



**12" ELECTRIC SKILLET**  
**SARTEN ELECTRICO DE**  
**30x30CM**



**Manual de uso y cuidado**  
**Precauciones importantes**  
Este producto es para uso doméstico únicamente.

This product is for domestic use only

**Use & Care Manual**  
**Important Safeguards**

MODEL: PES1209C  
MODELO: PES1209C

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure the handles are properly attached before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against electric hazards, do not immerse cord, plug or the temperature control probe in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting or taking off parts and before cleaning appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for any examination, repair or adjustment.
8. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a gas or electrical stove, or the oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
13. Always attach the temperature control probe to the appliance first, and then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn temperature control dial to the off, then disconnect the plug from the wall.
14. Do not use appliance for other than its intended use.
15. Be sure legs are assembled and fastened properly.
16. Always preheat skillet for about 5 minutes.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **ADDITIONAL SAFEGUARDS**

### **CONSUMER SAFETY INFORMATION**

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE ELECTRICAL CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

### **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

A short power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.

Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as high as the electrical rating of the appliance.
- 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the Counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### **POLARIZED PLUG**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## **HOW TO ASSEMBLE YOUR ELECTRIC SKILLET**

Remove all parts from the packaging.

1. Locate lid knob in packaging.
2. Center the knob on the glass lid above the screw hole.
3. Place the head screw through the screw hole on the center of the inside of the lid.
4. Tighten the screw in the lid knob. Do not over tighten. The lid is now ready for use.

## HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place left handle onto mounting studs under skillet pot. Use screwdriver to attach 2 screws through holes in the leg into the skillet pot. Place right handle onto mounting studs under skillet pot. Use screwdriver to attach 2 screws through holes in the leg into the skillet pot. **CAUTION:** Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handles or feet.
  2. Set the skillet on a flat, dry, heat resistant surface. Caution: some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. If you plan to use the product for a prolonged period of time, we recommend placing a hot pad or trivet under your skillet beforehand to prevent possible damage to surface.
  3. Turn temperature control to "OFF", plug temperature control probe securely into receptacle on skillet, plug into standard 120V AC outlet and turn temperature control to the desired setting.
  4. The temperature control indicator light will come on when you set or adjust the temperature. Once the desired temperature is reached, the indicator light will go out. (When adding food, the indicator light will come on briefly as the overall cooking temperature is reduced.)
  5. Preheat the skillet with the lid on for 10-15 minutes or until the indicator light goes out.
- NOTE:** The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.

## TIME/TEMPERATURE CHART

Control temperature position	Equivalence in Celsius
Off	Off
Warming (250°F)	Warming (120°C)
300°F	150°C
350°F	180°C
400°F	200°C
450°F	230°C



Food	Temperature	Cooking time (approximate minutes)	Suggestions
Fried or scrambled eggs	250°F	3 to 5	Preheat skillet
Uncooked sausage link	300°F	20 to 30	Do not preheat. Turn often
Bacon	350°F	7 to 12	Do not preheat. Turn often
French Toast	350°F	6 to 10	Turn halfway into cooking time
Chicken	350°F	25 to 40	Turn halfway into cooking time
Hamburger (1/2" thick)	350°F	8 to 12	Turn halfway into cooking time
Ham slice 1/2" thick	350°F	10 to 12	Turn halfway into cooking time
Ham slice 3/4" thick	350°F	14 to 18	Turn halfway into cooking time
Fish	350°F	5 to 10	Turn halfway into cooking time
Pork Chops 1/2" thick	350°F	15 to 20	Brown both sides. Then reduce temperature to 250°F. Turn halfway into cooking time
Pork Chops 3/4" thick	350°F	25 to 30	Brown both sides. Then reduce temperature to 250°F. Turn halfway into cooking time
Grilled Sandwich	350°F	5 to 10	Butter outsides. Brown both sides
Steak 1" thick. Rare	400°F	6 to 7	Turn halfway into cooking time
Steak 1" thick. Medium	400°F	10 to 12	Turn halfway into cooking time
Steak 1" thick. Well done	400°F	13 to 18	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Rare	400°F	8 to 10	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Medium	400°F	18 to 20	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Well done	400°F	21 to 26	Turn halfway into cooking time
Pancakes	400°F	2 to 3	Pour batter onto skillet. Flip over when bubbles appear

## COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165 F / 74° C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160 F / 71° C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180 F / 82° C; 170° F / 77° C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180 F / 82° C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145 F / 63° C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F / 71° C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F / 74° C.

A steam vent is located on the glass lid. The steam vent allows steam to escape while cooking with the lid in place. **CAUTION:** Escaping steam is hot! Be careful when removing or lifting the lid. Oven mitts are recommended when removing cover from skillet base or when replacing it.

**NOTE:** If heating oil, always leave the lid off. If oil smokes, immediately turn skillet "OFF" and allow cooling.

## HOW TO CLEAN YOUR ELECTRIC SKILLET

**CAUTION:** Skillet is hot. Handle carefully.

1. Always allow the skillet to completely cool before cleaning.
2. Unplug cord from wall outlet, then remove temperature control probe from appliance.

**CAUTION:** The probe on the temperature control piece could be hot. Wipe probe clean with a dry towel.

3. Immerse the lid in warm, soapy water and wash with a soft cloth or sponge. Rinse well and dry.
4. The skillet can be immersed in water without the temperature control probe.
5. The skillet is dishwasher safe without the temperature control probe.
6. Use a damp cloth or sponge to clean the probe.

**NOTE:** Do not use steel wool, abrasive cleaners, or metal scouring pads on cooking surfaces as this will damage the non-stick coating.

**WARNING:** Do not immerse temperature control probe in water or any other liquid.

## **HELPFUL HINTS**

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300o F. Turn "OFF" and cool completely. Wipe away excess oil.
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying. Butter and olive oil should only be used to sauté foods on a lower temperature setting.

## **CONSEJOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Siempre que use electrodomésticos, tome las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea las instrucciones con atención.
2. Asegúrese que las asas estén debidamente ensambladas antes de usar el sartén.
3. No toque las partes calientes. Use las asas y partes de contacto frío.
4. Protéjase de la electricidad, no sumerja el cordón, enchufe ni el control de temperatura en agua ni ningún líquido.
5. Se necesita supervisión extrema si el artefacto es usado cerca de niños.  
Este producto debe ser usado por niños.
6. Desconecte el electrodoméstico si no se va a usar, y antes de limpiar.  
Siempre permita que enfríe antes de remover partes o antes de limpiar.
7. No use ningún aparato con el cordón o enchufe dañados, ni en caso de mal funcionamiento o si ha sufrido algún daño. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados es sumamente peligroso.
9. No utilice el electrodoméstico a la intemperie.
10. No permita que el cordón cuelgue del mostrador ni entre en contacto con objetos calientes.
11. No coloque este artefacto cerca o sobre una estufa eléctrica o de gas ni en el horno.
12. Use extrema precaución al mover el sartén con alimentos o residuos calientes.
13. Siempre conecte el control de temperatura al sartén primero, después conecte el cordón al tomacorriente. Para desconectar, primero coloque el control de temperatura en posición OFF y desenchufe después.
14. No use el sartén para fines diferentes a para los que fue diseñado.
15. Esté seguro de que las patas estén montadas y fijadas correctamente.
16. Precaliente siempre el sartén por 5 minutos

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



## **MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES**

### **INFORMACION DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO**

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

NO UTILICE NINGUN ELECTRODOMESTICO SI EL CABLE O EL ENCHUFE HAN SIDO DAÑADOS O SI EL EQUIPO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O NO FUNCIONA DEL TODO.

### **INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO**

Su sartén está provisto de un cordón corto para evitar que se enrede, sea tropezado o halado accidentalmente.

En caso que sea necesario el uso de un cable de extensión, tome las siguientes precauciones:

1. Asegúrese que la extensión sea de igual o mayor amperaje que el electrodoméstico.
2. Coloque la extensión de tal manera que no se enrede, ni sea tropezada o halada accidentalmente.

### **ENCHUFE POLARIZADO**

Su sartén está provisto de un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Esta característica evita accidentes eléctricos, y hace que solo pueda conectarse en tomacorrientes polarizados. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un electricista calificado. Nunca intente modificar usted mismo el enchufe.

## **COMO ENSAMBLAR EL SARTEN ELECTRICO**

Remueva todas las partes del sartén de su empaque.

1. Localice la perilla en el empaque.
2. Coloque la perilla de la tapa en la parte superior de la misma, alineando el orificio de la perilla con el orificio de la tapa. Asegúrese que la perilla quede correctamente centrada.
3. Inserte el tornillo en orificio en la cara interior de la tapa.
4. Atornille cómodamente sin apretar excesivamente. La tapa está lista para usarse.

## COMO USAR EL SARTEN ELECTRICO

1. Coloque cada mango sobre orificios laterales bajo del sartén y ajústelos con 2 tornillos cada mango respectivamente. **PRECAUCIÓN:** El ajuste excesivo puede resultar en el agrietamiento de las manijas o las patas.
2. Coloque el sartén en una superficie firme, segura y resistente al calor. Asegúrese que la mesa o el mostrador donde usará el sartén sea resistente al calor si va a usar el sartén por largos periodos de tiempo. Si va a usar el sartén por un periodo largo de tiempo se recomienda colocar una base para recipientes calientes para evitar dañar la superficie.
3. Asegúrese que el control de temperatura esté en posición OFF e inserte el control en el receptáculo del sartén. Luego enchufe al tomacorriente y seleccione la temperatura necesaria con el control.
4. La luz piloto del control se encenderá al ajustar la temperatura. Una vez que el sartén alcance la temperatura seleccionada se apagará. (Al agregar los alimentos, notará que la luz piloto volverá a encenderse momentáneamente. Esto es señal de que la temperatura seleccionada está siendo ajustada automáticamente).
5. Precaliente el sartén con tapa por unos momentos hasta que la luz piloto se apague antes de agregar los alimentos. **NOTA:** La temperatura indicada en este manual es para referencia. Ajuste la temperatura según su preferencia.

## TABLA DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Posición del Control de temperatura	Equivalencia en Celsius
Off - Apagado	Off - Apagado
Warming (250°F) - Calentar	Warming (120°C) - Calentar
300°F	150°C
350°F	180°C
400°F	200°C
450°F	230°C



Alimento	Temperatura	Tiempo de Coccion (aproximado en minutos)	Sugerencias
Huevos fritos o revueltos	250°F	3 a 5	Precaliente el sarten
Salchicha cruda	300°F	20 a 30	No precaliente. Voltee con frecuencia
Tocineta	350°F	7 a 12	No precaliente. Voltee con frecuencia
Tostada Francesa	350°F	6 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Pollo	350°F	25 a 40	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Hamburguesa (1/2" de grosor)	350°F	8 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Rebanada de jamon 1/2" de grosor	350°F	10 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Rebanada de jamon 3/4" de grosor	350°F	14 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Pescado	350°F	5 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Chuletas de cerdo 1/2" de grosor	350°F	15 a 20	Dore por ambos lados. Reduzca la temperatura a 250°F. Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Chuletas de cerdo 3/4" de grosor	350°F	25 a 30	Dore por ambos lados. Reduzca la temperatura a 250°F. Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Sandwich Tostado	350°F	5 a 10	Unte mantequilla a ambos lados por fuera del sandwich. Dore por ambos lados
Filete 1" de grosor. Casi Crudo	400°F	6 a 7	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Filete 1" de grosor. Medium	400°F	10 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Filete 1" de grosor. Bien Cocido	400°F	13 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Filete 1 1/2" de grosor. Casi Crudo	400°F	8 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Filete 1 1/2" de grosor. Medium	400°F	18 a 20	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Filete 1 1/2" de grosor. Bien Cocido	400°F	21 a 26	Voltee a la mitad del tiempo de coccion
Panquecas	400°F	2 a 3	Vierta la mezcla en el sarten. Voltee cuando aparezcan burbujas en la superficie

## **DIRECTRICES PARA COCINAR**

NOTA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves de corral se deben cocinar a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que las bacterias nocivas se hayan eliminado. Pavo y pollo deben cocinarse a una temperatura interna de 165 ° F / 74 ° C y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 ° F / 71 ° C. Todo el pollo y el pavo se debe cocinar a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C y 170 ° F / 77 ° C para la pechuga. Ganso y pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C. Carne fresca de res y de cordero, etc., debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 145F / 63 ° C. Cerdo fresco se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 160 ° F / 71 ° C. Cuando recaliente carne y productos avícolas, deben también ser cocinados a una temperatura interna de 165 ° F / 74 ° C.

En la tapa del sartén se encuentra un orificio para descargar el vapor.

**Precaución:** Los vapores que salen del orificio son altamente calientes. Retire la tapa con cautela para no quemarse.

**NOTA:** Cocine con la tapa abierta si usa aceite. Destape el sartén si el aceite o los ingredientes despiden humo y permita que el sartén se enfríe.

## **COMO LIMPIAR EL SARTEN**

**ADVERTENCIA:** El sartén está caliente durante y después de usarse. Manéjelo con cuidado.

1. Siempre permita que el sartén se enfríe antes de limpiar y guardar.
2. Apague el control de temperatura, desconecte el enchufe del tomacorriente primero y remueva el control del sartén después.

**Precaución:** El control de temperatura puede estar caliente, no lo sumerja en agua, límpielo con un paño seco.

3. Lave la tapa con agua y jabón en el fregadero o lavaplatos automáticos, enjuague y seque bien.
4. Con excepción del cordón y el control de temperatura, las demás partes del sartén son sumergibles en el agua.
5. El sartén puede lavarse en el lavaplatos eléctrico siempre y cuando se le haya removido el control de temperatura.
6. Utilice un paño o una esponja para limpiar el control de temperatura.

**NOTA:** No utilice productos abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar el sartén ya que esto puede dañar la superficie antiadherente.

**ADVERTENCIA:** No sumerja el control ni el cordón en agua ni en ningún otro líquido.

## **CONSEJOS UTILES**

- Antes de usar el sartén por primera vez, frote ligeramente con aceite vegetal la superficie del sartén para preparar el antiadherente. Caliente el sartén destapado a 300° F. Apague y deje enfriar. Limpie el exceso de aceite.
- Este sartén no fue diseñado para usarse como freidora de inmersión profunda. Para freír no use más de una taza de aceite vegetal. Use mantequilla o aceite de oliva solo para freír a baja temperatura