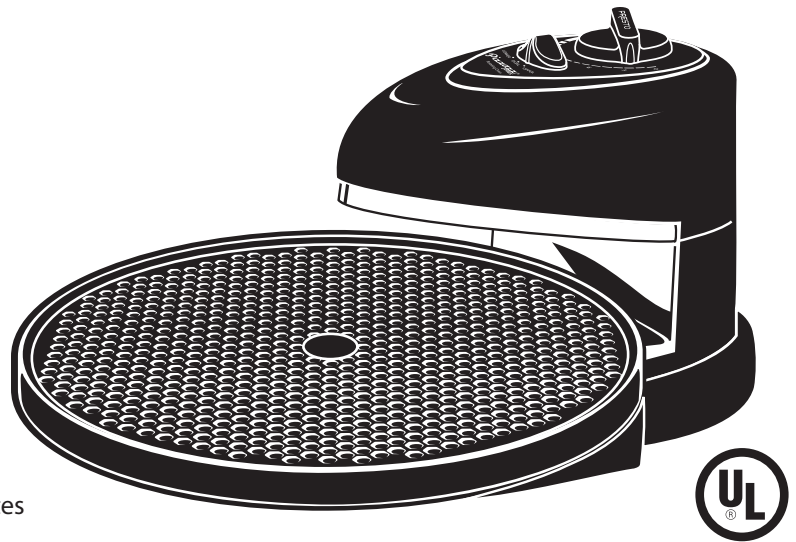


PRESTO®

Pizzazz® Plus

horno giratorio para pizza

- Cocina rápida y fácilmente pizzas frescas o congeladas de masa fina o gruesa. ¡Ideal para alimentos semipreparados también!.
- Ideal también para jalapeños y quesos empanizados, filetes de pescado, rollitos primavera, quesadillas y sándwiches a la parrilla.
- ¡Pizza a su manera preferida! Controles independientes de calor superior e inferior para preparar pizza a su gusto, con ingredientes burbujeantes y una masa perfectamente crujiente.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2025 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4063-002D

INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las siguientes precauciones importantes 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 el horno giratorio en agua ni en ningún otro líquido, excepto la bandeja removible para cocinar.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. No deje el electrodoméstico 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 al Servicio de Presto para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Utilice piezas de repuesto y accesorios genuinos de Presto® solamente.
9. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de los quemadores eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
12. No utilice el electrodoméstico cerca de objetos inflamables ni coloque debajo de un portarrollos de papel de cocina. Si el horno giratorio está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, paredes u objetos 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 entrar en contacto con componentes eléctricos, lo cual puede provocar una descarga eléctrica.
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, este enchufe está diseñado para conectarse en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no entra completamente dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe de ninguna manera. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V AC.

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 los niños puedan jalarlo o tropezar con él accidentalmente.

Conozca el horno giratorio

Con el horno giratorio Pizzazz® Plus, puede cocinar una amplia variedad de 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, preheñadas 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 gruesa, al gusto de una manera fácil. Empiece con las configuraciones recomendadas que se indican en las tablas de la página 4. Para su comodidad, la tabla de cocción de pizzas también se encuentra en la parte posterior del horno giratorio.

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 desea que la parte superior quede un poco más dorada, seleccione UPPER. Si prefiere una masa más crujiente, 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 transcurra el tiempo programado, el temporizador suena y las resistencias se apagan. La bandeja continuara girando hasta retirarla o hasta desconectar el horno giratorio del tomacorriente.

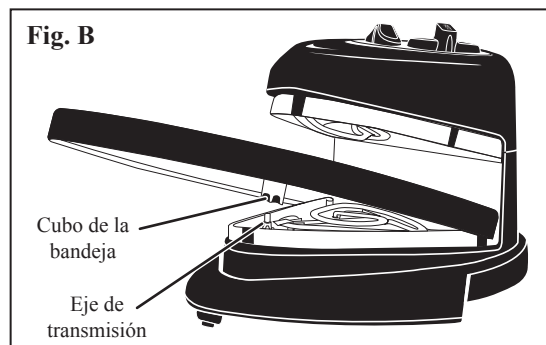
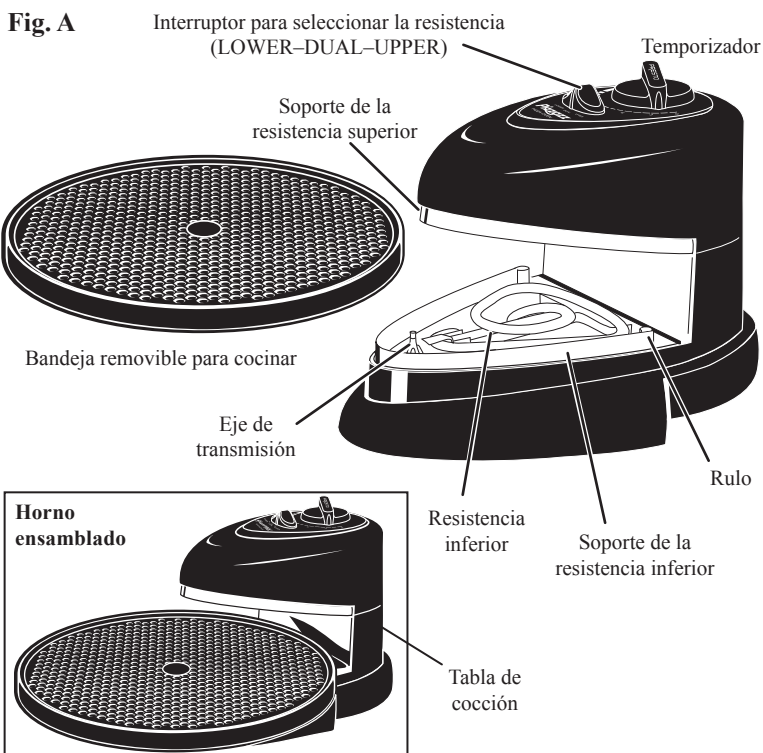
Cómo usar

Antes de usar el horno giratorio por 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. Coloque el horno giratorio sobre una encimera nivelada y seca, lejos del borde.
2. Coloque 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 de caer suavemente en su lugar. Se centra automáticamente permitiendo que el eje de transmisión se inserte en el cubo de la bandeja. Para ver el video de demostración de cómo colocar la bandeja adecuadamente en su lugar, escanee el código QR.



Por lo general, la bandeja se gira ligeramente al encajar en su lugar. Para verificar que la bandeja está instalada correctamente, conecte el horno giratorio al tomacorriente. La bandeja debe de girar inmediatamente. Si no se gira, vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones anteriores.



3. **Para cocinar pizza congelada o lista para cocinar**, retire la pizza de la caja o el envoltorio y quite también el disco del cartón. Centre la pizza sobre la bandeja. Cuando cocina las pizzas listas para cocinar o de masa gruesa, puede utilizar el disco o la bandeja especial si el fabricante de la pizza lo proporciona. Consulte la tabla de la página 4 para los tiempos de cocción y las configuraciones recomendadas.

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 obtener las instrucciones de cocción de alimentos semipreparados.

4. Conecte el horno giratorio al tomacorriente. El motor se enciende y la bandeja empieza a girar. **Nota:** Si la bandeja no gira, significa que el cubo de la bandeja no está centrado sobre el eje de transmisión (Fig. B, página 2). Vuelva a colocarla como se indica en 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 rápidamente 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 se activan las resistencias, el metal que las 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 activa las resistencias y el temporizador.

Cuando los alimentos están cocinados al gusto, presione el dial del temporizador hacia abajo y gírelo hasta “0” si aún no se encuentra en esta posición, para apagar 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 continúa girando, utilice agarraderas, 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. **Después de retirar la bandeja para cocinar, deje el horno giratorio en funcionamiento durante 60 a 90 segundos, antes de desconectarlo.** Deje de enfriarse por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
10. Coloque los alimentos en un plato para servir o deslice la pizza sobre un disco de cartón. Corte los alimentos 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 pueden quemarse y producir humo si se cocinan en exceso y, en casos extremos, podrían provocar un incendio. Las pizzas de masa gruesa varían en su capacidad de leudar. En raras ocasiones, al fin de cocción, una masa gruesa leuda tanto que puede tocar la resistencia superior, lo que podría quemar la masa y los ingredientes. Para evitarlo, gire el dial del temporizador hacia “0” antes de que los alimentos se cocinen en exceso o leudan demasiado.
- No precaliente el horno giratorio. Si se lo precalienta, puede dañar la superficie antiadherente de la bandeja para cocinar.
- Nunca utilice el horno giratorio para cocinar o asar a la parrilla el pescado crudo ni cualquier tipo de carne cruda (incluso las carnes de ave como el pollo y las carnes como el tocino, las hamburguesas y el bistec) ya que puede dañarse el horno giratorio.
- Nunca use el horno giratorio Pizzazz® Plus para cocinar alimentos cubiertos en salsas o marinadas, ya que puede dañar el acabado antiadherente de la bandeja para cocinar. Aplique las salsas o marinadas a los alimentos después de la cocción.
- Nunca envuelva la bandeja ni ninguna porción del horno giratorio con papel de aluminio.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno giratorio si la bandeja no 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 metálicas del horno giratorio cuando está en marcha ya que estarán muy calientes.
- Siempre retire la bandeja del horno giratorio cuando termine la cocción. El acabado de la bandeja puede dañarse si pone en funcionamiento el horno con una bandeja vacía o si coloca una bandeja vacía sobre el horno antes de que se enfría por completo.

Tabla de cocción: Pizzas

Los tiempos aproximados que aparecen en esta tabla corresponden a pizzas de 9 a 12 pulgadas. Si cocina una pizza de 7 u 8 pulgadas, reduzca el tiempo de cocción uno o dos minutos. La pizza estará lista cuando el queso esté derretido y burbujeante.

Al finalizar el tiempo de cocción, si prefiere una masa más crujiente, deslice el interruptor a LOWER; si prefiere que los ingredientes se cocinen más, deslícelo a UPPER. Vuelva a ajustar el temporizador girándolo hasta el “4” y a continuación gírelo de regreso hasta uno o dos minutos. Continúe cocinando la pizza hasta que esté a su gusto.

Nota: Por lo general, los tiempos de cocción en el horno giratorio son más cortos que en un horno convencional. Para evitar que los alimentos se cocinen en exceso, no deje el horno 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 gruesa*	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 recomendaciones para cocinar los alimentos semipreparados y precocinados con su horno giratorio. Le recomendamos usar estos tiempos como un punto de partida y ajustarlos según su preferencia personal.

ATENCIÓN: El horno giratorio no está diseñado para cocinar ni asar a la parrilla el pescado crudo ni cualquier tipo de carne cruda (incluso las carnes de ave, el tocino, las hamburguesas 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 roscas 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.

* Se puede usar el disco o la bandeja para hornear proporcionados por el fabricante, si están incluidos.

† 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 compañías.

†† No cocine alas de pollo o pollo en trozos con salsas o marinadas en el horno giratorio Pizzazz Plus. Aplique salsas o marinadas únicamente después de la cocción.

ALIMENTOS SEMIPREPARADOS	CUÁL RESISTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO†
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 (consulte las instrucciones abajo)	UPPER	6 minutos o hasta que el malvavisco se dora

† 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.

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

1. Coloque la bandeja sobre el horno giratorio. Para cada S'more deseada, parta una galleta tipo graham por la mitad y coloque una de las mitades sobre la bandeja.
2. Coloque un malvavisco grande sobre cada mitad de galleta.
3. Conecte el horno giratorio al tomacorriente de 120 V AC. Cocine a la configuración DUAL durante 6 minutos o hasta que el malvavisco esté dorado.
4. Utilizando agarraderas, retire la bandeja del horno giratorio. Inmediatamente, coloque sobre cada malvavisco una porción de barra de chocolate y cúbrala con la otra mitad de la galleta tipo graham.

Cómo limpiar y cuidar

1. Siempre retire la bandeja para cocinar del horno giratorio al finalizar la cocción.
2. Deje que el horno continúe en funcionamiento durante 60 a 90 segundos. Desconecte del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
3. Lave la bandeja después de cada uso con agua tibia y jabonosa para eliminar la grasa y los residuos de alimentos. Enjuáguela y séquela por completo. 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 el horno giratorio en agua ni en ningún otro líquido. Nunca lo lave en el lavavajillas. La bandeja es la única pieza que puede sumergirse en agua.
5. Si es necesario, puede lavar el borde exterior de las resistencias con una esponja de nailon para eliminar 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 conecto el horno giratorio al tomacorriente y configuro el temporizador, la bandeja no gira o gira solamente un poco antes de detenerse. ¿Por qué?

1. Es posible que la bandeja no esté instalada correctamente en el horno giratorio. Para que la bandeja gire, el cubo de la bandeja debe asentarse sobre el eje de transmisión (Fig. B). Vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones de la página 2.
2. Es posible que la bandeja esté dañada. Pase la mano por todo el borde, tanto interior como exterior, para comprobar si tiene abolladuras. Para verificar que la bandeja esté nivelada, colóquela boca abajo sobre una superficie plana y nivelada. Si presenta abolladuras o se tambalea sobre la superficie, deberá reemplazarla para que el horno giratorio funcione correctamente.

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

1. Al ajustar el temporizador, es posible que 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. También es posible que el interruptor para seleccionar la resistencia esté entre dos configuraciones. Deslícelo a la configuración apropiada (LOWER–DUAL–UPPER).

¿Por qué la pizza no se cocina uniformemente?

1. Si la parte inferior de la pizza está cocinada pero la parte superior no, o viceversa, es probable que no haya seleccionado la configuración adecuada para el tipo de pizza que está cocinando. Consulte la tabla de la página 4 o la que se encuentra en la parte posterior del horno. La mayoría de las pizzas deben de cocinarse usando la configuración DUAL durante una parte del tiempo de cocción.
2. También es posible que los ingredientes de la pizza no estén distribuidos uniformemente. En este caso, deje que la pizza se cocine durante unos minutos y luego redistribuya los ingredientes con un tenedor. Esto permitirá la cocción uniforme de la pizza.

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

Comience siempre a cocinar la pizza con las configuraciones recomendadas en la tabla de la página 4 o en la tabla ubicada en la parte posterior del horno. Al finalizar el tiempo de cocción, si prefiere una masa más crujiente, deslice el interruptor a LOWER. Si prefiere que los ingredientes queden más dorados, deslice el interruptor a UPPER. **Vuelva a ajustar el temporizador, pasando la marca de “4” y luego regrese uno o dos minutos.** Continúe cocinando la pizza hasta que esté a su gusto. Para evitar que se cocine en exceso, no deje el horno giratorio en funcionamiento sin supervisión.

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

Es probable que no haya seleccionado la configuración adecuada. Cuando prepare galletas o rollos, siga las instrucciones de la tabla de la página 4. Empiece con la configuración UPPER. A la mitad del tiempo de cocción, 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 gruesa?

Puede deberse a una de las siguientes razones:

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, a continuación, durante 10 a 12 minutos en la configuración DUAL.
2. La levadura de la masa ya no está completamente activa. La capacidad de leudar de manera uniforme de la masa depende del estado de la levadura. La frescura, la temperatura del congelador, el envoltorio (al vacío es lo mejor) y la calidad original de la masa son factores importantes de leudar. Generalmente, las pizzas de marcas nacionales ofrecen resultados más uniformes, ya que suelen cumplir normas de calidad y envasado más rigurosas que muchas marcas regionales o de supermercados.

Pruebe esta receta fácil y rápida con sus ingredientes favoritos para preparar una deliciosa pizza casera:

Pizza casera

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

Forme una bola con la masa de pan o la masa para pizza. Coloque la bola en el centro de la bandeja para cocinar. Para mantener la bandeja estable mientras estira 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 uniformemente la salsa para pizza sobre la masa. Distribuya los ingredientes de manera uniforme sobre la salsa y espolvoree el queso mozzarella por encima.

Coloque la bandeja con la pizza en el horno giratorio y cocine en la configuración DUAL durante 11 a 13 minutos o hasta que el queso esté derretido y burbujeante. Si prefiere una masa más crujiente o si utiliza una cantidad abundante de ingredientes, se recomienda comenzar la cocción en la configuración LOWER durante 4 a 6 minutos y luego cambiar a la configuración DUAL durante 11 a 13 minutos.

Masa básica para pizza

Pizca 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 hasta que se disuelva. Deje reposar durante 5 minutos hasta que la mezcla forme burbujas. Coloque 2½ tazas de harina en un tazón grande. Haga un hueco en el centro de la harina y agregue la sal. Añada la mezcla de levadura y el aceite de oliva. Revuelva para formar una masa suave.

Coloque la masa en una superficie enharinada y amásela durante 5 a 10 minutos, hasta que esté elástica, agregando la harina según sea necesario. Transfiera la masa a un tazón grande previamente aceitado, y gírela para cubrirla ligeramente con aceite. Cubra el tazón con una envoltura de plástico y deje en reposar la masa en un lugar tibio durante aproximadamente 1 hora, o hasta que se duplique de tamaño.

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 formar un círculo de 12 pulgadas en diámetro y colóquela sobre la bandeja para cocinar. Esta receta rinde dos masas finas o una masa gruesa, según su preferencia.

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	

Coloque una tortilla sobre la bandeja para cocinar. Para mantener la bandeja estable mientras prepara la quesadilla, coloque una toalla de cocina debajo de la bandeja. Unte la salsa de frijoles negros sobre la tortilla y espolvoree con el comino. Coloque el pollo y el condimento para tacos en una bolsa de plástico y agítela hasta que el pollo quede cubierto uniformemente. Retire el pollo de la bolsa y mézclelo con la salsa en un tazón pequeño.

Distribuya uniformemente la mezcla de pollo sobre la salsa de frijoles. Espolvoree por encima los granos de maíz, las cebolletas y el cilantro. Cubra con el queso y coloque la otra tortilla encima. Coloque la bandeja con la quesadilla en el horno giratorio y cocine con la configuración DUAL durante 9 a 10 minutos o hasta que la tortilla esté crujiente y dorada. Retire de la bandeja y corte en trozos grandes.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto®, necesita piezas de repuesto o reparar su electrodoméstico Presto®, puede comunicarse 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 comunique 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, escriba 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 “aparencia 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®.

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 entrega de su electrodoméstico Presto®, 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 o visite www.gopresto.com/contact. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios 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.

Debido a que no podemos controlar la calidad de electrodomésticos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía es aplicable solamente a los electrodomésticos comprados a través de Presto®, o distribuidores autorizados por Presto, a menos que este prohibido por la ley. Nos reservamos el derecho de rechazar las solicitudes de garantía de electrodomésticos comprados a través de vendedores no autorizados incluyendo sitios de internet no autorizados. Para información adicional, visite www.GoPresto.com/downloads/warranty o simplemente escanee este código QR.



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**

Formulario S4063-002D