

INSTRUCTION MANUAL

TOASTER OVEN

SAIYO

SK-7S

SK-7W

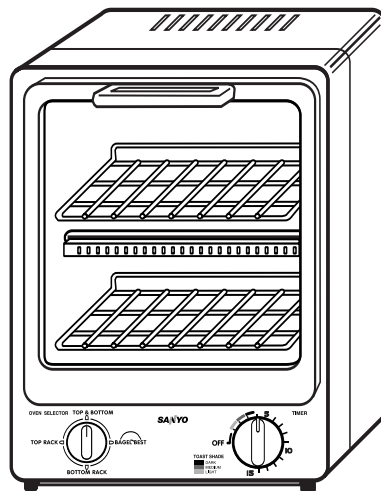


Table of Contents

Thank you for purchasing a SANYO TOASTER OVEN/SNACK MAKER. Please read these instructions carefully before using the unit, and keep them for future reference.

Important Safeguards	3
Names of Oven Parts	4
Unpacking and Installation	5
General Directions	5
Oven Selector Settings	6
How to Use:	
Toasting Bagels	7
Toasting Other Bakery Items	8
Cooking and Reheating	9
Cooking Containers	9
Cooking Guide	10
Cleaning and Storage	11
Specifications	11
Warranty	12

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

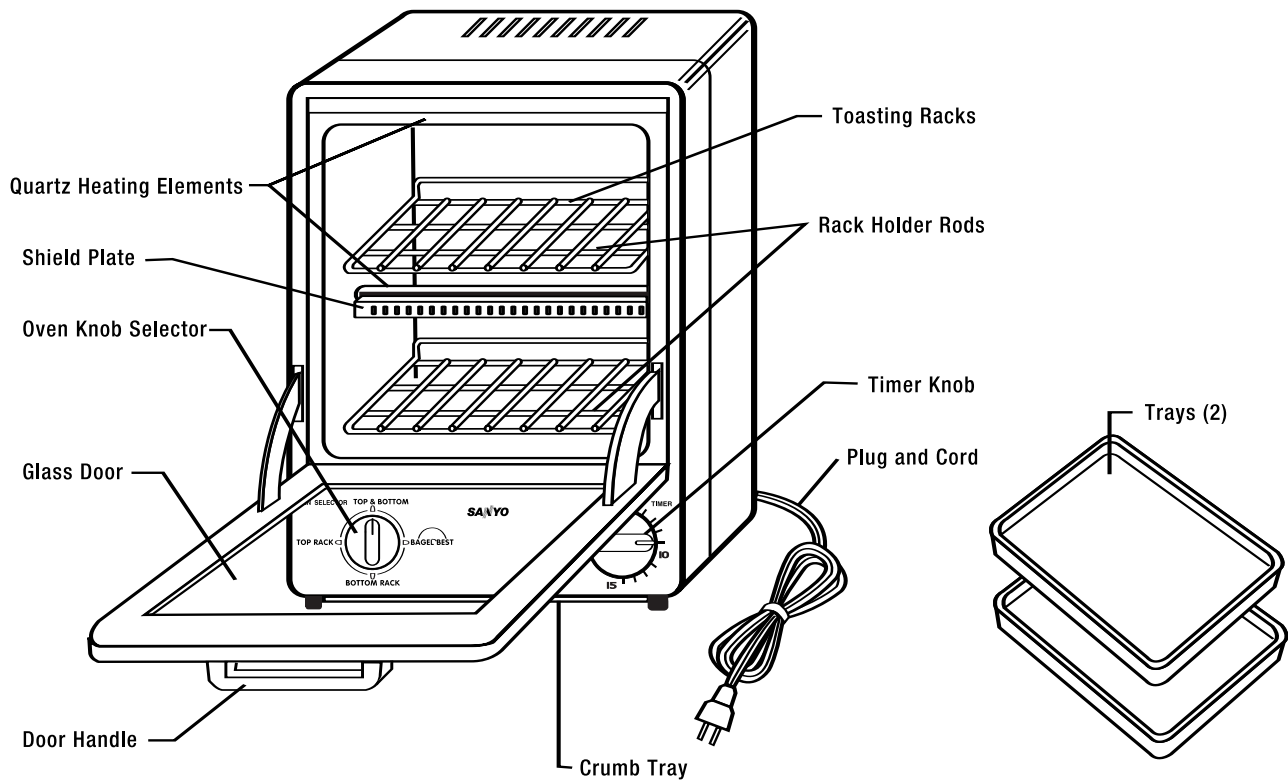
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate if the appliance has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer. Will risk damaging the appliance and may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
11. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.
12. A longer extension cord may be used only if: (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord is equal to or greater than the electrical rating of the appliance and (2) the longer cord is arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

13. Do not operate with a damaged cord or plug.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Make sure the TIMER switch is set to the OFF position before inserting or removing plug from the wall outlet.
16. Oversized foods or utensils must not be inserted in the toaster/snack maker as they may create a fire or electrical shock.
17. A fire may occur if the toaster/snack maker is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
18. Do not clean with metal scouring pads. Metal pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
19. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note: "This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other is). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature".

NAMES OF OVEN PARTS



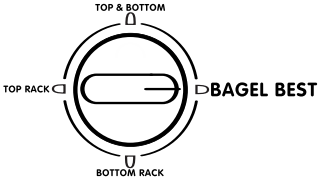
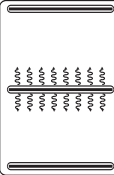
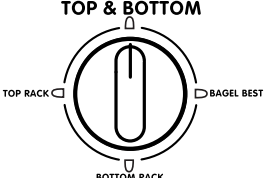
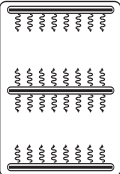
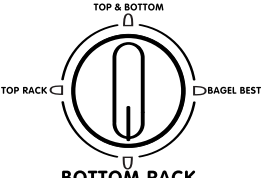
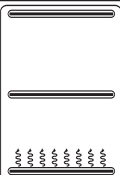
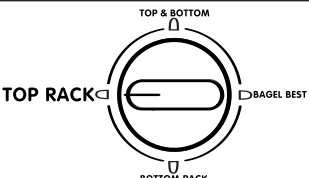
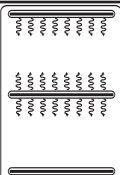
UNPACKING AND INSTALLATION:

1. Remove contents from the carton.
2. Read all instructions carefully.
3. When using the trays, place trays on top of racks.
4. Make sure that the removable crumb tray (located in the bottom of the unit) is inserted properly and pushed in until it locks.

GENERAL DIRECTIONS

1. Each toasting rack must securely be held in place by the rack holding rods all the time.
2. When using trays, always position trays on top of toasting racks. Do not use trays unless toasting racks are in the toaster/snack maker.
3. Do not overcrowd trays, as food will not cook evenly or completely. Trays may warp due to excess weight.
4. Trays may be lined with aluminum foil for quick and easy cleanup. This will also help prevent the food from discoloring or staining the trays.
5. Food residues left on the trays and toasting racks may burn. Be sure to wash the trays and racks after use.
6. The timer knob should be set in the OFF position when food is placed in the toaster/snack maker.
7. When using only one toasting rack, set the oven selector knob to the TOP RACK position and place the food on the top toasting rack.
8. When using both toasting racks, set the oven selector knob to the TOP & BOTTOM position and place food on both toasting racks.
9. The crumb tray must be kept clean.
10. The automatic thermostat will maintain the correct temperature by turning the heating elements on and off. The elements will change from white to bright red when in use.
11. To prevent overcooking of foods, do not leave the appliance unattended.
12. Do not place anything on top of the unit.
13. Do not use paper, cardboard, plastic or Styrofoam in the oven.

OVEN SELECTOR SETTINGS

	<p>Bagel Best: Only the middle element is operating in Bagel Best mode.</p> <p>Best for toasting bagels and English muffins.</p>	
	<p>Top & Bottom: All three elements are operating in this mode.</p> <p>Best for toasting, cooking and reheating using both racks.</p>	
	<p>Bottom Rack: Only the bottom rack is operating in this mode.</p> <p>Best for warming foods.</p>	
	<p>Top Rack: The top and middle elements are operating in this mode.</p> <p>Best for toasting, cooking and reheating using TOP RACK.</p>	

Note: The middle element may turn red when the toaster is in operation. The bottom element may not be as vibrant in color, while the top element may remain white. Variation in color of the heating elements is not a malfunction.

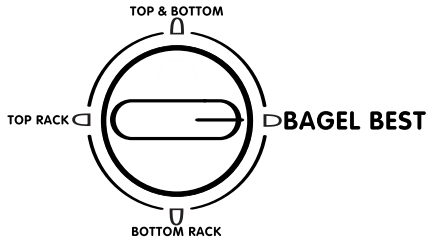
HOW TO USE:

TOASTING BAGELS

The BAGEL BEST feature of the Sanyo toaster oven is perfect for toasting bagels. Bagels are toasted crisp on the cut side, while the outside stays soft and warm.

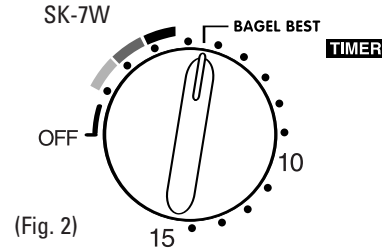
To use this Feature:

1. Make sure the crumb tray is in place.
2. Make sure the TIMER knob is set to the OFF position.
3. Plug into 120-volt AC electrical outlet.
4. Place one half of the sliced bagel on the bottom toasting rack, cut side FACING UP.
5. Place the other half of the bagel on the top toasting rack, cut side FACING DOWN.
6. Close the door.
7. Set the oven selector knob to the BAGEL BEST position. (Fig. 1)

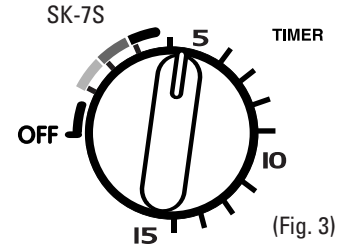


(Fig. 1)

8. For SK-7W, set the TIMER knob to the BAGEL BEST position. (Fig. 2)
For SK-7S, set the TIMER knob for approximately 4½ minutes. (Fig. 3)



(Fig. 2)



(Fig. 3)

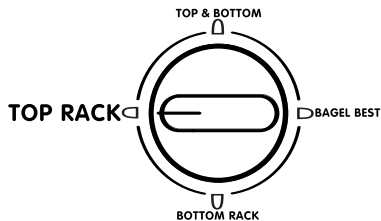
9. When the timer has expired, the oven stops automatically with the chime.
10. Open the door and remove the toasted bagels.
11. After use, unplug the cord from the wall outlet. Allow unit to cool before cleaning and storing unit.

NOTES:

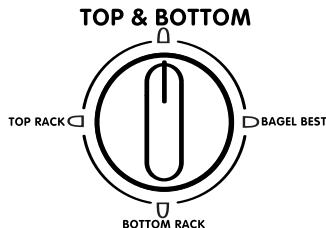
- The BAGEL BEST setting on the TIMER is the recommended time to toast bagels. The unit will toast faster if it has been in use and is still hot. You should adjust the TIMER knob accordingly to your personal preference.
- You can stop the oven any time by simply turning the timer knob to the OFF position.
- To prevent overtoasting, do not leave oven unattended while it is in operation.
- The BAGEL BEST feature is also excellent for toasting English muffins, crumpets, hot dog buns, and hamburger buns.

TOASTING OTHER BAKERY ITEMS

1. Make sure the crumb tray is in place.
2. Make sure the TIMER knob is set to the OFF position.
3. Plug into 120-volt AC electrical outlet.
4. For one piece of toast, set the oven selector knob to the TOP RACK setting (Fig. 4) and place bread slice on top toasting rack.



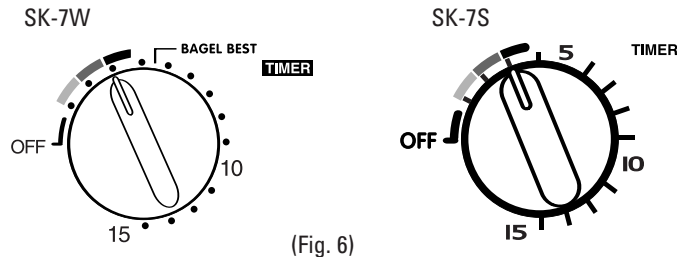
(Fig. 4)



(Fig. 5)

5. For two pieces, use the TOP & BOTTOM setting (Fig. 5) and place one piece of bread on top toasting rack and the second piece on the bottom toasting rack.
6. Close the door.

7. Set the TIMER knob to the desired toast color (Fig. 6).



(Fig. 6)

8. When the timer has expired, the oven stops automatically with the chime.
9. Open the door and remove items.
10. After use, unplug the cord from the wall outlet. Allow unit to cool before cleaning and storing unit.

NOTES:

- These are the recommended times for toasting. However, you should adjust the TIMER knob accordingly to the thickness of the bread and your personal preference.
- To prevent bread from toasting too long and over-browning, do not leave oven unattended during toasting.
- When removing food while the unit is still in operation, be sure to turn the TIMER knob to the OFF position. Now it is safe to remove the toasted item(s).
- Condensation may form on the oven door when toasting moist or fresh breads. This is normal.
- Always use the trays (placed on the toasting racks) for bakery items such as buttered toast, raisin bread with sugar icing glaze, or filled pastries.

COOKING AND REHEATING

1. Make sure the crumb tray is in place.
2. Use the trays (placed on racks) when cooking or reheating foods that contain a sauce that may spill or bubble over, such as creamed chicken or macaroni and cheese.
3. Make sure the TIMER knob is set to the OFF position.
4. Plug into 120-volt AC electrical outlet.
5. Set the oven selector knob to the position suited to your cooking needs.
6. When warming or reheating food, the oven selector knob should be set to the BOTTOM RACK position. Place food on the bottom rack or tray.
NOTE: When using the chart on page 10, the oven selector knob may be set to the TOP RACK position or the TOP & BOTTOM position, depending on the type and amount of food being cooked.
7. Place the food to be cooked or reheated in the toaster/snack maker.
8. Close the door.
9. Set the TIMER knob for the proper cooking time.
10. A chime will sound when the time has elapsed. Open the door and remove the cooked food from the toaster/snack maker.
 - When removing food while the unit is still in operation, be sure to turn the TIMER knob or the oven selector knob to the OFF position. Now it is safe to remove the cooked food.
11. After use, unplug the cord from the wall outlet. Allow unit to cool before cleaning and storing unit.

COOKING CONTAINERS

- Metal, ovenproof glass or glass ceramic bakeware may be used in this toaster/snack maker.
- The top edges of ovenproof glass or glass ceramic bakeware should be at least 1" below the upper heating element.
- Always check instructions of prepackaged convenience foods to make sure they are suitable for use in a toaster oven or range oven.
- Some prepackaged foods in paper or cardboard dishes are suitable for both the microwave and the range oven. Check instructions to make sure it is recommended for both.
- Always remove plastic wrap or paperboard covers that are suitable for microwave use only. Replace with aluminum foil, making sure the foil does not touch the heating element.
- Place food containers on the oven trays when cooking or reheating.

Items that should not be used in the toaster oven:

- Airtight packages such as sealed pouches or unopened cans.
- Plastic wrap or paperboard covers. Replace with foil.
- Containers, which barely fit inside the oven and touch the sides of the oven, interfering with air circulation inside the oven.
- Any containers that have specific warnings against use in a range or toaster oven.

COOKING GUIDE

TYPE OF FOOD	OVEN SELECTOR	COOKING TIME	REMARKS
Toast/Waffles	TOP RACK or TOP & BOTTOM	2 - 4 min.	Use racks.
English muffins	BAGEL BEST	Approximately 2 min.	Use racks.
Grilled cheese Tuna melt sandwich	TOP RACK or TOP & BOTTOM	Approximately 2 - 4 min.	Use trays Use trays.
Bagels	BAGEL BEST	3 - 5 min.	Use racks.
Pizza slice	TOP RACK or TOP & BOTTOM	6 - 8 min.	Use trays and cover with aluminum foil.
Hot dogs	TOP RACK or TOP & BOTTOM	9 - 12 min.	Use trays and cover with aluminum foil.
Hamburgers	TOP RACK or TOP & BOTTOM	10 - 13 min.	Use trays and cover with aluminum foil.
French fries Frozen fish sticks Frozen chicken nuggets Frozen hash browns Patties	TOP RACK or TOP & BOTTOM	10 - 15 min.	Use trays and cover with aluminum foil.

- Watch carefully as overheating may cause the food to burn.
- After turning food or checking on cooking progress, do not reset the timer longer than indicated in the recipe to prevent smoking or burning of foods.
- When reheating foods that may 'splatter', place a piece of aluminum foil on the rack and over the food to prevent juices from hitting the hot element, and creating smoke.
- When baking or reheating packaged convenience foods, follow the recommended time on package directions. Since toaster ovens will vary in temperatures, you may need to adjust the time and temperature to achieve your personal preference.
- Frozen or slightly frozen foods will require longer cooking times than foods which are thawed. If the food is in a dish, the top may be loosely covered with aluminum foil. Make sure foil does not touch the top heating elements. Remove the foil the last 5-10 minutes of cooking to achieve top browning.
- The thickness and temperature of bread products will determine the cooking time. For example, frozen bread takes longer to cook. Use the lowest time setting when reheating foods, such as pastries.

CLEANING AND STORAGE

It is important to keep the toaster oven clean. Food residues inside the unit can impair the unit's ability to cook foods properly.

1. Before cleaning the outside or inside of the oven, make sure the unit is turned off, unplugged and sufficiently cooled.
2. DO NOT IMMERSE APPLIANCE IN WATER.
3. Oven trays and racks should be washed in hot, sudsy water or in the dishwasher.
4. When breadcrumbs have accumulated on the bottom of the unit, pull the crumb tray and clean the inside with a wet cloth.
5. The crumb tray may also be washed in hot, sudsy water or in the dishwasher.
6. Use a sponge-scrubber designed for non-stick surfaces to remove stubborn spots on the racks, oven trays or crumb tray.
7. The glass door should be cleaned often with a damp, sudsy cloth. Stubborn spots can be removed using a sponge-scrubber. Wipe again with a damp cloth, and dry thoroughly.
8. The painted metal body of the appliance should be wiped after each use with a soft, damp, sudsy cloth. Rinse off with damp cloth or sponge and dry thoroughly. This will prevent build up of food residue and help prevent the discoloration of paint.
9. DO NOT USE ABRASIVE CLEANSERS ON ANY PART OF THE OVEN. A paste made from baking soda and a small amount of water can be helpful in removing persistent spots.
10. Do not place any parts of the toaster oven in a self-cleaning oven.
11. Clean oven before storage.

SPECIFICATIONS

Power source	120V AC
Power consumption	950 W Total 250 W Top element 420 W Middle element 280 W Bottom element
Outer dimensions (WxDxH)	235 mm x 214 mm x 327 mm (9 1/4" x 8 7/16" x 12 7/8 ")
Net weight	3.4 kg (7 lbs 8 oz)

The SANYO logo consists of the word "SANYO" in a bold, sans-serif font. The letter "Y" is stylized with vertical lines passing through it, creating a sense of motion or energy.

21605 Plummer Street
Chatsworth, CA 91311, USA
www.sanyousa.com

0700

Printed in China

SANYO TOASTER OVEN / SNACK MAKER SK-7S, SK-7W LIMITED WARRANTY

OBLIGATIONS

In order to obtain factory warranty service, call the toll-free number below. The unit must be packed in the original carton or a well padded sturdy carton in order to avoid shipping damage.
Note: Do not return this unit to the retail store for service.

To obtain factory warranty service, product operation information or for problem resolution, call
 1-800-421-6382
 Weekdays 8:00 AM - 5:00 PM Pacific Time
 Or visit our web site at www.sanyoservice.com

THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE UNITED STATES OF AMERICA.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL RETAIL USER AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE OR SALES SLIP MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED.

Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS below, SANYO FISHER COMPANY (SFC) warrants this SANYO product against defects in materials and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SFC will repair or replace (at its option) the product and any of its parts which fail to conform to this warranty. The warranty period commences on the date the product was first purchased at retail.

LABOR	PARTS
1 YEAR	1 YEAR

EXCLUSIONS

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instruction manual, or (B) the repair of any product whose serial number has been altered, defaced or removed.

This warranty shall not apply to setup, installation, removal or the product for repair or reinstallation of the product after repair.

This warranty does not apply to repairs or replacements necessitated by any cause beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, shipping or transit accidents, modification or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect power line voltage, fire, flood or other Acts of God, or normal wear and tear.

The foregoing is in lieu of all other expressed warranties and SFC does not assume or authorize any party to assume for it any other obligation or liability.

THE DURATION OF ANY WARRANTIES WHICH MAY BE IMPLIED BY LAW (INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS) IS LIMITED TO THE TERM OF THIS WARRANTY. IN NO EVENT SHALL SFC BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM OWNERSHIP OR USE OF THIS PRODUCT, OR FOR ANY DELAY IN THE PERFORMANCE OF ITS OBLIGATIONS UNDER THIS WARRANTY DUE TO CAUSES BEYOND ITS CONTROL. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS AND/OR DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS AND EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

For your protection in the event of theft or loss of this product, please fill in the information below for your own personal records.

Model No. _____ Serial No. _____
 (Located on back or bottom side of unit)

Date of Purchase _____ Purchase Price _____

Where Purchased _____

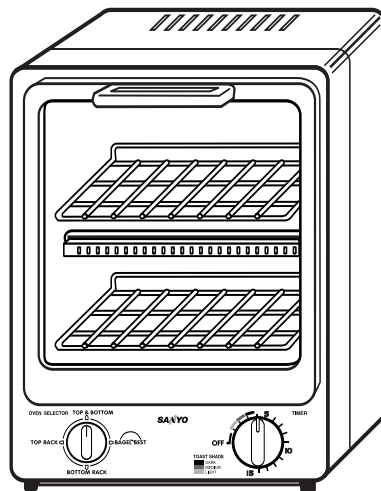
MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO TOSTADOR

SANYO

SK-7S

SK-7W



Contenido

Gracias por comprar un HORNO TOSTADOR SANYO. Por favor lea cuidadosamente este instructivo antes de usar la unidad y guárdelo para consultas futuras.

Importantes reglas de seguridad	3
Nombres de las partes del horno	4
Como ensamblar	5
Direcciones generales	5
Como trabaja su Horno Tostador	6
Como usarlo:	
Tostando Bagels	7
Tostando Otros Tipos de Comidas	8
Cocinando y Recalentando	9
Cocinando en contenedores	9
Guía de cocinado	10
Limpieza y almacenaje	11
Especificaciones	11
Garantía	12

IMPORTANTES REGLAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos deben de seguirse siempre ciertas precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes.

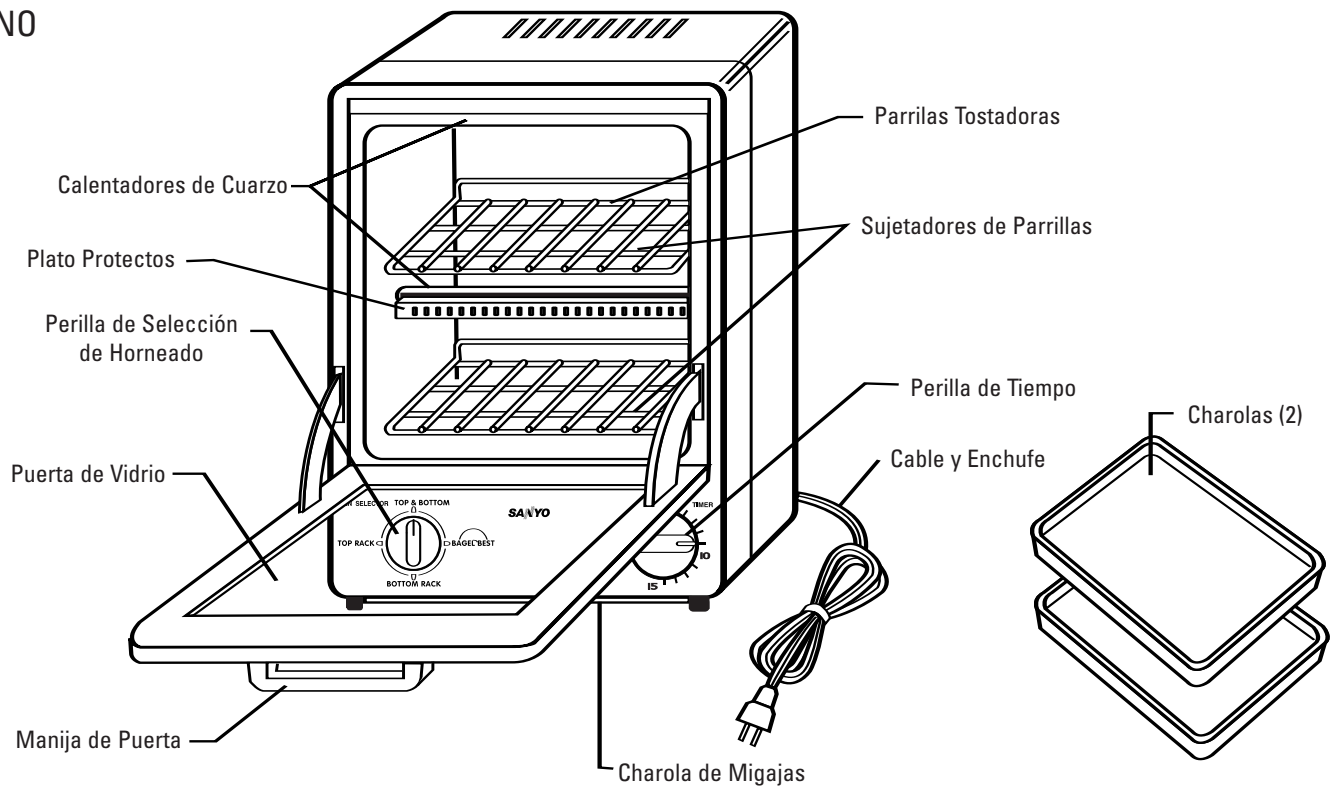
1. Lea todas la instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o asas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe o el tostador dentro del agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión extrema cuando la unidad es utilizada por niños o en su presencia.
5. Desconecte la unidad del enchufe eléctrico cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de armarla o desarmarla.
6. No opere la unidad si ha sido dañada en alguna parte. Regrésela al centro de servicio más cercano para examinarla, repararla o ajustarla.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad, pudiera dañarla y causar accidentes.
8. No la use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue fuera de la superficie de la mesa o toque superficies calientes.
10. Un cable pequeño se provee, para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse como con un cable largo.
11. Se puede usar una extensión si se toman las debidas precauciones.
12. La extensión larga puede usarse sólo sí: 1) La extensión eléctrica es de igual o mayor voltage que el de la unidad; 2) la extensión se pone de tal forma que no cuelgue fuera de la mesa o donde puedan jalarla los niños o tropezarse accidentalmente.

13. No opere la unidad cuando el cable o enchufe estén dañados.
14. No coloque la unidad sobre o cerca de un calentador eléctrico, una hornilla de gas caliente o sobre el horno.
15. Asegúrese que el control de tiempo "TIMER" esté indicando la posición de apagado "OFF" antes de conectar o desconectar el enchufe del tomacorriente.
16. Alimentos o utensilios de gran tamaño no deben ponerse dentro del tostador ya que pueden causar un incendio o descarga eléctrica.
17. Un fuego pudiera ocurrir si el tostador se cubre o toca material flamable, incluyendo cortinas, paredes, o cualquier otra cosa mientras está operando.
18. No limpie o talle con fibra de metal la unidad. La piezas de metal pudieran romperse y la fibra al tocar la envoltura de la partes eléctricas pudiera causar una descarga eléctrica.
19. No utilice la unidad para otros usos. Esta unidad está diseñada para uso doméstico exclusivamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota: El Cable tiene un unchufe polarizado lo que significa que una hoja es más ancha que la otra. Esta es una función de seguridad que permite conectarlo en cualquier tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no embona al tomacorriente, póngalo al revés. Si aún así no embona, llame a un electricista calificado. No intente alterar esta función de seguridad modificando el enchufe de cualquier forma.

NOMBRES DE LAS PARTES DEL HORNO



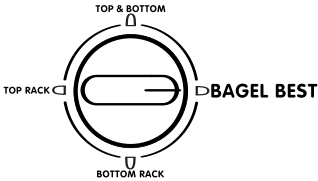
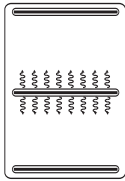
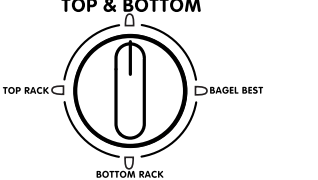
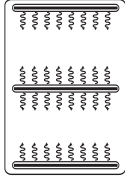
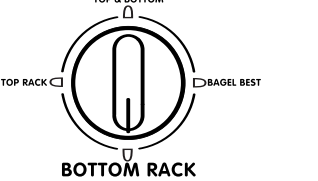
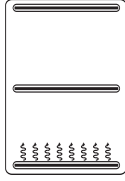
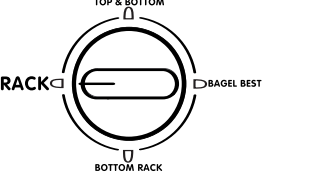
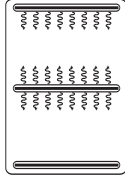
DESEMPAQUE E INSTALACION:

1. Remueva el contenido del empaque.
2. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
3. Cuando use las charolas, colóquelas encima de las parrillas.
4. Asegúrese que la charola de migajas removible (localizada en la parte inferior de la unidad) esté insertada adecuadamente y presiónela hasta que se asegure.

DIRECCIONES GENERALES

1. Cada parrilla debe estar bien sujeta y en su lugar todo el tiempo.
2. Cuando use las caharolas, siempre colóquelas sobre las parrillas. No use las charolas si las parrillas no están en el horno tostador.
3. No sobrepase la cantidad de comida en las charolas, ya que no se cocerá por completo. Las Charolas pueden deformarse debido al exceso de peso.
4. Las charolas pueden cubrirse con papel aluminio para limpiarse rápida y fácilmente. Esto también ayuda a prevenir el decoloramiento de la comida o manchar las charolas.
5. Los residuos de comida en las charolas, así como en las parrillas pueden quemarse. Asegúrese de lavar las charolas y parrillas después de usarse.
6. La perilla del tiempo debe de estar situada en la posición de apagado " OFF" cuando se ponga la comida dentro del tostador.
7. Cuando se utilice solamente una parrilla, ponga el selector del horno en la posición "TOP RACK ONLY " y ponga la comida en la parrilla superior.
8. Cuando se usen ambas parrillas, colóque el selector del horno en la posición "TOP & BOTTON RACKS" y colóque la comida en ambas parrillas.
9. La charola de migajas debe mantenerse limpia.
10. El termostato automático mantendrá la temperatura correcta al encender y apagar los calentadores. Los calentadores cambiarán de blanco a rojo intenso cuando estén en uso.
11. Par prevenir el sobrecociando de las comidas, no deje la unidad desatendida.
12. No coloque nada encima de la unidad.
13. No use papel, cartón o plásticos dentro del horno.

COMO TRABAJA SU HORNO TOSTADOR

 <p>TOP & BOTTOM</p> <p>TOP RACK</p> <p>BAGEL BEST</p> <p>BOTTOM RACK</p>	<p>Bagel Best: Sólo el calentador de en Medio está operando de la modalidad de "Bagel Best".</p> <p>Esta modalidad es la mejor para tostar Bagels y Muffins</p>	
 <p>TOP & BOTTOM</p> <p>TOP RACK</p> <p>BAGEL BEST</p> <p>BOTTOM RACK</p>	<p>Parrilla Superior e Inferior Los tres calentadores están operando en esta modalidad.</p> <p>Esta modalidad es la mejor para tostar, cocinar y recalentar.</p>	
 <p>TOP & BOTTOM</p> <p>TOP RACK</p> <p>BAGEL BEST</p> <p>BOTTOM RACK</p>	<p>Parrilla Inferior Solamente: Sólo el calentador Inferior está operando en esta modalidad.</p> <p>Esta modalidad es la mejor para calentar comidas.</p>	
 <p>TOP RACK</p> <p>BAGEL BEST</p> <p>BOTTOM RACK</p>	<p>Parrilla Superior Solamente: El calentador Superior y el de en Medio están operando en esta modalidad.</p> <p>Esta modalidad es la mejor para tostar, cocinar y recalentar.</p>	

Nota: El calentador en medio puede ponerse rojo cuando se opera el tostador. Puede que el calentador inferior no sea tan vibrante de color, mientras el calentador superior puede quedarse blanco. La variación de colores de los calentadores no es un defecto.

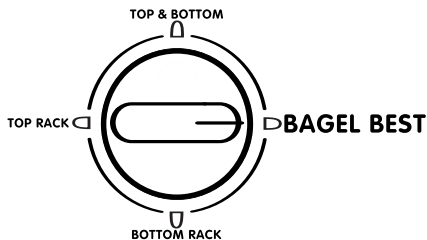
COMO USARLO:

TOSTANDO BAGELS

La función de "BAGEL BEST" del horno tostador de Sanyo es perfecta para dorar bagels. Estos salen bien doraditos por un lado, y bien calentitos y suaves por el otro.

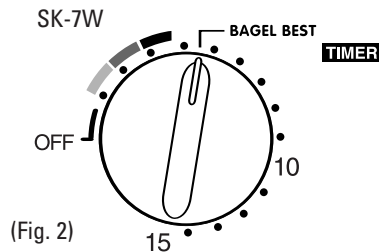
Como usar esta función:

1. Asegúrese que las parrillas y la charola de migajas estén en su lugar.
2. Asegúrese que la perilla de tiempo "TIMER" esté en la posición "OFF".
3. Enchúfelo dentro del tomacorriente de 120 volts de AC.
4. Coloque una mita de bagel en la parrilla inferior, con el lado del corte HACIA ARRIBA.
5. Coloque la otra mita de la parrilla superior, con el lado del corte HACIA ABAJO .
6. Cierre la puerta.
7. Ponga la perilla en la posición "BAGEL BEST " (Fig. 1)

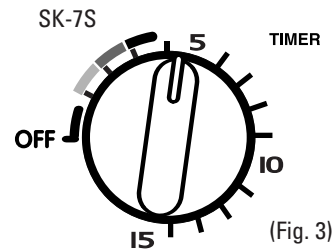


(Fig. 1)

8. Para SK-7W, ponga la perilla de tiempo "TIMER" por la posición BAGEL BEST. (Fig. 2)
Para SK-7S, ponga la perilla de tiempo "TIMER " por aproximadamente 4 1/2 minutos. (Fig. 3)



(Fig. 2)



(Fig. 3)

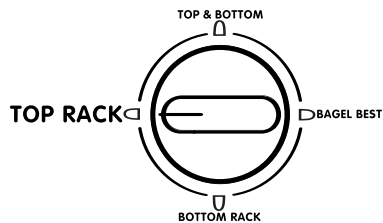
9. Cuando el tiempo se cumple, el horno se para automáticamente y da una campanada.
10. Abra la puerta y remueva los bagels dorados.
11. Después de usarse, desconecte el cable del tomacorriente. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

NOTAS:

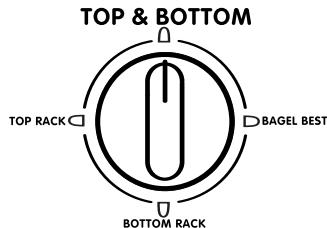
- La posición de "BAGEL BEST" en el "TIMER" es el tiempo recomendado para dorar los bagels. La unidad dorará más rápido si ha estado en uso o si todavía esta caliente. Usted debe ajustar el tiempo "TIMER " de acuerdo a su preferencia personal.
- Usted puede parar el horno en cualquier momento con simplemente girar la perilla "TIMER" hacia la posición "OFF".
- Para prevenir el sobrecalentado, no deje la unidad desatendida mientras está en operación.
- La función "BAGEL BEST" es excelente también para dorar "English Muffins", pan para hamburguesas y " hot dog", y muchos panes más.

TOSTANDO OTROS TIPOS DE COMIDAS

1. Asegúrese que las parrillas y la charola de migajas estén en su lugar.
2. Asegúrese que la perilla de "TIMER" esté en la posición "OFF".
3. Enchúfelo dentro de un tomacorriente de 120 volts de AC.
4. Para tostar una pieza, ponga la perilla de selección de horneado en la posición de "TOP RACK" (Fig. 4) y coloque la rebanada de pan en la parrilla de arriba.



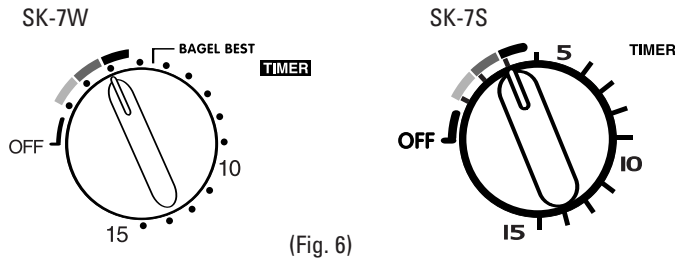
(Fig. 4)



(Fig. 5)

5. Para dos piezas, use la posición de "TOP & BOTTOM" (Fig. 5) y coloque una pieza de pan en la parrilla superior y la otra en la parrilla inferior.
6. Cierre la puerta.

7. Ponga la perilla de "TIMER" para el color de tostado deseado (Fig. 6).



(Fig. 6)

8. Cuando el tiempo se cumple, el horno se para automáticamente y da una campanada.
9. Abra la puerta y remueva los bocadillos.
10. Después de usarse, desconecte el cable del tomacorriente. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

NOTAS:

- Estos son tiempos recomendados para tostar. Sin embargo, debe ajustar la perilla de "TIMER" de acuerdo al grosor del pan y a su gusto personal.
- Para prevenir que el pan se dore demasiado y se queme, no deje el horno desatendido mientras está en operación.
- Cuando remueva la comida mientras la unidad está todavía en operación, asegúrese de poner la perilla de "TIMER" en la posición "OFF". Ahora si es seguro, remover los bocadillos dorados.
- La condensación puede formar vapor en la puerta del horno cuando se está tostando algo húmedo o pan fresco. Esto es normal.
- Siempre use las charolas (colóquelas sobre las parrillas) para hornear panes con mantequilla, pan de arroz con azúcar glass o bocadillos rellenos.

COCINADO Y RECALENTADO

1. Asegúrese que las parrillas y la charola de migajas estén en su lugar.
2. Use las charolas (sobre las parrillas) cuando cocine o recaliente comidas que contengan una salsa que pueda derramarse o burbujear, como la crema de pollo, o el macarrón con queso.
3. Asegúrese que la perilla de tiempo "TIMER" esté en la posición "OFF".
4. Enchúfelo dentro de un tomacorriente de 120 volts de AC.
5. Ponga la perilla del horno seleccionador en la posición adecuada a sus necesidades de cocinado (Fig.2)
6. Cuando caliente o recaliente comida, la perilla del horno seleccionador debe ponerse en la posición "BOTTOM RACK". Coloque la comida en la parrilla o charola inferior.
Nota: Cuando se use la gráfica de la página 10 la perilla puede colocarse en la posición "TOP RACK" o en "TOP BOTTOM" dependiendo del tipo y la cantidad de comida que se va a cocinar.
7. Coloque la comida para ser cocinada o recalentada dentro del horno tostador.
8. Cierre la puerta.
9. Ponga la perilla del tiempo "TIMER" para el cocinado apropiado.
10. Una campanada sonará cuando el tiempo programado termine. Abra la puerta y remueva la comida cocinada del horno tostador.
 - Cuando remueva la comida mientras la unidad está todavía en operación, asegúrese de poner la perilla de "TIMER" en la posición de "OFF". Ahora si es seguro remover la comida cocinada.
11. Después de usarse, desconecte el cable del tomacorriente. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

COCINANDO EN CONTENEDORES

- Contenedores de metal, vidrio aprobado o cerámica pueden ser usados en este horno tostador.
- El borde del contenedor de vidrio o cerámica debe estar al menos 1 pulgada por debajo de los calentadores.
- Siempre revise las instrucciones de las comidas empaquetadas para asegurarse que son adecuadas para el uso de este tostador.
- Algunas comidas empaquetadas en platos de papel o cartón son seguras para ambos hornos estos y los microondas. Revise las instrucciones para asegurarse que son recomendables para ambos.
- Siempre remueva las cubiertas de plásticos o de papel que son para uso exclusivo del horno microondas. Replácelas con papel aluminio, asegúrese que el papel no toque los calentadores.
- Coloque los contenedores de comida sobre las parrillas cuando cocine o recaliente.

Esto no debe de ser usado en el horno tostador:

- Comidas empacadas al alto vacío en bolsas o latas selladas.
- Cubierta plásticas o de papel. Replácelas con papel aluminio.
- Contenedores que apenas caben dentro del horno y tocan los lados, interfiriendo con la circulación del aire dentro del horno.
- Cualquier contenedor que tengan avisos específicos contra el uso de estos en los hornos tostadores.

GUIA DE COCINADO

TIPO DE COMIDAS	SELECCION DE HORNEADOS	TIEMPO DE COCINADO	USO
Toast/Waffles	TOP RACK o TOP & BOTTOM	2 - 4 min.	Use parrillas
Pan Tostado	BAGEL BEST	Aproximadamente 2 min.	Use parrillas
Queso fundido Sandwich de Atún	TOP RACK o TOP & BOTTOM	Aproximadamente 2 - 4 min.	Use charolas Use charolas
Bagels	BAGEL BEST	3 - 5 min.	Use parrillas
Porción de Pizza	TOP RACK o TOP & BOTTOM	6 - 8 min.	Use charolas y cubra con papel aluminio
Hot dogs	TOP RACK o TOP & BOTTOM	9 - 12 min.	Use charolas y cubra con papel aluminio
Hamburguesas	TOP RACK o TOP & BOTTOM	10 - 13 min.	Use charolas y cubra con papel aluminio
Papas francesas Pescado en filetes congelado Pedacitos de pollo congelado Papa rayada congelada Patties	TOP RACK o TOP & BOTTOM	10 - 15 min.	Use charolas y cubra con papel aluminio

- Observe el horno cuidadosamente ya que el sobre cocinado puede quemar la comida.
- Después de voltear la comida o revisar el progreso de cocinado, no ponga más del tiempo indicado en la receta para prevenir el ahumado o quemado de la comida.
- Cuando recaliente las comidas esta pueden salpicar, ponga un pedazo de papel aluminio sobre la parrilla y sobre la comida para prevenir que los jugos salpiquen el calentador y se cree humo.
- Cuando se cocine o recaliente la comida empacada, siga las recomendaciones del tiempo en la etiqueta, ya que el horno tostador varía en la temperatura.
Usted necesitará ajustar el tiempo y la temperatura para lograr el gusto personal.
- Comidas congeladas o semicongeladas requerirán un mayor tiempo de cocinado que las normales. Si la comida está en un plato, la cubierta puede cubrirse con papel aluminio. Asegúrese que el papel no toque el calentador.
Remueva el papel en los últimos 5 a 10 minutos de cocinando para asegurar un buen cocinado.
- El grosor y la temperatura del pan determinará el tiempo de cocinado. Por ejemplo, el pan tomará más tiempo. Use el tiempo de cocinando más bajo cuando se recalienten como los bocadillos.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Es importante mantener el Horno Tostador limpio. Residuos de comida dentro de la unidad pueden impedir la habilidad de la unidad para cocinar la comida apropiadamente.

1. Antes de limpiar el exterior e interior del horno, asegúrese que la unidad este apagada, desenchufe y déjela enfriar lo suficiente.
2. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN EL AGUA.**
3. Las charolas y parrillas deben lavarse en agua caliente con jabón o en el lavaplatos.
4. Cuando las migajas se hayan acumulado en el fondo de la unida, saque la charola de las migajas y limpie el interior con un trapo mojado.
5. La charola de las migajas también se puede lavar en agua caliente con jabón o en el lavaplatos.
6. Use una esponja paa tallar diseñada para superficies no pegajosas y remueva la suciedad en las parrillas, charolas y charola de migajas.
7. La puerta de vidrio debe limpiarse frecuenemente con un trapo húmedo, secándola también completamente.
8. El cuerpo de metal pintado de la unidad debe limpiarse después de cada uso con un trapo suave y húmedo. Enjuague con una esponja o trapo y seque completamente.
9. **NO USE LIMPIADORES CORROSIVOS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.** Una pasta hecha de bicarbonato de sodio y una pequeña cantidad de agua pueden ayudar a remover las manchas persistentes.
10. No ponga ninguna de las partes del horno tostador en un horno de auto limpieza.
11. Limpie el horno antes de guardarlo.

ESPECIFICACIONES

Fuente de energía	120V AC
Consumo de energía	950 W Total 250 W Calentador superior 420 W Calentador de en Medio 280 W Calentador inferior
Dimensiones exteriores (WxDxH)	235 mm x 214 mm x 327 mm (9 1/4" x 8 7/16" x 12 7/8 ")
Peso neto	3.4 kg (7 lbs 8 oz)



21605 Plummer Street
Chatsworth, CA 91311, USA
www.sanyousa.com

0700

Impreso en China

HORNO TOSTADOR SANYO SK-7S/SK-7W GARANTIA LIMITADA

OBLIGACIONES

Para obtener servicio de garantía, el aparato debe ser entregado y recogido de un Centro Autorizado de Servicio de Sanyo, a costo del usuario, a menos que sea especificado de otra manera en esta garantía. Los nombres y los domicilios de los Centros Autorizados de Servicio por Sanyo, pueden obtenerse llamando al número gratuito aquí mostrado:

Para operación del producto, centro de referencia de servicio autorizado, servicio de asistencia o solución de problemas llame: 1-800-421-6382

Días entre semana 8:30 AM - 5:00 PM Hora del Pacífico
O visite nuestra página de internet: www.sanyoservice.com

ESTA GARANTIA ES VALIDA UNICAMENTE EN LOS PRODUCTOS SANYO COMPRADOS O RENTADOS EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, (EXCLUYENDO TODOS LOS TERRITORIOS O PROTECTORADOS.) ESTA GARANTIA SE CONCEDE SOLO AL DETALLISTA O COMPRADOR ORIGINAL. LA FACTURA ORIGINAL FECHADA, EL RECIBO DE VENTA O EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO, DEBEN SER PRESENTADOS AL MOMENTO EN QUE EL SERVICIO DE GARANTIA SEA REQUERIDO.

Sujetándose a las OBLIGACIONES anteriores y a las EXCLUSIONES abajo descritas, SANYO-FISHER COMPANY (SFC), garantiza este producto SANYO contra defectos en los materiales y la mano de obra, por los períodos de LABOR y PARTES abajo especificados. SFC reparará o reemplazará (a su opción) el producto y cualquiera de las partes que pudieran fallar, conforme a esta garantía. El período de garantía comienza en la fecha en que el producto fue originalmente comprado al menudeo.

LABOR	PARTES
1 AÑO	1 AÑO

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de los controles operados por el cliente, como se explica en el manual de intrucciones apropiado del modelo, o (B) la reparación de cualquier producto cuyo número de serie ha sido alterado, borrado o removido.

Esta garantía no aplica para el gabinete o las partes cosméticas, batería o el mantenimiento de rutina.

Esta garantía no se aplica en el ajuste, instalación, movimiento del producto, para reparación o re-instalación después de ser reparado.

Esta garantía no se aplica en reparaciones o reemplazos necesitados por cualquier causa, más allá del control de SFC, incluyendo, pero no limitando a, cualquier funcionamiento inadecuado, defecto o falla causada por, o resultante de servicio o partes no autorizados, mantenimiento impropio, operación contraria a las instrucciones suministradas, accidentes de envío o transporte, modificación o reparación por el usuario, abuso, maltrato, negligencia, accidentes, línea de voltaje incorrecta, fuego, caídas y otros Actos de Dios, o el uso y desgaste normal.

Lo anterior sustituye todas las demás garantías expresadas y SFC no asume o autoriza ninguna otra parte o asume por ello cualquier otra obligación o responsabilidad.

LA DURACION DE CUALQUIER GARANTIA QUE PUEDE SER IMPLEMENTADA POR LEY (INCLUYENDO LAS GARANTIAS DE MERCADEO Y PROPIEDAD) ESTAN LIMITADAS EN LOS TERMINOS DE ESTA GARANTIA. EN NINGUN CASO SFC SERA RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIFICOS, INCIDENTALES O CONSECUENCIALES DERIVADOS DE LA PROPIEDAD O USO DEL PRODUCTO, O POR CUALQUIER RETRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES BAJO ESTA GARANTIA, DEBIDO A CAUSAS FUERA DE SU CONTROL. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN QUE TANTO UNA GARANTIA IMPLICADA PREVALECE Y/O NO PERMITEN LA EXCLUSION O LIMITACION DE DAÑOS CONSECUENCIALES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES AQUI DESCRITAS PUDIERAN NO APLICARSE A USTED.

ATENCION

Para su protección en caso de robo o pérdida de este producto, por favor complete la información de abajo para su archivo personal.

Modelo No. _____ No. de Serie _____
(Localizado abajo o detrás de la unidad)

Fecha de Compra _____ Precio de Compra _____

Donde se compró _____