

PRESTO®

Sartén eléctrico con tapa de vidrio

- Puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Tapa de lujo hecho de vidrio templado.
- Superficie cerámica antiadherente, adentro y afuera.
- Ideal para servir alimentos.



Visitenos en la red www.GoPresto.com

©2026 National Presto Industries, Inc.

Formulario 76-409H

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 personales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese que las asas y las patas estén instaladas y ajustadas correctamente antes de usar el electrodoméstico. Vea página 2 para las instrucciones de instalación.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
4. Es recomendable que no mueva el electrodoméstico cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si es necesario moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, hágalo con extrema precaución.
5. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
6. Es necesaria una supervisión cuidadosa con cualquier electrodoméstico si es usado por niños o cerca de ellos. No permita que los niños usen o pongan los cables eléctricos en sus bocas.
7. Desconecte el tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiar. Deje de enfriar por completo antes de montar o retirar piezas y antes de la limpieza.
8. Nunca opere un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. No opere si el asa de la tapa, las asas o el montaje de las patas se agrietan o esten dañadas. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Presto (vea página 5) para su examen, reparación, 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 Presto® solamente.
10. Este electrodoméstico no está diseñado para freír en aceite hondo los alimentos.
11. No use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la 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 desconectar, coloque el control en la posición de apagado, y desconecte del tomacorriente de pared.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMESTICO.

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 conectar solamente en una posición, en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede conectar completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

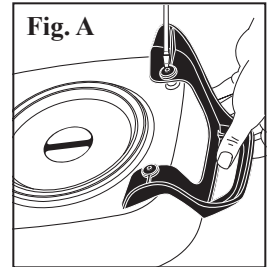
Se proporciona un cable corto desmontable para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene el cuidado adecuado cuando lo use. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual a 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 solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V AC.

Instrucciones de montaje

1. Posicione el sartén con la base hacia arriba en una mesa o encimera.
2. Retire los tornillos de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el cuerpo del sartén y déjelos a un lado.
3. Posicione las asas con pata sobre el sartén, alineando los agujeros para tornillos de las asas con pata con los de las extensiones de montaje.
4. Ponga los tornillos y ajústelos firmemente (Fig. A).

ATENCIÓN: Si sobreajusta los tornillos después de ajustarlos firmemente, puede causar daños a los tornillos o quebraduras de las asas con patas.

5. Coloque su sartén con la parte superior hacia arriba en la mesa o encimera. Cuando es ensamblado correctamente, el sartén queda a nivel con la mesa o encimera.



Cómo usar

Antes de usarlo por primera vez, lave el sartén y la tapa de acuerdo a las instrucciones en la página 3.

ATENCIÓN: Este sartén no está diseñado para ser usado como bandeja de calentamiento, calentaplatos o para calentar utensilios de cocina ni para derretir cera, geles, plásticos, pegamentos u otros materiales para hacer velas o algunas otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial. El uso de este sartén en una manera no especificada en este instructivo puede causar daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

1. Coloque el sartén en una superficie seca, nivelada y resistente al calor, alejado de las paredes, gabinetes y otros objetos.

ATENCIÓN: Para prevenir posibles daños a su encimera, use un protector resistente al calor, como papel aluminio debajo de su sartén. Para prevenir que su sartén se mueva en su encimera, no posicione ninguna proporción del papel aluminio entre las patas del sartén y la encimera.

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 V AC.
3. Gire el dial del control de calor Control Master® a la temperatura deseada (vea página 4). Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando alcanza la temperatura seleccionada, aproximadamente entre 5 y 10 minutos después.

NOTA: De vez en cuando es posible que escuche un clic o chasquido mientras que el sartén precalienta. Esto es debido a la expansión del metal al calentarse, y es algo normal. También puede escuchar este sonido cuando el sartén se enfría.

4. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a la superficie cerámica antiadherente, los alimentos pueden ser preparados sin o con poco aceite.

ATENCIÓN: Evite el uso de aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden hacer la superficie de cocción pegajosa.

5. Ponga los alimentos en el sartén y cocínelos según la temperatura de la tabla de cocción. Ajuste la temperatura de acuerdo a su preferencia personal y los alimentos que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura seleccionada.

Para obtener los mejores resultados, utilice utensilios resistentes al calor de nailon, plástico, goma o madera con su sartén. No use utensilios de metal, pueden rayar la superficie de cocción y se calientan si se dejan en el sartén durante la cocción. No corte alimentos en la superficie de cocción antiadherente.

El pico vertedor práctico puede ser usado para descansar su cuchara o espátula durante la cocción.

¡PRECAUCIÓN! 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 extienda su brazo sobre el pico vertedor cuando está emitiendo vapor. El contacto con el vapor puede causar quemaduras.

6. Gire el dial de 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

Antes de su primer uso y después de cada uso subsecuente, retire el control de calor y lave el sartén (incluyendo la base) con agua tibia y jabón. Enjuague y seque por completo. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni permita entrar en contacto con cualquier líquido.**

Limpie la superficie antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, que no raya como la esponjas de Scotch-Brite® Non-Scratch Scrub, o un paño húmedo. Puede presionar firmemente si es necesario. **No use esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina.**

ATENCIÓN: Nunca lave el sartén en el lavavajillas. El lavado repetitivo en el lavavajillas causará que las propiedades cerámicas antiadherentes disminuyan lentamente. Adicionalmente, el fondo del sartén probablemente se descolorará debido a la naturaleza cáustica del detergente para lavavajillas. Un residuo gris puede formarse. Este residuo puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar el sartén para quitar los residuos de los alimentos. Si quiere remojar el sartén, no lo remoje más de dos horas ya que puede dañar el acabado antiadherente.

Con el tiempo, el acabado cerámico antiadherente puede oscurecer. Para disminuir o remover esta decoloración, agregue bicarbonato de soda sobre el área descolorada y agregue agua suficiente para hacer una pasta. Permita que la pasta repose durante por varios minutos y limpie con una esponja de limpieza de nylon o un paño húmedo, lave y seque por completo. Repita el procedimiento si es necesario.

Periódicamente revise los tornillos de la tapa, asas y patas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajuste con un destornillador plano.

ATENCIÓN: Si continúa ajustando los tornillos una vez que están en su lugar, puede resultar en daños a los tornillos o quebraduras de las asas para la tapa, la tapa o el armazón.

IMPORTANTE: Para asegurar la continuidad de la precisión del control de calor Control Master®, evite el trato brusco durante su uso y almacenamiento.

Instrucciones de Uso y Cuidado de la Tapa de Vidrio

¡PRECAUCIÓN! La tapa de vidrio puede romperse sin razón aparente si falla en seguir estas instrucciones. Vidrio roto puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

Manipule la tapa con cuidado. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o fibrosos. No manipule la tapa caliente con un paño húmedo ni coloque sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden causar que el vidrio se rompa. No use la tapa si está rajada o astillada. Evite el trato brusco durante su uso y almacenamiento.

Mantenga la tapa limpia. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavar. La tapa se puede lavar en el lavavajillas. 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 limpiadores en polvo no abrasivos.

* Scotch-Brite es una marca registrada de la Compañía 3M. Presto no está afiliado con esta compañía.

Tabla de Temperaturas y Tiempos de Cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción
Freír y Hornear		
Bistec de res 1 pulgada de espesor, poco cocinado	350°–400°	6–7 minutos
Bistec de res 1 pulgada de espesor, término medio	350°–400°	10–12 minutos
Bistec de res 1 ½ pulgada de espesor, poco cocinado	350°–400°	8–10 minutos
Bistec de res 1 ½ pulgada de espesor, término medio	350°–400°	18–20 minutos
Bistec rapido	375°–400°	4–5 minutos
Chuletas de puerco ½ pulgada de espesor	325°–375°	15–20 minutos
Chuletas de puerco ¾ pulgada de espesor	325°–375°	20–25 minutos
Hamburguesas ½ pulgada de espesor	325°–375°	8–12 minutos
Huevos fritos	250°–275°	3–5 minutos
Huevos revueltos	250°–275°	3–5 minutos
Jamón ½ pulgada de espesor	325°–350°	10–12 minutos
Jamón ¾ pulgada de espesor	325°–350°	14–16 minutos
Pan Frances	300°–325°	4–6 minutos
Panqueques	350°–400°	2–3 minutos
Papas fritas caseras	300°–350°	10–12 minutos
Pescado	325°–375°	5–10 minutos
Pollo	325°–350°	25–40 minutos
Salchichas precocidas	325°–350°	10–12 minutos
Salchichas unidas	300°–325°	20–30 minutos
Sándwiches a la parrilla	300°–325°	5–10 minutos
Tocino	300°–325°	8–10 minutos
Tocino canadiense	275°–300°	3–4 minutos

Hervir a Fuego Lento

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a fuego lento a una temperatura entre WARM (CALIENTE) y 200°. Caliente el sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos hiervan. Ponga la tapa y reduzca el calor a un hervor de fuego lento girando el dial del control de calor bajo hasta que la luz indicadora se apague. Agregue líquidos adicionales, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.

Cocinar a Fuego Lento o Carne a la Cacerola

En este método de cocción se doran los alimentos, generalmente carnes o verduras, en aceite, mantequilla, margarina, etc., y luego se hierven a fuego lento en una pequeña cantidad de agua a temperatura baja. Para dorar carnes o verduras elija una temperatura entre 325° y 350°. Después de que se doren, hierva a fuego lento tal como se indicó anteriormente.

Manteniendo la Temperatura (después de el periodo de cocción) WARM (Caliente)

Mantenga los alimentos a una temperatura constante girando el dial del control de calor a WARM (caliente).

Servicios al consumidor

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

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red www.GoPresto.com/contact
- Escriba: National Presto Industries, Inc.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por correo electrónico, por teléfono o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactar durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, por favor indique el número de modelo y número de serie de su sartén el cuál puede encontrar en el fondo del protector del enchufe.

Por favor, escriba esta información en lo siguiente:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

El Departamento de Servicio de Presto esta equipado para servir los electrodomésticos Presto® y suministrar las partes de reemplazo genuinas Presto®. Las partes de reemplazo son fabricadas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y son diseñadas especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Cómo registrar su electrodoméstico

IMPORTANTE: Por favor, dentro de 10 días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red para registrar. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía. La información adicional que pedimos ayuda a diseñar productos nuevos que satisfacen mejor sus necesidades y deseos.

Para registrar su electrodoméstico, [visite www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 para conseguir ayuda con el registro de su electrodoméstico.



Garantía limitada Presto®

(válido solo en los Estados Unidos)

La alta calidad de electrodomésticos Presto® está diseñada y construida para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en el caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la entrega de su electrodoméstico Presto®, lo repara o reemplaza a nuestra opción. Esta 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 nuestro Departamento de Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 o visite www.GoPresto.com/contact. Si no es posible resolver el problema, se le darán instrucciones para enviar su electrodoméstico Presto® al Departamento de Servicio de Presto para una inspección de calidad; los gastos de envío son la responsabilidad del consumidor. Cuando envíe su electrodoméstico, por favor incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió su electrodoméstico Presto®, y la descripción del problema que tiene el electrodoméstico.

Debido a que no podemos controlar la calidad de electrodomésticos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía es aplicable solamente a los electrodomésticos comprados a través de Presto, o distribuidores autorizados por Presto, a menos que esté prohibido por la ley. Nos reservamos el derecho de rechazar las solicitudes de garantía de electrodomésticos comprados a través de vendedores no autorizados incluso sitios de Internet no autorizados. Para información adicional, visite www.GoPresto.com/downloads/warranty o simplemente escanee este código QR.



Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas con cuidado. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, alteraciones o el descuido anulará esta garantía. Esta garantía le da a usted 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