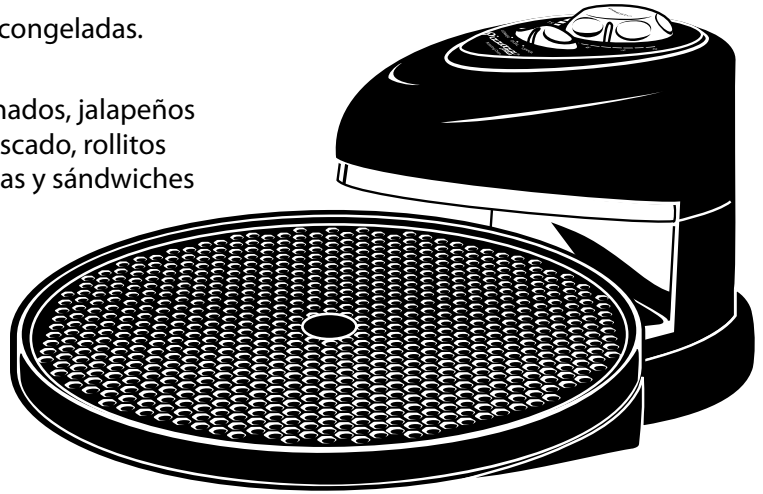


PRESTO®

Pizzazz® Plus horno giratorio para pizza

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


- Prepara alas y trozos de pollo congelados y precocinados, jalapeños rebozados, trozos de queso rebozados, filetes de pescado, rollitos primavera y mucho más. También prepara quesadillas y sándwiches a la parrilla.
- Hace que su pizza favorita sea extra deliciosa. Fresca o congelada, con masa fina o creciente.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com
©2018 National Presto Industries, Inc.
Formulario S72-925E



INSTRUCCIONES

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

IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar los electrodomésticos, tiene que seguir 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, con la excepción de 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. 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.
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 quemadores eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
12. No ponga en funcionamiento cerca de objetos inflamables ni lo 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 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 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 USO DOMÉSTICO.

Información importante sobre el cable

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. 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 de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE DE EXTENSIÓN.** Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Conozca el horno giratorio

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

Las resistencias (LOWER–DUAL–UPPER) pueden cocinar una variedad de alimentos, aun galletas, bollos de canela y pizzas con masa creciente, **al gusto** en una manera fácil. Empiece con las configuraciones recomendadas en las tablas de cocción. Se encuentra ambas tablas de la página 4. La tabla de pizza también está puesta en la parte posterior del horno giratorio para que pueda consultarla fácilmente.

Gracias al diseño abierto del horno giratorio, puede ver el momento preciso en que los alimentos están listos. Puede cambiar la configuración de calor y 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 necesario es corto, gire el dial del temporizador hasta pasar la marca de “4” y luego regrese al tiempo deseado. 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 continua 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 Pizzazz® Plus (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 plana 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 ver si 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.

Fig. A

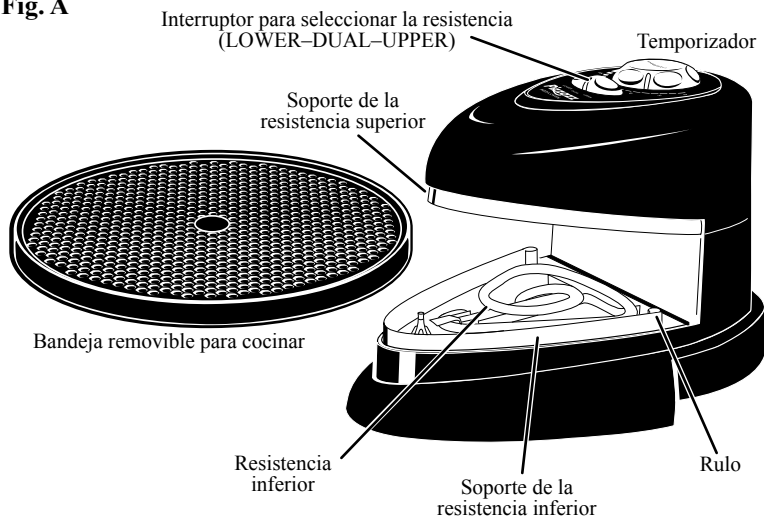
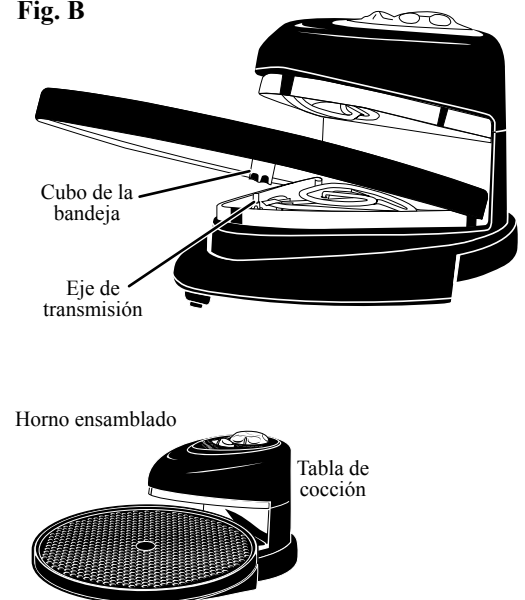


Fig. B



3. **Para cocinar una pizza**, retire la pizza de la caja o envoltorio y el disco de cartón. Centre la pizza en la bandeja para cocinar. Cuando cocina las pizzas listas para cocinar o de masa creciente, puede usar la rueda o bandeja para cocinar especial si el fabricante de la pizza la suministra. Consulte la tabla de la página 4 para ver 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 en la bandeja para cocinar. Consulte la tabla de la página 4 para ver las instrucciones para cada alimento semipreparado que prepara usted.

4. Conecte el horno giratorio solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. El motor se enciende y la bandeja para cocinar 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). Reposiciónela siguiendo las instrucciones del paso 2.
5. Deslice el interruptor para seleccionar la resistencia hacia la configuración apropiada (LOWER–DUAL–UPPER).
6. Presione el dial del temporizador hacia abajo y gírelo a la derecha para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Consulte las tablas de cocción de la página 4, en vez de las instrucciones del fabricante. Por lo general, los alimentos se cocinan más rápidos en el horno giratorio Pizzazz® Plus que en un horno convencional.

Las resistencias se activan y los alimentos empiezan a cocinarse una vez que se ha puesto el temporizador. Nunca precaliente el horno giratorio. Siempre gire el dial del temporizador hasta la marca de “4” y luego vuelva al tiempo deseado cuando seleccione un tiempo de cocción de cuatro minutos o menos.

Nota: Cuando las resistencias se activan, el metal que los rodea se expande. Cuando el metal se expande, es posible que usted oiga 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 al tiempo deseado. Para cocinar cuatro minutos o menos, gire el dial del temporizador hasta la marca de “4” y luego vuelva al tiempo deseado. Esto se activan las resistencias y la función del temporizador.

Cuando los alimentos están listos, presione el dial del temporizador hacia abajo y gírelo hasta “0” si ya no está en “0.” Las resistencias se apagan cuando el temporizador está en la posición “0.”

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 para cocinar 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 enfriar por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
10. Coloque los alimentos cuidadosamente sobre un plato para servir o deslice la pizza sobre un círculo de cartón o bandeja para servirla. Corte y sirva. **No corte la pizza sobre la bandeja para cocinar. Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nailon, plástico, madera o goma. No use utensilios de metal porque 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 los sobrecocina y, en situaciones extremas, pueden iniciarse un incendio. Las pizzas de masa creciente varían en su capacidad de leudar.

En raras ocasiones, al final del ciclo de cocción, una masa creciente leudan tanto que se toca la resistencia superior y se queman la masa y los ingredientes. Para evitar esta situación, simplemente gire el dial del temporizador hacia “0” antes de que los alimentos se sobrecocinan o leudan demasiado.

- No precaliente el horno giratorio Pizzazz® Plus. No es necesario y, si se lo precalienta, puede dañar la superficie antiadherente de la bandeja para cocinar.
- Nunca use el horno giratorio Pizzazz® Plus para cocinar o asar a la parrilla pescado crudo ni cualquier tipo de carne crudo (incluso carnes de ave como pollo y carnes como tocino, hamburguesa y bistec) ya que puede dañarse el horno giratorio.
- Nunca envuelva la bandeja para cocinar ni ninguna porción del horno giratorio con 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 ninguna pieza de metal del horno giratorio cuando está en marcha debido a que están calientes.
- Siempre retire la bandeja para cocinar del horno giratorio cuando se termina la cocción. Se puede dañar el acabado de la bandeja para cocinar si ponga en marcha el horno giratorio con una bandeja vacía o si coloque una bandeja vacía sobre el horno giratorio antes de que el horno giratorio se haya enfriado por completo.

Tabla de cocción: Pizza

Los tiempos de cocción en esta tabla son para cocinar pizzas de 9 a 12 pulgadas y son aproximados. Si cocina una pizza de 7 u 8 pulgadas, reduzca los tiempos de cocción uno o dos minutos. Cuando el queso se derrite y hace burbujas, la pizza está lista. Al final del tiempo de cocción, si desea una masa más crocante, deslice el interruptor a LOWER; si desea ingredientes más cocinados, deslice el interruptor a UPPER. Reinicie el temporizador girándolo hasta el "4" y luego regrese uno o dos minutos. Cocine la pizza hasta que alcance el punto deseado. **Nota:** Los tiempos de cocción de los alimentos son más cortos, por lo general, cuando use su horno giratorio Pizzazz® Plus que cuando use un horno convencional. Para evitar la sobrecocción, no deje el horno giratorio 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

Esta tabla ofrece sugerencias para cocinar alimentos semipreparados y precocinados en su horno giratorio. Le recomendamos que use estos tiempos como punto de empieza y ajústelos según preferencia personal. **ATENCIÓN:** No se diseñó el horno giratorio Pizzazz® Plus para cocinar o asar a la parrilla pescado crudo ni cualquier tipo de carne cruda (incluso carnes de ave como pollo y carnes como tocino, hamburguesa y bistec) ya que pueden dañarse el horno giratorio. **Nota:** Los tiempos de cocción de los alimentos son más cortos, por lo general, cuando use su horno giratorio Pizzazz® Plus que cuando use un horno convencional. Para evitar la sobrecocción, no deje el horno giratorio en funcionamiento sin supervisión.

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 para cocinar del horno giratorio. 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, empanados, precocinados	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 giratorio. 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 Sociéte des Produits Nestlé S.A. Pizza Rolls es una marca de fábrica de General Mills. Presto no es asociado con estas compañías.

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

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

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

Pizza casera

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

Forme una bola con la masa para pan o la masa para pizza; coloque la bola en el medio de la bandeja para cocinar* y estírela hasta formar un círculo de 10 a 12 pulgadas. Pinche la masa con un tenedor. Distribuya salsa para pizza uniformemente sobre la masa. Coloque los ingredientes de manera uniforme sobre la salsa; rocíe con queso mozzarella.

Ponga la bandeja para cocinar llena sobre el horno giratorio y cocine usando la configuración DUAL durante 11 a 13 minutos o hasta que el queso se derrita y haga burbujas. 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 agua. Espolvoree la levadura sobre la mezcla de agua; revuelva para disolver. Deje reposar 5 minutos hasta que burbujee. Ponga 2½ tazas de harina en un tazón grande. Haga un hoyo en el medio. Agregue sal al hoyo. Añada la mezcla de levadura y aceite de oliva. Revuelva para formar una masa suave.

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

Dele 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 de 15 a 20 minutos. Estire la masa hasta que tenga 12 pulgadas de diámetro y colóquela sobre la bandeja para cocinar.

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* y 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 llenada sobre el horno giratorio y cocine con la configuración DUAL durante 9 a 10 minutos o hasta que la tortilla esté crocante y dorada. Retire de la bandeja y corte en trozos grandes.

‡ Para hacerse más estable para estirar la masa o preparar quesadillas, coloque una toalla de cocina debajo de la bandeja para cocinar.

† Se obtiene dos masas finas o un masa gruesa con esta receta para masa básica, depende de su preferencia personal.

Cómo limpiar y cuidar

1. Siempre retire la bandeja para cocinar del horno giratorio cuando se termina la cocción.
2. Desconecte el horno giratorio del tomacorriente y deje de enfriarse por completo antes de limpiarlo.
3. Lave la bandeja para cocinar antiadherente después de cada uso con agua tibia y jabonosa para eliminar 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, con la excepción de la bandeja para cocinar. No lo lave en el lavaplatos.
5. Si es necesario, se puede lavar el borde exterior de las resistencias con una esponja de nailon para eliminar los residuos de alimentos. Nunca use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores de cocina abrasivos en ninguna parte del horno giratorio.

Preguntas y respuestas

Cuando conecto al tomacorriente mi horno giratorio y configuro 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 para cocinar esté dañada. Toque alrededor del borde interior y exterior de la bandeja para ver si haya abolladuras. Además, para verificar que se queda nivel, coloque la bandeja al revés sobre una superficie plana y nivelada. Si hay abolladuras en el borde de la bandeja o si la bandeja se bambolea cuando está al revés sobre una superficie plana y nivelada, la bandeja puede girarse solamente parcialmente y luego se para. Si hay daños a su bandeja, tiene que reemplazarla para que el horno giratorio funcione de manera apropiada.

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

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 empiezan a cocinarse. Cuando termina el tiempo de cocción 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).

La pizza no se cocina uniformemente. ¿Qué hago mal?

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 cocción de la página 4 o en la parte posterior del horno giratorio para las recomendaciones de configuración. La mayoría de las pizzas deben de cocinarse usando la configuración DUAL una porción del tiempo de cocción.
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 ingredientes más dorados?

Siempre empiece a cocinar la pizza con las configuraciones recomendadas en la tabla de cocción de la página 4 o en la parte posterior del horno giratorio. Luego, al final del tiempo de cocción, si desea una masa más crocante, deslice el interruptor a LOWER; si desea 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 deseado. Para evitar la sobrecocción, no deje el horno giratorio en funcionamiento sin supervisión.

Cuando hago galletas o 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 galletas y bollos de canela de masa refrigerada, sigue las instrucciones de preparación en la tabla de cocción de la página 4. Empiece con la configuración UPPER y luego, a la mitad del tiempo de cocción, cambie a la configuración DUAL.

Cuando cocino una pizza de masa creciente, a veces la masa parece cruda o no leuda mucho. ¿Por qué?

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 de la pizza 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 todos factores importantes. Generalmente, los resultados más uniformes se logran con pizzas de marcas nacionales, ya que siguen normas de calidad y envoltorio más rigurosas que muchas pizzas de tiendas regionales o supermercados.

Información de servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de, o necesita piezas de repuesto para, su electrodoméstico Presto®, 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 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al Consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un 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 del horno giratorio. Se puede encontrar estos números en el fondo del horno giratorio. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

Los Servicios de fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas genuinas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas genuinas Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

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

Cómo registrar su electrodoméstico Presto®

Importante: Por favor, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este electrodoméstico dentro de diez días de comprarlo. 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 productos para el hogar nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, 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. 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 sigue las instrucciones, 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