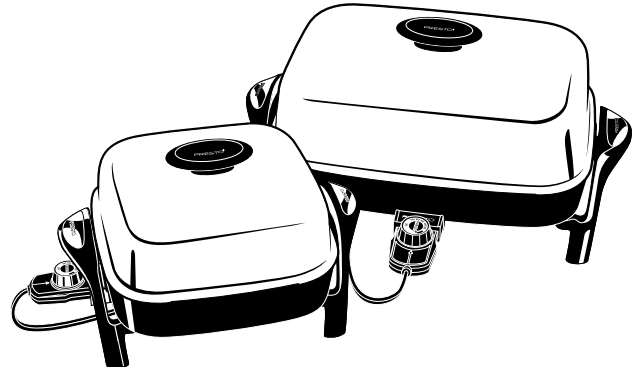


PRESTO®

Sartén Eléctrica


- ❖ Fríe, asa a la parrilla, asa, guisa y más.
- ❖ Tapa EverNu® que no se abolla, desconcha ni deforma.
- ❖ Fácil de limpiar. Superficie antiadherente en el interior y el exterior. Seguro en lavaplatos.



Visítenos en la Web en www.gopresto.com

INSTRUCCIONES

©2001 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, incluyendo 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 o agarraderas.
4. Para protegerse contra los choques eléctricos, no sumerja el control de calor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. 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 en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. No lo use si las patas están rajadas o dañadas. Envíe el electrodoméstico al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto (consulte la página 4) para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
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 una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. No coloque en o cerca de quemadores eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
12. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe 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 desconectar, gire el control a APAGADO (OFF) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

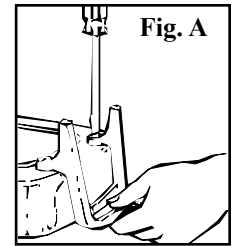
ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Un cable corto de suministro de energía es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se puede utilizar conjuntos de cable más largos o cables de extensión si se tiene precaución al usarlos.

Si usa un conjunto de cable más largo o cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El conjunto de cable más largo o 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.

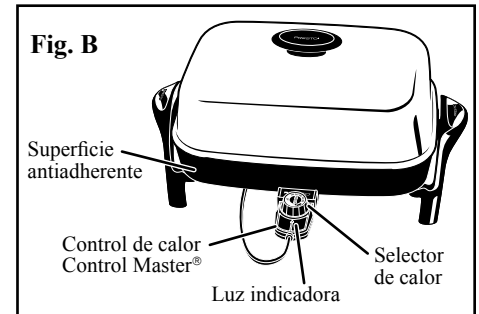
Cómo Ensamblar

1. Coloque la sartén con la base hacia arriba en una mesa o encimera.
2. Quite los cuatro tornillos de las extensiones de montaje de la sartén.
3. Coloque las asas sobre la sartén, alineando los orificios y las asas con las extensiones de montaje de la sartén.
4. Vuelva a colocar los tornillos y ajústelos firmemente, Fig. A. **PRECAUCIÓN:** El ajuste excesivo puede dañar los tornillos, las asas y las patas.
5. Para asegurarse del ensamblaje apropiado, coloque la sartén en una superficie plana. La sartén debe quedar nivelada.
6. Para colocar la agarradera a la tapa, quite el tornillo de la agarradera. Coloque la agarradera sobre el orificio en la tapa, reemplace el tornillo y ajuste firmemente.



Cómo Usar

Antes de utilizar por primera vez, familiarícese con las características de la sartén, Fig. B. Lave la sartén en un lavaplatos o en agua tibia y espumosa, enjuague y seque. **El control de calor Control Master® no debe sumergirse en ningún líquido ni mojarse.** “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, nivelada y resistente al calor*.
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.
3. Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente polarizado sólo. Como característica de seguridad, este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Este enchufe encajará 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 esta característica de seguridad.
4. Gire el control de calor Control Master® a la temperatura deseada (consulte la tabla de temperaturas y tiempos de cocción en la página 3). Quite la tapa y precaliente la sartén. La luz indicadora desaparece cuando se alcanza la temperatura escogida (esto toma aproximadamente 10 a 15 minutos).
5. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que la sartén tiene un acabado antiadherente, los alimentos pueden prepararse con poco o nada de aceite.
6. Coloque los alimentos en la sartén y cocine según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción (página 3). 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.
7. Apague el control de calor cuando se 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 en un lavaplatos o en agua tibia y espumosa; enjuague y seque. **El control de calor Control Master® no debe sumergirse en ningún líquido ni mojarse.**

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.

Si haya residuos de alimentos en la superficie de cocción o la tapa, debe eliminarlos después de cada uso. Para hacerlo, frote ligeramente con un limpiador abrasivo suave, como el limpiador abrasivo suave Soft Scrub** o esponja fina de malla de nylon para limpiar o otra esponja ordinaria para limpiar. **No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.** No es necesario remojar la sartén para despegar los residuos. Si desea remojarla, 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 ferreterías y las tiendas de comestibles. 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 su uso.

* Para evitar daños de calor a su encimera, siempre utilice un protector de calor debajo de cualquier electrodoméstico que produce calor.

** Soft Scrub es una marca registrada de The Clorox Co. dip-it es una marca registrada de Ecolab, Inc.

El acabado de la superficie exterior de la sartén puede mantenerse atractivo y como nuevo fácilmente. Sólo pase un paño húmedo 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. Cualquier residuo de alimentos restante puede ser eliminado con la frotación suave de una esponja de malla de nylon para limpiar. 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.

TABLA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	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 pulgadas de espesor, poco cocido	350°–400°F	8–10 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas 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
Hígado	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
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
Conservar la temperatura		
(después del período de cocción)	Warm (Caliente)	

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

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 de la zona central) a **1-800-877-0441** o escriba a:

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 Dr., 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 “apariencia similar” pueden no tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas de PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

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 prepaga 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