

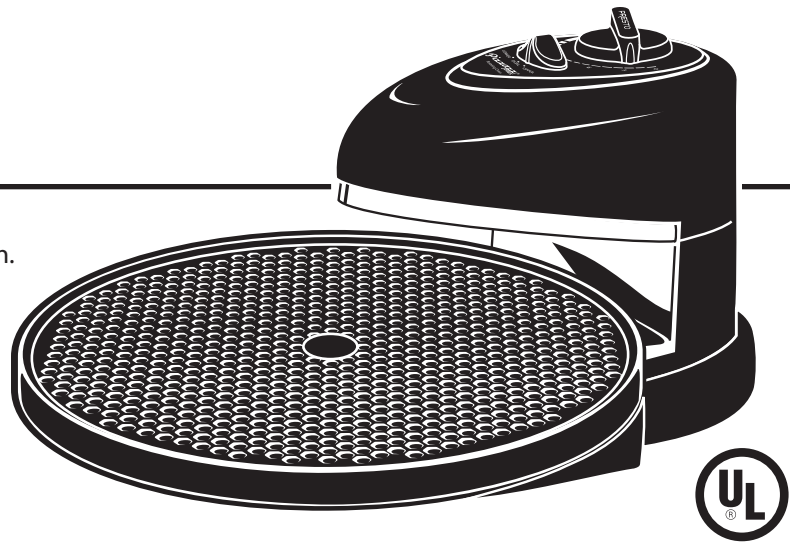
PRESTO®

Pizzazz® Plus

horno giratorio para pizza

La manera más rápida y fácil de cocinar las pizzas frescas y congeladas. Prepara los alimentos semipreparados también.

- Prepara varios alimentos congelados y precocinados, tales como las alas y los trozos de pollo, los jalapeños rebozados, los trozos de queso rebozados, los filetes de pescado, los rollitos primavera y mucho más.
- Prepara las quesadillas y los sándwiches a la parrilla.
- Prepara su pizza favorita extra deliciosa. Fresca o congelada, con masa fina o creciente.




Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2023 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4063-002B

INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar los electrodomésticos, siga las medidas de seguridad básicas, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido el horno giratorio, salvo la bandeja removible para cocinar.
4. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. No deje en funcionamiento sin supervisión.
6. Desconecte del tomacorriente después de usarlo y antes de limpiarlo.
7. 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.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use piezas de repuesto y accesorios genuinos de Presto® solamente.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de los quemadores eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
12. No ponga en funcionamiento cerca de objetos inflamables ni lo posicione debajo de un portarrollos de papel de cocina. Si el horno giratorio está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como las cortinas, los paredes u otras cosas similares, mientras está en funcionamiento, puede resultar en un incendio.
13. No limpie el horno giratorio con esponjas metálicas de limpieza. Pedazos de la esponja pueden desprenderse y entrarse en contacto con las piezas eléctricas, lo cual puede resultar en descargas eléctricas.
14. Tenga mucho cuidado cuando retire una bandeja para cocinar caliente.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA EL 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 conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable 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 el horno giratorio

Con el horno giratorio Pizzazz® Plus, puede cocinar una amplia variedad de los alimentos semipreparados congelados. Además, puede preparar las galletas y los bollos de canela de masa refrigerada, así como las quesadillas, los sándwiches a la parrilla y las pizzas congeladas, listas para cocinar, prehechas o caseras con un diámetro de 7 a 12 pulgadas. No es necesario precalentar este horno.

Las resistencias (LOWER-DUAL-UPPER) pueden cocinar una variedad de alimentos, tales como las galletas, los bollos de canela y las pizzas con masa creciente, al gusto de una manera fácil. Empiece con las configuraciones recomendadas que se encuentra en las tablas de la página 4. La tabla de pizza también está puesta en la parte posterior del horno giratorio para su conveniencia.

Gracias al diseño abierto del horno giratorio, puede ver el momento preciso en que los alimentos están listos. Puede cambiar la configuración del calor y el tiempo con facilidad. Si le gusta que la parte superior se tueste un poco más, seleccione UPPER. Si prefiere una masa más crocante, seleccione LOWER. Si va a recalentar los alimentos uno o dos minutos, seleccione DUAL y reinicie el temporizador. Si el tiempo de recalentar es corto, gire el dial del temporizador hasta pasar la marca de "4" y luego regrese al tiempo preferido. El horno giratorio cocina rápidamente. Para evitar la sobrecocción, no deje en funcionamiento sin supervisión.

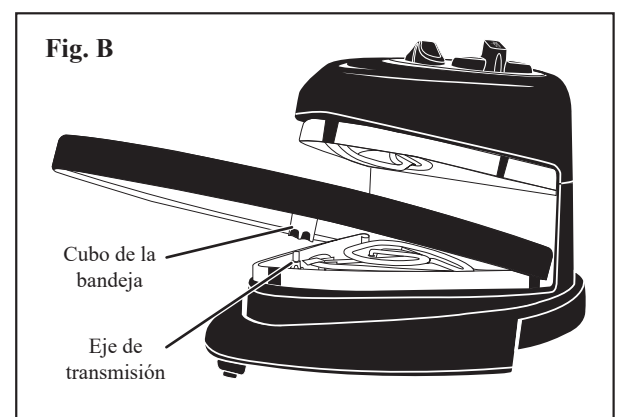
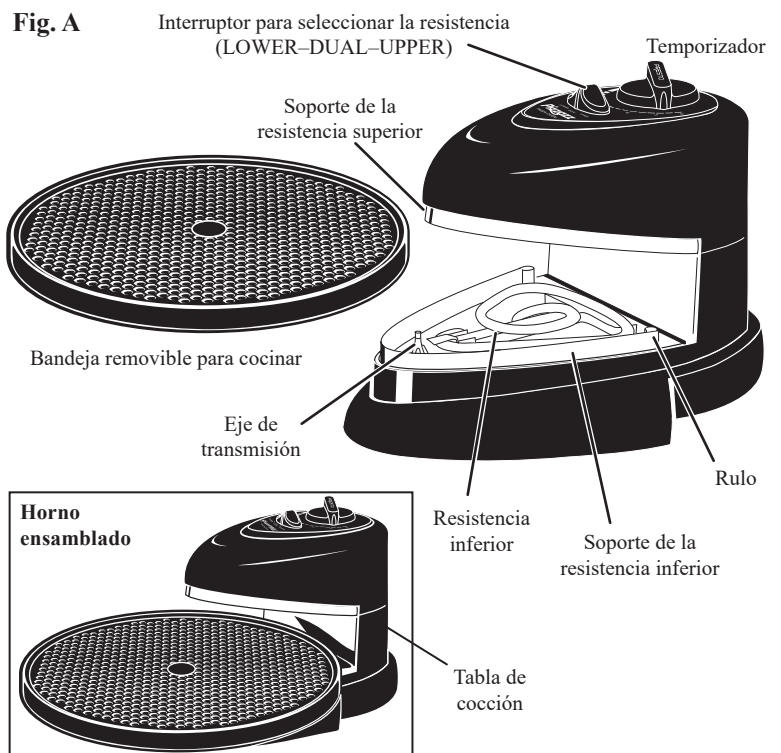
Siempre que conecte al tomacorriente el horno giratorio, el motor se enciende y la bandeja se gira si está montada correctamente. Una vez que configura el temporizador, las resistencias se activan. Cuando pasa el tiempo puesto, el temporizador suena y las resistencias se apagan. La bandeja continúa girándose hasta retirarla o hasta desconectar el horno giratorio del tomacorriente.

Cómo usar

Antes de usar para la primera vez, familiarícese con las características del horno giratorio (Fig. A). Lave la bandeja para cocinar con agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela por completo.

1. Posicione el horno giratorio sobre una encimera nivelada y seca, lejos del borde.
2. Posicione en ángulo la bandeja sobre la resistencia inferior para que el borde interno posterior de la bandeja se apoye contra los rulos del soporte de la resistencia inferior (Fig. B). Lentamente, baje la bandeja hasta que quede paralela a la encimera. Déjela caer suavemente en su lugar. Se centra automáticamente para que el eje de transmisión se inserte en el cubo de la bandeja.

Por lo general, la bandeja se gira un poquito cuando se encaja. Para verificar que la bandeja está montada correctamente, conecte el horno giratorio al tomacorriente. La bandeja debe de girarse inmediatamente. Si no se gira, reposiciónela siguiendo las instrucciones anteriores.



3. **Para cocinar una pizza**, retire la pizza de la caja o el envoltorio y también el disco del cartón. Centre la pizza sobre la bandeja. Cuando cocina las pizzas listas para cocinar o de masa creciente, puede usar la rueda o la bandeja especial si el fabricante de la pizza la suministra. Consulte la tabla de la página 4 para los tiempos de cocción y las configuraciones.

Para cocinar alimentos semipreparados, retire los alimentos del envoltorio. No use los soportes ni envoltorios para dorar con el horno giratorio. Distribuya los alimentos uniformemente sobre la bandeja. Consulte la tabla de la página 4 para las instrucciones en cómo cocinar los alimentos semipreparados.

4. Conecte el horno giratorio al tomacorriente. El motor se enciende y la bandeja empieza a girarse. **Nota:** Si la bandeja no se gira, el cubo de la bandeja no está centrado sobre el eje de transmisión (Fig. B, página 2). Reposiciónela según dice el paso 2.
5. Deslice el interruptor hacia la configuración apropiada (LOWER–DUAL–UPPER).
6. Presione el dial del temporizador hacia abajo y gírelo a la derecha para poner el tiempo. Consulte las tablas de la página 4 y no siga las instrucciones del fabricante. Por lo general, los alimentos se cocinan más rápidos en el horno giratorio que lo convencional.

Las resistencias se activan y los alimentos se cocinan una vez que pone el temporizador. Nunca precaliente el horno giratorio. Siempre gire el dial del temporizador hasta la marca de “4” y luego vuelva al tiempo preferido cuando seleccione un tiempo de cuatro minutos o menos.

Nota: Cuando las resistencias se activan, el metal que los rodea se expande, causando un sonido vibrante, un zumbido o un leve chasquido. Esto es normal.

7. Si el temporizador se apaga y tiene que cocinar los alimentos más tiempo, simplemente reinicie el temporizador. Para cocinar cuatro minutos o menos, gire el dial del temporizador hasta la marca de “4” y luego vuelva al tiempo preferido. Esto se activan las resistencias y la función del temporizador.

Cuando los alimentos están cocinados al gusto, presione el dial del temporizador hacia abajo y gírelo hasta “0” si ya no está para que se apaguen las resistencias.

Nota: Es normal oír un chasquido cuando el horno giratorio está conectado al tomacorriente y el temporizador está en la posición “0.”

8. Mientras la bandeja sigue girándose, usando las almohadillas, levante la bandeja del horno giratorio. Tenga cuidado de que los alimentos no toquen la resistencia superior. Coloque la bandeja caliente sobre una superficie resistente al calor.
9. **Deje en funcionamiento el horno giratorio durante 60 a 90 segundos, una vez que se ha retirado la bandeja para cocinar, antes de desconectarlo.** Deje de enfriarse por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
10. Ponga los alimentos sobre un plato para servir o deslice la pizza sobre un círculo de cartón. Córtelos y sívalos. **Nunca corte los alimentos sobre la bandeja. Para obtener los mejores resultados, use los utensilios de nailon, plástico, madera o goma. Nunca use los utensilios de metal ya que pueden dañar la superficie antiadherente.**

Información importante

- Nunca deje el horno giratorio en funcionamiento sin supervisión. Los ingredientes de la pizza y otros alimentos se queman y se echan humo cuando se sobrecocinan y, en situaciones extremas, pueden iniciarse un incendio. Las pizzas de masa creciente varían en su capacidad de leudar. En raras ocasiones, al fin de cocción, una masa creciente leudan tanto que se toca la resistencia superior y se queman la masa y los ingredientes. Para evitarlo, gire el dial del temporizador hacia “0” antes de que los alimentos se sobrecocinan o leudan demasiado.
- No precaliente el horno giratorio. Si se lo precalienta, puede dañar la superficie antiadherente de la bandeja para cocinar.
- Nunca use el horno giratorio para cocinar o asar a la parrilla el pescado crudo ni cualquier tipo de carne crudo (incluso las carnes de ave como el pollo y las carnes como el tocino, la hamburguesa y el bistec) ya que puede dañarse el horno giratorio.
- Nunca envuelva la bandeja ni ninguna porción del horno giratorio con el papel de aluminio.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno giratorio si la bandeja no se está girando.
- Es necesaria una supervisión muy cuidadosa de un adulto cuando este horno giratorio sea usado por niños o cerca de ellos.
- Nunca toque los alimentos ni las piezas de metal del horno giratorio cuando está en marcha debido a que están muy calientes.
- Siempre retire la bandeja del horno giratorio cuando se termina la cocción. Se puede dañar el acabado de la bandeja si ponga en marcha el horno con una bandeja vacía o si posicione una bandeja vacía sobre el horno antes de que se enfría por completo.

Tabla de cocción: Pizzas

Los tiempos aproximados en esta tabla fueron pensados para las pizzas de 9 a 12 pulgadas. Si cocina una pizza de 7 u 8 pulgadas, reduzca los tiempos uno o dos minutos. Cuando el queso se derrite y se burbujea, la pizza está lista.

Al fin del tiempo, si prefiere una masa más crocante, deslice el interruptor a LOWER; si prefiere los ingredientes más cocinados, deslícelo a UPPER. Reinicie el temporizador girándolo hasta el “4” y luego regrese uno o dos minutos. Cocine la pizza al gusto.

Nota: Los tiempos son más cortos, por lo general, en su horno giratorio que un horno convencional. Para evitar la sobrecocción, no déjelo en funcionamiento sin supervisión.

Tipo de pizza	Cuál resistencia	Tiempo de cocción aproximado [†]
Congelada (9 a 12 pulgadas)		
Masa común	DUAL	12 a 15 minutos
Masa común, ingredientes extra	DUAL luego UPPER	15 minutos DUAL, 3 a 4 minutos UPPER
Masa creciente*	LOWER luego DUAL	10 a 12 minutos LOWER, 10 a 12 minutos DUAL
Masa rellena	LOWER luego DUAL	7 minutos LOWER, 12 a 15 minutos DUAL
Fresca* (9 a 12 pulgadas)	DUAL	11 a 13 minutos

Tabla de cocción: Alimentos semipreparados y precocinados

Esta tabla ofrece sugerencias para cocinar los alimentos semipreparados y precocinados con su horno giratorio. Le recomendamos usar estos tiempos como un punto de empieza y ajústelos según su preferencia personal.

ATENCIÓN: No se diseñó el horno giratorio para cocinar o asar a la parrilla el pescado crudo ni cualquier tipo de carne cruda (incluso las carnes de ave, el tocino, la hamburguesa y el bistec) ya que pueden dañarlo.

Alimentos semipreparados	Cuál resistencia	Tiempo de cocción aproximado [†]
Congelados		
Anillos de cebolla, empanados	DUAL	12 a 13 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo. Retire la bandeja del horno. Deje los anillos en reposo sobre la bandeja durante 2 minutos.
Bocadillos de pizza, marca Pizza Rolls [®]	DUAL	10 a 12 minutos
Jalapeños rellenos y empanados	DUAL	14 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
Pan, mini rosas de Bagel Bites [®]	DUAL	13 a 14 minutos
Pan, rebanadas con queso o con ajo	DUAL	8 a 9 minutos
Papas, cáscaras	DUAL	13 a 14 minutos
Papas, croquetas	DUAL	14 a 15 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
Pescado, filetes empanados	DUAL	12 a 13 minutos
Pollo, alas empanadas, precocinadas	DUAL	18 a 20 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
Pollo, trozos empanados, precocinados	DUAL	10 a 11 minutos
Pretzels	DUAL	6 a 7 minutos
Queso, trozos o palos empanados	DUAL	10 a 11 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
Rollitos primavera	DUAL	18 a 19 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
Sándwiches Hot Pockets [®]	DUAL	20 a 22 minutos
Taquitos	DUAL	11 a 12 minutos
Refrigerados		
Bollos de canela	UPPER luego DUAL	3 minutos UPPER, 6 a 7 minutos DUAL. No los ponga en el medio de la bandeja.
Galletas con chispas de chocolate	UPPER luego DUAL	6 minutos UPPER, 4 minutos DUAL. No las ponga en el medio de la bandeja. Aplástelas un poco. Retire la bandeja del horno. Deje las galletas en reposo sobre la bandeja durante 3 minutos.
Otros		
Quesadillas	DUAL	6 a 10 minutos, depende del tipo y cantidad de ingredientes
Sándwiches a la parrilla	DUAL	8 a 9 minutos, dé vuelta a la mitad del tiempo
S'mores (véase a la página 5)	UPPER	6 minutos o hasta que el malvavisco se dora

* Se puede usar la rueda o bandeja para hornear del fabricante, si está incluida.

† Los tiempos de cocción pueden variar según el voltaje doméstico. Cuanto más alto sea el voltaje, menor será el tiempo de cocción; cuanto más bajo sea el voltaje, mayor será el tiempo de cocción.

Bagel Bites es una marca de fábrica de HJ Heinz Company. HOT POCKETS es una marca de fábrica de Société des Produits Nestlé S.A. Pizza

Rolls es una marca de fábrica de General Mills. Presto no es asociado con estas compa as.

Cómo preparar los S'mores (galletas tipo graham con malvaviscos y chocolate):

1. Posicione la bandeja sobre el horno giratorio. Para cada S'more deseada, rompa en mitad una galleta tipo graham y ponga una mitad sobre la bandeja.
2. Ponga un malvavisco grande sobre cada mitad de galleta.
3. Conecte el horno giratorio al tomacorriente de 120VAC. Cocine a la configuración DUAL durante 6 minutos o hasta que el malvavisco se dore.
4. Usando almohadillas, retire la bandeja del horno giratorio. Inmediatamente cubra el malvavisco con una sección de una barra de chocolate y la otra mitad de la galleta tipo graham.

Cómo limpiar y cuidar

1. Siempre retire la bandeja para cocinar del horno giratorio al fin de la cocción.
2. Deje que el horno continúe en marcha de 60 a 90 segundos, desconecte el horno giratorio del tomacorriente y deje de enfriarse por completo antes de limpiarlo.
3. Lave la bandeja después de cada uso con agua tibia y jabonosa para quitar la grasa y los residuos de alimentos. Enjuáguela y séquela. Si es necesario, se puede limpiarla con una esponja de nailon.
4. De vez en cuando, limpie el exterior del horno giratorio con un paño húmedo y séquelo por completo. Nunca sumerja en agua u otro líquido el horno giratorio. Nunca lo lave en el lavavajillas. La bandeja es la única parte sumergible.
5. Si es necesario, puede lavar el borde exterior de las resistencias con una esponja de nailon para quitar los residuos de alimentos. Nunca use las esponjas metálicas de limpieza ni los limpiadores de cocina abrasivos en ninguna parte del horno.

Preguntas y respuestas

Cuando conecte el horno giratorio al tomacorriente y configura el temporizador, la bandeja no se gira o se gira solamente un poco antes de pararse. ¿Por qué?

1. Es posible que la bandeja no esté montada correctamente sobre el horno giratorio. Para que la bandeja se gire, el cubo de la bandeja tiene que asentarse sobre el eje de transmisión (Fig. B). Reposiciónela según las instrucciones de la página 2.
2. Es posible que la bandeja esté dañada. Toque alrededor del borde, ambos el interior y el exterior, para ver si haya abolladuras. Para verificar que se queda nivel, posicione la bandeja al revés sobre una superficie plana y nivelada. Si hay abolladuras o si la bandeja se bambolea sobre la superficie, tiene que reemplazarla para que el horno giratorio funcione de manera apropiada.

¿Por qué se gira la bandeja, pero la pizza o los alimentos no se cocinan?

1. Cuando ha puesto el temporizador, no ha pasado la marca de "4." El temporizador tiene una función doble. Una vez que ha puesto el temporizador, las resistencias se activan y la pizza o los alimentos se cocinan. Cuando termina el tiempo puesto, el temporizador suena y las resistencias se apagan.
2. Es posible que el interruptor para seleccionar la resistencia esté entre dos configuraciones. Deslícelo a la configuración apropiada (LOWER–DUAL–UPPER).

¿Por qué no se cocina la pizza uniformemente?

1. Si la parte inferior de la pizza está cocinada pero la superficie no, o viceversa, es probable que no haya seleccionado la configuración correcta para el tipo de pizza que cocina. Véase la tabla de la página 4 o en la parte posterior del horno. La mayoría de las pizzas deben de cocinarse usando la configuración DUAL una porción del tiempo.
2. Los ingredientes de la pizza no están distribuidos uniformemente. Si es así, deje que la pizza se cocine un poco y luego redistribuya los ingredientes con un tenedor. Haciendo esto permite la cocción uniforme de la pizza.

¿Cómo logro una masa más crocante o unos ingredientes más dorados?

Siempre empiece a cocinar la pizza con las configuraciones recomendadas en la tabla de la página 4 o en la parte posterior del horno. Al fin del tiempo, si prefiere una masa más crocante, deslice el interruptor a LOWER. Si prefiere los ingredientes más cocinados, deslice el interruptor a UPPER. **Reinicie el temporizador, pasando la marca de "4" y luego regrese uno o dos minutos.** Cocine la pizza hasta alcanzar el punto preferido. Para evitar la sobrecocción, no deje el horno giratorio en funcionamiento sin supervisión.

Cuando preparo las galletas o los bollos de canela, el interior parece crudo o la parte inferior se dora demasiado. ¿Qué hago mal?

Es probable que no haya seleccionado la configuración correcta. Cuando prepara las galletas y los bollos, sigue las instrucciones de la tabla de la página 4. Empiece con la configuración UPPER. A la mitad del tiempo, cambie a la configuración DUAL.

¿Contiene este producto PFAS, PFOS, PFOA, PTFE?

No, materiales utilizados en la fabricación de este producto no contienen PFAS, PFOS, PFOA ni PTFE.

¿Por qué la masa parece cruda o no leuda mucho al cocinar una pizza de masa creciente?

Ocurre una de estas dos situaciones:

1. No siguió las configuraciones de cocción recomendadas. Cocine las pizzas de 9 a 12 pulgadas durante 10 a 12 minutos primero en la configuración LOWER y luego de 10 a 12 minutos en la configuración DUAL.
2. La levadura de la masa ya no está totalmente activa. La capacidad y consistencia de leudar dependen de las condiciones de la levadura. La frescura, las temperaturas del congelador, el envoltorio (al vacío es lo mejor) y la calidad de la masa original son factores importantes de leudar. Generalmente, se logran los resultados más uniformes con las pizzas de marcas nacionales, ya que siguen normas de calidad y envoltorio más rigurosas que muchas tiendas regionales o supermercados.

Pruebe esta receta fácil y rápida con sus ingredientes favoritos para una pizza casera con espectacular sabor:

Pizza casera

1 unidad de masa para pan congelada (descongelada) O	½ taza de sus ingredientes favoritos (véase abajo)
1 masa básica para pizza (véase abajo)	1 taza de tiras de queso mozzarella descremado
½ taza de salsa para pizza comercial	

Forme una bola con la masa para pan o la masa para pizza. Posicione la bola en el medio de la bandeja para cocinar; para hacerse la bandeja más estable para estirar la masa, coloque una toalla de cocina debajo de la bandeja. Estire la masa hasta formar un círculo de 10 a 12 pulgadas. Pinche la masa con un tenedor. Distribuya la salsa para pizza uniformemente sobre la masa. Coloque los ingredientes de manera uniforme sobre la salsa; rocíe con el queso mozzarella.

Ponga la bandeja llena sobre el horno giratorio y cocine usando la configuración DUAL durante 11 a 13 minutos o hasta que el queso se derrita y se burbujea. Si prefiere una masa crocante y tiene una cantidad grande de ingredientes, es aconsejable empezar con la configuración LOWER durante 4 a 6 minutos y luego cambie a la configuración DUAL durante 11 a 13 minutos.

Masa básica para pizza

Pizza de azúcar	2½ a 3 tazas de harina común
1 taza de agua tibia (105° a 115°F)	½ cucharadita de sal
1 paquete de levadura seca activa	2 cucharadas de aceite de oliva

Disuelva el azúcar en el agua. Espolvoree la levadura sobre la mezcla de agua y revuelva juntos para disolver. Deje en reposo durante 5 minutos hasta que se burbujea. Ponga 2½ tazas de harina en un tazón grande. Haga un hoyo en el medio de la harina y agregue la sal. Agregue la mezcla de levadura y el aceite de oliva. Revuelva para formar una masa suave.

Pase la masa a una superficie enharinada y amase hasta que se hace elástica, de 5 a 10 minutos, agregando la harina como necesario. Transfiera la masa a un tazón grande aceitado, enrollándola para cubrirla con aceite. Cubra el tazón con el envoltorio de plástico y deje en reposo en un lugar tibio hasta que se doble en tamaño, aproximadamente una hora.

De golpecitos a la masa con el puño. Pase la masa a una superficie enharinada y forme una o dos bolas. Cubra con una toalla y deje en reposo durante 15 a 20 minutos. Estire la masa hasta que tenga 12 pulgadas en diámetro y colóquela sobre la bandeja para cocinar. Se obtiene dos masas finas o una masa gruesa con esta receta, depende de su preferencia personal.

Sugerencias para ingredientes:

Calabaza y tomates secados al sol	Jamón y chucrut	Salchicha picante con cebolla y aceitunas
Corazones de alcachofa y tomates	Peperoni y champiñones	Tocino canadiense con trozos de piña
Espinaca, cebolla y ajo	Pollo picante con pimientos colorados	

Quesadilla Santa Fe

2 tortillas de harina de tamaño burrito (9 pulgadas)	¼ taza de granos de maíz enteros frescos o congelados (descongelados)
½ taza de salsa picante de frijoles negros	1 cucharada de cebolletas
¼ cucharadita de comino molido	½ cucharada de cilantro picado
4 onzas de pollo cocinado, cortado en tiras o rallado	½ taza de queso Pepper Jack rallado
1 cucharada de condimentos para tacos	
2 cucharadas de salsa preparada, al gusto	

Ponga una tortilla sobre la bandeja para cocinar. Para hacerse más estable la bandeja para preparar las quesadillas, coloque una toalla de cocina debajo de la bandeja. Unte la salsa de frijoles negros sobre la tortilla. Espolvoree con el comino. En una bolsa de plástico, mezcle el pollo con los condimentos para tacos para que el pollo queden cubierto uniformemente. Retire el pollo de la bolsa y mézclelo con la salsa en un tazón pequeño.

Coloque la mezcla de pollo uniformemente sobre la salsa de frijoles. Rocíe con los granos de maíz, las cebolletas y el cilantro. Cubra con queso. Coloque la otra tortilla arriba del queso. Ponga la bandeja llena sobre el horno giratorio y cocine con la configuración DUAL durante 9 a 10 minutos o hasta que la tortilla está crocante y dorada. Retire de la bandeja y corte en trozos grandes.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita 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, por favor, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles. Cuando se comuniquen con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie del horno giratorio. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior del fondo del horno. 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 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 de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar 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 bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o de fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a los 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. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos del envío a nosotros son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico Presto®, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, más una descripción del problema con su 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 sigue estas instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y 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