

PRESTO®

Nomad® olla portátil de cocción lenta

- Ideal para cocinar lentamente los alimentos y llevándolos consigo a actividades. Puede usarla como servicio de bufé también.
- Llévela fácilmente con carcasa fría al tacto y asa de transporte movable. Estilo único de nevera portátil.
- La tapa cierre herméticamente para transportarla sin derrames.
- Pizarra blanca con marcador para mensajes.

Para las siguientes ollas de cocción lenta:

6 cuartos (Nº de artículo 06011)

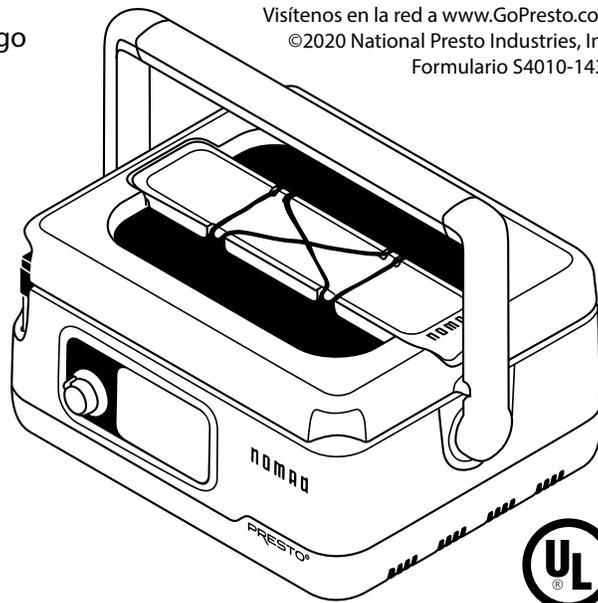
8 cuartos (Nº de artículo 06012)

El modelo consiste de los 5 dígitos del número de artículo más 2 adicionales.

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2020 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4010-143E



INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base de la olla.
4. Para evitar las descargas eléctricas, cocine solamente en el recipiente incluido. Nunca exceda el nivel de llenado máximo.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. **¡ADVERTENCIA!** Los derrames de alimentos puede resultar en quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera. Nunca conecte el cable al tomacorriente situado bajo la encimera ni úselo con un cable de extensión. No deje que el cable toque las superficies calientes.
7. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
8. Nunca opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto o los accesorios Presto® solamente.
10. Se lo diseñó para usar sobre las encimeras solamente.
11. No lo use al aire libre.
12. No lo coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
13. Manipule con sumo cuidado un electrodoméstico que tiene aceite u otro líquido caliente.
14. Para desconectar el electrodoméstico, apague el control de temperatura y retire el enchufe del tomacorriente.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante sobre el cable

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

Se proporciona un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **No use con cable de extensión.** Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. Para que la batería del vehículo no se gaste o que el fusible del vehículo no se salte, nunca conecte el cable de la olla al tomacorriente del vehículo.

¡AVISO! No se diseñó esta olla para derretir la cera, los geles, los plásticos, el pegamento ni otros materiales para la fabricación de las velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial. Usando esta olla en cualquier otra manera que lo especificado en este instructivo puede resultar en lesiones corporales o daños a la olla.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje y familiarícese con la olla (Fig. A).
- Lea todas las instrucciones con cuidado antes de usarlo.
- Limpie la tapa con un paño húmedo y jabonoso. No sumerja la tapa en agua. Lave el recipiente y la bandeja para utensilios en agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos por completo. Véase a las instrucciones a continuación para retirar la bandeja de la tapa.

¡AVISO! Para evitar las descargas eléctricas, nunca vierta agua en la base de la olla. Nunca sumerja la base ni el cable en agua u otro líquido. Siempre asegúrese de que el recipiente está bien seco antes de posicionarlo en la base de la olla.

Características de la olla Nomad®

- **Pizarra blanca con marcador.** Úselos para identificar los alimentos dentro de la olla. Puede quitar la escritura de la pizarra con el borrador de la tapa del marcador. Para prolongar la vida útil del marcador, asegúrese de que cierre la tapa firmemente. Siempre borra la pizarra blanca antes de guardar la olla. Puede quitar residuos del marcador con un limpiador para pizarras blancas disponible en tiendas de equipaje para la oficina o con alcohol para uso tópico. Asegúrese de usar solamente marcadores para pizarras blancas en ella.

Retire el marcador de su compartimento antes de la cocción para que continúe escribir. Si se lo deja en su compartimento y ahora no escribe, ponga el marcador en posición horizontal sobre la encimera y déjelo de enfriarse. Después de 2 a 3 horas, por lo general, debe de escribir.

- **Bandeja para utensilios removible.** Levanta fácilmente de la tapa de la olla para usar como portacuchara. Cuando retira la bandeja, aumenta el ventanillo en que puede comprobar la cocción sin abrir la tapa.

Para retirar la bandeja, posicione la olla con el control hacia usted. Luego, ponga el asa de transporte a la posición destrabada, hacia el frente o la trasera de la base. Levante el lado derecho de la bandeja y retírela de la tapa de la olla (Fig. B, página 3).

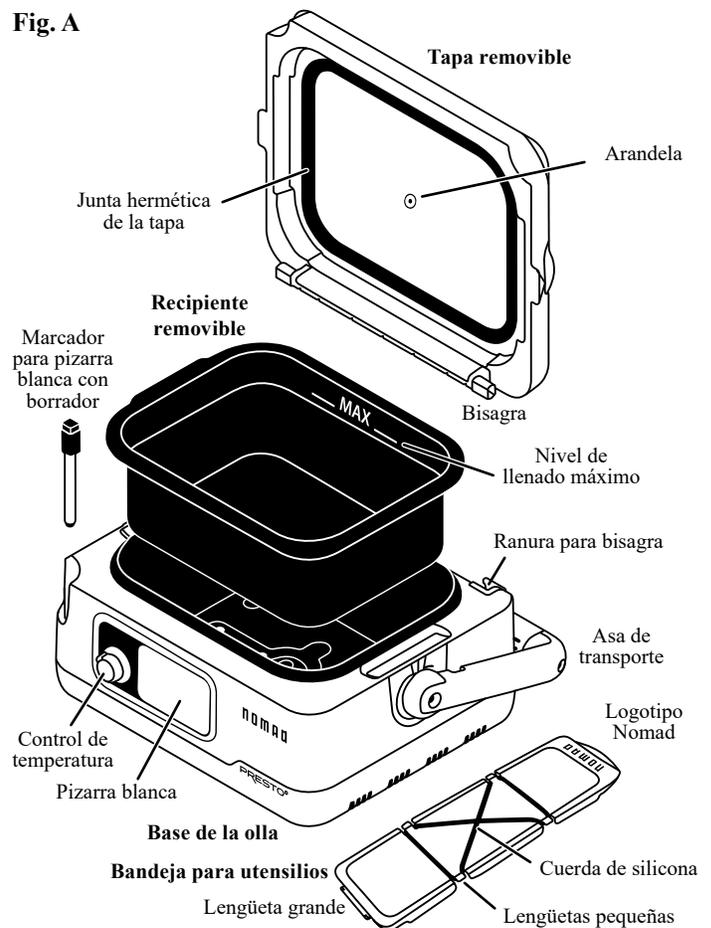
Si prefiere, puede retirar la cuerda de silicona antes de poner un utensilio en ella.

Para montar la cuerda a la bandeja, posicione la cuerda sobre la parte superior de la bandeja. Sujete la cuerda debajo de las lengüetas pequeñas, gire la cuerda una vez y estírela para sujetarla debajo de las otras lengüetas (Fig. A).

Si lleva un utensilio para servir consigo cuando viaja con la olla, sujete la bandeja a la tapa. Inserte la lengüeta grande (opuesto del logotipo Nomad) a su ranura en el lado izquierdo del armazón de la tapa.

Aplique presión ligera al lado con el logotipo hasta que la bandeja sujeta en su lugar. Posicione el utensilio para servir debajo de la cuerda de silicona (Fig. A).

Fig. A



- **Guarda el cable con facilidad.** Después de cada uso, el cable puede ser guardado en el compartimento integrado que se encuentra en la parte trasera de la olla. Sujete el enchufe en el clip (Fig. C) para asegurarse de que quede así.

Cómo usarla

1. Posicione la olla sobre una superficie seca y nivelada para que el control de temperatura esté hacia afuera. Retire el cable del compartimento integrado que se encuentra en la parte trasera de la olla (Fig. C).
2. Abra la tapa para verificar que el recipiente está puesto en su lugar. También verifique que el depósito para condensación está puesto en su lugar (Fig. D). **¡AVISO!** Para evitar las descargas eléctricas, nunca vierta agua en la base de la olla ni cocine sin el recipiente puesto en su lugar.
3. Prepare los alimentos según la receta y póngalos dentro del recipiente. Véase a las recetas de las páginas 5 y 6. Para obtener los mejores resultados, llene el recipiente a la mitad, por lo menos, pero nunca exceda el nivel de llenado máximo indicado dentro del recipiente (Fig. A, página 2).

El recipiente tiene un acabado antiadherente. Para protegerlo, use utensilios de nailon, plástico o madera. No use los de metal ya que pueden dañar al acabado.

4. Conecte la olla solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC y gire el control de temperatura al modo HIGH o LOW. No debe de usar el modo WARM para cocinar; úselo solamente después de que los alimentos son cocinados.

Nota: Durante los primeros minutos, es normal ver condensación en el ventanillo. Mientras continua la cocción, esta condensación puede reducirse o desaparecerse, aunque la olla todavía funciona.

5. Cierre la tapa y posicione el asa de transporte a la parte trasera de la olla.
6. Cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la receta. Por lo tanto, si ha reducido la cantidad de la receta para que no llene la olla a la mitad, compruebe los alimentos 1 o 2 horas más temprano que lo indicado en la receta.

¡AVISO! El vapor puede salir cuando retira la tapa. Para evitar las quemaduras, quédese al lado de la olla y levante la tapa usando las lengüetas (Fig. B). Nunca toque el ventanillo ni el recipiente, ya que se calientan durante funcionamiento.

Nota: No se recomienda levantar la tapa durante la cocción ya que resulta en una pérdida significativa de calor y prolonga el tiempo de cocción.

7. Cuando termina la cocción, gire el control de temperatura al modo WARM hasta que sirve los alimentos. Si no sirve los alimentos preparados de la olla o si los transporta consigo en la olla, apague la olla y desconecte el cable del tomacorriente.

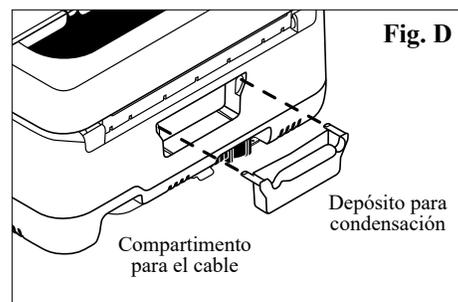
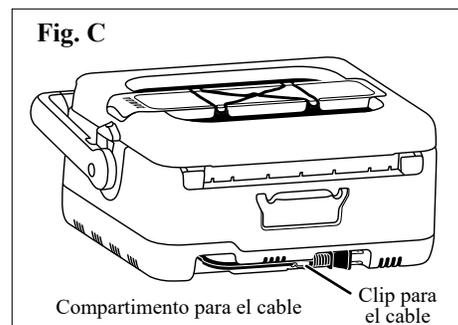
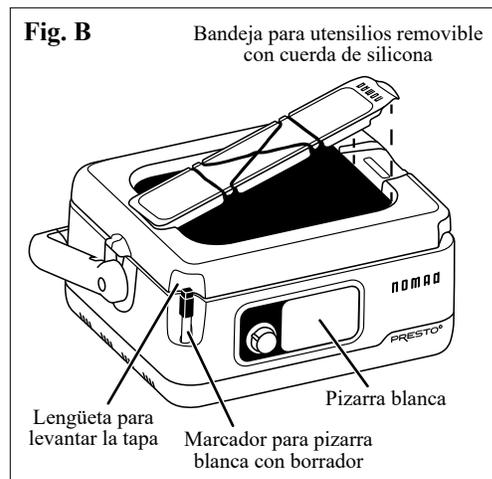
¡AVISO! Para evitar las descargas eléctricas, nunca deje que la condensación caiga de la tapa a la base cuando el recipiente está retirado. Asegúrese de que seque por completo el interior de la tapa, incluso la junta de la tapa, antes de cerrarla.

Viajando con su olla de cocción lenta

- Siempre transporta su olla usando el asa de transporte. Levante el asa a la posición vertical para sujetar la tapa en lugar y evitar los derrames. También vacíe el depósito para condensación antes de llevar la olla consigo (Fig. D).
- **Importante:** Nunca exceda el nivel de llenado máximo indicado en el recipiente (Fig. A, página 2).
- Cuando transporta la olla, devuelve el cable al compartimento integrado que se encuentra en la parte trasera de la olla y luego sujete el enchufe en el clip (Fig. D).
- **¡AVISO!** Se diseñó esta olla solamente para uso doméstico. No debe de usarlo en los vehículos. Los sistemas eléctricos de vehículos varían y, aunque no sea problema con la olla puesto al modo WARM, una olla puesto al modo HIGH o LOW y conectado al puerto de carga o al tomacorriente del vehículo puede gastar la batería, saltarse el fusible o dañar el sistema eléctrico. Si deja abiertas las ventanas del vehículo en la lluvia, la olla puede mojar y no sería segura usarla.

Cómo cuidar y limpiar la olla

1. Desconecte el cable del tomacorriente y deje que la olla se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Lave el recipiente con agua tibia y un detergente suave; enjuáguelo y séquelo bien. Puede lavarlo en un lavavajillas. Debido a que está hecha de aluminio anodizado, el exterior del recipiente puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavavajillas.



Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina en ninguna parte de la olla.

ATENCIÓN: Siempre asegúrese de que el recipiente esté bien seco antes de posicionarlo en la base de la olla. Si ponga un recipiente mojado en la base de la olla, puede dañarse a la olla o hace que la olla funciona mal.

3. Retire la bandeja para utensilios de la tapa y retire la cuerda de silicona. Lave ambas piezas en agua tibia y jabonosa.
4. Para retirar la tapa, elévela a la posición vertical y levántela directamente de la base. **Nunca sumerja en agua la tapa ni la lave en un lavavajillas.**

Limpie la tapa, incluso la junta, con un paño húmedo y jabonoso. Asegúrese de que limpie debajo de la arandela del ventanillo. Si es necesario, limpie el medio de la arandela con un bastoncillo Q-tip.*

Si la sumerja por accidente, tiene que secar la tapa en la posición vertical con las bisagras en contacto con la encimera, lo cual deje de escurrir el agua de la tapa. Una vez que la tapa se seca por completo, monte la tapa a la base y la bandeja a la tapa.

5. Limpie la base de la olla con un paño húmedo y suave. **¡AVISO!** Para evitar las descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido la base ni lávela en el lavavajillas.
6. Retire el depósito para condensación de la parte trasera de la base de la olla (Fig. D, página 3). Esta pieza coloque la condensación que cae de la tapa cuando la abre. Vacíe cualquiera condensación, lávelo y insértelo de nuevo a la base de la olla.
7. Para guardar el cable con facilidad, empujelo al compartimento integrado que se encuentra en la parte trasera de la olla y luego sujete el enchufe en el clip (Fig. D, página 3).
8. Para evitar los olores desagradables, guarda la olla con el asa de transporte destrabada y la tapa retirada. Posicione la tapa sobre la base de la olla para que las bisagras se queden sobre sus ranuras y no encajadas (Fig. A, página 2). También, puede posicionar un toalla de cocina entre la tapa y la base para soportar la tapa un poco abierta.

Cómo mantener la tapa de vidrio

¡AVISO! Si no sigan estas instrucciones, la tapa puede romper inmediatamente o posteriormente sin razón aparente, resultando en daños materiales o lesiones corporales.

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule la tapa con cuidado y evite impactos. Nunca manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden resultar en la rotura del vidrio. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos ni lávela con esponjas metálicas ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio.

Consejos para hacer bien la cocción lenta

- Vale la pena dorar las carnes y sofreír los ingredientes aromáticas, como las cebollas y el ajo, en un sartén antes de la cocción lenta. Ambos el sabor y la apariencia serán mejor. Además, si doran las carnes, la grasa en exceso se escurre antes de poner las carnes en el recipiente.
Del punto de vista de la seguridad de alimentos, es importante dorar los trozos de carne grandes antes de cocinarlas lentamente debido a que aumenta la temperatura de las carnes y destruye la mayoría de las bacterias que existen en la superficie de los cortes grandes.
- Evite abrir la tapa durante la cocción ya que resulta en una reducción de temperatura hasta 15 grados, resultando en un período de cocción más largo. Para ver los alimentos sin abrir la tapa, golpee ligeramente el ventanillo con su dedo para quitar cualquiera condensación que había formado.
- Debido a que la olla reduce la pérdida de humedad durante cocción, cuando convierte una receta favorita, debe de reducir la cantidad de líquido usado por 25% a 50%.
- Si usa alimentos congelados, descongélelos antes de ponerlos dentro de la olla.
- Las verduras duras, como las zanahorias, el apio, las nabos y las papas, cocinan más lentamente que las carnes. Deben de posicionarlas al fondo del recipiente.
- Para una cocción uniforme, corte en trozos semejantes las verduras duras, como las zanahorias, los nabos y las papas. Si mezcla las verduras duras con las tiernas, debe de cortar las duras en trozos más pequeños que las tiernas.
- La leche y otros productos lácteos, los mariscos y pescado y las verduras delicadas no se aguantan el calor durante períodos largos. Debe de añadirlos 30 minutos hasta 1 hora antes del fin de cocción.
- Si ha reducido la cantidad de una receta para que no llene la olla a la mitad, compruebe los alimentos 1 o 2 horas más temprano que lo indicado en la receta.
- Compruebe los alimentos con un termómetro de alimentos ajustado apropiadamente. Inserte el termómetro a la parte más gruesa de la carne, fuera del hueso. Las carnes de ave son seguras de comer cuando alcanzan una temperatura interna de 165°F y las carnes de res, cerdo y ternero una temperatura interna de 160°F.

*Q-tip es una marca registrada de Conopco, Inc. Presto no es asociado con esta compañía.

Recetas para la cocción lenta

Sopa de pollo estilo Southwest

- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| 4 | pechugas de pollo sin hueso y piel, cocinado y rallado | 1 | pimiento rojo en trozos de ½ pulgada |
| 2 | tazas de caldo de verduras | 1 | jalapeño picado |
| 1 | lata de 28 onzas de salsa para enchiladas | 2 | dientes de ajo picados |
| 1 | lata de 16 onzas de frijoles pinto, escurridos | 1 | cucharada de chile en polvo |
| 1 | lata de 14 a 15 onzas de tomates picados | 1 | cucharadita de comino |
| 1 | taza de maíz fresco en granos enteros | | Rebanas de avocado para servir |
| 1 | lata de 4 onzas de chiles verdes picados | | Tortillas fritas para servir |
| 1 | taza de cebolla picada | | |

Agregue el pollo, el caldo, la salsa para enchiladas, los frijoles, los tomates, el maíz, los chiles, la cebolla, los pimientos, el ajo, el chile en polvo y el comino al recipiente en la base de la olla. Cierre la tapa. Cocine al modo LOW durante 6 a 8 horas o al modo HIGH durante 3 a 5 horas. Sirva con las rebanas de avocado y las tortillas fritas.

12 porciones de 1 taza

Nota: Se puede aumentar esta receta 1½ veces para usar con la olla de cocción lenta de 8 cuartos.

Chile picante

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | libra de salchichas italianas molidas suaves o picantes | 4 | dientes de ajo picados |
| 1 | libra de carne de res sin grasa molida | 4 | cucharadas de chile en polvo, o al gusto |
| 4 | latas de 14 a 15 onzas de tomates picados | 2 | cucharadas de miel |
| 2 | latas de 16 onzas de frijoles pinto, escurridos | ½ | cucharadita de copos secos de pimiento morrón |
| 1 | taza de vino tinto seco | ½ | cucharadita de semillas de apio |
| 1 | taza de caldo de carne de res | ½ | cucharadita de salsa picante |
| ⅔ | taza de salsa Worcestershire | | Sal y pimienta |
| ⅔ | taza de cebolla picada | | |

Dore las salchichas y la carne de res molida en una sartén grande, rompiendo los trozos grandes. Escurra la grasa en exceso. Ponga esta mezcla al recipiente en la base de la olla. Agregue los tomates, los frijoles, el vino, el caldo, la salsa Worcestershire, la cebolla, el ajo, el chile en polvo, el miel, los copos de pimiento morrón, las semillas de apio y la salsa picante. Cierre la tapa. Cocine al modo LOW durante 8 a 10 horas o al modo HIGH durante 4 a 6 horas. Condimente al gusto.

14 porciones de 1 taza

Nota: Se puede aumentar esta receta 1½ veces para usar con la olla de cocción lenta de 8 cuartos.

Frijoles horneados

- | | | | |
|-------|---------------------------------|---|--|
| 4 | tazas de frijoles blancos | 1 | lata de 14 a 15 onzas de salsa de tomate |
| 12 | tazas de agua | ¼ | taza más 2 cucharadas de melaza |
| ••••• | | ¼ | taza de azúcar morena |
| 1 | cebolla grande picada | 2 | cucharaditas de mostaza seca |
| 1 | libra de tocino frito, en migas | | |

Remoje los frijoles durante 8 horas a toda la noche en un tazón grande. Escúrralos y cúbralos con agua fresca. Llévelos a hervir, reduzca el calor y cocine a calor lento durante 30 minutos. Escúrralos, reservando 3½ tazas del agua de cocción. Agregue la cebolla, el tocino y los frijoles escurridos al recipiente en la base de la olla. Combine la salsa de tomate, la melaza, el azúcar morena y la mostaza en un tazón pequeño; vierta sobre los frijoles. Agregue el agua reservada. Cierre la tapa. Cocine al modo HIGH durante 9 a 11 horas.

18 porciones de ⅔ taza

Nota: Se puede aumentar esta receta al doble para usar con la olla de cocción lenta de 8 cuartos.

Asado italiano

- | | | | |
|-------|--|---|---|
| 1 | cebolla mediana picada | ½ | cucharadita de sal |
| 3 a 4 | zanahorias en trozos de ½ pulgada | ¼ | cucharadita de pimienta negra |
| 2 a 3 | tallos de apio en trozos de ½ pulgada | 1 | hoja de laurel |
| 4 | onzas champiñones rebanados | 1 | lata de 14 a 15 onzas de tomates picados |
| 1 | cucharada de aceite vegetal | ¼ | taza más 2 cucharadas de extracto de tomate |
| 1 | asado redondo o corte de pecho de 3 a 4 libras | ½ | cucharadita de albahaca seca |

Agregue la cebolla, las zanahorias, el apio y los champiñones al recipiente en la base de la olla. Caliente el aceite en un sartén a calor medio alto. Espolvoree ambos lados del asado con la sal y la pimienta. Dore el asado de todos lados. Ponga el asado en el recipiente encima de las verduras; decore con la hoja de laurel. En un tazón pequeño, combine los tomates, el extracto de tomate y la albahaca y vierta esta mezcla sobre el asado. Cierre la tapa. Cocine al modo LOW durante 8 a 10 horas o al modo HIGH durante 5 a 7 horas.

9 a 12 porciones de 4 onzas

Nota: Se puede aumentar esta receta 1½ veces para usar con la olla de cocción lenta de 8 cuartos.

Manzanas rellenas

¼ taza más 2 cucharadas de pasas de uvas doradas	¾ cucharadita de canela molida
¾ taza de vino tinto seco	6 manzanas para cocinar (Cortland, Empire, Golden Delicious)
¼ taza más 2 cucharadas de nueces picados	2 cucharadas de mantequilla, dividido en seis trozos
3 cucharadas de azúcar	
¾ cucharadita de cáscara de naranja rallada	

Remoje las pasas de uva en el vino durante 30 minutos, por lo menos. Escúrralas, reservando el vino. Combine las pasas de uva, los nueces, el azúcar, la cáscara de naranja y la canela. Quite el centro a las manzanas, cortando hasta el fondo pero sin perforarlo. Pele el tercio superior de cada manzana. Rellene los centros con la preparación de las pasas. Ponga las manzanas en el recipiente en la base de la olla. Decore la parte superior de cada manzana con la mantequilla. Vierta el vino reservado sobre las manzanas. Cierre la tapa. Cocine al modo LOW durante 2 a 3 horas.

6 porciones

Nota: Se diseñó esta receta para usar con ambas ollas de cocción lenta de 6 y 8 cuartos.

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 su olla. Se puede encontrar estos números en el fondo exterior de la base de la olla. 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 producto 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.