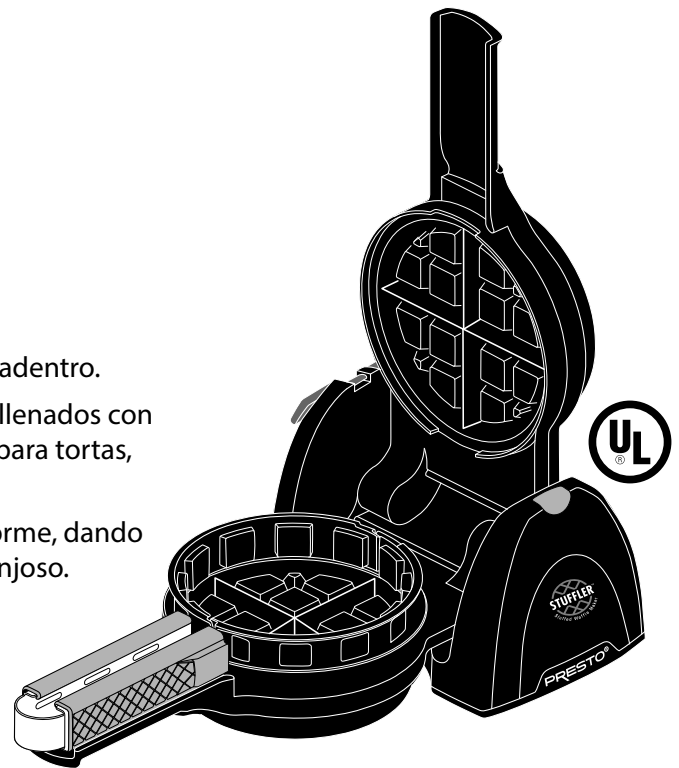


PRESTO®

Stuffer™ waflera para waffles llenados

- Prepara waffles belgas con sus rellenos favoritos cocinados adentro.
- La manera fácil de preparar waffles esponjosos y deliciosos llenados con alimentos dulces y sabrosos, incluso las frutas, los rellenos para tortas, las golosinas, los quesos, las carnes y más.
- Gira al 180° para que la masa se distribuya de manera uniforme, dando waffles llenados con un exterior crocante y un interior esponjoso.




Para más información y recetas adicionales, escanee el código QR.



INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com
©2020 Presto Industries, Inc., Formulario S4046-046C

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 al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la waflera.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la waflera.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
6. Nunca opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Véase a la página 7.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones. Use los accesorios y piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
9. No lo use al aire libre.
10. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
11. Se recomienda no mover este electrodoméstico cuando tiene aceite u otro líquido caliente.
12. 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 descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no se entra por completo en el 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 solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Se proporcionó un cable de suministro de energía corto 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 tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión tiene que estar posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños o tropezado sin querer.

Conozca a la waflera

Antes de usar la waflera para la primera vez, familiarícese con sus características (Fig. A). Limpie las pinzas para waffles y las rejillas de la waflera con un paño húmedo también.

Cómo usar la waflera

1. Tiene en mano todos los ingredientes para la masa y los rellenos. Cumple toda la preparación necesaria para los rellenos, como descongelarlos, cocinarlos o rebanarlos.
2. Posicione la waflera en la posición abierta sobre la encimera. Luego, oprima juntas las pinzas para waffles y encájelas en la waflera.

La porción redonda se queda sobre el borde de las rejillas y el asa de las pinzas se queda sobre el soporte del asa de la waflera (Fig. A). Siempre precalienta la waflera con las pinzas en su lugar (Fig. B).

3. Cierre la waflera y manténgala en la posición horizontal (Fig. D, página 3). Conecte el cable al tomacorriente eléctrico de 120VAC.

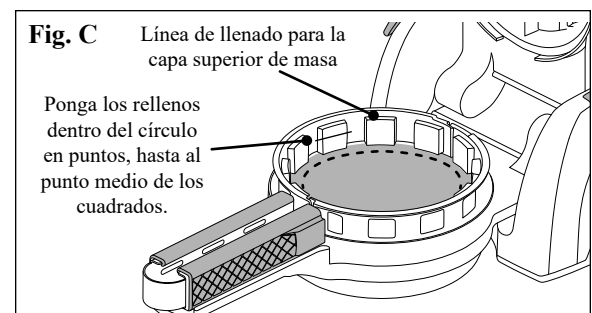
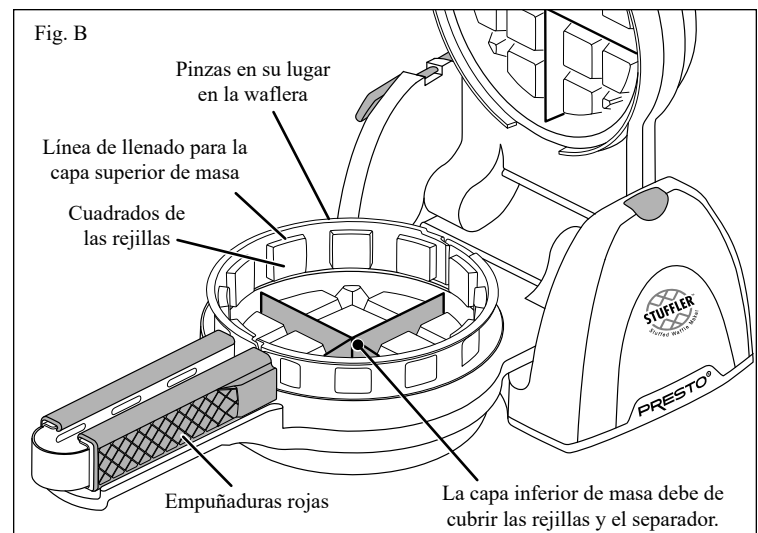
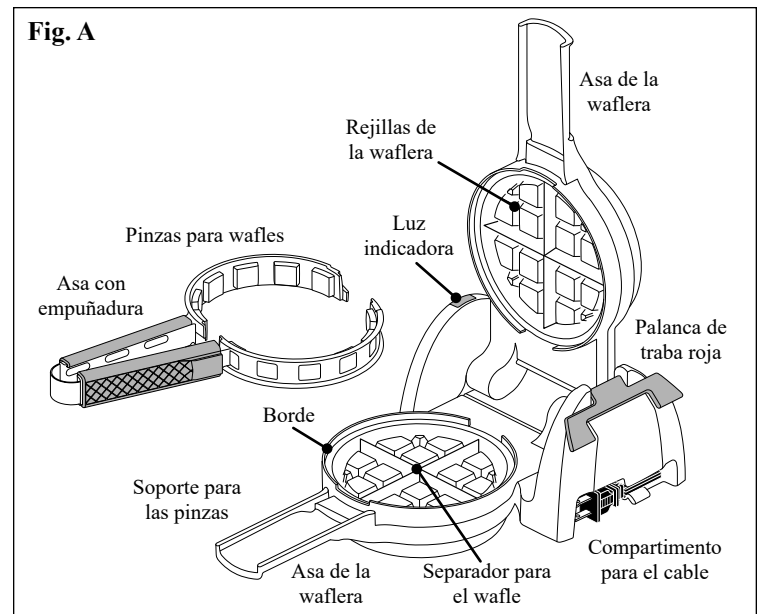
La luz indicadora se enciende cuando está conectado al tomacorriente. Precaliente durante 10 minutos.

Nota: Cuando usa la waflera para las primeras veces, es normal notar un olor leve o un poco de humo ya que los residuos de fabricación se están quemando.

4. Mientras la waflera precalienta, prepare la masa. Puede ser una receta casera o mezcla comercial.

Nota: Debido a que las rejillas tienen un acabado antiadherente, no es necesario aplicar aceite vegetal, salvo para razones raras descrito en los consejos útiles. Nunca use el aceite antiadherente en aerosol.

5. Abra la waffle y vierta la masa para que las rejillas inferiores y el separador están cubiertos completamente por una capa ligera. Mide $\frac{1}{3}$ taza de masa aproximadamente.
6. Agregue sus rellenos preferidos a la masa en la waflera:
 - Llene la waflera al punto medio entre el fondo y la parte superior de los cuadrados puesto en el lado de las pinzas (Fig. C). Es importante dejar bastante espacio para cubrir por completo los rellenos con otra capa de masa como descrito en paso 7.
 - Deje un espacio delgado entre los rellenos y el borde interior de las pinzas, como indicado por el círculo en puntos en la Fig. C.



- Cuando incluye una salsa como relleno, póngala en capas entre otros ingredientes, como el queso o la carne, en vez de verterla directamente sobre la masa.
- Las frutas y verduras deben de ser a la temperatura ambiente si las usa como relleno. Si se han descongelado las frutas o verduras congelados, escúrralas antes de usarlas. Si usa las frutas o verduras enlatadas, escúrralas antes de usarlas.

Importante: Si usa los alimentos como carnes y huevos para rellenos, tiene que cocinarlos por completo antes de usarlos. Si usa los alimentos congelados, descongélalos antes de usarlos. El tiempo de cocción no es suficiente ni la temperatura bastante caliente para cocinarlos ni calentarlos adecuadamente para comer.

7. Vierta la masa adicional sobre los rellenos hasta que la masa toca la parte superior de los cuadrados de las pinzas (Fig. C, página 2) y cubre los rellenos.
8. **Cierre la waflera (Fig. D). Inmediatamente, agarre ambas asas y gire la waflera 180° (Fig. E y Fig. F),** permitiendo el flujo de la masa a las rejillas para formar un waffle entero.
9. Ponga un temporizador al tiempo recomendado. Véase a las recetas y los ideas para rellenos de las páginas 3 a 5 para estos tiempos. La mayoría de waffles cocinan de 7 a 8 minutos. Ambas las masas para tortas comerciales y las caseras cocinan en aproximadamente 7½ minutos.

Nota: Al cocinar las masas con múltiples huevos, es normal que las asas se separan un poco.

¡AVISO! Es normal que el vapor salga de los orificios de ventilación de las asas. Para evitar quemaduras de vapor, manténgase alejado de estos orificios.

10. Cuando el tiempo puesto se expira, abra la waflera. Agarre las empuñaduras rojas de las pinzas, oprime juntas y levante el waffle de la waflera. Ponga el waffle sobre un plato de servir (Fig. G). Es normal que la superficie exterior del waffle tiene una textura distinta y un color más ligero.

¡AVISO! Para evitar las quemaduras, nunca toque las partes metálicas de las pinzas.

11. Devuelva las pinzas a su soporte y cierre la tapa para calentar la waflera mientras prepara el próximo waffle. Repita pasos 5 a 10.
12. Desconecte la waflera del tomacorriente al fin de usarla y límpiela como descrito de la página 6.

Consejos útiles

- Hay múltiples opciones para una masa para waffles. Puede usar una de las recetas de este instructivo (página 5) o su propia. Si prefiere, puede usar una mezcla comercial para panqueques, waffles, tortas, bollos o multiuso. Una tanda de masa de una mezcla comercial rinde tres waffles llenados.
- Si tiene una masa más espesa que no vierte con facilidad, póngala por cucharada a las rejillas y luego úntala uniformemente al borde de las rejillas con una paleta resistente al calor.
- Puede preparar waffles tradicionales sin rellenos si prefiere. Cada waffle requiere aproximadamente 1¼ tazas de masa y cocina en 7½ a 8 minutos.
- Para mantener los waffles calientes y crocantes antes de servirlos, póngalos en sola capa sobre la parrilla de un horno puesto a la temperatura de 200°F.
- Para la mayoría de masas, poniendo el aceite sobre las rejillas no es necesario y puede reducir las cualidades antiadherente del acabado. Sin embargo, si cocina una masa casera sin grasa, por ejemplo, ha usado el puré de manzana en vez del aceite, o tiene menos de 1 cucharada de aceite, aplique una capa ligera del aceite vegetal a las rejillas antes de cocinar el primer waffle para evitar pegamiento. Aplique el aceite solamente como necesario para waffles adicionales.

Nunca use aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden dejar un residuo pegajoso. Además, el waffle puede tener una apariencia con manchas en vez de una más uniformemente dorada.

Opciones para las masas

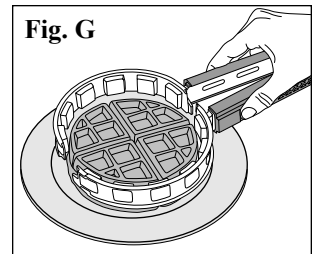
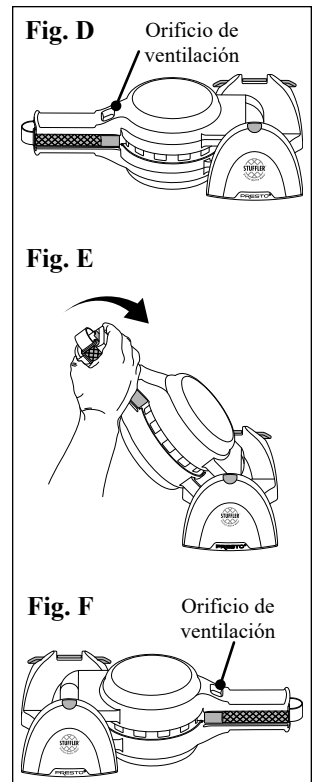
Puede usar las recetas para masa de la página 5 o las mezclas comerciales para panqueques, waffles, tortas, bollos o multiuso.

Adiciones a la masa

Agregue 1 cucharadita de especias, hierbas o condimentos a cada tanda de masa para waffles.

La canela combina bien con los rellenos de fruta. Las especias italianas combina bien con el pizza y los rellenos mediterráneos.

Si agregue 2 cucharaditas de vainilla y ¼ cucharadita de extracto de almendras a las masas de frutas y los dulces, le da un sabor más similar a una torta.



Opciones para los rellenos

La cantidad total del relleno no debe de ser más que ½ taza para evitar el sobrellenado.

Las carnes

Tiene que cocinar las carnes crudas y congeladas antes de agregarlas al waffle. Puede usar el tocino, el tocino canadiense, las tiras de pollo, el jamón, el peperoni, el cerdo rallado o las salchichas.

Los quesos

Los quesos americano, cheddar, feta, Monterey Jack, mozzarella, provolone, picantes y suecos combinan bien con los waffles.

Las frutas

Tiene que descongelar y escurrir las frutas congeladas y escurrir las frutas enlatadas antes de agregarlas al waffle. Puede usar las rebanadas de manzanas, plátanos, melocotones, piñas y fresas; las bayas como moras, arándanos y frambuesas; los rellenos para tortas; los arándanos rojos secos; o los pasos de uva.

Las verduras

Tiene que descongelar y escurrir las verduras congeladas y escurrir las verduras enlatadas antes de agregarlas al waffle. Puede usar las rebanadas de avocados, aceitunas, cebolletas o pepperoncini; los pimientos rojos o verdes picados; el cilantro; o las hojas de espinaca.

Las golosinas

Las chispas del chocolate, los trozos de chocolate cubiertos con dulces, las barritas de turrón de cacahuete y caramelo cubiertas en chocolate, las tazas de crema de maní y chocolate, las barritas de caramelos ingleses, los dulces molidos de menta acaramelada, las gomitas y gotas de chicle, los trozos de caramelo o las malvaviscos son buenas adiciones para waffles dulces.

Tabla de ideas para waffles llenados (cocina de 7 a 8 minutos)

Variedad del waffle	La masa que puede usar	Rellenos para el waffle	Guarniciones
Waffles sabrosos			
Con pollo	Waffles clásicos*	Una capa de tiras cocinadas de pollo	Miel o almíbar de arce
Buñuelos de maíz	Waffles de fécula de maíz, queso y chiles (véase a la página 5 para la receta)	½ taza de maíz estilo Southwest, algunas rebanas de jalapeños, 2 cucharadas de salsa	
Mediterráneos	Waffles clásicos* con 1 cucharadita de especias italianas a cada tanda	Una sola capa de cada una: hojas de espinaca, tiras tostadas de pimientos rojos, aceitunas rebanadas, 3 cucharadas de migas de queso feta	
Como pizza	Waffles clásicos* con 1 cucharadita de especias italianas a cada tanda	8 rebanadas de peperoni, 2 rebanadas de queso mozzarella, 2 cucharadas de salsa para pizza	
Con espinaca y alcachofa	Waffles clásicos*	½ taza de salsa para meter con espinaca y alcachofa, 2 rebanadas de queso mozzarella	
Reuben	Waffles clásicos* con 1 cucharadita de alcaravea a cada tanda	2 rebanadas de queso sueco, 2 rebanadas de carne de res en conserva, ¼ taza de chucrut escurrido	Relleno mil islas
Waffles para el desayuno			
Con avocados	Mezcla comercial multiuso	1 huevo revuelto, 2 rebanadas de queso picante, 5 rebanadas de avocado	
Clásicos	Mezcla comercial multiuso	1 huevo revuelto, 2 rebanadas de queso cheddar, 2 medallones de salchichas	
Waffles con frutas			
Con plátanos y pacanas	Waffles clásicos* o Waffles con pacanas (véase a la página 5 para la receta)	2 cucharadas de nueces picados, ½ taza de plátanos rebanados	
Bayas triples	Waffles clásicos* o Waffles con pacanas (véase a la página 5 para la receta)	½ taza de bayas mezcladas, frescas o congeladas (descongeladas) (arándanos, frambuesas, moras)	
Waffles dulces			
Torta de cerezas	Waffles clásicos*	½ taza de relleno de cerezas	Nata batida
Torta de melocotones	Waffles clásicos* con 1 cucharadita de canela a cada tanda	½ taza de relleno de melocotones	Nata batida
S'mores	Waffles clásicos*	2 dulces Mallo Cups** en trozos y 1 galleta graham en trozos	
Torta de queso	Masa para torta chocolate de queso	¼ taza de relleno refrigerado para torta de queso sin hornear, 2 cucharadas de nueces picados, 2 cucharadas de chispas de chocolate	Salsa de caramelo

* Véase la receta de la página 5. Puede usar una mezcla comercial para panqueques o waffles también.

**Mallo Cup es una marca registrada de The Boyer Candy Company, Inc. Presto no es asociado con esta compañía.

Recetas para las masas

Waffles clásicos

2 tazas de harina común	1 3/4 tazas de leche
1 cucharada de azúcar blanco	2 huevos
1 cucharada de polvo para hornear	3 cucharadas de aceite vegetal
1/4 cucharadita de sal	

Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. En otro tazón, bata juntos la leche, el huevo y el aceite. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. Precaliente la waflera con las pinzas en su lugar. Siga las instrucciones de las páginas 2 y 3. Cocine los waffles durante 7 minutos.

Rinde aproximadamente 4 waffles llenados

Variedad: Si prepara waffles dulces o con frutas, agregue 2 cucharaditas de extracto de vainilla y 1/4 cucharadita de extracto de almendras para darles un sabor más similar a las tortas.

Waffles de harina de maíz con queso y chiles

1 taza de harina común	2 huevos, separados
3/4 taza de fécula de maíz amarillo	2 tazas de leche de suero
2 cucharaditas de polvo para hornear	2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio	3 cucharadas de chiles verdes enlatados, escurridos
1/8 cucharadita de sal	1 taza de queso cheddar rallado

Combine la harina, la fécula de maíz, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande. Agregue las yemas de los huevos, la leche de suero, el aceite, los chiles y el queso. En un tazón mediano, bate las claras de los huevos con una batidora eléctrica hasta que queden firmes. Agregue las claras a la masa, sin integrarlas por completo. Precaliente la waflera con las pinzas en su lugar. Siga las instrucciones de las páginas 2 y 3. Cocine los waffles durante 7 minutos.

Rinde aproximadamente 4 waffles llenados

Waffles con pacanas

2 tazas de harina común	1/4 taza de pacanas picadas
2 cucharadas de azúcar moreno envasado	2 tazas de leche de suero
2 cucharaditas de polvo para hornear	2 huevos
1 cucharadita de bicarbonato de sodio	3 cucharadas de aceite vegetal
1/4 cucharadita de sal	1/2 cucharadita de almíbar de arce

Combine juntos la harina, el azúcar moreno, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande. Agregue las pacanas. Bata la leche de suero, los huevos, el aceite y el almíbar de arce en otro tazón mediano. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. Precaliente la waflera con las pinzas en su lugar. Siga las instrucciones de las páginas 2 y 3. Cocine los waffles durante 6 1/2 minutos.

Rinde aproximadamente 5 waffles llenados

Waffles con coliflor, huevos y queso (una receta keto y sin gluten)

7 huevos	1 cucharadita de sal de cebolla
4 tazas de coliflor fresco en puré*	1/4 cucharadita de pimienta negra
1/2 taza de harina de almendras	1/2 cucharadita de especias italianas, o su preferida
2 cucharaditas de polvo para hornear	2/3 taza de queso cheddar rallado

Bata los huevos en un tazón mediano. Agregue el coliflor, la harina, el polvo para hornear, la sal de cebolla, la pimienta negra y las especias italianas. Incorpore el queso. Precaliente la waflera con las pinzas en su lugar. Siga las instrucciones de las páginas 2 y 3. Cocine los waffles durante 7 1/2 minutos. Retire el waffle y deje en reposo durante 1 minuto antes de servirlo.

Nota: Esta es una masa espesa. Tiene que ponerla por cucharada a las rejillas y luego la unta de manera uniforme sobre las rejillas. Es normal ver que las asa se separan durante la cocción debido a los huevos.

Rinde aproximadamente 5 waffles llenados

* El coliflor en puré es disponible en forma comercial del departamento de verduras y frutas en la mayoría de las tiendas de comestibles.

Preguntas y respuestas

1. He sobrellenado la waflera con rellenos. La masa salió del borde y se quemó a las rejillas. ¿Cómo limpio las rejillas?

Por favor, refiérase al punto 3 de las instrucciones en cómo limpiar la waflera a continuación. La próxima vez que usa la waflera, reduzca la cantidad de rellenos.

2. Las pinzas no levantan el wafle de la waflera. ¿Por qué?

El wafle tiene demasiados rellenos. Reduzca la cantidad de rellenos para el próximo wafle. Por lo general, mide ½ taza de rellenos.

3. Cuando levanto las pinzas con el wafle cocinado, el wafle se separa y tengo solamente la parte superior. ¿Qué pasa?

Es posible que haya sobrellenado el wafle o no haya cocinado el wafle bastante. Cocínelo durante otros 30 segundos a 1 minuto para que el wafle se cocine por completo.

4. ¿Puedo usar el puré de frutas, como de manzanas, en vez del aceite en las recetas de masa?

Si, puede sustituir los purés de fruta para el aceite. Debido a que no hay aceite en la receta, se lo recomienda poner una ligera capa de aceite vegetal en las rejillas para que el wafle no se pegue.

5. ¿Adónde puedo encontrar más recetas?

Escanee el código QR de la primera página de vez en cuando o vístenos en la red a www.GoPresto.com.

6. ¿Puedo usar una masa keto o sin gluten en esta waflera?

Si, puede usar las harinas de frutos secos y sin gluten para preparar sus masas.

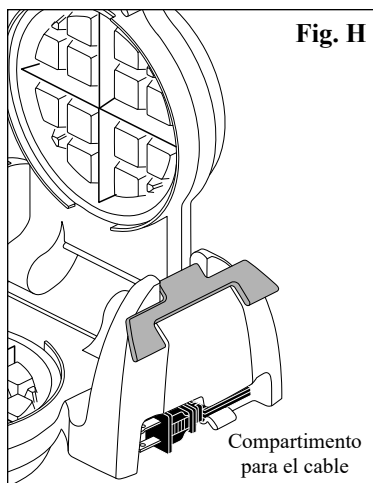
Cómo cuidarla, limpiarla y guardarla

1. Desconecte la waflera del tomacorriente y déjela de enfriarse por completo antes de limpiarla.
2. Para limpiar la waflera, primero quite cualquier residuo holgado de las rejillas. Luego limpie las rejillas con un paño o papel de cocina. Limpie el exterior de la waflera con un paño húmedo.

Si alguna cantidad de masa se pegue a las rejillas o a la superficie exterior de la waflera, aplique una cantidad muy pequeña de aceite vegetal sobre la masa. Déjela así algunos minutos para ablandarla y luego pase un paño o papel de cocina para limpiarla.

Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina en ninguna parte de la waflera. Nunca sumerja en agua u otro líquido la base de la waflera.

3. Si los rellenos o la masa se escapan del borde de la waflera, tiene que limpiarla de una manera más profunda. Desconecte la waflera del tomacorriente y agregue 1 cucharada de agua a las rejillas inferiores. Cierre la waflera sin girarla y déjela de enfriarse a una temperatura cómoda. Luego, usando la humedad de las rejillas, limpie los residuos.
4. Lave las pinzas en agua caliente y jabonosa, enjuáguelas y séquelas por completo. **Nunca lave las pinzas ni la waflera en un lavavajillas automático.**
5. Posicione las pinzas sobre su soporte en la waflera y cierre la waflera.
6. Empuje el cable en su compartimento y ponga el enchufe en su gancho (Fig. H).
7. Para guardarla de manera compacta, agarre las asas de la waflera y gire la waflera a la posición vertical (Fig. I). Sosteniendo las asas juntas, gire la palanca hasta que mantiene la waflera en la posición vertical (Fig. J). Antes de usarla, destrabe la palanca de su posición de guardar (Fig. J). Mantenga juntas las asas y gire la palanca hacia el compartimento para el cable (Fig. I).



Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita las piezas de repuesto, 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 de la red www.GoPresto.com
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la waflera. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior del fondo de la waflera. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

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

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

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica, 555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su electrodoméstico

Importante: Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a la red y lo registra. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso del perder del recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar los electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



Garantía limitada Presto® (válido solo en los Estados Unidos)

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, 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 en Eau Claire, WI. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto 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 Presto®.

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 las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido 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.