

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Mientras usa el horno no toque la cubierta de este ni la ventana de vidrio para evitar quemarse
- Mientras usa el horno, no permita el contacto del agua con la ventana de vidrio
- El horno debe estar colocado en una superficie uniforme
- Mantenga alejada esta aplicación de material inflamable o explosivo.
- Deje como mínimo 10 centímetros de separación entre el horno y la pared.
- Para limpiar el horno por dentro puede fregar con un trapo. Nunca lo lave con agua. Esto puede causar descargas eléctricas cuando las partes se mojan.
- Antes de poner alimentos en la bandeja, esparza aceite sobre esta para evitar que estos se peguen luego del horneado.
- Si el voltaje es bajo, es posible que deba ajustar el precalentamiento y horneado a un tiempo más largo.
- Con práctica y experiencia el usuario podrá poco a poco controlar la temperatura y tiempo. También podrá ver el horneado a través de la ventana de vidrio y ajustar de acuerdo a esto.
- Los hornos con cronómetro y selector de potencia, no deben estar vacíos cuando se los conecte a la energía.
- Esta unidad eléctrica es aplicable al uso doméstico común.

Guarde este manual de instrucciones.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Placa de soportes
- Elementos de calefacción
- Ventana de vidrio termo-resistente
- Manija de la puerta
- Interruptor de cronómetro.
- Interruptor de control de temperatura
- Luz indicadora
- Interruptor selector de potencia
- Cable
- Parrilla
- Manija de la bandeja
- Bandeja
- Pincho de Asador
- Abrazadera del pincho (2)
- Tornillo de apriete manual (2)
- Manija del Asador
- Soporte del pincho de Asador
- Plato de desperdicios

Rango del control de temperatura
Rango del cronómetro

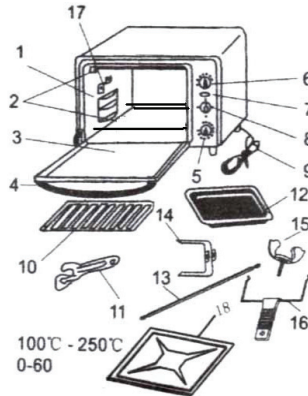
COMO USAR

Usando el termostato

- Aliste la comida que desea preparar, luego colóquela en el horno.
- Conecte la energía, luego gire el control de temperatura a la derecha a la temperatura adecuada.

Tabla 1

Rango de temperatura	Recetas
I	Descongelar, preservación de calor, fermentar.
II	Panecillos, tartas, y galletas
III	Pasteles
IV	Pan, albóndigas, pancake, Arroz en caja
V	Pollo ganso, pato, carne, pescado



- Precaliente el horno de 5 a 10 minutos antes de poner la comida dentro.
- Puede ajustar la altura de la bandeja de acuerdo con el tamaño de la comida y el tiempo de horneado.
- Puede observar la comida a través de la ventana de vidrio durante el horneado.

Tabla 2

Comida	Tiempo de horneado (minutos)
Galletas, panecillos	10-12
Pan, pancake	12-15
Maní	15-20
Filete, costillitas, pastel (sin molde)	20-25
Pasteles (con molde), tartas	25-30
Pollo, pato, pescado	35-35

Usando el cronómetro

- Aliste la comida que desea hornear y colóquela dentro del horno.
- Conecte la energía. Gire el cronómetro a la derecha ajustándolo a 10 minutos para el precalentamiento. Luego de haber precalentado, ajuste el cronómetro al tiempo requerido de horneado. El horno se apagará automáticamente, una vez el tiempo seleccionado haya terminado.
- Si no usa el control de tiempo automático. Gire el cronómetro a la izquierda a la posición ON.

Usando el selector de potencia y el cronómetro

- Aliste la comida que desea hornear y colóquela dentro del horno.
- Conecte la energía. Ajuste el selector a "UPPER & LOWER", gire el cronómetro a la derecha ajustándolo a 10 minutos para el precalentamiento. Luego refiérase a los puntos 1 y 2 de la descripción del cronómetro.
- El interruptor del selector "ON y OFF" controla los elementos de calefacción superiores en inferior. Cuando se utiliza el selector, fije el interruptor del selector a la posición "superior" para permitir el elemento de calefacción superior se encienda, y la luz de indicador superior se encenderá; fije el interruptor del selector a la posición "inferior" para permitir el elemento de calefacción inferior se encienda y la luz de indicador inferior se encenderá. Si el selector se fija a "Inferior & Superior", ambos elementos de calefacción calentarán y las luces de indicador Inferior & Superior estarán encendidas. Si está fijado el interruptor del selector a "OFF", entonces ambos elementos de calefacción y las luces de indicador se apagarán.

Usando el termostato, selector de frecuencia y cronómetro

- Aliste el alimento que usted desea cocinar, después póngalo en el horno.
- Conecte la energía. Fije el interruptor del control de la temperatura a la derecha en el rango de temperaturas apropiada (véase la tabla 1). Fije el interruptor del contador de tiempo a la derecha a la posición de 10 minutos para el precalentamiento. Fije el selector a "Inferior & Superior".
- Después de precalentar, refiera por favor a la descripción del contador de tiempo, artículos 2 y 3 para la horneada del alimento. En cuanto a las funciones de otros interruptores, lea por favor cuidadosamente las descripciones precedentes.

Asador

Recomendamos que no ase más de 4-5 lb. En el pincho (13). El pollo debe estar atado con cuerda para evitar que las extremidades se suelten y eviten la libre rotación del asador. Para mejores resultados, recomendamos un precalentamiento de 15 minutos a 250°C.

Operación

- Ajuste el control de temperatura (6) a 250°C.
- Ajuste el selector de función (8) a "lower & upper". Inserte el extremo acentuado de la abrazadera del pincho (14) a través del pincho del asador (13) asegurándose que las acentuaciones de la abrazadera (14) apunten en la misma dirección que la acentuación del pincho (13). Deslice las abrazaderas (14) hacia el cuadrado del pincho (13) y asegure con el tornillo. (15).

- Coloque la comida a preparar en el pincho (13) insertando éste (13) directamente en el centro de la comida.
- Coloque la segunda abrazadera (14) en el otro extremo del pincho y asegúrela con el tornillo (15).
- Revise que la comida esté centrada en el pincho.
- Inserte la parte acentuada del pincho (13) en el sócalo ubicado en la pared derecha del horno. Revise que la parte cuadrada del pincho (13) quede sobre el soporte (17) ubicado en la parte izquierda de la pared del horno.
- Deslice la bandeja (12) en la posición mas baja para contener los desprendimientos de la comida.
- Gire el control de tiempo (5) a posición ON.
- Use la guía de asado para los tiempos sugeridos. Revise el terminado con un termómetro de carne confiable. Use un cronometro independiente para recordarle cuando revisar la temperatura.
- Cuando termine, gire el control de tiempo (5) a la posición OFF.
- Para retirar coloque los ganchos de la manija del asador (16) bajo las ranuras en cada lado del pincho (13). Levante el lado izquierdo (13) primero hacia arriba y afuera. Luego tire del pincho hacia fuera del sócalo y cuidadosamente retire del horno. Retire la carne del pincho (13) y colóquela en un plato y bandeja para cortar.

Guía de Asado

Los resultados de la cocción pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo a su requerimiento individual.

CARNE	TEMPERATURA	TIEMPO POR LB.
RES	165°C	30-35 min.
CERDO	165°C	45-50 min.
JAMÓN	165°C	45-50 min.
POLLO	190°C	25-30 min.
PAVO	190°C	25-30 min.

INSTRUCCIONES DEL USUARIO

- En este horno puede preparar desayuno (pan, pastel y pan al vapor), así como platos (cerdo, costillitas, pescado, pollo, pato, ganso y maní etc.) con perfección en el color, olor y sabor.
- Mientras prepara trozos de comida grandes, Cambie la posición de la bandeja para permitir que esté se cocine parejo.
- Al usar hornos con cronómetro o selector de potencia, debe haber un intervalo de 2-3 minutos luego de haber estado encendido por 20 minutos. Para obtener una temperatura mas homogénea y evitar que la comida se queme por altas temperaturas.

P
PREMIER
JAPAN

HORNO TOSTADOR CON ASADOR
DIRECCIONES DE OPERACIÓN

MODEL: ED-716