

MODELO:
PS77581

HORNO TOSTADOR



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Professional Series

Professional Series

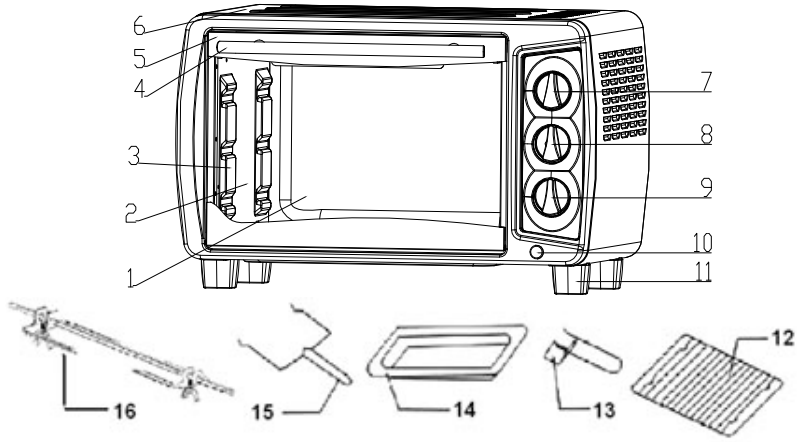
INSTRUCTION MANUAL



TOASTER OVEN

MODEL:
PS77581

PARTS IDENTIFICATION



- | | | | |
|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------------|
| 1. Glass door | 5. Heating element | 9. Timer knob | 13. Rotisserie handle |
| 2. Inner case | 6. Outer case | 10. Indicator light | 14. Food tray |
| 3. Rack support | 7. Temp knob | 11. Stand | 15. Tray handle |
| 4. Door handle | 8. Switch knob | 12. Wire rack | 16. Rotisserie fork |

PARAMETER DATA

MODEL NO.	PS77581
POWER SUPPLY	120V /60Hz
POWER CONSUME	1440W
SPECIFICATION	520*375*368
NET WT.	6.3Kgs

Modelo No.	PS77581
Suministro de energía	120V / 60Hz
Consumo de energía	1440 W
Dimensiones	520 x 375 x 368
Peso neto	6.3 Kgs.

ESPECIFICACIONES



- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Puerta de vidrio | 8. Perilla de encendido |
| 2. Cabina interior | 7. Perilla de temperatura |
| 3. Soporte de la rejilla | 6. Cabina exterior |
| 4. Mango de la puerta | 5. Componente de calentamiento |
| 9. Perilla del temporizador | 10. Luz indicadora |
| 11. Base | 11. Base |
| 12. Rejilla de metal | 12. Rejilla de metal |
| 13. Mango de rotizado | 13. Mango de rotizado |
| 14. Bandeja para alimentos | 14. Bandeja para alimentos |
| 15. Mango de la bandeja | 15. Mango de la bandeja |
| 16. Tenedor de rotizado | 16. Tenedor de rotizado |

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



Al momento de cocinar platos que puedan salpicar aceite tales como pollo asado, se recomienda colocar dos láminas de papel aluminio sobre la bandeja con el fin de evitar salpicaduras de aceite. Coloque una lámina sobre la bandeja, de esta manera el aceite caerá sobre el papel.

No permita que el cordón se moje, ni manipule el electrodoméstico con las manos mojadas. Siempre desenchufe el aparato después de cada uso o cuando se lo deje desatendido ya que un desperfecto en el enchufe mientras el aparato se encuentre conectado al tomacorriente podría ocasionar un incendio.

No coloque el equipo cerca de un quemador de cocina a gas o cualquier otra fuente de temperatura alta ni tampoco dirija un ventilador eléctrico o algo similar hacia el equipo durante el funcionamiento ya que esto podría interferir con el correcto control de temperatura del aparato.

Al momento de desenchufar electrodoméstico, sujete el enchufe mismo. Nunca tire del cordón ya que esto podría ocasionar que los alambres del cordón se rompan.

Cuando el horno se encuentre caliente, no aplique agua sobre la puerta de vidrio. Esto podría causar que se rompa.

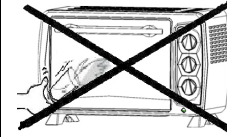
Utilice siempre un tenedor de comida para insertar o retirar los alimentos de la bandeja. Si se tiene contacto con estos elementos, se podría sufrir graves quemaduras.

ADVERTENCIAS

WARNING



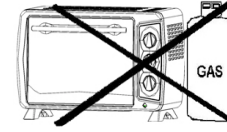
Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during **USE**. Doing so could prevent correct temperature control.






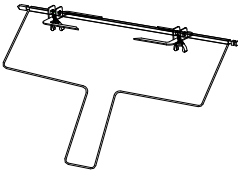


Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



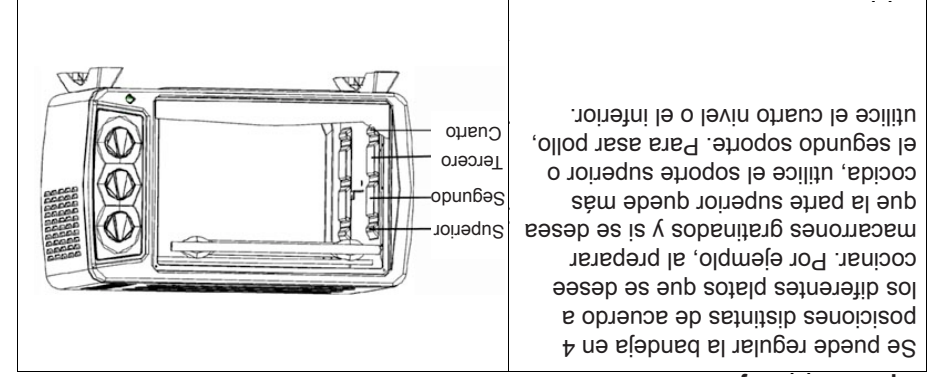
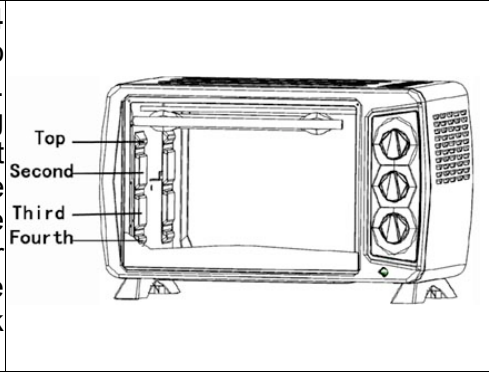
USE INDICATION

Food tray and Wire rack		
Food tray		How to use tray handle
	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	
	Baked potatoes, Dry food	
	For food which will drip/boiled fish, etc.	Rotisserie forks and handle 

The trays are not perfectly square.

Note:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.
Rack Support


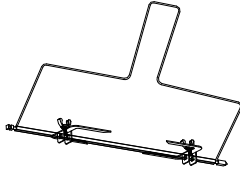




You can adjust the Tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the fourth or the bottom rack support.



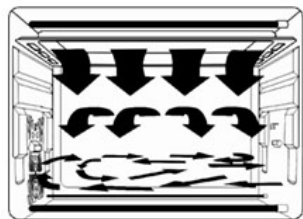
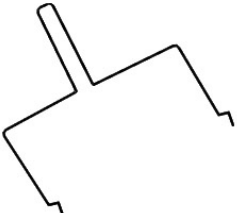
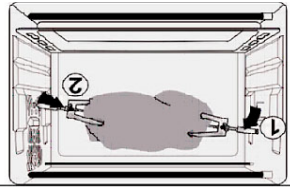
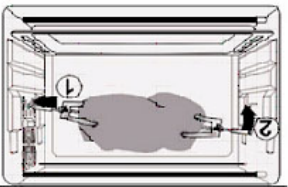
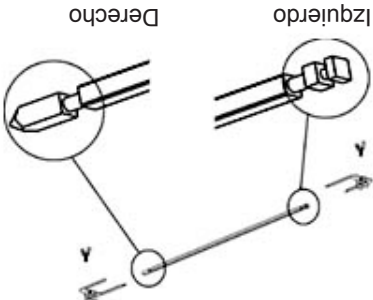
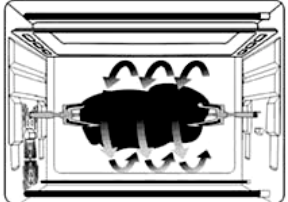
Se puede regular la bandeja en 4 posiciones distintas de acuerdo a los diferentes platos que se desee cocinar. Por ejemplo, al preparar macarrones gratinados y si se desea que la parte superior quede más cocida, utilice el soporte superior o el segundo soporte. Para asar pollo, utilice el cuarto nivel o el inferior.

Soporte de la rejilla

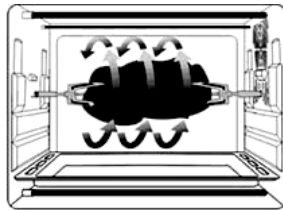
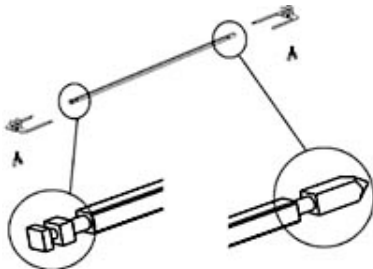
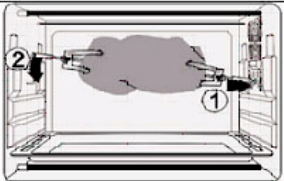
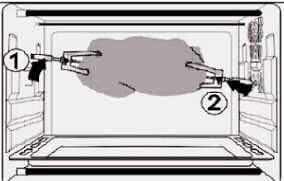
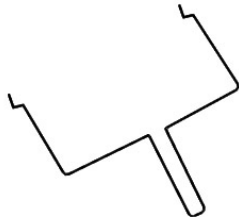
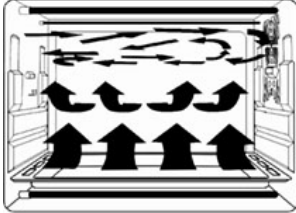
Las bandejas no son perfectamente cuadradas. Nota: Tenga cuidado al retirar pudín y otros líquidos calientes.

	Alimentos que goteen líquidos, pescado hervido, etc.	
Bandeja para alimentos y rejilla		
	Papas al horno, alimentos secos	
Rejilla		
	Pollo asado, hamburguesa, gratinados, tortas suaves o bizcochos, casi todos los otros alimentos que se cuezan al horno.	
Bandeja para alimentos		
Bandeja para alimentos y rejilla		
Cómo utilizar el mango		

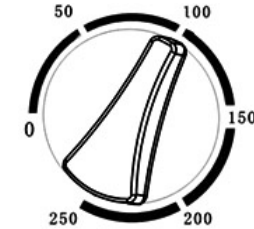
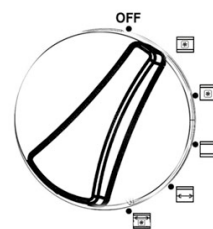
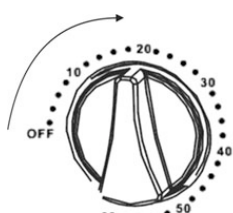
INDICACIONES DE USO

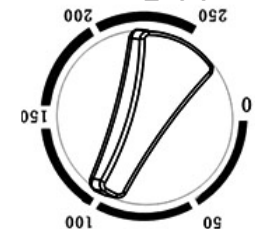
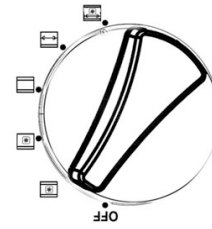
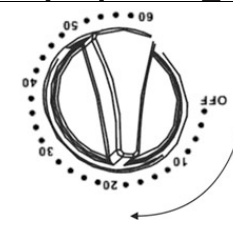
<p>El equipo cuenta con una función especial de convección que permite un flujo fuerte y absoluto de manera continua ofreciendo un calentamiento más completo. Con esta función se mantendrá el sabor original.</p> 	
<p>Función de convección</p>	
<p>Siempre utilice el mango para retirar los tenedores para asar.</p> 	<p>Utilice el mango para retirar los tenedores de la bandeja y luego retirelos de los agujeros. PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con el aceite caliente que pueda caer!</p> 
<p>Mango para los tenedores</p>	<p>Retiro de los tenedores</p>
<p>Instalación de los tenedores</p> 	<p>Instalación de los tenedores</p>
<p>Instalación de los tenedores</p> 	<p>Uso de los tenedores</p> <p>Con esta función se podrá hornear. La resistencia de los tenedores es de hasta 3 kilogramos.</p> 
<p>Instalación de los tenedores</p>	<p>Uso de los tenedores</p>

Función de asado

Rotisserie Function		
<p>Use with Rotisserie Forks</p> 	<p>Install Rotisserie Forks</p>  <p>Left Right</p>	
<p>With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.</p>		
<p>Install Rotisserie Forks</p> 	<p>Remove Rotisserie Forks</p> 	<p>Rotisserie Handle</p> 
<p>Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.</p>	<p>Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole. CAUTION: Beware of HOT dripping oil!</p>	<p>Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.</p>
Convection Function		
		
<p>Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.</p>		

Functional Control




<p>1 Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.</p>  <p style="text-align: center;">Temperature Control</p>	<p>2 Set the "Function Selector" by turning clockwise to select the suitable heating function. "OFF" indicated no function.</p>  <p style="text-align: center;">Function Selector</p>
<p>3 Set the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the oven is working, beware of the HOT surface, and DO NOT open the glass door during cooking!</p>  <p style="text-align: center;">Timer</p>	<p>Upper & Lower Heating + Convection Function</p> <p>Upper Heating + Convection Function</p>
	<p>Upper & Lower Heating</p> <p>Upper Heating + Rotisserie Function</p> <p>Upper & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function</p>

<p>1 Regule el "Control de Temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura adecuada de acuerdo a los platos que se vaya a preparar.</p>  <p style="text-align: center;">Control de Temperatura</p> <p>2 Regule el "Selector de Función" girando en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la función de calentamiento adecuada. En "OFF" ninguna función estará activada.</p>  <p style="text-align: center;">Selector de Función</p> <p>Calentamiento Inferior y Superior + Función de Convección</p> <p>Calentamiento Inferior y Superior + Función de Asado</p> <p>Calentamiento Inferior y Superior + Función de Convección y Asado</p>	<p>3 Regule el "Temporizador" girándolo hacia el número que indique el tiempo de cocción (minutos). Ahora el horno quedará listo para usarse. Tenga cuidado con las superficies calientes y NO abra la puerta de vidrio durante la cocción.</p>  <p style="text-align: center;">Temporizador</p>
---	--

Control funcional


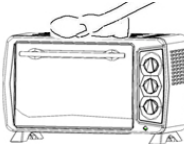

Pollo	Medio pollo	180 – 200	28 – 40
Churrasco	1 – 2 cm.	250	9 – 15
Torta	1-2 unidades	150	18 – 28
Salchichas	4 – 4 unidades	200 – 250	7 – 11
Jamón	2 – 3 cm.	200	6 – 11
Pescado	1 – 3 unidades	200	6 – 11
Hamburguesas	2 – 3 unidades	200	3 – 6
Tostadas	2 – 4 unidades	250	2 – 6
Sándwich	2 – 3 unidades	200	2 – 4
Tipo de alimento	Número o grosor	Temperatura	Tiempo (min.)

TABLA DE REFERENCIA DE HORNEADO DE ALIMENTOS MÁS COMUNES

<p>Desenchufe y deje enfriar antes de proceder con la limpieza.</p> 	<p>Al momento de efectuar la limpieza, lave las superficies interior y exterior, la bandeja, la rejilla y el mango de la bandeja con un trozo de algodón (o una esponja) y un limpiador neutral. No utilice una escobilla o algo similar para lavar de manera que no se arañe la superficie interior del horno y para proteger la bandeja, la rejilla y los tenedores.</p> 	<p>No utilice limpiadores tóxicos o abrasivos tales como gasolina, pulidores, solventes.</p> 
---	--	--

MÉTODO DE LIMPIEZA

METHOD OF CLEANING




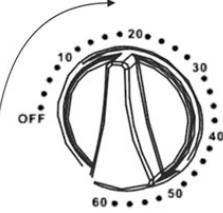
	<p>Take off the plug and cool down before cleaning.</p>
	<p>When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, wire rack, and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.</p>
	<p>Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.</p>

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-4
Toast	2-4 pcs	250	2-6
Hamburger	2-3 pcs	200	3-6
Fish	1-3 pcs	200	6-11
Ham	2-3 cm	200	6-11
Sausage	3-4 pcs	200-250	7-11
Cake	1-2 pcs	150	18-28
Steak	1-2 cm	250	9-15
Chicken	Half chicken	180-200	28-40

OPERATING INSTRUCTIONS

<p>Before using the unit for the first time:</p>
<p>Heat the empty oven.</p>
<p>(1) Insert the tray and baking net.</p>




(2)Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250□" and heat the empty oven for about 10 minutes.	
Note:	
There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.	
Temperature control dial:	
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook	
Heat Operating Switch:	
Select "Upper" "Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.	
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()	
1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.	
2. Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring	
• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.	
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "OFF" position.	
Note:	
If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.	

(1) Inserte la bandeja y la rejilla para hornear.

(2) Regule el calentador usando el botón de ARRIBA o ABAJO, regule la perilla de control de temperatura a "250°" y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

Nota:
Podría producirse algo de humo y olor a quemado al principio, pero esto no es un indicativo de un desperfecto.
Perilla de control de temperatura:
Regule la perilla de control de temperatura para los platos que se vaya a preparar.

Botón de funcionamiento de calentamiento:
Seleccione "Arriba" o "Abajo" o "Arriba y Abajo" de acuerdo a los platos que se vaya a preparar. Se podrá verificar si los calentadores se encuentran funcionando o no mirando la luz indicadora ubicada en la parte delantera.

UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

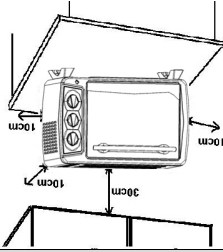
- Coloque la flecha de la perilla del temporizador hacia el número que indique el tiempo de cocción (minutos) de acuerdo a los platos que se vaya a preparar.
- Regule el temporizador girándolo en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado produciéndose un sonido de campanilla a manera de aviso.
- Cuando se coloque el temporizador en menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y luego regrese al tiempo deseado. Se puede apagar el horno manualmente durante el proceso de cocción girando el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "OFF".

Nota:
Si el interior del horno se encuentra sucio, la cocción podría tomar un poco más de tiempo que lo normal.

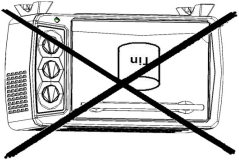
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el equipo por primera vez:
Caliente el horno vacío.

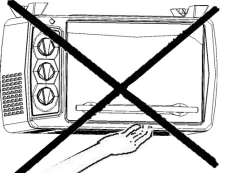
Si el horno se coloca demasiado cerca de una pared, la pared podría quemarse o mancharse. Asegúrese de que no haya cortinas, etc. que puedan entrar en contacto con el equipo. No coloque nada entre la parte inferior del aparato y la superficie en donde se coloque ya que tal objeto podría quemarse.




Los alimentos que vengan en botellas o en latas no podrán calentarse directamente en el horno ya que la botella o lata podrían romperse y causar quemaduras a la persona.



!Tenga cuidado! de no quemarse durante el uso o inmediatamente después del uso del aparato. Las partes metálicas y la puerta de vidrio se calientan bastante durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas al momento de abrir o cerrar la puerta.

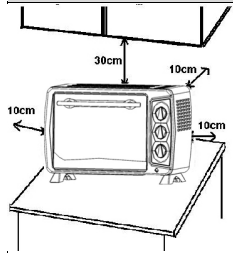


La energía eléctrica AC debe tomarse de un tomacorriente debidamente instalado. Inserte el enchufe completamente dentro del tomacorriente. De lo contrario, se podría sobrecalentar. No utilice un tomacorriente eléctrico para luces. Nunca conecte varios aparatos al mismo tomacorriente.

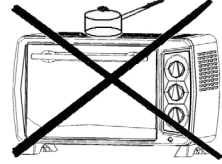


PRECAUCIONES

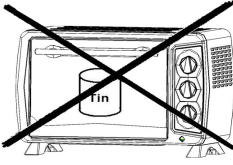
CAUTIONS



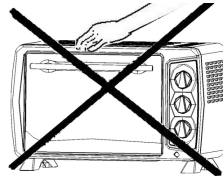
If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. An object so placed could be burned



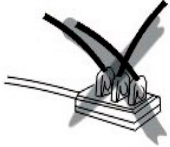
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet

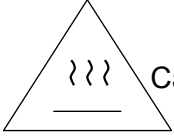
WARNING:

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

SPECIAL WARNING:



Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

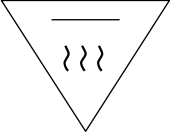
ADVERTENCIA:
Si el cordón se daña, éste debe ser reemplazado por parte del fabricante o su agente de servicio técnico o cualquier otra persona calificada con el fin de evitar eventualidades.

ADVERTENCIA ESPECIAL:

Simbolo de reciclaje. No deseché este producto junto con los desperdicios domésticos.



Precaución: La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>