartén y la tapa en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos bien. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo de entrar en contacto con cualquier líquido.** Para obtener los mejores resultados, use utensilios resistente al calor de nailon, plástico, goma o madera con el sartén. No use utensilios de metal porque pueden rayar la superficie de cocción. No corte alimentos en la superficie de cocción antiadherente.

1. Posicione el sartén sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor pero no cerca de los paredes, gabinetes y otros objetos. **ATENCIÓN:** Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo del sartén. Tenga cuidado de no posicionarlo entre de las patas de goma y la encimera.
2. Inserte la sonda del control de calor 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 a la temperatura deseada; véase a la página 3. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida, aproximadamente 5 a 10 minutos. **Nota:** De vez en cuando, es posible que oiga 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, puede prepararlos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** No use el aceite antiadherente en aerosol ya que puede hacerse pegajosa la superficie de cocción.
5. Ponga los alimentos en el sartén y cocínelos según la tabla de cocción. Ajuste el calor según la preferencia personal y los alimentos que cocinan. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura escogida.
6. Gire el dial del control de calor a OFF 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 cuidar y limpiar

Después de cada uso, retire el control de calor y lave el sartén (incluyendo el fondo) en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. 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 esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos de cocina. Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo de entrar en contacto con cualquier líquido.**

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

ATENCIÓN: Si decide lavar su sartén en el lavaplatos, la parte inferior se decolore 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.

Puede mantener el acabado exterior del sartén como nuevo fácilmente. Simplemente limpie con paño los derrames y goteos cuando ocurran. Si los alimentos se quemen en el sartén, se pueden quitarlos con agua tibia y jabonosa y una esponja de limpieza. Enjuague y seque por completo el sartén. No es necesario remojarlo para despegar los residuos. Si lo remoja, no lo remoje más que dos horas ya que puede dañarse el acabado antiadherente.

Con tiempo, la superficie antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, use una solución de dos cucharadas de detergente en polvo para lavaplatos y dos tazas de agua; puede doblar esta cantidad para el sartén de 16 pulgadas. Lleva a hervir el agua y luego reduzca el calor al nivel de cocinar a calor lento, entre WARM y 200°, girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga. Agregue el detergente en polvo lentamente y revuelva para disolverlo. Cocine a calor bajo durante 20 minutos. Escorra la mezcla de limpieza y lave el sartén en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Después de lavar el sartén así, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie antiadherente antes de usarla otra vez.

Revise con frecuencia los tornillos del asa de la tapa y de las asas con patas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o las asas con patas.

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

Cómo cuidar de la tapa de vidrio

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

Manipule la tapa con cuidado y evite impactos al usarla y al guardarla. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos. 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 que el vidrio se rompa. No use la tapa si está rajada o astillada.

Mantenga la tapa limpia. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla. Se puede lavar esta tapa en el lavaplatos. 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.

Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción
Bistec de res			Jamón		
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
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	Pollo	325°–350°	25–40 minutos
Rápido	375°–400°	4–5 minutos	Sándwiches a la parrilla	300°–325°	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	300°–325°	20–30 minutos
Hamburguesas			Tocino	300°–325°	8–10 minutos
½ pulgada de espesor	325°–375°	8–12 minutos	Tocino canadiense	275°–300°	3–4 minutos
Huevos			Tostadas a la francesa	300°–325°	4–6 minutos
Fritos	250°–275°	3–5 minutos			
Revueltos	250°–275°	3–5 minutos			

Hervir a calor lento

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre WARM y 200°. Caliente el sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos hierven; luego coloque la tapa en su lugar y reduzca el calor para hervir a calor lento girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Añade más líquido durante cocción, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.

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 de cocción) WARM

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 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red: www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor
3925 N. 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 del sartén. Se los encuentran en el fondo del protector del enchufe. Por favor, escríbanse esta 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; los gastos de enviar son 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