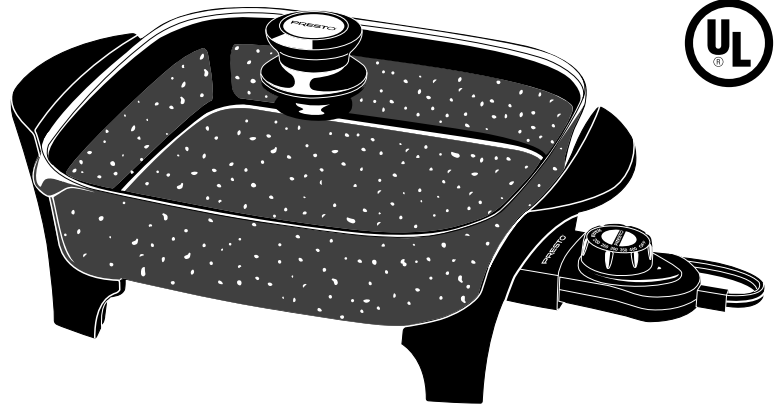


PRESTO®

Sartén eléctrico de 12 pulgadas con tapa de vidrio


- Se puede asar, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Superficie antiadherente con acabado DuraRock™ para una cocción sin pegar y ultra durabilidad.
- Tapa de lujo hecho de vidrio templado le permite ver lo que está adentro. Ideal como servidor de alimentos.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com
©2018 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4041-008A

INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las precauciones importantes a continuación 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, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que las asas estén adecuadamente montadas y sujetadas antes de usar este electrodoméstico (véase a la página 2).
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
4. No se recomienda 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 descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
6. Es necesaria una supervisión atenta 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 de enfriarse por completo 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 ponga en funcionamiento si las asas y/o las patas se hayan rajadas o dañadas. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica (página 3) para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto™ solamente.
10. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
11. No lo use 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 el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, gire el control a OFF (APAGADO) y luego retire 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.

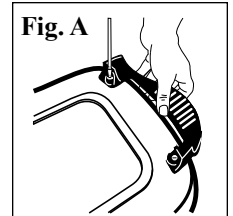
Información importante sobre el cable

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 conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Se proporcionó un cable corto y removible de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si se 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.

Cómo montarlo

1. Coloque el sartén con la base hacia arriba en una mesa o una 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 tornillo de las asas con pata con los de las extensiones de montaje.
4. Coloque en lugar los tornillos y ajústelos firmemente (Fig. A). Cuando se lo ensambló correctamente, el sartén se queda nivel con la mesa o encimera. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o asas con pata.
5. Sujete el asa a la tapa. Retire los dos tornillos del asa. Por un alineo más fácil, mantenga el asa con los agujeros para tornillo hacia arriba. Posicione la tapa invertida sobre el asa y alinee los agujeros de la tapa con los del asa. Inserte los dos tornillos a través de los agujeros y, con un destornillador de estrella, ajústelos hasta que estén firmes. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, el asa de la tapa o la tapa.



Cómo usarlo

ATENCIÓN: No se diseñó este sartén para usar como bandeja de calentamiento o hornillo, para calentar cualquiera batería de cocina, para derretir cera, geles, plásticos, pegamento u otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial. Usando este sartén en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

Antes de usarlo para la primera vez, lave el sartén y la tapa con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos bien. **Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.**

1. Posicione el sartén montado en una superficie seca, nivelada y resistente al calor, pero no cerca de los paredes, gabinetes y otros objetos. **ATENCIÓN:** Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo del sartén. Tenga cuidado de no posicionarlo debajo de las patas de goma.
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 voltios de CA.
3. Gire el control de calor a la temperatura deseada; véase a la página 4. Retire la tapa y precaliente el sartén. La luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura escogida, aproximadamente 5 a 10 minutos.

NOTA: Mientras el sartén se caliente, es normal oír un golpecito o chasquido debido a la expansión del metal al calentarse. También se puede oír este sonido cuando el sartén se enfría.

4. Prepare los alimentos para la cocción. Debido a que el sartén tiene una superficie antiadherente, se puede prepararlos sin o con poco de aceite. **ATENCIÓN:** Evite el uso del aceite antiadherente en aerosol porque pueden resultar en que la superficie de cocción se haga pegajosa.
5. Ponga los alimentos en el sartén y cocínelos según la tabla de temperaturas y tiempos de cocción. Ajuste el calor según la preferencia personal y los alimentos que cocina. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura escogida. Se puede usar el pico vertedor como una porta cuchara útil durante cocción.

Para obtener los mejores resultados, use utensilios resistente al calor hecho de nailon, plástico, goma o madera con el sartén. No use utensilios de metal porque pueden rayar la superficie antiadherente y se caldean si se quedan dentro del sartén durante cocción. No corte alimentos en la superficie de cocción.

¡AVISO! 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 se extire el brazo del pico vertedor cuando hay vapor saliendo. El contacto con el vapor puede resultar en quemaduras.

6. Gire el control de calor a OFF (APAGADO) cuando termina la cocción. Desenchufe el control de calor del tomacorriente y luego del sartén. Deje que el sartén enfríe por completo antes de lavarlo.

Cómo cuidarlo y limpiarlo

Después de cada uso, retire el control de calor y lave el sartén con agua caliente y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Limpie el fondo del sartén como necesario. Limpie la superficie antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, como la Esponja de Limpieza Multiuso Scotch-Brite* o la Esponja de Limpieza Scotch-Brite* Dobie.* Si es necesario, puede aplicar presión firme. No es necesario remojar el sartén para despegar los residuos. Si remoja el sartén, no lo remoje más que dos horas ya que puede dañarse el acabado antiadherente.

No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. Nunca sumerja en agua el control de calor Control Master® ni déjelo entrar en contacto con cualquier líquido.

ATENCIÓN: Si decide lavar su sartén en el lavaplatos, la parte inferior del sartén pueden decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente usado en el lavaplatos. Además, un residuo gris puede formarse en el borde y el fondo del sartén; este residuo puede transferirse a las toallas y/o la piel.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, use una solución de dos cucharadas de detergente en polvo para lavaplatos y dos tazas de agua. Lleve a hervir el agua y luego reduzca el calor al nivel de cocinar a calor lento [entre WARM (CALIENTE) y 200°], girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga. Lentamente agregue y revuelva el detergente en polvo para lavaplatos. Cocine a calor bajo durante 20 minutos. Escorra la solución de limpieza y lave el sartén en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Después de lavar la plancha de esta manera, se recomienda que aplique un poco de aceite vegetal a la superficie antiadherente de cocción antes de usarla otra vez.

Revise con frecuencia los tornillos del asa de la tapa y de las asas con pata para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, las asas o la tapa.

IMPORTANTE: Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite la manipulación brusca cuando lo usa y cuando lo guarda.

Cómo cuidar de la tapa de vidrio

¡AVISO! El vidrio de la tapa puede romperse sin razón aparente si no siga estas instrucciones, lo cual puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

Manipule la tapa con cuidado. Evite impactos al usarla y al guardarla. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio. No use una tapa rajada ni astillada.

Manténgala limpia. Deje que se enfríe por completo antes de lavarla; puede lavarla en el lavaplatos. No use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Puede usar esponjas o limpiadores en polvo no abrasivo. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o si 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 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, por favor, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles. Cuando se comunique con los 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:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto™. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas Presto™ con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas Presto™. Las piezas 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
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

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

Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

Alimento	Temperatura	Tiempo
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, 1½ pulgadas de espesor, poco cocinado	350°–400°	8–10 minutos
Bistec de res, 1½ pulgadas de espesor, término medio	350°–400°	18–20 minutos
Bistec de res rápido	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
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 precocinadas	300°–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
Tostadas a la francesa	300°–325°	4–6 minutos

Hervir a calor lento

En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor lento 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, girando el dial del control de calor, hasta que la luz indicadora se apaga. Añade más líquido durante cocción como necesario para obtener la consistencia deseada.

Cocinar a calor lento o carne a la cacerola

Cuando cocina de esta manera, se doran los alimentos, como carne o verduras, en aceite, mantequilla, etc., y luego se los hierven a calor lento en una pequeña cantidad de agua a una temperatura baja. Para dorar carnes o verduras, use una temperatura entre 325° y 350°. Después de que se los doren, hiervan a calor lento tal como se indica arriba.

Conservar la temperatura

(después de cocción): WARM (CALIENTE)

Garantía Limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de este electrodoméstico se presenta un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra 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 a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su 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 su 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