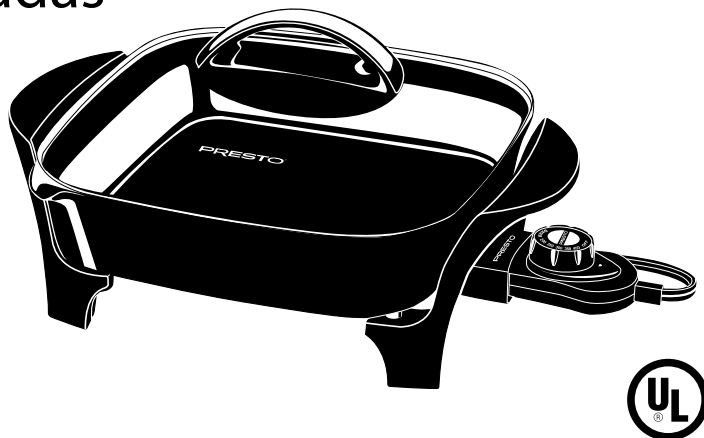



## Sartén eléctrico de 12 pulgadas con el acabado cerámico DiamondCoat®

- Se puede asar, hornear, freír a la parrilla, guisar, cocinar cazuelas y mucho más.
- Superficie antiadherente interior y exterior con el acabado cerámico DiamondCoat®.
- Tapa de lujo hecho de vidrio templado.



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

## INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

### IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que las asas y patas estén ensambladas y sujetadas apropiadamente antes de usar este electrodoméstico (véase a la página 2).
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
4. Se recomienda no 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 choques eléctricos, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
6. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
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 opere si las asas y/o las patas se hayan rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto (véase a la página 4) 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.
10. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
11. No use este electrodoméstico al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una 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 al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a "OFF" y luego desconecte 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

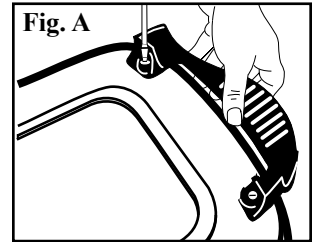
Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente,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

Se proporciona un cable (o 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 tiene precaución al usarlo. 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 tiene que ser colocado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede ser 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 Ensamblar

1. Coloque el sartén con la base hacia arriba sobre una mesa o una encimera.
2. Retire los cuatro tornillos de las extensiones de montaje del cuerpo del sartén.
3. Posicione los ensamblajes de pata al sartén, alineando los orificios de los ensamblajes con los de las extensiones de montaje.
4. Reemplace los tornillos y ajústelos firmemente (Fig A). **ATENCIÓN:** Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos, las asas y las patas. Cuando ensambla el sartén correctamente, debe quedar nivelado con la mesa o la encimera.
5. Sujete el asa de la tapa a la tapa. Retire los dos tornillos de la tapa. La manera más fácil de alinear el asa es sostenerla con los orificios de tornillo hacia arriba. Posicione la tapa invertida sobre el asa y alinee los orificios de la tapa con los del asa. Introduce los dos tornillos a los orificios. Usando un destornillador de tipo Phillips, ajuste los tornillos hasta que el asa esté en lugar seguramente. **ATENCIÓN:** Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos, las asas y las patas.



**¡AVISO!** No se diseñó este sartén para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas o otras actividades de pasatiempo ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial.

## Cómo Usar

Antes de usar para la primera vez, lave el sartén y la tapa según las instrucciones de “Cuidado y Limpieza” en la página 3.

1. **Coloque el sartén en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.**
2. Inserte la sonda del control de calor Control Master® al sartén para que las dos clavijas eléctricas estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable solo a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Gire el selector de calor en el control de calor Control Master® a la temperatura deseada; refiere a la tabla de tiempos y temperaturas de cocción en la página 3. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora apague cuando se alcance la temperatura escogida (aproximadamente 5 a 10 minutos).



- NOTA:** De vez en cuando, puede oír un chasquido o un clic mientras el sartén precaliente; se debe a la expansión del metal al calentarse y es normal. Es posible que oiga estos sonidos también cuando el sartén se enfría.
4. Prepare los alimentos que va a cocinar. Debido a que el sartén tiene una superficie antiadherente cerámica, puede preparar los alimentos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** No use 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 tiempos y temperaturas de cocción (página 3). Debe ajustar el calor según su preferencia personal y los alimentos específicos que va a cocinar. Durante cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que se mantiene la temperatura deseada.

Puede usar el pico vertedor como un portacuchara o portapaleta útil durante cocción.

Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, de plástico o de madera que son resistentes al calor. No use utensilios de metal porque pueden rayar la superficie antiadherente cerámica y caldearse si se quedan dentro del sartén durante cocción.

No corte los alimentos sobre la superficie de cocción.

**¡AVISO!** Cuando coloque la tapa al sartén y el contenido hierve, es normal que salga un poco de vapor del pico vertedor. No toque las asas cuando el vapor escape del pico vertedor. El contacto con el vapor puede resultar en quemaduras.

6. Gire el selector de calor del control de calor a “OFF” cuando termine la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y luego del sartén. Deje que el sartén se enfría antes de limpiarlo.

## Cómo Cuidar y Limpiar

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave el sartén y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. **No use limpiadores de cocina abrasivos ni esponjas metálica de limpieza. No sumerja en agua el control de calor Control Master® ni deje que entre en contacto con líquido.**

**ATENCIÓN:** Lavando el sartén con frecuencia en un lavaplatos resulta en el perdido lento de las cualidades antiadherentes del acabado cerámico. Además, el fondo exterior del cuerpo del sartén puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos y un residuo gris puede cubrirse el fondo de la olla. Este residuo puede transferirse a las toallas y/o a la piel.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para minimizar o quitar esta decoloración, espolvoree el sodio bicarbonato sobre la mancha. Añade bastante agua para formar una pasta. Deje esta pasta en reposo algunos minutos y luego friegue la mancha con una esponja plástica de limpieza, como la Esponja de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®, o con un paño húmedo. Lave, enjuague y seque por completo. Repita este proceso si es necesario.

Revise con frecuencia los tornillos del asa de la tapa y las patas del sartén para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos. **ATENCIÓN:** Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos, las asas y las patas.

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

## Cómo Cuidar y Limpiar la Tapa de Vidrio

**¡AVISO!** Si no siga estas instrucciones, puede resultar en el roto inmediato o posterior de la tapa sin razón aparente. El vidrio roto puede producir lesiones corporales o daños materiales.

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule con cuidado, no bruscamente. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios extremos y repentinos pueden resultar en el roto del vidrio. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla.

Puede lavar esta tapa en un lavaplatos. Mantenga limpia la tapa. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que pueden rajar o debilitar el vidrio. Puede usar las esponjas de limpieza o los limpiadores en polvo que no son abrasivos, si es necesario. No raspe ni restriegue el vidrio con utensilios duros ni afilados.

## Tabla de Tiempos y Temperaturas de Cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado	Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado
Bistec, 1 pulgada de espesor			Pollo	325° a 350°	25 a 40 minutos
Poco cocido	350° a 400°	6 a 7 minutos	Salchichas		
Término medio	350° a 400°	10 a 12 minutos	Precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos
Bistec, 1½ pulgadas de espesor			Unidas	300° a 325°	20 a 30 minutos
Poco cocido	350° a 400°	8 a 10 minutos	Sándwiches a la parrilla	300° a 325°	5 a 10 minutos
Término medio	350° a 400°	18 a 20 minutos	Tocino	300° a 325°	8 a 10 minutos
Bistec rápido	375° a 400°	4 a 5 minutos	Tocino canadiense	275° a 300°	3 a 4 minutos
Chuletas de cerdo			Tostadas a la francesa	300° a 325°	4 a 6 minutos
½ pulgada de espesor	325° a 375°	15 a 20 minutos			
¾ pulgada de espesor	325° a 375°	20 a 25 minutos			
Hamburguesas					
½ pulgada de espesor	325° a 375°	8 a 12 minutos			
Huevos					
Fritos	250° a 275°	3 a 5 minutos			
Revueltos	250° a 275°	3 a 5 minutos			
Jamón					
½ pulgada de espesor	325° a 350°	10 a 12 minutos			
¾ pulgada de espesor	325° a 350°	14 a 16 minutos			
Panqueques	350° a 400°	2 a 3 minutos			
Papas fritas en trozos	300° a 350°	10 a 12 minutos			
Pescado	325° a 375°	5 a 10 minutos			

### Hervir a Calor Bajo†

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor bajo a una temperatura entre “WARM” (CALIENTE) y 200°. Caliente el sartén a una temperatura de 350° hasta que los alimentos hierven. Coloque la tapa en su lugar y reduzca el calor para hervir a calor bajo girando el selector de calor hasta que la luz indicadora se apaga.

### Cocinar a Calor Bajo o Cocinar Carne a la Cacerola

Con este método de cocción, se doran los alimentos, generalmente carnes o verduras, en el aceite, la mantequilla, etc. y luego las cocina en una pequeña cantidad de líquido sobre una temperatura baja. Para dorar las carnes o la verduras, escoja una temperatura entre 325° y 350°. Después de dorar los alimentos, hierva a calor bajo según las instrucciones arriba.

**Conservar la Temperatura** “WARM” (CALIENTE)  
(después del período de cocción)

\* Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con 3M Company.

† Añade más líquido durante la cocción, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.

## Información de Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o 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 (horario de la zona central)
- 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

Cuando se comunique con el Departamento de 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:

Número de Modelo \_\_\_\_\_ Número de Serie \_\_\_\_\_ Fecha de Compra \_\_\_\_\_

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 podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar las piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Se fabrican estas piezas genuinas PRESTO® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos PRESTO® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con los electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas genuinas PRESTO®. Las piezas de repuesto 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 y Canadá)*

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad 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 el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos y Canadá, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el 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 el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea y siga 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