

PRESTO®

Sartén china eléctrica de acero inoxidable


- Una manera rápida y fácil de preparar chisporroteantes comidas sofritas.
- Cuerpo de acero inoxidable con asas de lujo.
- Fondo revestido de aluminio para lograr un calentamiento uniforme.
- Totalmente sumergible y segura en el lavaplatos con el control de calor retirado para limpieza fácil.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2012 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, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes; use las asas.
3. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el control de calor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje enfriarlo antes de retirar las piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, ni en caso de funcionamiento defectuoso del electrodoméstico o que esté de alguna manera dañado. No lo use si las patas están rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto (vea la página 7) para todo examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. Este producto no se han fabricado por freír las comidas.
9. No lo use al aire libre.
10. Evite que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
11. No lo coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
12. Se recomienda que esta sartén china eléctrica no se mueva cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente. Si debe moverse cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
13. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico, y luego el enchufe en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a OFF (APAGADO), luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. No use el electrodoméstico para 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 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.

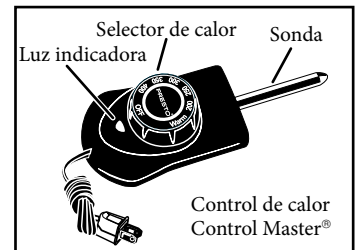
Antes del Primer Uso

1. Lave la sartén china y su tapa en el lavaplatos o en agua caliente con jabón, luego enjuague y seque. No sumerja el control de calor Control Master®, ni deje que el control de calor entre en contacto con algún líquido.
2. Sazone la espátula de madera que viene con la sartén china. Para ello, se recomienda aceite mineral. El aceite mineral le ayudará a evitar que la madera se dañe, se manche, y que absorba olores de alimentos y bacteria. Aplique el aceite con un paño suave. Deje que el aceite actúe algunos minutos; luego seque la espátula con un paño limpio y seco.

Cómo Usar

Advertencia: Este producto no se han fabricado por derretir le cera, las geles, los plásticos, los pegamentos ni otros materiales para hacer las velas ni otros pasatiempos, ni en manera comercial o aplicación de negocios.

1. Coloque la sartén china sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor. **No debe** dejarse la tapa sobre la sartén.
2. Prepare los alimentos para cocinar.
3. Inserte la sonda del control de calor Control Master® en la sartén china hasta que las dos clavijas eléctricas de la sartén estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable al tomacorriente de 120VAC sólo.



4. Precaliente la sartén por poner el control de calor Control Master® en 375°F o a la temperatura indicada en la receta. Deje que la sartén china se precaliente entre 5 y 10 minutos. Cuando utilice la sartén por primera vez, notará un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.

Nota: Esta sartén cuenta con una base soldada con revestimiento de aluminio de resistencia al impacto para lograr una cocción rápida, incluso con temperaturas elevadas. Gracias a esa base, su nueva sartén cocina tan rápido como su cocina y a la misma temperatura. Puede producirse humo excesivo si la temperatura es superior a 375°F. En la página 3 y en las recetas a continuación, pueden encontrarse las temperaturas sugeridas para realizar una gran variedad de comidas.

5. Coloque el aceite y los alimentos en la sartén como lo indica la receta. Revuelva los alimentos con frecuencia utilizando la espátula de madera, y cocine por el tiempo indicado en la receta.
6. APAGUE el control de calor cuando se complete la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
7. Deje enfriar la sartén antes de limpiarla.

Cuidado y Limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso subsiguiente, lave la sartén en agua caliente con jabón, y enjuague y seque totalmente; o lave la sartén en un lavaplatos automático. Limpie el control de calor Control Master® con un paño húmedo. **NO SUMERJA EL CONTROL DE CALOR EN AGUA NI LO DEJE ENTRAR EN CONTACTO CON UN LÍQUIDO.** **Nota:** Si se elija lavar la sartén en un lavaplatos automático, sea posible que el fondo de aluminio de la sartén perdería color a causa de la causticidad del detergente de lavaplatos.

La espátula de madera debe lavarse en agua caliente con jabón. Al igual que con todos los utensilios de madera, no deje la espátula de madera sumergida en agua ni la lave en un lavaplatos, ya que puede agrietarse. Sazone periódicamente la espátula de madera con aceite mineral. Quite los residuos de la sartén restregando mediante movimientos circulares con una esponja de acero inoxidable o de plástico, como la esponja multiuso Scotch-Brite*.

Consejo útil: Para limpiar de manera rápida, eficaz y fácil y evitar restregar la sartén, utilice el siguiente método: Vierta agua suficiente en la sartén vacía para cubrir los residuos. Tape y ponga el control de calor Control Master® en 250°F. Agregue agua hervida y, mientras el agua hierve, restriegue la sartén con una espátula de madera o plástico hasta ablandar los alimentos. Quite el control de calor y lave la sartén en agua caliente con jabón. Enjuague y seque completamente.

* Scotch-Brite es una marca registrada de 3M.

Si la superficie de cocción tiene residuos de alimentos rebeldes, tostados, pegajosos o manchas, o si la sartén presenta un color amarillento o decoloración en forma de arco iris por haber estado expuesta durante mucho tiempo a temperaturas altas, use un limpiador en polvo sin cloro ni blanqueador, como el limpiador y lustrador Bar Keepers Friend*, o el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo*. Humedezca la sartén con agua. Esparza una capa de limpiador sobre la superficie de cocción. Restriegue la sartén mediante un movimiento circular utilizando una esponja de acero inoxidable o de plástico, como la esponja multiuso Scotch-Brite*. Lave la sartén en agua caliente con jabón. Enjuague y seque completamente. **LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PUEDEN CAUSAR MARCAS O CORROSIÓN EN EL ACERO INOXIDABLE: LANA DE ACERO, LIMPIADORES DE HORNO Y LIMPIADORES QUE CONTENGAN BLANQUEADOR O CLORO, COMO COMET* Y AJAX*. NO LOS UTILICE.**

Para conservar el aspecto de calidad de los electrodomésticos de acero inoxidable, evite utilizar utensilios de metal. Además, evite cortar o trozar alimentos en el electrodoméstico con un cuchillo u otro utensilio filoso. Para evitar la aparición de marcas o puntos blancos sobre la superficie de cocción, hierva los líquidos antes de agregar sal. Revuelva bien.

Revise con frecuencia los tornillos de las patas de la sartén para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustar los con un destornillador de estrella. **PRECAUCIÓN:** el ajuste excesivo puede arruinar los tornillos o dañar las patas.

IMPORTANTE: Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite manipularlo bruscamente al usarlo y guardarlo. No recaliente ni deje que la sartén hierva en seco, ya que puede decolorarse.

Cuidado de la Tapa de Vidrio e Instrucciones de Uso

Precaución: La tapa de vidrio puede romperse sin razón aparente si no sigue estas instrucciones. Los vidrios rotos pueden provocar lesiones o daños materiales.

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

No tome la tapa caliente con un paño húmedo ni coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios de temperatura repentinos y extremos pueden romper el vidrio. 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. Si es necesario, pueden utilizarse paños o polvos no abrasivos. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

Consejos Útiles para Sofreír

- ◆ Antes de agregar cualquier ingrediente, siempre precaliente la sartén entre 5 y 10 minutos.
- ◆ Cuando utilice sus propias recetas, use como guía la tabla de temperaturas a continuación. Use las temperaturas más bajas que se indican, y aumentelas según sea necesario.

Para sofreír carne vacuna y de ave	375° – 400°F
Para sofreír frutos del mar	350° – 375°F
Para sofreír verduras	300° – 325°F
Para mantener caliente la comida preparada	Caliente a 200°F

- ◆ Para evitar que humo excesivo, no ajuste el control por encima de los 375°F. Esta sartén cuenta con una base soldada con revestimiento de aluminio de resistencia al impacto para lograr una cocción rápida, incluso con temperaturas elevadas. Gracias a esa base, su sartén cocina tan rápido como su cocina y a la misma temperatura.
- ◆ Dado que la técnica de sofreír es un método de cocción rápido, antes de enchufar la sartén debe tener todos los alimentos listos (lavados, pelados, cortados en los tamaños deseados, etc.) y medidos antes de proceder a la cocción.
- ◆ Corte la carne en tiras bien delgadas, entre 1/8 y 1/4 de pulgada de espesor, y alrededor de 2 a 3 pulgadas de largo. Congele parcialmente la carne vacuna y de ave entre 30 minutos y 1 hora para facilitar el corte.
- ◆ Si lo desea, puede mezclar una pequeña cantidad de aceite, 1 o 2 cucharaditas, con la carne antes de realizar la cocción. Descubrirá que usa menos aceite de esta manera.
- ◆ Escorra el adobo antes de colocar la carne en la sartén. Esto reducirá la cantidad de salpicaduras durante la cocción y evitará el guisar.
- ◆ Sofría los cortes finos de carne de vaca y ave entre uno y dos minutos. No los cocine demasiado, para evitar que la carne se seque o endurezca.
- ◆ Cocine la carne de vaca y de aves en tandas pequeñas, no más de 2 tazas por vez. Los alimentos deben distribuirse de manera tal que una parte de cada trozo esté en contacto con la superficie de cocción. Si se prepara demasiada comida al mismo tiempo, se reducirá la temperatura de la sartén, lo cual hará que la comida quede hervida en vez de frita.
- ◆ Mezcle con movimientos rápidos cuando sofría. Esto garantiza que los alimentos se expongan al calor de manera uniforme. Los alimentos se cocinarán rápidamente de manera uniforme en sólo unos pocos minutos.
- ◆ Los alimentos sofritos se sirven mejor inmediatamente después de la cocción, a fin de conservar la textura crocante.
- ◆ Agregue jengibre y ajo al final de la cocción para evitar que se quemen. Desplace las verduras y los otros ingredientes hacia el lado de la sartén, y dore el jengibre y el ajo en el centro de esta durante 15 o 30 segundos. Luego coloque nuevamente los alimentos en el centro de la sartén y mézclelos con el jengibre y el ajo.

* Scotch-Brite es una marca registrada de 3M. Bar Keepers Friend es una marca registrada de Servaas Laboratories, Inc. Cameo es una marca registrada de Church & Dwight Co., Inc. Comet es una marca registrada de Colgate-Palmolive Company. Ajax es una marca registrada de Procter & Gamble Corporation.

Recetas

Pollo con Arvejas Chinas, Zanahorias y Brotes de Soja

- 2 cucharaditas de salsa de soja baja en calorías
- 1 cucharadita de jerez seco
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 paquete de 20 onzas de pechugas de pollo deshuesadas, pechuga de pollo sin piel, cortadas en tiras de ¼ de pulgada de espesor
- ¼ taza de moje o caldo de pollo bajo en sodio
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 2 cucharadas de aceite vegetal, o según sea necesario
- ½ taza de zanahorias, cortadas en juliana
- 4 onzas de brotes de soja
- 7 onzas de arvejas chinas
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de ajo picado

Mezcle la salsa de soja, el jerez seco y el azúcar en un bol mediano. Agregue el pollo y revuelva. Refrigere, manteniéndolo cubierto, durante 30 minutos. Saque el pollo y séquelo con golpecitos. Mezcle el caldo de pollo y la fécula de maíz en un bol pequeño. Conserve.

Pre caliente la sartén a 375°F durante 5 minutos. Agregue 2 cucharaditas de aceite y caliente hasta que apenas humee. Agregue la mitad del pollo de manera uniforme en el centro de la sartén. Cuezca, sin revolver, durante un minuto, y luego cuezca y revuelva hasta dorar. Pase el pollo a un bol limpio. Caliente 2 cucharaditas de aceite y repita la acción con el pollo restante.

Agregue las 2 cucharaditas de aceite restantes y caliente. Agregue las zanahorias, los brotes de soja y las arvejas. Cuezca, revolviendo frecuentemente, hasta que las verduras comiencen a ablandarse, entre 2 y 4 minutos. Agregue agua y continúe cociéndolas hasta que las verduras estén tiernas pero firmes, durante 1 o 2 minutos más. Coloque las verduras en los lados de la sartén; agregue ajo en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar las verduras en el centro de la sartén y mezcle con ajo. Agregue el pollo y todos los mojes a la sartén; revuelva para mezclar. Vierta el caldo conservado en la sartén, revolviendo bien antes de agregarlo. Revolviendo constantemente, cuezca aproximadamente 1 minuto hasta que el pollo esté totalmente cocido y la salsa se espese. Sirva sobre arroz.
4 porciones

Pollo Teriyaki

- ½ taza de salsa teriyaki*
- ½ taza de jerez seco
- 2 cucharaditas de cáscara de toronjas rallada
- 1 diente de ajo picado
- 4 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cebollas verdes, cortadas, para decoración

Mezcle la salsa teriyaki, el jerez, la cáscara de toronjas y el ajo en un bol pequeño. Conserve. Coloque las pechugas de pollo en una tabla para cortar, y golpéelas ligeramente con un martillo de cocina para que el espesor sea uniforme. Pre caliente la sartén a 375°F durante 5 minutos. Agregue 1 cucharada de aceite y caliente hasta que apenas humee. Agregue 2 pechugas de pollo; dore bien ambos lados, aproximadamente 4 minutos. Coloque el pollo en un plato limpio. Agregue las pechugas de pollo restantes. Dórelas bien de ambos lados. Coloque nuevamente todo el pollo en la sartén. Vierta sobre el pollo la salsa que conservó. Reduzca el calor hasta que se apague la luz indicadora. Cuezca, con la tapa puesta, dando vuelta el pollo una vez, hasta que esté totalmente cocido, aproximadamente 5 minutos. Saque el pollo de la sartén y córtelo en rebanadas de ½ pulgada. Sirva las rebanadas de pollo cubiertas con salsa teriyaki. Adorne con cebolla si lo desea.
4 porciones

* Este ingrediente se puede encontrar en la sección de comida étnica del supermercado.

Carne Szechwan con Cacahuates

- ½ taza de caldo de carne
- 2 cucharadas de jerez seco
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de salsa de soja baja en calorías
- 2 cucharaditas de fécula de maíz
- 1 cucharadita de azúcar
- ¼ a ½ cucharadita de copos de pimienta de Cayena
- 1 libra de falda o entrecot, cortado a través del grano en tiras de ½ de pulgada
- 4 onzas de brotes de soja
- ½ taza de arvejas congeladas, descongeladas
- 5 cebollas verdes, partes blancas y verdes cortadas en trozos de 1 pulgada
- 2 dientes de ajo picados
- ½ taza de cacahuates tostados secos

Mezcle el caldo, el jerez seco, 2 cucharaditas de aceite, la salsa de soja, la fécula de maíz, el azúcar y los copos de pimienta de Cayena en un bol pequeño. Deje a un lado. Pre caliente la sartén a 375°F durante 5 minutos. Agregue 2 cucharaditas de aceite y caliente hasta que apenas humee. Agregue la mitad de la carne de manera uniforme en el centro de la sartén. Cuezca, sin revolver, durante un minuto, y luego cuezca y revuelva hasta dorar. Pase la carne a un bol limpio. Caliente las 2 cucharaditas de aceite restantes y repita la acción con la carne restante. Vuelva a colocar la carne y los mojes en la sartén. Agregue los brotes de soja, arvejas, cebolla y ajo; revuelva para mezclar. Vierta en la sartén la salsa conservada, revolviendo bien antes de agregarla. Cuezca, durante 30 segundos, revolviendo constantemente hasta que se espese. Agregue los cacahuates, revolviendo.
4 porciones

Carne de Ternera Picante y Verduras Sofritas

- | | |
|--|---|
| 1 taza de caldo de carne | 10 onzas de arvejas chinas |
| 3 cucharadas de salsa de soja baja en calorías | 8 onzas de champiñones frescos, cortados en tiras de ¼ de pulgada |
| 3 cucharadas de aceite vegetal | 1 pimiento rojo mediano, cortado en tiras de ¼ de pulgada |
| 2 cucharaditas de sambal oelek* | 2 cucharadas de agua |
| 1 libra de falda o entrecot, cortado a través del grano en tiras de ½ de pulgada | 2 dientes de ajo picados |
| 1 cucharada de fécula de maíz | 2 cucharaditas de jengibre fresco picado |

Mezcle el caldo, la salsa de soja, 2 cucharaditas de aceite vegetal y el sambal oelek en un bol mediano. Agregue la carne y revuelva. Refrigere, manteniéndolo cubierto, durante 30 minutos a 1 hora. Saque la carne y séquela con golpecitos. Revuelva la fécula de maíz en el adobo y conserve.

Precalente la sartén a 375°F durante 5 minutos. Agregue 2 cucharaditas de aceite y caliente hasta que apenas humee. Agregue la mitad de la carne de manera uniforme en el centro de la sartén. Cueza, sin revolver, durante un minuto, y luego cueza y revuelva hasta dorar. Pase la carne a un bol limpio. Caliente 2 cucharaditas de aceite y repita la acción con la carne restante.

Agregue la cucharada de aceite restante y caliente. Agregue las arvejas chinas, los champiñones y el pimiento rojo; cueza, revolviendo frecuentemente, hasta que las verduras comiencen a ablandarse, entre 2 y 3 minutos. Agregue agua y continúe cociéndolas hasta que las verduras estén tiernas pero firmes, durante 1 o 2 minutos más. Coloque las verduras en los lados de la sartén; agregue ajo y jengibre en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar las verduras en el centro de la sartén y mezcle con ajo y jengibre. Agregue la carne y todos los mojes a la sartén; revuelva para mezclar. Vierta en la sartén el adobo conservado, revolviendo bien antes de agregarlo. Cueza, durante 30 segundos, revolviendo constantemente hasta que se espese. Sirva sobre arroz.

4 porciones

Consejo de reemplazo: La pasta de chile se puede usar como sustituto del sambal oelek.

* El sambal oelek es un condimento a base de chile que se encuentra en la sección de comidas étnicas del supermercado y en los mercados asiáticos.

Verduras Asiáticas Sofritas

- | | |
|---|--|
| 1½ cucharadas de salsa de soja baja en calorías | 1 pimiento rojo cortado en rebanadas de ¼ de pulgada |
| 1½ cucharadas de jugo de naranja | 6 onzas de champiñones shiitake, con tallo, rebanados |
| 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada | 5 cebollas verdes, partes blancas y verdes, cortadas en trozos de 2 pulgadas |
| ½ cucharadita de aceite de sésamo | 1 cucharada de jengibre fresco picado |
| 1 a 1½ cucharadas de aceite vegetal | 2 dientes de ajo picados |
| ¾ a 1 libra de col china, cortada en rodajas en diagonal en trozos de ½ pulgada | |

Mezcle la salsa de soja, el jugo de naranja, la cáscara de naranja y el aceite de sésamo en un bol pequeño. Conserve. Precalente la sartén a 300°F durante 5 minutos. Agregue una cucharada de aceite en la sartén y caliente. Agregue los tallos de col china, el pimiento y los champiñones; cueza, revolviendo frecuentemente, hasta que las verduras comiencen a ablandarse, entre 2 y 4 minutos. Agregue las hojas de col china y las cebollas, y continúe cociendo durante otro minuto, agregando la ½ cucharada del aceite restante si es necesario. Coloque las verduras en los lados de la sartén; agregue ajo y jengibre en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar las verduras en el centro de la sartén y mezcle con ajo y jengibre. Agregue la salsa que conservó. Tape y deje que se cueza, hasta que las verduras estén tiernas pero firmes, alrededor de 1 minuto.

6 porciones

Consejo de preparación: Corte las hojas de col china desde la parte triangular del tallo. Corte el tallo blanco en dos mitades a lo largo y luego transversalmente en trozos de ½ pulgada de espesor. Rebane las hojas en tiras de ½ pulgada. Conserve por separado.

Verduras con Sésamo y Jengibre

- | | |
|---|---|
| 2 cucharaditas de semillas de sésamo | 4 onzas de champiñones, cortados en tiras de ¼ de pulgada |
| 1 cucharada de aceite vegetal | 1 calabacín mediano, cortado por la mitad a lo largo y en tiras de ¼ de pulgada |
| 2 cucharaditas de aceite de sésamo | 2 cucharaditas de jengibre fresco picado |
| 2 cebollas medianas, cortadas en tiras de ¼ de pulgada | 3 cucharadas de salsa sofrita* |
| 1 pimiento rojo mediano, cortado en tiras de ¼ de pulgada | |

Precalente la sartén a 300°F durante 5 minutos. Agregue las semillas de sésamo; caliente hasta que estén ligeramente doradas. Saque las semillas; conserve. Agregue aceite a la sartén y caliente. Agregue las cebollas y el pimiento, cueza revolviendo frecuentemente, hasta que las verduras comiencen a ablandarse, entre 2 y 3 minutos. Agregue los champiñones y el calabacín; continúe cociendo hasta que comiencen a ablandarse, entre 1 y 2 minutos. Coloque las verduras en los lados de la sartén; agregue jengibre en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar las verduras en el centro de la sartén y mezcle con jengibre. Agregue la salsa sofrita revolviendo. Tape y deje que se cueza, hasta que las verduras estén tiernas pero firmes, alrededor de 1 minuto. Rocíe con las semillas de sésamo tostadas.

6 porciones

*Este ingrediente se puede encontrar en la sección de comida étnica del supermercado.

Cerdo Dulce y Picante

- 3 cucharadas de salsa de soja baja en calorías
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 libra de lomo de cerdo deshuesado cortado en tiras de ¼ de pulgada
- 1 lata de 8 onzas de trozos de piña, drenados, con jugo conservado
- 2 cucharaditas de fécula de maíz
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 pimiento rojo o verde grande, cortado en tiras de ¼ de pulgada
- 1 cucharada de jengibre fresco picado
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena molida

Mezcle la salsa de soja, 1 cucharada de agua y el azúcar en un bol mediano. Agregue el cerdo y revuelva. Refrigere, manteniéndolo cubierto, durante 30 minutos a 1 hora, revolviendo ocasionalmente. Saque el cerdo y séquelo con golpecitos. Mezcle en un bol pequeño la fécula de maíz y el jugo de piña conservado. Deje a un lado.

Pre caliente la sartén a 375°F durante 5 minutos. Agregue 2 cucharaditas de aceite y caliente hasta que apenas humee. Agregue la mitad del cerdo de manera uniforme en el centro de la sartén. Cuezca, sin revolver, durante 30 segundos a 1 minuto, y luego cuezca y revuelva hasta dorar. Pase el cerdo a un bol limpio. Caliente 2 cucharaditas de aceite y repita la acción con el cerdo restante.

Baje la temperatura a 300°F. Agregue las 2 cucharaditas de aceite restantes y caliente. Agregue el pimiento; cuezca, revolviendo frecuentemente, hasta que el pimiento comience a ablandarse, entre 2 y 4 minutos. Agregue la cucharada de agua restante y continúe cocinando hasta que esté tierno pero firme, durante 1 o 2 minutos más. Coloque el pimiento en los lados de la sartén; agregue ajo, jengibre y la pimienta de Cayena molida en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar el pimiento en el centro de la sartén y mezcle con ajo, jengibre y la pimienta de Cayena molida. Agregue el cerdo y todos los mojes a la sartén; revuelva para mezclar. Agregue a la sartén la piña y la mezcla del jugo de piña conservado. Cuezca, durante 30 segundos, revolviendo constantemente hasta que se espese.

4 porciones

Champiñones y Fideos Chinos

- 6 onzas de fideos de arroz*
- ½ cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 8 onzas de champiñones shiitake, con tallo, rebanados
- 8 onzas de champiñones ostra, rebanados
- 2 dientes de ajo picados
- ½ taza de cebollas verdes, las partes blancas y verdes rebanadas
- 3 cucharadas de caldo de carne
- 2 cucharadas de salsa de soja baja en calorías

Hirva 8 tazas de agua en una olla grande. Agregue los fideos; cuezca hasta que estén al dente, entre 5 y 6 minutos. Vierta el agua hirviendo y agregue agua fría varias veces para quitar el almidón. Escorra los fideos y vuelva a colocarlos en la olla. Agregue el aceite de sésamo y mézclelo. Conserve. Pre caliente la sartén a 300°F durante 5 minutos. Agregue el aceite vegetal y caliente. Agregue los champiñones; sofría durante un 1 minuto. Agregue las cebollas verdes y el ajo; sofría durante 1 minuto. Agregue el caldo, la salsa de soja y los fideos conservados, y revuelva. Cuezca hasta que los champiñones estén tiernos y la mezcla esté totalmente caliente de manera pareja.

4 porciones

Camarones y Vieiras con Salsa Hoisin

- 2 cucharadas de salsa hoisin*
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1½ cucharaditas de azúcar negra
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ libra de camarones grandes, pelados sin tracto dorsal
- ½ libra de vieiras grandes
- 2 cucharaditas de jengibre fresco picado
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ taza de cilantro fresco picado, suelto

Mezcla la salsa hoisin, el vinagre, la salsa de soja, la fécula de maíz y el azúcar negra en un bol pequeño. Conserve.

Pre caliente la sartén a 350°F durante 5 minutos. Agregue el aceite y caliente. Agregue los camarones y las vieiras; sofría durante 1 minuto, hasta que los camarones se tornen rosados y las vieiras estén tiernas. Coloque los camarones y las vieiras en los lados de la sartén; agregue ajo y jengibre en el centro de esta y cocine durante 15 a 30 segundos. Vuelva a colocar los camarones y las vieiras en el centro de la sartén y mezcle con ajo y jengibre. Vierta en la sartén la salsa conservada, revolviendo bien antes de agregarla. Cuezca, durante 30 segundos, revolviendo constantemente hasta que se espese. Cubra con cilantro. Sirva sobre arroz.

4 porciones

* Estos ingredientes se pueden encontrar en la sección de comida étnica del supermercado.

Camarones Sofritos con Cítricos

- ¼ taza de cebollas verdes, las partes blancas y verdes rebanadas
- 3 cucharadas de jugo de lima fresco
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada de salsa de soja baja en calorías
- 1 cucharada de azúcar negra

- 2 cucharaditas de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- ¼ cucharadita de pimienta blanca
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 libra de camarones grandes, pelados sin tracto dorsal

Mezcle las cebollas, el jugo de lima, el agua, la salsa de soja, el azúcar negra, el aceite de sésamo, la fécula de maíz y la pimienta en un bol pequeño. Conserve. Precaliente la sartén a 350°F durante 5 minutos. Agregue el aceite vegetal y caliente. Agregue los camarones; sofría entre 1 y 2 minutos, hasta que se tornen rosados y estén tiernos. Vierta en la sartén la salsa conservada, revolviendo bien antes de agregarla. Cuezca, durante 30 segundos, revolviendo constantemente hasta que se espese.
4 porciones

Información de Servicio al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas para su electrodoméstico, comuníquese con nosotros por cualquiera de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 días hábiles: de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. (Hora Central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web 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. Estos números están en el fondo del protector del enchufe de la sartén.

Conserve esta información:

Número de modelo: _____ Número de serie: _____ Fecha de la 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 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, fuera del cuidado y limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. No olvide indicar la fecha de compra y una descripción del problema, cuando envíe un electrodoméstico para reparación. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Departamento de Servicio de Fábrica de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

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 los mismos estándares de exigencia de calidad que los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para un funcionamiento apropiado con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de "apariencia similar" quizás no sean de la misma calidad o funcionen distinto. 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 de modo de proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original, que habiendo cualquier defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a nuestra opción. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® mediante encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe el producto, por favor incluya una descripción del problema e indique la fecha en que el electrodoméstico fue comprado.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este artefacto PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, abuso o mal trato anularán esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos los cuales varían de estado a estado. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de todas las otras garantías expresas.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703