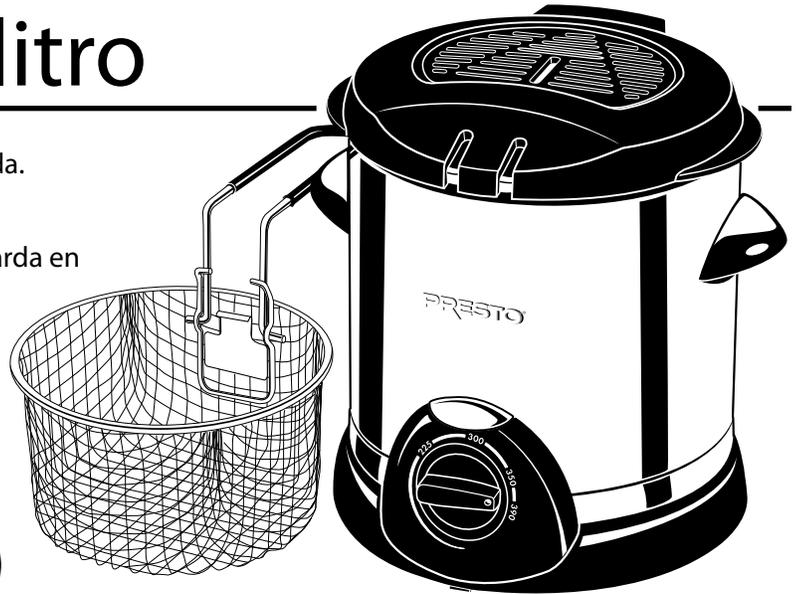


# PRESTO®

## Freidora eléctrica de acero inoxidable de 1 litro

- Deliciosos alimentos fritos en manera fácil y rápida.
- Exterior de acero inoxidable escariado.
- Tamaño compacto de 1 litro ahorra espacio y guarda en manera sencilla.
- Control ajustable para seleccionar fácilmente la temperatura deseada de freír.



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

Formulario S72-871F

## INSTRUCCIONES

©2018 National Presto Industries, Inc.

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 agarraderas.
3. Asegúrese de que el asa esté montada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Véase a las instrucciones en cómo montarla de la página 3. Si no monte bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras graves.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el control de calor, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. Los niños no deben de manipular los cables o enchufes ni introducirlos en la boca.
7. Siempre conecte primero el extremo magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
8. 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 limpiarlo.
9. No 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.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto por Presto® solamente.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.

13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
14. Se recomienda no 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.
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*

Se proporciona un cable corto y removible para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **Nunca use con un cable de extensión.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectarlo si el cable queda en esta posición. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

#### *De seguridad*

##### **¡ADVERTENCIA!** Riesgos de quemaduras

- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- **El agua y el aceite no se mezclan.** La combinación puede ser peligrosa. Por eso, antes de verter aceite en la freidora, asegúrese de que la freidora y todas las piezas están totalmente secos. Antes de introducir alimentos a la freidora, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. Cuando el aceite se calienta, cualquier gota de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil, causando el aceite salpicar, desbordar o brotar violentamente de la freidora. Debido a que las tiras de papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado al freírlas. Siga las instrucciones especiales de pasos 10 y 13 de la sección “Cómo usar” (página 3), la tabla de freír y la receta para tiras de papas caseras de la página 5.
- Cuando fría las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos, use una espumadera o pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite.
- Las tortillas de harina contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

##### **¡ADVERTENCIA!** Riesgos eléctricos

Para reducir el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas graves:

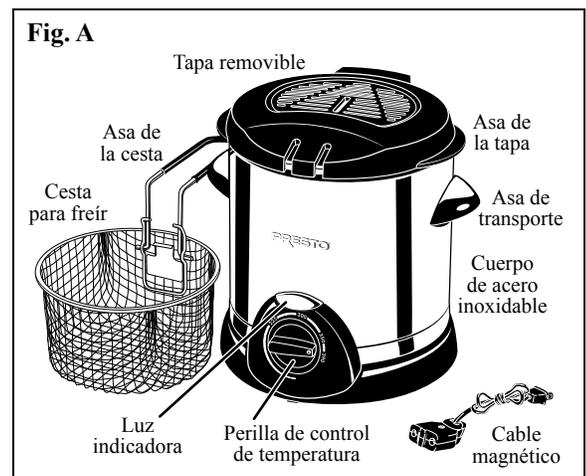
- No deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- Los niños no deben de manipular ni introducir en la boca los enchufes ni cables eléctricos.

#### *De freír*

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- Use aceite vegetal, tales como maní, colza, maíz, girasol, soja y aceite de oliva ligera, los cuales pueden aguantarse las altas temperaturas requeridas para freír en aceite abundante. Nunca use aceite de oliva extra virgen ni otros tipos de aceite vegetal ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír en aceite abundante. No se recomienda freír los alimentos usando mantequilla, margarina ni grasa de animales debido a que tienen bajas temperaturas de humear.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora.
- Cuando no la usa, siempre desconecte el enchufe del tomacorriente y el extremo magnético de la freidora.
- Siempre deje de enfriarse por completo antes de vaciar el aceite y de limpiar la freidora.

### Antes del primer uso

Familiarícese con las piezas de la freidora (Fig. A) y lea las instrucciones atentamente. Abra la tapa levantando cualquiera de sus asas (Fig. A). Retire la cesta, el cable magnético y los materiales de envase de la freidora. Limpie la cesta, la tapa y el interior del cuerpo de la freidora con un paño húmedo. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido ni la lave en un lavaplatos. Asegúrese de que todas las piezas de la freidora estén totalmente secas antes de usarla.**



## Cómo montar y guardar el asa de la cesta

La freidora se envía con el asa de la cesta en posición de guardar (Fig. B).

Para usar la cesta, simplemente gire el asa y retírela de la cesta. Luego, oprima suavemente y junte las varillas del asa (Fig. C), manteniendo las chavetas en sus orificios en los lados de la abrazadera metálica. Gire el asa hacia el borde de la cesta hasta que las varillas del asa se inserten detrás de las dos lengüetas metálicas de trabar (Fig. D). Suelte el asa. Ahora está en la posición trabada.

**¡AVISO!** Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras, siempre verifique que ambas chavetas están en los orificios de las abrazaderas y las varillas detrás de las lengüetas metálicas (Fig. D).

Para destrabar el asa para guardar, oprima suavemente las varillas (Fig. C), manteniendo las chavetas en sus orificios y doble el asa dentro de la cesta.

## Cómo usar

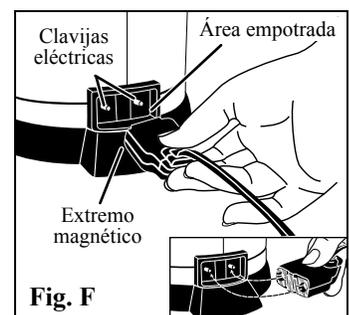
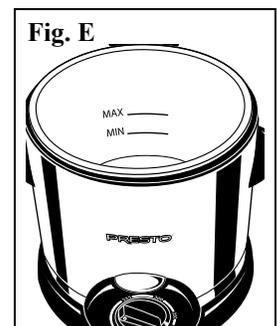
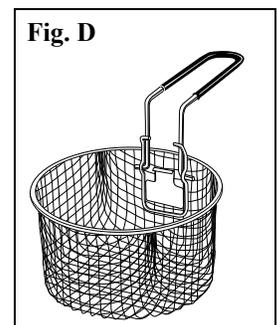
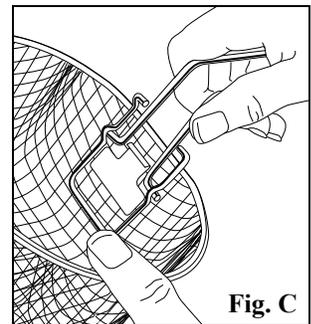
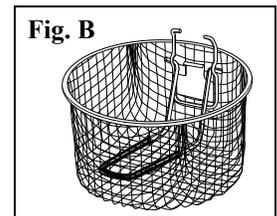
1. Inspeccione las patas de goma en la parte inferior de la freidora antes de cada uso para asegurarse de que no contengan aceite ni otros residuos. Límpielas con agua tibia y jabonosa si es necesario y séquelas por completo.
2. Posicione la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, en el medio de la encimera.
3. Abra la tapa de la freidora. Si la cesta está dentro de la freidora, retírela y déjela a un lado.
4. Llene la freidora con aceite vegetal o grasa de aceites vegetales hasta el nivel máximo (MAX) que está puesto en el lado interior de la freidora (Fig. E). Use 4 tazas de 8 onzas de aceite (aproximadamente 1 litro) o 2 libras de grasa de aceites vegetales. La cantidad de aceite siempre tiene que estar entre los niveles mínimo (MIN) y máximo (MAX).
5. Cierre la tapa.
6. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas en el área empotrada del cuerpo de la freidora (Fig. F). Cuando se encuentren alineados, el extremo magnético se conecta con la freidora. Para obtener una conexión apropiada, el extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera.

**Importante:** Se diseñó el cable magnético para desconectarse de la freidora fácilmente. Por eso, si golpea o toca el cable durante funcionamiento, puede desconectarse, haciendo que la freidora deje de calentar. Evite el contacto con el cable magnético cuando la freidora está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

7. Conecte el cable a un tomacorriente de 120 voltios de CA. La luz indicadora roja se enciende cuando conecta la freidora al tomacorriente. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
8. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada; véase a la tabla de tiempos de la página 4.
9. Precaliente al aceite durante 15 minutos. Mientras el aceite se precalienta, prepare los alimentos para freír.
10. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad con alimentos.  
**Nota:** Para preparar tiras de papas caseras, llene la cesta solamente con una capa de papas crudas.
11. Abra la tapa por completo. Usando las asas, gire la tapa hasta que quede vertical. Tenga cuidado que no toque el cuerpo de acero inoxidable.

**¡AVISO!** Para evitar riesgos de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.

12. Posicione la cesta llenada sobre la freidora de manera que el asa quede arriba de la luz indicadora. Si prepara papas fritas caseras, pase al #13. Para todos los otros alimentos, lentamente introduzca la cesta al aceite. Cierre la tapa, alineando las ranuras en la tapa con el asa de la cesta.
13. Cuando fría tiras de papas crudas, deje la tapa abierta hasta que introduce la cesta por completo al aceite. Al introducir una cesta que contiene tiras de papas crudas, asegúrese de que el aceite no bulle hasta el borde del recipiente removible. Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta y deje que las burbujas de aceite disminuyan. Luego lentamente introduzca la cesta otra vez. Repita hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite.



14. Comience a medir el tiempo; véase a la tabla abajo. **¡AVISO!** Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación en la tapa durante la fritura. Para no quemarse con este vapor, manténgase usted alejado de los orificios.
15. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, abra la tapa usando las asas. Incline la tapa hacia atrás hasta alcanza la posición vertical. Tenga sumo cuidado que no toque las superficies calientes. Agarre la porción del asa con la cubierta de goma, levante la cesta del aceite y verifique que los alimentos estén dorados. Si necesita más tiempo de freír, lentamente introduzca la cesta al aceite otra vez y cierre la tapa.  
Una vez que los alimentos se han dorado al gusto, con cuidado levante la cesta del aceite y deje que el aceite escurra de los alimentos. Vierta los alimentos fritos sobre papel de cocina. Condimente al gusto.
16. Repita los pasos 10 a 15 para tandas adicionales. Para obtener los mejores resultados, espere de 3 a 4 minutos entre tandas para que el aceite recaliente a temperatura.

### **Consejos útiles**

- Fríe alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Antes de introducir alimentos a la freidora, siempre quite los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. La cantidad más mínima de humedad puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
- Nunca llena la cesta más que  $\frac{3}{4}$  de sus capacidad para la mayoría de alimentos. Para las tiras de papas caseras, llene la cesta solamente con una capa de papas crudas. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina común, harina de maíz, migas molidas muy finas de galletas o de pan o pan rallado comercial. Para que el empanado peque mejor a los alimentos, mete los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche; véase la receta “Cobertura crocante” de la página 5.
- Los alimentos rebozados puedan pegarse a la cesta; por eso, es mejor freír los alimentos rebozados sin la cesta. Sin embargo, si prefiere usar la cesta, introduzcan la cesta al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro. Puede freír los alimentos empanados con o sin la cesta. Cuando fríe alimentos sin la cesta, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- Para obtener alimentos más crocantes, fríelos sin la tapa.
- Use solamente utensilios resistentes al calor en la freidora ya que los de plástico o de goma pueden dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean y puede resultar en daños corporales.
- Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora. No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Aceites recomendados incluyen los de maní, colza, maíz, girasol, soja y oliva ligera ya que son más resistentes al calor.

### **Tabla de tiempos para freír**

Los tiempos a continuación son aproximados y basados en la máxima cantidad recomendada para los alimentos. Llene la cesta no más que  $\frac{3}{4}$  de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para las tiras de papas caseras, llene la cesta solamente con una capa de papas crudas. Los alimentos rebozados se pegan a la cesta; es mejor usar un cucharón resistente al calor con mango largo para introducirlos al o retirarlos del aceite.

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo de Freír</b>
<b>Anillos de cebolla</b>			
Congelados, rebozados o empanados	3 tazas	390°	3 a 4 minutos
Crudos, rebozados o empanados	3 a 4 trozos grandes	350°	1½ a 2½ minutos
<b>Camarones</b>			
Congelados, rebozados o empanados	3 tazas	390°	3 a 4 minutos
No cocinados, rebozados o empanados	3 tazas	390°	2 a 3 minutos
<b>Papas</b>			
En tiras congeladas	3 tazas	390°	8 a 10 minutos
En tiras caseras	1 taza	Véase a la receta de la página 5.	
<b>Pescado</b>			
Congelado, rebozado o empanado	3 a 4 trozos	390°	7 a 8 minutos
Crudo, rebozado o empanado	3 a 4 trozos	390°	2 a 4 minutos
<b>Pollo</b>			
Trozos congelados, empanados	3 tazas	390°	3 a 4 minutos
Trozos crudos para servir, empanados	2 trozos	350°	10 a 13 minutos
Queso, trozos congelados	3 tazas	390°	2 a 3 minutos
Rollitos primavera	2	350°	4 a 5 minutos
Verduras crudas, rebozadas o empanadas	5 a 6 trozos	350°	1 a 3 minutos

## Recetas

### Tiras de papas caseras (doble frito)

Pelee, si desea usted, algunas papas medianas y córtelas en tiras de  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua caliente. Déjelas en reposo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con papel de cocina.

Dado que las tiras de papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado cuando introdúzcalas al aceite caliente. Séquelas por completo antes de freírlas. **Posicione solamente una capa de papas crudas en la cesta.** Con la tapa abierta, lentamente introduzca la cesta al aceite. Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta fuera del aceite unos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita este proceso hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite. Cierre la tapa.

Fría a una temperatura de  $350^\circ$  durante 4 a 5 minutos o hasta que los bordes se doran un poco. Levante la cesta y escurra el aceite; deje de enfriarse a lo menos 10 minutos, pero no más que 2 horas. Justo antes de servir, fría las tiras a una temperatura de  $390^\circ$  durante 5 a 6 minutos o hasta que queden bien doradas.

### Cobertura crocante

$\frac{1}{2}$  taza de leche  
1 huevo, batido

Harina  
Sal y pimienta

Bata juntos la leche y el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Meta los alimentos en la mezcla de leche y huevo, luego reboce con la harina salpimentada. Fríelos según la tabla de la página 4.

### Masa de cerveza

$1\frac{1}{2}$  tazas de harina

$1\frac{1}{2}$  tazas de cerveza

Mezcle la harina con la cerveza en un tazón grande hasta que está suave. Cúbrala y déjela en reposo a la temperatura ambiente durante 2 horas. Meta los alimentos en la masa y fríelos según la tabla de la página 4. Para obtener los mejores resultados, fríelos sin la cesta.

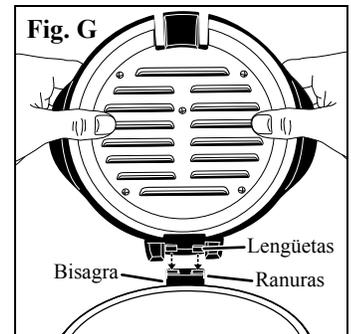
## Cómo cuidar y limpiar

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo con la tapa cerrada.
2. Retire la tapa una vez que la freidora se haya enfriado por completo. Gire la tapa a la posición vertical y levántela hacia arriba (Fig. G). Si la tapa no retire con facilidad, inclínala al frente un poco y levántela de la freidora.

Para retirar el aceite, primero posicione la freidora con la bisagra hacia usted. Luego incline la freidora alejado de usted y vierta el aceite del área entre el asa y la perilla de control de temperatura. Inmediatamente, limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y jabonoso.

**Nunca sumerja en agua u otro líquido el cuerpo de la freidora ni lo lave en un lavaplatos.** Limpie el interior con agua tibia y jabonosa y luego enjuáguelo y séquelo por completo.

3. Deseche o cuele el aceite. Refiérase a la sección “Manejando el aceite después de freír.”
4. Lave la cesta y la tapa en agua tibia y jabonosa. Si es necesario, puede usar una esponja plástica de limpieza, como la esponja de limpieza Scotch-Brite® Dobie.\* Enjuáguelas y séquelas por completo. Nunca las lave en el lavaplatos ni use agentes blanqueadores para lavarlas.
5. Una vez que la tapa esté totalmente seca, conéctela de nuevo a la bisagra de la freidora. Posicione la tapa en posición vertical y alinee las dos lengüetas en la tapa con las dos ranuras en la bisagra (Fig. G). Presione la tapa hacia abajo hasta que las lengüetas quedan firmes en las ranuras. Cuando queda montada apropiadamente, puede girar la tapa con facilidad para abrirla y cerrarla.
6. Si es necesario, puede limpiar el interior de la freidora con un limpiador abrasivo, tales como el limpiador y lustrador Bar Keepers Friend® o el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo®,\* y una esponja de nailon, tal como la esponja multiuso Scotch-Brite.\*
7. Si es necesario, puede limpiar el exterior de la freidora con un limpiador no abrasivo, tal como el Soft Scrub.\* No use esponjas de lana de acero, limpiadores para horno, blanqueadores líquidos, bicarbonato de sodio ni otros limpiadores cáusticos en el interior ni el exterior de la freidora.
8. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione al extremo magnético antes de usarlo para verificar que no haya elementos metálicos adheridos.



\* Scotch-Brite y Dobie son marcas 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. Soft Scrub es una marca de fábrica de Henkel Consumer Goods, Inc. Presto no es asociado con estas compañías.

## Manejando el aceite después de freír

Después de freír la última tanda de alimentos, deje que el aceite se enfríe por completo. Para colar el aceite, posicione un embudo en la boca del recipiente original u otro recipiente hermético; forre el embudo con un filtro o una capa doble de estopilla. Lentamente vierta el aceite a través del embudo. Guarde el aceite en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.

El número de veces que puede reusar el aceite vegetal depende en los alimentos que fríe. Por ejemplo, tiene que reemplazar con más frecuencia el aceite si fríe a menudo pollo, pescado u otros alimentos empanados con migas de pan o rebozados con migas de galletas saladas. Es momento de reemplazar el aceite vegetal cuando se presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras freír.

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas en cómo funcionar su electrodoméstico Presto® o si necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

- 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/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a: National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor  
3925 N. 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 de la freidora que se encuentran en el fondo exterior de la freidora. Por favor, escríbanse esta información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de Compra \_\_\_\_\_

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

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto 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®.

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

### 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 lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el 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 el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no las sigue, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703