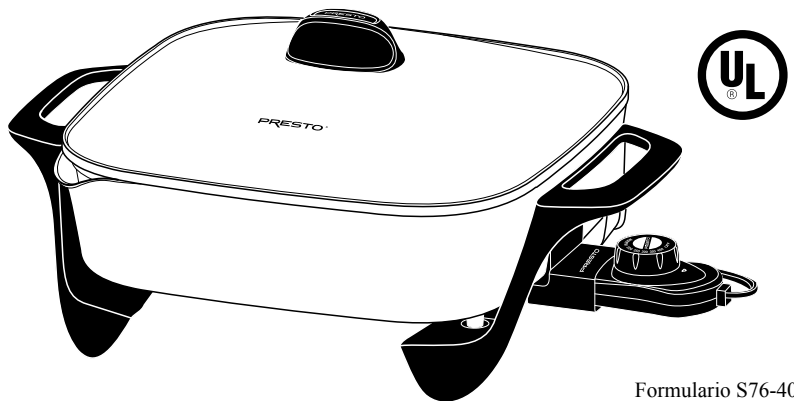


# PRESTO®


## Sartén eléctrico *de 12 pulgadas con tapa de vidrio*

- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Tapa de lujo hecho de vidrio templado.
- Ideal para usar como servidor de alimentos.



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

Formulario S76-409D  
©2023 National Presto Industries, Inc.

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 al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el asa de la tapa y las asas con pata estén adecuadamente montadas y sujetadas antes de usar este electrodoméstico. Véase a la página 2.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
4. No se recomienda 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.
5. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor, el cable ni el enchufe.
6. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
7. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo usa y antes de limpiarlo. Deje de enfriar por completo antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
8. 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 pata se hayan rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de Fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
10. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque las superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
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 (APAGADO) 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.

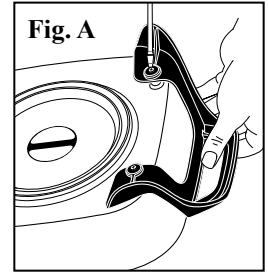
## Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse al tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporcionó un cable (o un conjunto de cable) corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si se 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 colocado para que no cuelgue de la mesa o encimera 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. Coloque el sartén con la base hacia arriba sobre una mesa o encimera.
2. Retire los tornillos de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el cuerpo del sartén y déjelos al lado.
3. Posicione las asas con pata sobre el sartén, alineando los agujeros para tornillo de las asas con pata con los de las extensiones de montaje.
4. Coloque en lugar los tornillos y ajústelos firmemente (Fig. A). Cuando se lo ensambló correctamente, el sartén se queda nivel con la mesa o encimera. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o las asas con pata.
5. Sujete el asa a la tapa. Retire los dos tornillos del asa. Por un alineo más fácil, mantenga el asa con los agujeros para tornillo hacia arriba. Posicione la tapa invertida sobre el asa y alinee los agujeros de la tapa con los del asa. Inserte los dos tornillos a través de los agujeros y, con un destornillador de estrella, ajústelos hasta que estén firmes. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, el asa de la tapa o la tapa.

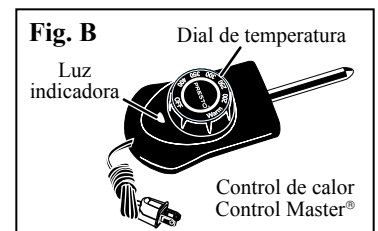


## Cómo usar

**ATENCIÓN:** No se diseñó este sartén para usar como bandeja de calentamiento o hornillo, para calentar cualquiera batería de cocina, para derretir cera, geles, plásticos, pegamento u otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni 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 entrar en contacto con cualquier líquido.**

1. Coloque 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 debajo de las asas con pata del sartén.
2. Inserte la sonda del control de calor Control Master® 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 (Fig. B) del control de calor Control Master® a la temperatura deseada; véase a la página 3 para la tabla de cocción. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida (aproximadamente de 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, prepare los alimentos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** Evite el uso del 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. Debe ajustar el calor según la preferencia personal y los alimentos que cocinan. Durante cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura escogida. Se puede usar el pico vertedor como una porta cuchara útil durante cocción. **¡AVISO!** Cuando se coloca la tapa en el sartén y el contenido está hirviendo, es normal que salga un poco de vapor del pico vertedor. Nunca se extire el brazo del pico vertedor cuando hay vapor saliendo. El contacto con el vapor puede resultar en quemaduras.



Para obtener los mejores resultados, use utensilios resistente al calor de nailon, plástico, goma o madera con el sartén. No use los de metal porque pueden rayar la superficie de cocción y se caldean si se quedan dentro del sartén durante cocción. No corte alimentos en la superficie de cocción antiadherente.

6. Gire el dial del control de calor a OFF (APAGADO) 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 en agua tibia y jabonosa. Asegúrese de que limpie el fondo del sartén como necesario. Enjuáguelos y séquelos bien. Puede limpiar la superficie de cocción antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite® o con un paño húmedo. Si es necesario, puede aplicar presión firme. No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo de entrar en contacto con cualquier líquido.**

**Nunca lave el cuerpo del sartén en un lavaplatos.**

**ATENCIÓN:** Lavando el sartén con frecuencia en un lavaplatos disminuye las cualidades antiadherentes del acabado cerámico. Además, es posible que la parte inferior de la bandeja se decolore debido a la naturaleza cáustica del detergente. Un residuo gris puede formarse en el fondo del sartén lo cual puede transferirse a las toallas y/o la piel.

No es necesario remojar el sartén para despegar los residuos. Si remoja el sartén, no lo remoje más que dos horas. Más que dos horas en remojo puede dañarse el acabado antiadherente.

Con el tiempo, el acabado cerámico puede oscurecerse sobre la resistencia debido a los residuos de grasa. Para reducir o quitar esta decoloración, espolvoree el sodio bicarbonato sobre el área decolorado. Añade bastante agua para formar una pasta. Deje esta pasta en reposo algunos minutos y luego friegue la superficie con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite® o con un paño húmedo. Lávelo, enjuáguelo y séquelo por completo. Repita este proceso como necesario.

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

**IMPORTANTE:** Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master® 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. 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	Alimento	Temperatura	Tiempo
Bistec de res			Jamón, ¾ pulgada de espesor	325° a 350°	14 a 16 minutos
1 pulgada de espesor, poco cocinado	350° a 400°	6 a 7 minutos	Panqueques	350° a 400°	2 a 3 minutos
1 pulgada de espesor, término medio	350° a 400°	10 a 12 minutos	Papas fritas caseras	300° a 350°	10 a 12 minutos
1½ pulgadas de espesor, poco cocinado	350° a 400°	8 a 10 minutos	Pescado	325° a 375°	5 a 10 minutos
1½ pulgadas de espesor, término medio	350° a 400°	18 a 20 minutos	Pollo	325° a 350°	25 a 40 minutos
Bistec rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos	Salchichas precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
Chuletas de puerco, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos	Salchichas unidas	300° a 325°	20 a 30 minutos
Chuletas de puerco, ¾ pulgada de espesor	325° a 375°	20 a 25 minutos	Sándwiches a la parrilla	300° a 325°	5 a 10 minutos
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	8 a 12 minutos	Tocino	300° a 325°	8 a 10 minutos
Huevos fritos	250° a 275°	3 a 5 minutos	Tocino canadiense	275° a 300°	3 a 4 minutos
Huevos revueltos	250° a 275°	3 a 5 minutos	Tostadas a la francesa	300° a 325°	4 a 6 minutos
Jamón, ½ pulgada de espesor	325° a 350°	10 a 12 minutos			

## Hervir a Calor Lento

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre WARM (CALIENTE) 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 del período de cocción): **WARM (CALIENTE)**

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

## Servicios al Consumidor

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

- 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 [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. 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 comunique con los Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie del sartén. Se puede encontrar estos números 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 genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como 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 genuinas Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las 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 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 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 compra, lo repara o lo 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 su 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 su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga todas las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, 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**