

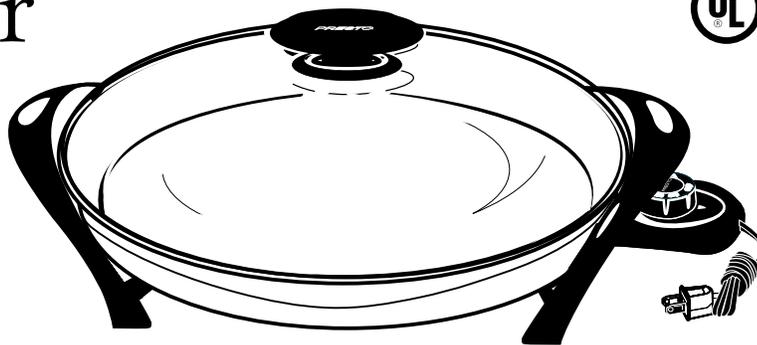
PRESTO®

PROFESSIONAL

Sartén y servidor eléctrica



- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y preparar comidas en sólo un plato.
- Se puede utilizar como servidor de bufé.
- Fácil de limpiar. Superficie antiadherente al interior y al exterior.



Visítenos en la web a www.gopresto.com

INSTRUCCIONES

©2004 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. Asegúrese de que las asas estén adecuadamente ensambladas y sujetadas antes de utilizar este electrodoméstico (vea página 2).
3. No toque las superficies calientes. Use las asas.
4. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el control de calor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. 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.
7. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal o que haya sido dañado de alguna manera. No lo use si las patas están rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico (vea página 3).
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque en o cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas ni en horno caliente.
12. 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.
13. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a "OFF" (APAGADO) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. 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

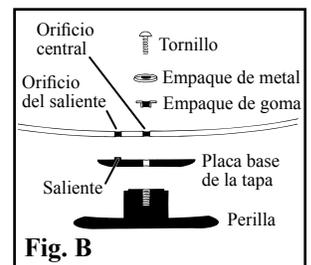
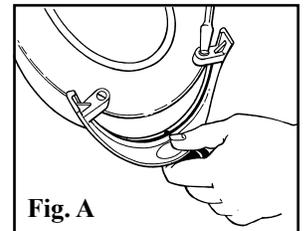
Conecte el cable de suministro de energía sólo a un tomacorriente polarizado. Como característica de seguridad, este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Este enchufe está diseñado para que encaje sólo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar esta característica de seguridad.

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.

Cómo Ensamblar

1. Coloque la sartén con la base hacia arriba en una mesa o encimera para ensamblar las asas. Una superficie elevada es necesaria para evitar presión en una asa mientras ensamblar la segunda. Falta de usar una superficie elevada puede dañar la primera asa ensamblada.
2. Quite los cuatro tornillos de las extensiones de montaje de la sartén.
3. Coloque las asas sobre la sartén, alineando los orificios de las asas con las extensiones de montaje de la sartén.
4. Vuelva a colocar los tornillos y ajústelos firmemente, Fig. A. **AVISO:** El ajuste excesivo puede dañar los tornillos y las asas. Cuando está ensamblada correctamente, la sartén debe quedar nivelada.
5. Para colocar la perilla a la tapa, Fig. B, ponga la perilla con la base hacia arriba en la encimera, entonces coloque la placa base sobre la perilla de manera que el saliente negro quede hacia arriba. Posicione la tapa al revés sobre la placa base de manera que el orificio central de la tapa esté alineado con el orificio central de la placa base y el saliente negro está alineado con el orificio del saliente (esto va a prevenir que la perilla se mueva una vez colocada). Asegure la perilla y la placa base a la tapa con el empaque de goma, el empaque de metal y el tornillo. Ajuste firmemente.

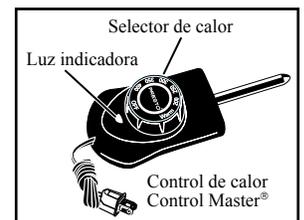


Cómo Usar

Antes de utilizar por primera vez, lave la sartén en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa; enjuague y seque. **Nunca sumerja el control de calor Control Master® en agua u otro líquido ni se lo moje.**

“Sazone” la superficie antiadherente de cocción, frotando levemente con aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con un papel de cocina.

1. Coloque la sartén en una superficie seca y nivelada. Para proteger la encimera de daños de calor posibles, coloque un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la sartén.
2. Inserte la sonda del control de calor Control Master® en la sartén hasta que las dos clavijas eléctricas de la sartén estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico.
3. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea página 4 para la tabla de temperatura y tiempos de cocción). Quite la tapa y precaliente la sartén. La luz indicadora desaparece cuando se alcanza la temperatura escogida (esto toma aproximadamente 10 a 15 minutos).
4. Prepare los alimentos para cocción. Debido a que la sartén tiene un acabado antiadherente, los alimentos pueden prepararse con poco o nada de aceite.
5. Coloque los alimentos en la sartén y cocine según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción (vea página 4). El calor debe ajustarse según la preferencia personal y los alimentos que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará indicando que se mantiene la temperatura deseada.
6. **APAGUE** el control de calor cuando termina la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y luego de la sartén.



Cuidado y Limpieza

Antes de usar por primera vez y después de cada uso posterior, lave la sartén y la tapa en un lavaplatos o en agua tibia y espumosa; enjuague y seque. **Nunca sumerja el control de calor Control Master® en agua u otro líquido ni se lo moje.**

Para obtener los mejores resultados, utilice utensilios de nylon, plástico, madera o caucho. No utilice utensilios de metal porque pueden arañar la superficie antiadherente. No corte alimentos en la superficie de cocción.

Después de cada uso, limpie la superficie antiadherente con una almohadilla de limpieza no metálica, como la esponja de limpieza multiuso Scotch-Brite* o la 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 remoje 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 comestibles y ferreterías. Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones del fabricante y quite completamente toda la 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 usarlo otra vez.

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 y espumosa y una almohadilla de limpieza. Enjuague y seque con un paño.

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

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 manipule la tapa caliente con un paño húmedo ni coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda.

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.

AVISO: Si no sigue estas instrucciones, puede causarse la rotura inmediata o posterior sin razón aparente que podría producir lesiones corporales o daños materiales.

Información de Servicios al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas para su electrodoméstico, llame **nuestro Departamento de Servicios al Consumidor** los días hábiles de 8:00 a 16:30 (hora del zona central) a **1-800-877-0441** o escriba:

National Presto Industries, Inc.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Se puede enviar las preguntas por correo electrónico a contact@gopresto.com. Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un 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 Servicios 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
Departamento de Servicios de Fábrica de Presto
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-0529

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar las piezas de repuesto genuinas de PRESTO®. Las piezas de repuesto genuinas de PRESTO® 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 genuinas de PRESTO®. Las piezas de repuesto de “apariciencia similar” pueden no tener la misma calidad ni funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas de PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

* Scotch-Brite es una marca registrada de 3M. Dobie es una marca registrada de Pechiney Plastic Packaging, Inc. dip-it es una marca registrada de Ecolab, Inc.

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 pulgada de espesor, poco cocido	350°–400°F	8–10 minutos
Bistec de res, 1½ pulgada 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
Higado	325°–350°F	5–10 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
Pan tostado	300°–325°F	4–6 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 precocidas	325°–350°F	10–12 minutos
Salchichas unidas	300°–325°F	20–30 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
Cocinar a fuego lento y Asar		
Asar (en parrilla)	325°–350°F	60–90 minutos
Cocinar a fuego lento**	200°–225°F	45–60 minutos
Dorar	325°–400°F	5–10 minutos
Guisar		
Dorar	325°–400°F	10–15 minutos
Guisar**	200°–225°F	30–90 minutos
Cazuelas como platos principales	Warm (Caliente)–225°F	30–60 minutos
Hornear		
Panqueques	350°–400°F	2–3 minutos
Torta al réves	225°–300°F	25–35 minutos

Para conservar la temperatura

(después del período de cocción)

Warm (Caliente)

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

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 los primeros dos años posteriores 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 prepa al Departamento de Servicios 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 y siga las 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