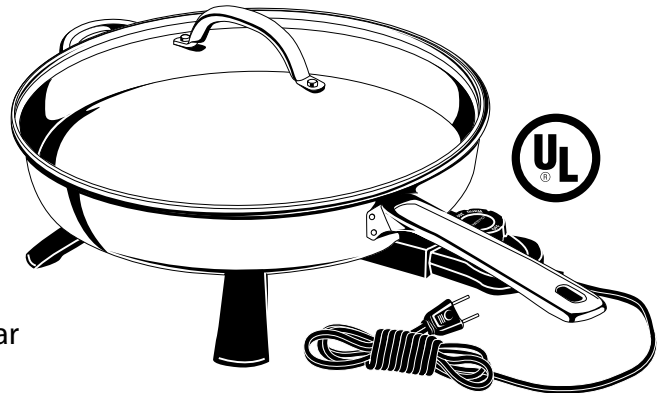


## Sartén eléctrico de acero inoxidable y de 12 pulgadas

- Cuerpo y asas lujosos de acero inoxidable.
- Tapa de vidrio templado con borde y asa de acero inoxidable.
- Se puede asar, freír a la parrilla, guisar, hornear, cocinar cazuelas y mucho más.
- Completamente sumergible y apta para el lavavajillas para una limpieza fácil.




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

©2012 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-729D

## 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 corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor, el cable ni el enchufe.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar piezas y antes de la limpieza.
6. 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 los soportes hayan sido rajados o dañados. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales.
8. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
12. 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.
13. Siempre conecte primero el control de calor al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el control 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 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 lo diseñó para conectarse en un tomacorriente polarizado en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

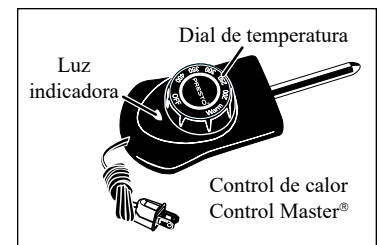
Se proporcionó un cable corto y removible de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si se tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe de ser por lo menos 13A/125V/1625W. 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 usarlo

Antes de usarlo para la primera vez, lave el sartén y la tapa en un lavavajillas o en 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.**

**ATENCIÓN:** No se diseñó este sartén para usar como una bandeja de calentamiento ni un hornillo, para calentar cualquiera batería de cocina, para derretir la cera, los geles, los plásticos, el pegamento ni 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.

1. Posicione el sartén montado sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor. Retire la tapa del sartén.
2. Prepare los alimentos para la cocción.
3. Inserte la sonda del control de calor en el sartén hasta que las dos clavijas eléctricas del sartén estén totalmente insertadas en el control de calor. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
4. Precaliente el sartén girando el control de calor al MÁS BAJA entre la temperatura 350° o la temperatura deseada (véase a la página 4). **Nota:** Nunca precaliente a una temperatura más caliente que 350°. Deje que el sartén precaliente de 5 a 10 minutos.
5. Agregue el aceite y los alimentos al sartén según dice la receta y cocínelos según la tabla de la página 4. Empiece la cocción a la temperatura más baja de la gama y, depende de la preferencia personal y del gusto, puede ajustar la temperatura a la más alta después de 3 a 5 minutos de cocción. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga indicando que mantiene la temperatura puesta.



Use los utensilios de madera o de silicona con el sartén cuando cocina a las temperaturas más calientes que 375° ya que son más resistentes al calor que los de plástico. Para mantener la apariencia de calidad del sartén de acero inoxidable, nunca use los utensilios de metal.

6. Apague el control de calor cuando termina la cocción. Desconecte el control de calor del tomacorriente y luego del sartén.

## Los básicos de la cocción con el sartén

El control de calor es la pieza más esencial a la versatilidad, la portabilidad y la eficacia del sartén. El control mantiene el calor con un termostato, dando un ambiente de cocción similar al horno convencional. Con el control puesto a la temperatura de 350°, por ejemplo, el sartén se calienta continuamente hasta que alcanza dicha temperatura y luego se apaga y se enciende para mantenerla. Puede ajustar el control de calor del modo mantener caliente (WARM) a la temperatura de 400°.

Puede cocinar en el sartén de una manera muy similar a la cocción convencional. Algunas funciones, como cocinar al vapor o hornear, requiere una rejilla además al sartén. Una rejilla de enfriar midiendo 8"x8" se cabe en el sartén. Si una rejilla no es disponible, puede poner un molde desechable para tortas al revés en el sartén y perfora el fondo con 10 a 12 agujeros.

## Sofreír

Por lo general, sofríe las verduras a una temperatura de 225° a 250° y las carnes a una temperatura de 325° a 375°. Para obtener el mejor sabor, debe de precalentar el sartén para que esté bastante caliente a dorar los alimentos de manera uniforme y sellar los jugos adentro cuando agregue el aceite y los alimentos. Debe de precalentar la mantequilla solamente al modo mantener caliente (WARM), aún calienta los alimentos a una temperatura más alta. Normalmente, sofríe sin la tapa.

## Hervir a calor lento

Cuando hierve a calor lento, cocina los alimentos al nivel de calor justo bajo el punto de ebullición. En un sartén eléctrico, los alimentos hierven a calor lento a una temperatura entre el modo mantener caliente (WARM) 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 lento girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga.

### **Brasear o cocinar carne a la cacerola**

Cuando cocina de esta manera, se doran los alimentos, como las carnes o las verduras, en el aceite, la mantequilla o la margarina. Luego se los hierven a calor lento en una pequeña cantidad de líquido a una temperatura baja. Para dorar las carnes o las verduras, use una temperatura entre 325° y 350°. Después de que se los doren, hiervan a calor lento como indicado de la página 2.

### **Cocinar al vapor**

Cuando cocina al vapor, ponen los alimentos en una rejilla o una cesta y sostíenlos sobre, pero no introduce, el líquido hirviendo a calor lento. Lleva el líquido al hervir fuerte con el control de calor puesto a una temperatura de 350°. Una vez que el líquido hierve, coloque la tapa en su lugar y reduzca el calor hasta que la luz indicadora se apaga.

### **Hornear**

Puede hornear los panqueques y las tostadas a la francesa directamente en el sartén sin la tapa. Puede hornear las tortas al revés directamente en el sartén con la tapa en su lugar. También, puede hornear otras masas para tortas en moldes posicionado sobre una rejilla en el sartén y hornéalas con la tapa en su lugar.

Debido a que la superficie superior de la torta no se dora, no determina el cumple del hornear por el color. Debe de usar otra manera de determinar el cumple, como con un palillo o empujando el centro de la torta, dado en la receta preparada. Para compensar la falta de dorar, decora los productos horneados con glaseados, guarniciones o coberturas.

### **Saltear**

La rapidez y el sabor final del saltear son los beneficios de preparar los alimentos en esta manera. Durante el saltear, se revuelven los alimentos frecuentemente para que se calienten uniformemente. Este sartén sirve bien para saltear debido a la rapidez y el calor del precalentamiento además a la retención excelente del calor. Es mejor saltear los alimentos a una temperatura de 350° a 400°.

## **Cómo cuidarlo y limpiarlo**

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, retire el control de calor y lave el sartén y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos bien. También puede lavarlo en un lavavajillas automático con el control retirado. Limpie el control con un paño húmedo. **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 lavavajillas, la parte inferior de aluminio puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavavajillas.

Puede quitar los residuos alimentarios del sartén frotándolo en círculos con una esponja para limpieza de nailon, como la esponja para limpieza multiuso Scotch-Brite\* o una esponja para limpiar los productos de acero inoxidable.

**Consejo útil:** Para limpiar el sartén rápidamente, con eficacia y fácilmente sin frotar, vierta bastante agua en el sartén vacío para cubrir los residuos. Ponga la tapa en su lugar y gire el dial del control a la temperatura de 250°. Lleve al hervir el agua y mientras el agua hierve, frote el sartén con un espátula de madera o de plástico hasta que los residuos se despegan. Retire el control de calor, lave el sartén en agua caliente y jabonosa, enjuáguelo y séquelo bien.

Si la superficie de cocción tiene una apariencia moteada o unos residuos de alimentos morados, pegajosos o difíciles de quitar, o si hay manchas pajizas o de varios colores debido al contacto prolongado al calor alto, use un limpiador en polvo sin cloro o blanqueadores, tales como el limpiador y lustrador Bar Keepers Friend\* o el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo.\*

Para limpiar el sartén, vierta un poco de agua en la bandeja y luego espolvoree una capa ligera del limpiador en polvo sobre la superficie de cocción. Usando una esponja para limpieza de nailon, como la multiuso Scotch-Brite\*, frote el sartén en círculos. Lave el sartén en agua caliente y jabonosa, enjuáguelo y séquelo bien.

**Nunca use las esponjas para limpieza de acero, limpiadores para el horno ni los limpiadores con cloro o blanqueadores, tales como Comet\* y Ajax\*, en el sartén ya que puede dañar, dejar marcas o corroer el acero inoxidable.**

Para mantener la apariencia de calidad del sartén de acero inoxidable, nunca use los utensilios de metal. Además, evite triturar o cortar alimentos en el sartén con un cuchillo u otro utensilio que tiene filo. Para que no dejen agujeros ni marcas blancas sobre la superficie de cocción, lleve al hervir todos los líquidos antes de agregar la sal y revuelva bien para incorporarla.

Revise con frecuencia el tornillo que sujete la base para verificar que esté ajustado. Si es necesario, ajústelo con un destornillador.

**ATENCIÓN:** Si sigue ajustándolo una vez que esté en lugar, puede dañar el tornillo, la base o los soportes.

**Importante:** Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite la manipulación brusca cuando lo usa y cuando lo guarda. Nunca sobrecaliente ni deje que se seque el sartén ya que resulta en la decoloración del sartén.

\* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Bar Keepers Friend es una marca de fábrica de Servaas Laboratories, Inc. Cameo es una marca de fábrica de Church & Dwight Co., Inc. Comet es una marca de fábrica de Colgate-Palmolive Company. Ajax es una marca de fábrica de Procter & Gamble Corporation.

## 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.

### Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

Método de cocción y alimento	Temperatura	Tiempo	Método de cocción y alimento	Temperatura
<b>Freír a la parrilla</b>			<b>Saltear</b>	
Bistec de res			Carne de cerdo	375° a 400°
1 pulgada de espesor, poco cocinado	350° a 375°	6 a 7 minutos	Carne de pollo	375° a 400°
1 pulgada de espesor, término medio	350° a 375°	10 a 12 minutos	Carne de res	375° a 400°
1½ pulgadas de espesor, poco cocinado	350° a 375°	8 a 10 minutos	Los mariscos	350° a 375°
1½ pulgadas de espesor, término medio	350° a 375°	18 a 20 minutos	Las verduras	350° a 375°
Rápido	325° a 350°	4 a 5 minutos	<b>Brasear o cocinar carne a la cacerola</b>	
Chuletas de cerdo			Brasear*	200° a 225°
½ pulgada de espesor	325° a 350°	15 a 20 minutos	Dorar	325° a 350°
¾ pulgada de espesor	325° a 350°	20 a 25 minutos	<b>Hervir a calor lento</b> WARM a 200°	
Hamburguesas, ½ pulgada de espesor	325° a 375°	8 a 12 minutos	<b>Cocinar cazuelas</b> WARM a 225°	
Hígado	325° a 350°	5 a 10 minutos	<b>Hornear</b>	
Huevos fritos	250° a 275°	3 a 5 minutos	Panqueques	350° a 375°
Huevos revueltos	250° a 275°	3 a 5 minutos	Tortas al revés	225° a 275°
Jamón			<b>Conservar</b> el calor después del cocinar WARM	
½ pulgada de espesor	325° a 350°	10 a 12 minutos		
¾ pulgada de espesor	325° a 350°	14 a 16 minutos		
Papas fritas caseras	300° a 350°	10 a 12 minutos		
Pescado	325° a 350°	5 a 10 minutos		
Pollo	325° a 350°	25 a 40 minutos		
Salchichas				
Precocinadas	325° a 350°	10 a 12 minutos		
Unidas	300° a 325°	20 a 30 minutos		
Sándwiches a la parrilla	300° a 325°	5 a 10 minutos		
Tocino	300° a 325°	8 a 10 minutos		
Tocino canadiense	275° a 300°	3 a 4 minutos		
Tostadas a la francesa	300° a 325°	4 a 6 minutos		

\*Añade más líquido como necesario para obtener la consistencia deseada.

## Recetas

### Sándwiches para desayuno con tocino canadiense y huevos

½ taza de mayonesa  
 1 cucharadita de jugo de limón  
 1 cucharadita de mostaza picante  
 ½ cucharadita de azúcar blanco  
 2 panecillos estilo inglés, en mitades  
 Mantequilla o margarina, blanda

8 onzas de tocino canadiense o jamón, en rebanadas  
 1 cucharada de mantequilla o margarina  
 4 huevos  
 ½ taza de queso sueco rallado  
 Pimentón

Mezcle juntos la mayonesa, el jugo de limón, la mostaza y el azúcar blanco en un tazón pequeño; guárdela. Unte los lados cortados de los panecillos con la mantequilla o margarina blanda. Caliente el sartén a una temperatura de 275°. Ponga el tocino canadiense y los panecillos, lado cortado abajo, en el sartén; cocínelos hasta que los panecillos se doran y el tocino se calienta. Retire del sartén, posicione el tocino sobre los panecillos y cúbralos holgadamente con el papel de aluminio.

Caliente 1 cucharada de mantequilla en el sartén al modo mantener caliente (WARM) hasta que se derrite. Fría los huevos a una temperatura de 250° al gusto, rocíelos con el queso y cocínelos con la tapa en su lugar durante 1 minuto, o hasta que el queso se derrite. Retírelos del sartén, póngalos sobre el tocino en los panecillos, espolvoréelos con el pimentón y sirva con la salsa guardada.

4 porciones

## Papas picadas con queso

2 cucharadas de mantequilla  
¾ taza de pimientos rojos picados  
½ taza de cebolletas rebanadas  
16 onzas de papas congeladas en cubos

Sal y pimienta negra  
¾ taza de queso asiago rallado  
½ taza de queso cheddar rallado

Caliente la mantequilla en el sartén al modo mantener caliente (WARM) hasta que se derrite. Agregue los pimientos rojos y las cebolletas y saltéelos a una temperatura de 225° durante 1 a 2 minutos. Agregue las papas congeladas y cocínelas con la tapa en su lugar a una temperatura de 250° durante 10 minutos, revolviéndolas de vez en cuando.

Retire la tapa y cocínelas, revolviendo frecuentemente, durante 2 a 3 minutos, o hasta que se doran. Condimente al gusto con la sal y la pimienta negra. Rocíelas con los quesos y cocine con la tapa en su lugar durante 1 a 2 minutos, o hasta que el queso se derrite.

**Variedad:** Use las papas congeladas estilo O'Brien y no agregue los pimientos rojos ni las cebolletas.

*6 porciones*

## Tostadas a la francesa con manzanas y caramelo

½ taza de mantequilla o margarina  
1 taza de azúcar moreno  
2 cucharadas de almíbar ligero de maíz  
½ taza de pacanas picadas  
½ taza de sidra de manzana  
1½ cucharaditas de canela, dividida  
4 huevos batidos

1 taza de leche  
¼ cucharadita de vainilla  
¼ cucharadita de sal  
8 onzas de pan francés, en rebanadas de ¼ pulgada  
4 manzanas para cocinar, sin piel y en rebanadas  
¼ cucharadita de nuez moscada  
2 cucharadas de azúcar blanco

Caliente la mantequilla o la margarina en el sartén al modo mantener caliente (WARM) hasta que se derrite. Agregue el azúcar moreno y el almíbar de maíz al sartén, revolviéndolos hasta que el azúcar moreno disuelva. Rocíe con las pacanas y ponga las manzanas en capas uniforme sobre las pacanas. Ajuste el calor a una temperatura de 200° y vierta la sidra de manzana sobre las manzanas; espolvoréelas con 1 cucharadita de canela.

Mezcle juntos los huevos, la leche, la vainilla y la sal en un tazón poco profundo. Meta y cubra de manera uniforme el pan en la mezcla de huevos y arréguelos sobre las manzanas. Si hay mezcla de huevos sobrante, viértala sobre el pan. Combine ½ cucharadita de canela, el nuez moscada y el azúcar blanco juntos y espolvoree la mezcla sobre el pan. Cocine con la tapa en su lugar a una temperatura de 200° durante 30 minutos.

*6 porciones*

## Naranjas y pomelo en miel

1 taza de jugo de naranja  
2 cucharadas de miel  
⅛ cucharadita de canela molida  
⅛ cucharadita de nuez moscada molido

⅛ cucharadita de pimienta de Jamaica molida  
3 naranjas medianas, sin piel y en rebanadas  
1 pomelo grande, sin piel y cortado en porciones

Mezcle juntos el jugo de naranja, la miel, la canela, el nuez moscada y la pimienta de Jamaica en el sartén; cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Agregue y revuelva las naranjas y el pomelo; cocínelos a calor lento, un punto entre el modo mantener caliente (WARM) y 200°, con la tapa en su lugar durante 5 minutos. Transfiera por cuchara al tazón de servir. Puede servirlos tibios o, si prefiere, cúbralos y póngalos en el refrigerador hasta que se enfrían.

*4 porciones*

## Calabaza horneada con nueces

2 calabazas medianas tipo bellota  
Agua  
1 taza de mezcla de frutas secas gruesamente picadas  
½ taza de manzanas sin centro y picadas

½ taza de nueces gruesamente picadas  
½ cucharadita de canela molida  
⅛ cucharadita de nuez moscada molido  
¼ taza de almíbar de arce

Corte en mitades las calabazas y quite las semillas; tírelas. Posicione las mitades de calabaza, lado cortado abajo, sobre una rejilla en el sartén. Vierta 1 pulgada de agua y cocínelas a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelas con la tapa en su lugar durante 35 a 40 minutos, o hasta que están tiernas.

Mezcle juntos las frutas secas, las manzanas, los nueces, la canela y el nuez moscada en un tazón pequeño. De vuelta a las mitades de calabaza para que sean lado cortado arriba y posicíonelas sobre la rejilla. Llene las calabazas con la mezcla de frutas secas. Espolvoree el almíbar sobre todo y cocínelas con la tapa en su lugar durante 10 minutos, o hasta que las manzanas están tiernas.

*4 porciones*

## Esparrago sofrito con ajo

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1 libra de esparrago fresco sin los términos | 2 cucharadas de agua |
| 1 diente picado de ajo                       | Sal                  |
| 2 cucharadas de aceite de oliva o vegetal    |                      |

Ponga el esparrago y el ajo en el sartén y rocíelos con el aceite y el agua. Cocínelos con la tapa en su lugar a una temperatura de 225° durante 5 minutos. Reduzca el calor a una temperatura de 200° y cocínelos durante 8 a 10 minutos, o hasta que el agua se evapora y el esparrago se dora por todos lados, dándolos vuelta con unas pinzas. Condimente al gusto con la sal.

## Ratatouille

- |  |   |
|--|---|
| 1 berenjena de aproximadamente 1 libra, sin piel y cortado por lo largo en trozos de ½ pulgada | 1 calabacín mediano, en trozos de ½ pulgada     |
| Sal  | 1 lata de 28 onzas de tomates italianos picados |
| 3 cucharadas de aceite de oliva  | ¼ taza de aceitunas negras rebanadas            |
| 1 cebolla grande, en rebanadas   | 1½ cucharaditas de hojas secas de albahaca      |
| 2 dientes picados de ajo   | 1 cucharadita de hojas secas de estragón        |
| 1 pimiento verde grande, en tiras de ¼ pulgada   | ½ cucharadita de sal                            |
|  | ¼ cucharadita de hojas secas de orégano         |

Corte las rebanas de berenjena en cuartos y espolvoréelas ligeramente con la sal; déjelas a un lado durante 30 minutos. Enjuáguelas bien con el agua fría y escúrralas por completo. Caliente el sartén a una temperatura de 225°. Agregue el aceite, las cebollas y el ajo; cocínelos durante 2 minutos. Agregue el pimiento verde y cocínelos durante 1 minuto.

Agregue la berenjena y los ingredientes restantes y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento, entre el modo mantener caliente (WARM) y 200°. Cocínelos con la tapa en su lugar durante 1 a 1½ horas, o hasta que la berenjena está tierna y la mezcla obtiene la consistencia preferida.

*6 a 8 porciones*

## Frijoles estilo del campo

- |   |  |
|---|--|
| 6 lonchas de tocino                                 | 1 lata de 14½ onzas de tomates picados     |
| 1 cebolla mediana, en rebanadas                     | 2 cucharadas de melaza oscura              |
| 1 pimiento verde mediano, en rebanadas              | 2 cucharaditas de salsa Worcestershire     |
| 1 paquete de 10 onzas de judías verdes, congeladas  | 2 cucharaditas de mostaza comercial        |
| 1 paquete de 10 onzas de habas pequeñas, congeladas | 2 a 3 gotas de salsa de pimientos picantes |
| 1 lata de 15 onzas de frijoles comunes, escurridos  | Sal y pimienta negra                       |

Cocine el tocino en el sartén a una temperatura de 300° hasta que está crocante. Retire el tocino y déjalo de enfriarse. Hace migas del tocino cuando se enfría. Vierta la grasa en exceso, salvo 1 cucharada, del sartén. Agregue las cebollas y el pimiento verde; cocínelos a una temperatura de 225° durante 3 minutos, o hasta que están tiernos.

Agregue y revuelve las judías, las habas y los frijoles y cocínelos con la tapa en su lugar durante 3 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue los tomates, la melaza, la salsa Worcestershire, la mostaza y la salsa de pimientos picantes, revuélvalos y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir.

Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos con la tapa en su lugar durante 10 a 15 minutos, o hasta que las habas están tiernas. Condimente al gusto con la sal y la pimienta negra.

*6 porciones*

## Carne de res italiano

- |   |  |
|---|--|
| 3½ libras de paleta o tapa de res       | ¾ cucharadita de hojas secas de albahaca |
| ½ cucharadita de sal                    | ½ taza de apio rebanados                 |
| ½ cucharadita de pimienta negra         | ½ taza de zanahorias gruesamente picadas |
| 2 cucharadas de aceite de oliva         | ½ taza de champiñones rebanados          |
| 1 lata de 14½ onzas de tomates picados  | 8 papas pequeñas                         |
| 1 taza de vino tinto seco               | 6 cebollas pequeñas                      |
| 1 lata de 6 onzas de extracto de tomate |  |

Espolvoree ambos lados de la carne de res con la sal y la pimienta negra. Caliente el sartén a una temperatura de 350°. Agregue el aceite y la carne de res; cocínela hasta ambos lados se doran. Agregue los tomates, el vino, el extracto de tomate y el albahaca y cocínelos hasta hervir.

Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínela con la tapa en su lugar durante 1¼ a 2 horas, o hasta que la carne separa fácilmente con un tenedor. Agregue el apio, las zanahorias, los champiñones, las papas y las cebollas durante los últimos 45 minutos de cocción.

*6 a 8 porciones*

## Carne de res con salsa barbacoa tejana

- |  |   |
|--|---|
| 2 cucharadas de aceite vegetal                 | 1 cucharada de salsa Worcestershire         |
| 3 libras de carne de res para guisar, en cubos | 1/3 taza de azúcar moreno                   |
| 1 taza de cebollas picadas                     | 2 cucharaditas de mostaza seca              |
| 2 tazas de agua                                | 1 cucharadita de pimienta de Jamaica molida |
| 2 cucharaditas de caldo instante de res        | 1/2 cucharadita de sal                      |
| 1 taza de salsa para chile                     | 1/2 cucharadita de pimienta negra           |
| 1 taza de ketchup                              | 8 rollos tostados para hamburguesas         |
| 3 cucharadas de vinagre de sidra               |   |

Caliente el sartén a una temperatura de 350°. Agregue el aceite, los cubos de carne de res y las cebollas y cocínelos durante 5 minutos, o hasta que los cubos se doran y las cebollas están tiernas. Agregue el agua y el caldo instante; cocínelos hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos con la tapa en su lugar durante 2 horas, o hasta que la carne de res se blanda.

Ralle la carne de res en el sartén con un tenedor. Agregue y revuelva los ingredientes restantes, salvo los rollos, y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos con la tapa en su lugar durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando. Sirva la carne rallada sobre los rollos.

*8 porciones*

## Tostadas acapulqueñas

- |  |  |
|--|--|
| Carne de res mexicana (véase la receta a continuación) | 2 cebolletas, en rebanadas                       |
| 1 taza de frijoles refritos                            | 8 tostadas planas con un diámetro de 5¼ pulgadas |
| 2 tazas de lechuga rallada                             | Salsa de su sabor picante preferido              |
| 1 tomate mediano, picado                               | Queso cheddar, rallado                           |
| 1 avocado, sin piel y hueso, picado                    | Crema agria                                      |
| 1/4 taza de aceitunas negras rebanadas                 |  |

Prepare la carne de res mexicana como instruido en la receta a continuación, retírela del sartén y manténgala caliente. Reduzca el calor a una temperatura de 225°. Agregue los frijoles refritos al sartén, revolviéndolos para mezclarlos con el jugo de la carne. Cocínelos durante 2 minutos, o hasta se calientan, retírelos del sartén y déjelos a un lado.

Combine juntos la lechuga, el tomate, el avocado, las aceitunas y las cebolletas en un tazón mediano. Unte 2 cucharadas de frijoles refritos sobre cada tostada. Luego agregue porciones equivalentes de la carne de res mexicana y la mezcla de lechuga a cada tostada. Decore cada tostada con la salsa, el queso y la crema agria al gusto.

*8 porciones*

## Carne de res mexicana

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 libra de carne molida de res, sin grasa   | 2 cucharaditas de chile en polvo |
| 1/2 taza de cebollas picadas                | 1/4 cucharadita de sal           |
| 1 diente picado de ajo                      | 1/4 cucharadita de comino        |
| 1 lata de 10 onzas de salsa para enchiladas |                                  |

Caliente el sartén a una temperatura de 350°. Agregue la carne de res, las cebollas y el ajo; cocínelos durante 5 minutos, o hasta que la carne se dora, revolviéndolos de vez en cuando. Escorra la grasa en exceso y agregue el chile en polvo, la sal y el comino; cocínelos durante 5 minutos, o hasta que se espesan.

*Aproximadamente 2 tazas*

## Chuletas de cerdo con salsa de albaricoques

- |   |   |
|---|---|
| 2 cucharadas de aceite vegetal                        | 1/4 taza de mermelada de albaricoques   |
| 4 chuletas de cerdo sin hueso, 3/4 pulgada de espesor | 2 cucharadas de vinagre de sidra        |
| 1 taza de cebollas rebanadas                          | 2 cucharadas de azúcar moreno, empacado |
| 1/4 taza de agua                                      | 1/2 cucharadita de pimienta roja molida |
| 1/4 taza de ketchup                                   | 1/2 cucharadita de mostaza seca         |
| 1/4 taza de teriyaki sauce                            | 1/4 cucharadita de pimienta negra       |

Caliente el aceite en el sartén a una temperatura de 325°, agregue las chuletas y cocínelas durante 3 minutos cada lado o hasta que se doran. Reduzca el calor a una temperatura de 200°. Combine los ingredientes restantes en un tazón pequeño y viértalos sobre las chuletas, asegurándose que las cebollas se quedan en la superficie de cocción. Cocínelas con la tapa en su lugar durante 15 minutos, o hasta que las chuletas están tiernas.

*4 porciones*

## Albóndigas en salsa para chile

Albóndigas de carne de res y salchichas  
(véase la receta a continuación)  
½ taza de cebollas picadas  
½ taza de pimientos verdes picados  
2 latas de 14½ onzas de tomates picados  
¼ taza de salsa para chile

1 cucharada de azúcar blanco  
2 cucharaditas de salsa Worcestershire  
½ cucharadita de comino molido  
½ cucharadita de sal  
¼ cucharadita de orégano molido

Prepare las albóndigas, retírelas del sartén y escurra la grasa en exceso, guardando solamente 2 cucharadas en el sartén. Agregue las cebollas y los pimientos y cocínelos a una temperatura de 225° durante 3 a 4 minutos, o hasta que están tiernos. Agregue los ingredientes restantes y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir.

Agregue las albóndigas y reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento, entre el modo mantener caliente (WARM) y 200°. Cocínelos durante 10 a 15 minutos, o hasta que la salsa se espesa, revolviéndolos de vez en cuando. Reduzca el calor al modo mantener caliente (WARM) y sirva las albóndigas del sartén con unos palillos o tenedores para aperitivos.

## Albóndigas de carne de res y salchichas

½ libra de carne molida de res, sin grasa  
½ libra de salchichas de cerdo  
¼ taza de cebollas picadas  
½ cucharadita de caldo instante de res

½ cucharadita de chile en polvo  
1 diente pequeño de ajo, picado  
½ cucharadita de sal  
⅛ cucharadita de pimienta negra

Mezcle juntos todos los ingredientes bastante bien en un tazón mediano. Forma 24 albóndigas con la mezcla de carne y arréguelas en el sartén. Cocínelas a una temperatura de 325° durante 5 a 8 minutos, o hasta que se doran por todos lados.

*24 albóndigas*

## Costillas de cerdo con salsa barbacoa picante

Salsa barbacoa picante para chile  
(véase la receta a continuación)  
4 libras de costillas de cerdo, en porciones para servir

4 tazas de agua  
1 taza de vinagre de sidra

Prepare la salsa barbacoa picante para chile y retírela al tazón. Limpie el sartén. Arregle las costillas, lado con carne abajo, en el sartén. Agregue el agua y el vinagre y caliente a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelas con la tapa del sartén abierto ½ pulgada durante 30 minutos, o hasta que las costillas están tiernas.

Retire las costillas para escurrir el líquido. Después del escurrir, devuelva las costillas al sartén y vierta la salsa barbacoa picante sobre ellas. Cocínelas con la tapa en su lugar al modo mantener caliente (WARM) durante 10 minutos. De vuelta a las costillas y cocínelas con la tapa en su lugar durante 10 minutos. Retire la tapa y cocínelas a una temperatura de 200° durante 2 minutos cada lado.

**Variedad:** Puede usar su salsa preferida con las costillas.

*4 porciones*

## Salsa barbacoa picante para chile

2 frascos de 10 onzas de mermelada de albaricoques  
1 taza de salsa para chile  
2 cucharadas de vinagre blanco destilado  
1 cucharada de salsa Worcestershire

3 a 3½ cucharadas de chile en polvo  
1 diente picado de ajo  
¼ cucharadita de jengibre molido  
4 a 6 gotas de salsa de pimientos picantes

Combine juntos todos los ingredientes en el sartén y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos durante 10 minutos.

**Consejo:** Puede preparar la salsa barbacoa picante para chile en antemano y guárdala en el refrigerado hasta un mes.

*Aproximadamente 3 tazas*

## Chuletas rellenas de cerdo

2 cucharadas de aceite vegetal, divididas  
½ taza de pimientos verdes picados  
¼ taza de cebollas picadas  
½ taza de maíz de grano entero  
1 paquete de 6 onzas de relleno para cerdo  
1½ tazas de agua

¼ taza de mantequilla o margarina  
6 chuletas de cerdo de 1 pulgada de espesor  
Sal y pimienta negra  
¾ taza de agua  
½ cucharadita de caldo instante de pollo

Caliente 1 cucharada de aceite en el sartén a una temperatura de 225° y agregue los pimientos verdes y las cebollas. Cocínelos durante 5 minutos, o hasta que están tiernos. Agregue y revuelva el maíz. Retire las verduras del sartén y límpielo. Prepare el relleno en el sartén según las instrucciones del paquete, usando 1½ tazas de agua y ¼ taza de mantequilla. Cocínelo a una temperatura de 200° durante 4 minutos; agregue y revuelva las verduras al relleno.



Corte una ranura en cada chuleta y llénela con el relleno preparado. Envuelva el relleno sobrante en papel de aluminio y déjelo a un lado. Limpie el sartén otra vez. Vierta 1 cucharada de aceite al sartén y caliéntelo a una temperatura de 325°. Agregue las chuletas y cocínelas durante 4 minutos cada lado, o hasta que se doran. Escurra la grasa en exceso y espolvoree las chuletas al gusto con la sal y la pimienta negra.

Vierta  $\frac{3}{4}$  taza de agua y el caldo instantáneo al sartén y caliéntelos hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocine las chuletas con la tapa en su lugar durante 45 minutos a 1 hora, o hasta que están tiernas, dándolas una vuelta después de 20 minutos. Agregue más agua como necesario. Agregue el relleno guardado en papel de aluminio al sartén los últimos 20 minutos de cocción.

*4 a 6 porciones*

### Pollo piccata

4 pechugas de pollo sin hueso y piel, en mitades (aproximadamente 1¼ libras)	1 cucharada de aceite vegetal
Harina	Sal y pimienta negra
2 cucharadas de mantequilla o margarina	2 a 4 cucharadas de jerez seco
	2 a 3 cucharadas de jugo de limón

Ligeramente golpee las pechugas de pollo a  $\frac{1}{4}$  pulgada de espesor y córtelas en porciones para servir. Cúbralas con una capa fina de la harina. Caliente la mantequilla o margarina y el aceite en el sartén al modo mantener caliente (WARM) hasta que se derrite. Agregue las pechugas y cocínelas a una temperatura de 325° durante 3 a 4 minutos cada lado, o hasta que se doran. Retire las pechugas del sartén y espolvoréelas al gusto con la sal y la pimienta negra.

Reduzca el calor a una temperatura de 225° y agregue el jerez y el jugo de limón al sartén. Cocínelos hasta que la salsa se espesa, frotando la grasa de las pechugas del fondo del sartén con una cucharada de madera o de plástico. Devuelva las pechugas al sartén y cocínelas durante 2 minutos, dándolas vuelta para cubrir las con la salsa. Sirva la salsa sobre las pechugas.

*4 porciones*

### Sándwiches con pollo y pesto

4 pechugas de pollo sin hueso y piel, en mitades (aproximadamente 1¼ libras)	8 rebanadas finas de tomate
1 cucharada de aceite de oliva	8 rebanadas de $\frac{1}{2}$ onza de queso provolone
$\frac{1}{2}$ taza de pesto preparado	3 cucharadas de mantequilla, derretida
8 rebanadas de pan crocante con masa madre, $\frac{1}{4}$ pulgada de espesor	

Golpee las pechugas de pollo para que tengan espesores similares. Caliente el sartén a una temperatura de 325°, agregue el aceite y las pechugas y cocínelas durante 4 a 5 minutos cada lado, o hasta que las pechugas cocinan por completo. Retírelas del sartén y déjelas enfriarse por completo.

Corte las pechugas enfriadas en tiras de  $\frac{1}{4}$  pulgada. Unte 1 cucharada de pesto sobre un lado de cada rebanada de pan. Divida las tiras de pollo uniformemente entre 4 de las rebanadas. Ponga 2 rebanadas de ambos tomate y queso sobre el pollo. Cubra con las rebanadas restantes de pan con el lado con pesto tocando el queso.

Unte la superficie exterior de cada sándwich con la mantequilla derretida. Caliente el sartén a una temperatura de 325° y tóstelos durante 2 a 3 minutos, o hasta que cada lado de los sándwiches se dora y el queso se derrite.

**Consejo:** Puede preparar el pollo de antemano y guarda en el refrigerador hasta que prepara los sándwiches.

*4 porciones*

### Tetrazzini con pollo

$\frac{1}{4}$ taza de mantequilla o margarina	$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
$\frac{1}{4}$ taza de harina común	$\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta negra
$2\frac{1}{2}$ tazas de leche	2 tazas de pollo cocinado en cubos (aproximadamente 1 libra)
1 cucharada más 1 cucharadita de jerez seco	8 onzas de pasta espagueti, cocinado y escurrido
1 cucharadita de caldo instantáneo de pollo	1 lata de 4 onzas de champiñones rebanados, escurridos
1 cucharadita de perejil picado	$\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano rallado
$\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada molido	

Caliente la mantequilla o margarina en el sartén al modo mantener caliente (WARM) hasta que se derrite. Agregue la harina y cocínela a una temperatura de 250° durante 2 minutos, revolviendo constantemente. Agregue y bate la leche y cocínela a una temperatura de 350° hasta hervir.

Reduzca el calor a una temperatura de 200° y cocínela hasta que se espesa, batiendo con frecuencia. Agregue y bate el jerez, el caldo instantáneo, el perejil, el nuez moscada, la sal y la pimienta negra; cocínelos durante 1 minuto. Agregue y revuelva el pollo, el espagueti, los champiñones y el queso, cocinándolos hasta que se calientan por completo.

*4 porciones*

## Cacciatore con pollo

- |  |   |
|--|---|
| 1 lata de 14 onzas de caldo de pollo     | Harina  |
| 1 lata de 6 onzas de extracto de tomate  | 3 cucharadas de aceite de oliva                 |
| ½ taza de vino blanco seco               | 1 cebolla grande, picada                        |
| 1 cucharadita de hojas secas de albahaca | 1 pimiento verde grande, en trozos de ½ pulgada |
| 1 cucharadita de hojas secas de orégano  | 8 onzas de champiñones, en rebanadas            |
| 1 diente picado de ajo                   | Pasta cocinada y caliente                       |
| 3½ libras de trozos de pollo sin piel    | Perejil fresco, picado                          |

Combine juntos el caldo de pollo, el extracto de tomate, el vino, el albahaca, el orégano y el ajo en un tazón pequeño. Déjelos a un lado. Cubra el pollo con una capa de harina. Caliente el aceite en el sartén a una temperatura de 325° y agregue el pollo, las cebollas y el pimiento y cocínelos durante 5 minutos para que el pollo se dore por un lado. De vuelta al pollo y agregue los champiñones.

Vierta el extracto de tomate sobre los trozos de pollo y caliéntelos hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos con la tapa en su lugar durante 35 a 40 minutos, o hasta que los trozos están tiernos y el jugo es transparente cuando corte las porciones más gruesas. Sirva el pollo y la salsa sobre la pasta y espolvoree todo con el perejil.

*4 a 6 porciones*

## Guiso estilo Southwest

- |  |  |
|--|--|
| 2 cucharadas de aceite vegetal   | 1 jalapeño, picado                             |
| 4 pechugas de pollo sin hueso y piel, en trozos de 1 pulgada (aproximadamente 1¼ libras) | 1 taza de cebollas moradas gruesamente picadas |
| 1 cucharada de chile en polvo  | 2 dientes picados de ajo                       |
| 2 cucharaditas de comino molido  | 1 taza de maíz de grano entero                 |
| ½ cucharadita de sal   | 1 lata de 16 onzas de frijoles pinto           |
| 1 pimiento verde, en trozos de ¾ pulgada   | 1 lata de 14½ onzas de tomates guisados        |
| 1 pimiento rojo, en trozos de ¾ pulgada  | 1 taza de salsa de su sabor picante preferido  |
|  | Cilantro fresco, opcional                      |

Caliente el aceite en el sartén a una temperatura de 325°, agregue el pollo y cocínelos durante 4 minutos, o hasta que se dora. Combine el chile en polvo, el comino y la sal; espolvoréelos sobre el pollo, mezclándolos bien para cubrir el pollo por completo. Agregue los pimientos, las cebollas y el ajo y cocínelos durante 2 a 3 minutos. Agregue el maíz, los frijoles, los tomates y la salsa. Cocínelos a calor lento con la tapa en su lugar a una temperatura de 200° durante 20 a 25 minutos. Decore con el cilantro.

*6 porciones*

## Pargo colorado con salsa de tomates y jalapeños

- |  |   |
|--|---|
| 2 libras de pargo colorado entero y preparado para cocinar | 2 latas de 14½ onzas de tomates picados         |
| Sal y pimienta negra                                       | ½ taza de aceitunas negras rebanadas            |
| ¼ taza de jugo de lima                                     | 1 cucharada de jalapeños sin semillas y picados |
| 2 cucharadas de aceite vegetal                             | 2 cucharaditas de alcaparras, escurridas        |
| 2 tazas de cebollas rebanadas                              | 1 cucharada de cilantro fresco picado           |
| 2 dientes picados de ajo                                   | ½ cucharadita de sal                            |

Usando un cuchillo afilado, corte en diagonal unas ranuras poco profundas en ambos lados del pargo y condimente al gusto con la sal y la pimienta negra. Ponga el pargo en un contenedor poco profundo de vidrio apto para el horno. Vierta el jugo de lima al pargo y déjelo en remojo durante 30 minutos, dándolo vuelta de vez en cuando.

Caliente el sartén a una temperatura de 225° y agregue el aceite, las cebollas y el ajo; cocínelos durante 3 minutos, o hasta que están tiernos. Incorpore los ingredientes restantes y cocínelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos durante 3 minutos, revolviéndolo frecuentemente.

Agregue el pargo al sartén y vierta por cucharada la salsa sobre ello. Posicione la tapa en su lugar con un espacio de ½ pulgada y cocine el pargo, cubriéndolo de vez en cuando con la salsa. Le de vuelta al pargo y cocínelo así durante 20 a 30 minutos, o hasta que está tierno y separa fácilmente con un tenedor.

*4 a 6 porciones*

## Salmón escalfado con salsa de yogur y eneldo

- |   |   |
|---|---|
| 1 contenedor de 6 onzas de yogur sin sabor o bajo en grasa,<br>escurridos del líquido | 2 tazas de vino blanco                                |
| 1 cucharadita de jugo de limón  | 2 tazas de agua                                       |
| 1 cucharadita de ajo picado   | 2 cucharaditas de caldo instante de pollo             |
| ¼ cucharadita de eneldo seco  | ¼ taza de cebollas picadas                            |
| ¼ cucharadita de sal  | 8 granos enteros de pimienta negra                    |
| ⅛ cucharadita de pimienta negra   | 4 filetes de salmón de 6 onzas y 1 pulgada de espesor |

Combine el yogur, el jugo de limón, el ajo, el eneldo, la sal y la pimienta negra en un tazón pequeño. Déjelos a un lado. Combine el vino, el agua, el caldo instante, las cebollas y los granos de pimienta negra en el sartén y caliéntelos a una temperatura de 350° hasta hervir. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor lento y cocínelos con la tapa en su lugar durante 5 minutos. Agregue el salmón y cocínelo con la tapa en su lugar durante 4 a 5 minutos, o hasta que se separe. Vierta la salsa guardada sobre el salmón y sírvalo.

4 porciones

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas en cómo funcionar su electrodoméstico Presto® o si necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros por 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 de la red a [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

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Si envíe un correo electrónico o una carta, incluya el 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 que están puesto al fondo del sartén. Por favor, escríbanse esta información:

Modelo \_\_\_\_\_

Serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe de ser realizado por nuestro Servicios de fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, por favor, incluya la fecha de compra y una descripción del defecto. Envíe los electrodomésticos para reparación a:

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica  
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-0529

Se equipó los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto Presto® genuinas. Se fabrican dichas piezas de repuesto Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto Presto® genuinas. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto Presto® genuinas, busque la marca registrada Presto®.

### **Garantía limitada 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 el primer año posterior 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 prepago a los Servicios de fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del problema con el electrodoméstico e indique la fecha en que se lo adquirió.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. La falta de seguir 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.