



INSTRUCTION MANUAL
Manual de Instrucciones

DIGITAL CONVECTION TOASTER OVEN

HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN DIGITAL

SK-VF7S



Thank you for your purchase of a **SANYO DIGITAL CONVECTION TOASTER OVEN**. Please read these instructions carefully before use and be sure to keep the manual in a safe place for future reference.

Table of Contents

■ Important Safeguards	3
■ Precautions	4-5
■ Names and Function of Parts.....	6
■ Heater and Convection Fan	7
■ How to Use.....	8-11
Toasting with One-Touch Toast Buttons	8-9
Cooking with Timer	10
Tips for Convection Cooking.....	11
■ Specifications	11
■ Cooking Time Guidelines	12
■ Cleaning and Maintenance/Troubleshooting.....	13
■ Recipes.....	14-16
■ Warranty	17
■ Spanish.....	18-31

WARNING: Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electrical shock, and/or injury:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, turn all controls to its "Off" position then remove the plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing the oven tray, the oven rack or disposing of hot grease and oils.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. To assure safe operation, oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted into the appliance.
16. A fire may occur if the appliance is covered, or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc. when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. CAUTION: Never leave the appliance unattended when it is in use.
18. Before using this appliance, move it four to six inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
20. Always turn unit off before opening the oven door.
21. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in the oven when not in use.
22. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, etc.
23. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Note:










- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

The 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 override this safety feature.


PRECAUTIONS

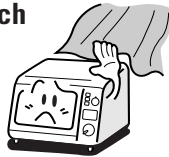
The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibility of personal injuries and/or property damage. The significance of the following cautionary symbols is explained below:

-  **WARNING:** Circumstances that may result in serious injury or death.
-  **CAUTION:** Circumstances that may result in personal injury or property damage.

 Indicates prohibited actions (Don't do this).	 Generally prohibited.	 Do not disassemble.	 Do not touch with wet hands.
	 Do not allow.	 Do not touch.	
 Indicates actions that must be performed (Do this).	 This action must be performed.	 Disconnect the power supply plug.	

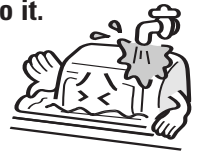
WARNING

 **Do not operate the appliance near any flammable materials, such as walls, furniture, curtains, draperies, etc.**




Doing so may cause a fire.

 **Do not immerse the appliance in water and do not pour water onto it.**



This action may cause a short circuit or electric shock.

 **Do not allow children to use this appliance without adult supervision. Do not operate the appliance within the reach of an infant.**

This may lead to electric shock, burns or other injuries.

 **Do not attempt to modify the appliance.**

Improper repair may cause fire, electric shock and injury. All repairs must be performed by qualified technicians. If repair is necessary, take it to an authorized repair center.

 **Do not put oil on the oven tray.**

This may cause a fire.



 **Do not handle the power supply cord in a rough manner.**

Do not cause damage to the power supply cord by bending, pulling, twisting, or placing the cord near hot appliances. Also, do not place heavy objects on the cord. These actions may result in damage to the power supply cord, possibly leading to electric shock and fire.

 **Plug the appliance into a single electrical outlet only.**


Use only an electrical outlet rated at 15 amperes or more. If electrical outlets are shared with other appliances, the circuit may become hot, potentially causing a fire.

Do not share outlet with other appliances.



 **Do not operate the appliance if the power supply cord or plug has been damaged.**

A loose or damaged plug may result in electric shock, short circuit or fire.

 **Always keep the power supply plug clean.**
If the power supply plug blades or plug surfaces become dirty, be sure that they are cleaned thoroughly. A dirty power supply plug can potentially cause a fire.

 **Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.**

A fire, electric shock or short circuit may result if the plug is not fully inserted into the outlet.

 **Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.**

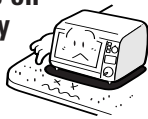
This action may cause a short circuit or electric shock.

⚠ CAUTIONS



Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.

This operation may cause fire.



Do not cook meat, fish or oily food without the oven tray and the oven rack in place.

Oil from meat or fish may drip onto the heating element and may cause a fire.



Do not place the appliance near walls or furniture.

Doing so may cause damage, possibly resulting in discoloration or disfiguration of the wall or furniture.



Do not attempt to heat up oven more than necessary.

- Overheating may cause the oven to catch fire.
- Set the timer at the shorter time. Adjust cooking time properly observing the food.



Do not place any object on the unit or under the unit.

This action may cause disfiguration of the unit or can potentially cause a fire.



Do not use the unit for anything other than cooking.

This action may cause fire or burn injuries.



Do not toast bread topped with butter or jam.

The bread may catch fire.



Do not heat up canned or bottled food directly.

This action may cause food to explore resulting in fire or burn injuries.



Unplug the power supply plug from the outlet when the appliance is not being used.

Any existing electrical insulation problems may cause electric shock or sparking, leading to burns or other injuries.



Do not touch the metal parts or the glass window during or immediately after operation.

This action may cause burn injuries as they get extremely hot during cooking.



Do not operate the appliance without the crumb tray in place.

This action may cause a fire.



Allow the appliance to cool off prior to cleaning.

Performing maintenance while the appliance is still hot, may lead to burn injuries.



Always clean the appliance after each use.

The accumulation of the food or grease inside the oven may cause smoking or can potentially cause a fire.



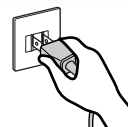
If the food begins to smoke or catches fire, press CANCEL button and unplug the power supply cord.

- Not doing so may cause a fire.
- Do not open the door until the smoking stops or no flame can be seen. If the door is opened, the flame may get bigger as the air comes inside the oven.
- Do not splash water on the oven. Doing so may cause the window to crack.



Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.

Do not pull the power supply cord itself when unplugging the electrical plug. Doing so may cause electric shock or short circuit, potentially causing a fire.



PRECAUTIONS

- **Do not operate the appliance without putting any food inside.**

This action may cause a malfunction.

- **Do not place food on the door when opened.**

The unit may tilt causing the food to spill over.

- **Do not place containers made of non-heat-resistance materials (plastic or cardboard) inside the oven.**

These may catch fire.

- **Do not place foil on the crumb tray.**

This action may cause a malfunction.

- **Do not place oven tray or heated container on the oven while operation.**

This action may cause the top of the oven or containers to become deformed or discolored.

- **Do not use oven tray when toasting with One-Touch Toast function or without food on it.**

This action may cause the oven tray to become discolored or emit smoke.

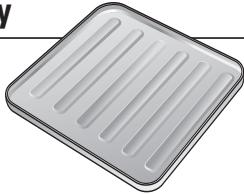
- **Do not use oven tray with other appliance or gas cooker.**

This action may cause the oven tray to become deformed or discolored.

NAMES AND FUNCTION OF PARTS

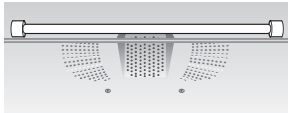
Accessory

1 Oven Tray



- Use Oven Tray whenever cooking pizza, small foods or foods that are oily.
- Do not use Oven Tray when toasting with One-Touch Toast function or without food on it.
- Do not use Oven Tray with other appliances or gas cooker.

Convection Fan Exhaust



One-Touch Toast Button

- Toasting begins when a button is pressed according to the number of bread slices.
- Press the button twice for frozen slices.
- Press Start/Cancel button to cancel. You may also press the button twice for regular bread. Press the button once for frozen bread.

One-Touch Toast Control Panel

ONE-TOUCH TOAST

1 SLICE

2 SLICES

3-4 SLICES

FROZEN BREAD (PUSH TWICE)



Shade Control Dial

To adjust the color of browning

Convection Fan Exhaust

Upper Heater

Door Handle

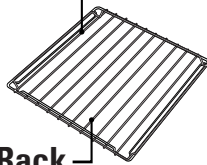
Glass Window

Door

Oven Rack

Place the Oven Rack firmly onto Oven Rack Guide with the four bent corners facing down. Do not reverse the side or place the Oven Rack with rack running sideways.

Oven Rack Guide



Oven Rack

Lower Heater

Crumb Tray (Slide out type)

Power Supply Cord

Power Supply Plug

Temperature Indicator Lamp

Temperature Control Button

Press button to select desired cooking temperature. Each time Temperature Control button is pressed, the Temperature Indicator lamp changes from

180→250→320→400→470→180

Timer Control Dial

Turn dial to desired cooking time and press Start/Cancel button. The Time Indicator lamp will light and the timer will start. The Time Indicator lamp will change as cooking progresses and to show the remaining cooking time.

Note: The Timer Control Dial does not change position. It stays at the initial setting position.

Temperature Control and Timer Operation Panel

TEMPERATURE
180 250 320 400 470

TEMPERATURE CONTROL

START CANCEL

TIMER (MIN)

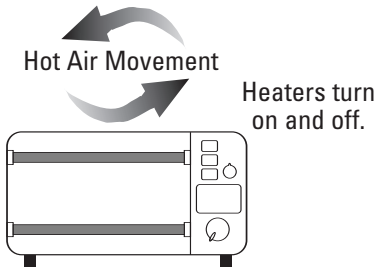


Start/Cancel Button

- Press Start/Cancel button after temperature and cooking time are selected. Heating will begin immediately.
- Press the Start/Cancel button once more to cancel heating.
- This button can also be used to cancel One-Touch Toast function.



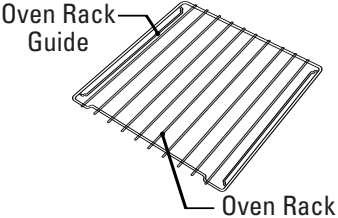
Time Indicator Lamp

Heater and Convection Fan



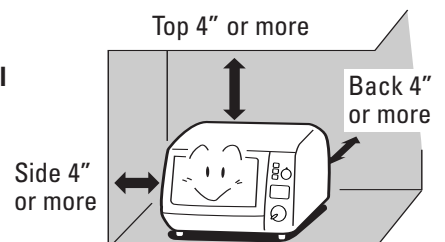
- A rotating sound will be heard during operation. This is not a malfunction.
- The Upper and Lower Heaters turn on and off while the Convection fan circulates hot air throughout the oven cavity. This allows food to cook more quickly and evenly.

Oven Rack and Oven Tray Combination

Oven Rack + Oven Tray (for healthier cooking)	Oven Tray	Oven Rack
		
<ul style="list-style-type: none"> • Place aluminum foil on Oven Tray and place Oven Rack on the foil. • Place the foods on the Oven Rack. • Foods that are warmed up on Oven Rack become crispier and healthier because excess fat will drain onto foil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the Oven Tray on Oven Rack Guide or Oven Rack. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the Oven Rack firmly onto Oven Rack Guide with the four bent corners facing down. Do not reverse the side or place the Oven Rack with rack running sideways.
<p>Example:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warm up breaded or deep fried food. • Frozen breaded or deep fried food. 	<p>Example:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gratin/Casserole • Cookies • Frozen Pizza • Rice Cake(mochi) 	<p>Example:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toast • Sponge Cake • Warm up Butter Rolls

Location to use

- **The front and one side of the unit should be free from any obstacles.**
- **Place the unit away from any wall or furniture to prevent heat damage. Use even more space between the unit and any object made of material susceptible to heat.**
Not doing so may cause damage, possibly resulting in discoloration or disfiguration of the wall or furniture.
- **Do not place the unit higher than your shoulder.**
Doing so may cause a burn injury when you attempt to take foods out of oven.



HOW TO USE ① Toasting with One-Touch Toast Buttons

One-Touch Toast

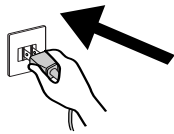
Set the Shade Control Dial to the desired toast color and press Number of Slice button. The microcomputer automatically controls cooking time and power based on the slice and shade selected.



During the first use, the unit may emit odor or smoke. The odor or smoke will lessen as the unit is used. This is not a malfunction.

1 Plug in power supply plug into the outlet.

A beep will sound.



2 Place bread slice(s) on the Oven Rack.

How to Place Bread Slice(s) Evenly

1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices

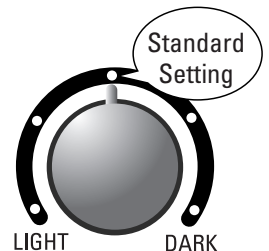


- Place bread slices as illustrated above for even heat distribution.
- When toasting three bread slices, they may be browned more than desired. Adjust the Shade Control Dial to the desired toast color.
- The standard size of the bread slice for toasting four slices is $4\frac{1}{2}'' \times 4\frac{1}{4}''$. If the slices are larger than this, toast one or two slices at a time.

3 Set the Shade Control Dial.

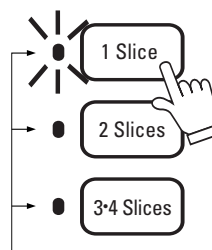
- The Shade Control Dial can be set two levels lighter or darker than the standard position.
- During the first use, set to the standard position.

Note: The shade may vary depending on type, size and thickness of bread or room temperature.



4 Press One -Touch Toast Button.

- Press One-Touch Toast button according to the number of slices being toasted. Number-of-Slice lamp lights and toasting begins.
- Do not open door during the operation. Doing so will change the doneness.
- The unit may emit steam when moisture from foods evaporate.
- Refer page 9 for changing settings or stopping operation.



Standard Toasting Time (when bread slices are placed as recommended)

1 Slice	Approx. 1 min. 58 sec.
2 Slices	Approx. 2 min. 30 sec.
3-4 Slices	Approx. 3 min. 15 sec.

5 Remove bread slice(s).

When toasting is done, the unit beeps three times and heaters are turned off automatically.

- Care must be taken to avoid burns when you remove bread from oven. Be extra careful when you remove bread from the back side of oven. Do not touch door or inside of oven as they remain very hot.
- Unplug the Power Supply Cord from the outlet after use.
- Do not move the unit until it has completely cooled.

* The Temperature Control or Timer can not be used while One-Touch Toast function is in operation.

When toasting frozen bread slice(s)



1 Plug in power supply cord.

2 Place bread slice(s) on the Oven Rack.

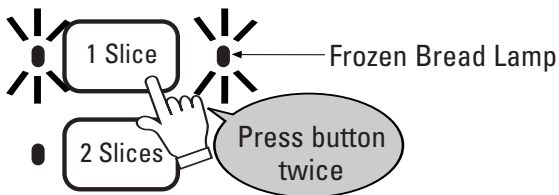
- Follow the steps shown on previous page.
- Remove frost from the surface of frozen bread and place them on the Oven Rack.

3 Set the Shade Control Dial to the desired toast color.

- Follow the steps shown on previous page.
- Set the Shade Control Dial to the same desired toast color as non-frozen bread.

4 Press One-Touch Toast Button twice.

Press the One-Touch Toast button twice according to the number of slices you are toasting. Both Number of Slice lamp and Frozen Bread Indicator lamp will light. Heating will begin immediately.



3-4 Slices

Standard Toasting Time

1 Slice	Approx. 3 min. 7 sec.
2 Slices	Approx. 3 min. 35 sec.
3-4 Slices	Approx. 4 min. 15 sec.

5 Remove bread slice(s).

Follow the steps shown on previous page.

- When toasting is done, the unit will beep three times and heaters are turned off automatically. Do not remove bread until the beeps stop so that the bread can retain more heat.

To change the setting after One-Touch Toast Button is pressed.

- You must make a change in Number of Slice and Shade Control within 20 seconds.
- You cannot make a change after 20 seconds. Observe the toast color through Glass Window and press Cancel Button. Remove bread slices when they become desired color.

To cancel One-Touch Toast.

- Press Start/Cancel button to cancel.
- You can also press One-Touch Toast button to stop. Press the button that has the Slice Indicator lamp on.

<For regular bread slices>

Press the button twice if it is within 20 seconds after heating started. Press the button once after 20 seconds of operation.

<For frozen bread slices>

Press the button once, even after 20 seconds of operation.

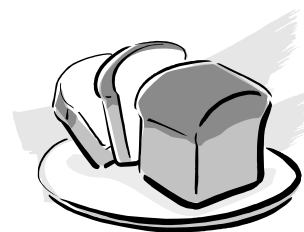
Toast is browning unevenly.

Uneven browning may be caused when inside of oven is dirty.

- Set Shade Control Dial to darker shade.
- Keep the inside of the oven clean.

To store breads properly.

Freezing bread is recommended to keep it fresh and avoid losing flavor. Freeze in air-tight bag to prevent them from drying and absorbing odor.



HOW TO USE ② Cooking with Timer

Temperature Control

Depending on the food items that you are cooking, you can select oven temperatures from 180°F to 470°F in 5 levels.

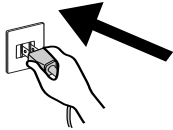


During the first use, the unit may emit odor or smoke. The odor or smoke will lessen as the unit is used. This is not a malfunction.

Note: One Touch Toast can not be used while using Timer Cooking.

1 Plug in power supply plug into the outlet.

A beep will sound.

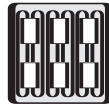


2 Place food on Oven Tray and/or Oven Rack.

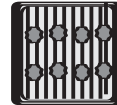
- Place food on the Oven Tray and/or Oven Rack evenly.
- Oven Tray may warp when heated.

Refer to page 7, "Oven Rack and Oven Tray Combination"

Oven Tray



Oven Rack + Oven Tray



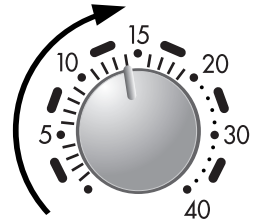
Oven Rack



Place aluminum foil on Tray

3 Set the Timer.

- The maximum time you can set is 40 minutes. The timer is graduated in one minute increments up to 20 minutes. It is graduated in two minute increments from 20–40 minutes.
- To cook longer than 40 minutes, set the timer again after the first 40 minutes is up.
- If the Timer Dial is turned all the way to the left and the Start button is pressed, heaters will turn on for 30 seconds and then turn off automatically.

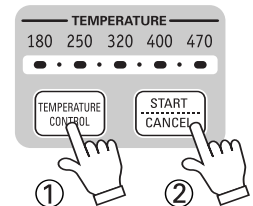


4 Select desired cooking temperature and press Start button.

- Refer to page 12, Cooking Time Guidelines.
- Each time the Temperature Control button is pressed, the Temperature Indicator lamp changes from 180→250→320→400→470→180. Temperature can be changed even after Start/Cancel button is pressed.
- Press the Start/Cancel button. The Temperature Indicator lamp lights and cooking begins. The Time Indicator lamp will change as cooking progresses and to show the remaining cooking time.

Note: The Timer Control Dial does not change position. It stays at the initial setting position.

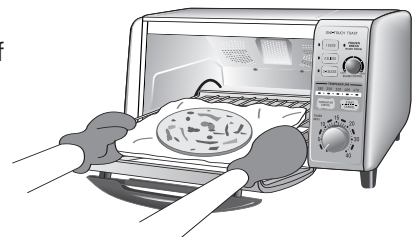
- To cancel cooking, press Start/Cancel button again. The lamps turn off.
- Timer setting can be changed within 20 seconds after Start/Cancel button is pressed. Timer setting cannot be changed if 20 seconds have elapsed.
- Do not open the door during the cooking as it may affect doneness.
- The unit may emit steam when moisture from foods evaporate.



5 Remove food out of oven.

When timer is done, three beeps will sound and heaters are turned off automatically.

- Take care not to get burned when taking out foods out of oven. Oven Tray, Oven Rack and food remain very hot.
- Make sure all the indicator lamps are off after use and unplug the power supply cord.
- Do not move the unit until it has completely cooled.





Tips for Convection Cooking

When baking or reheating packaged convenience foods

- Use packaged or frozen food that is labeled safe for use in a toaster oven. If necessary, remove food from plastic or cardboard containers and place in heat resistant containers.
- Follow the recommended cooking time and temperature on the package directions.
- You may need to adjust the time and temperature to achieve your personal preferences.

Use Aluminum Foil

- Set the timer for a shorter time when cooking food that can burn easily. Observe food that can burn easily through Glass Window during operation and cover with aluminum foil to prevent burning.
- Wrap foods that emit odor in the foil and place it on the Oven Tray to prevent the odor from traveling to other foods.
- Placing aluminum foil on Oven Tray makes cleaning easy.
- Make sure that aluminum foil does not touch the upper heating element. Foil may melt and adhere to the heating element, which may cause a malfunction.

When baking cakes and cookies

- ★ **Preheat the oven.**
Prior to placing food inside the oven, preheat for 5 minutes for best results.
- ★ **Do not open door during the operation.**
Cake may sink when oven temperature drops drastically by opening door. Open and close the door quickly when checking the doneness of cake to prevent heat loss.
- ★ **When using commercial cake mix.**
Cooking time varies depending on ingredients and manufacturer. Adjust cooking time while observing the doneness. Do not use paper baking molds for cake mix. Doing so may cause a fire.
- ★ **Use aluminum foil to cover food when cooking for more than 40 minutes.**
Cover food with aluminum foil whenever cooking longer than anticipated. Food may burn due to high power heating.

SPECIFICATIONS

Model No.	SK-VF7S
Power Source	120V 1350W 60 Hz
Timer	40 minutes Digital Timer
Outer Unit Dimensions (WxHxD)	15 3/4" x 9" x 12 1/2" /400mm x 228mm x 318mm
Inner Unit Dimensions (WxHxD)	10 3/4" x 4 1/8" x 10 5/8"/273mm x 104mm x 270mm
Weight (Approx.)	9.5 lbs./4.3 kg
Accessory	1 Oven Tray

Cooking Time Guidelines

The cooking times and temperatures given in chart below are approximate and should be used as a guideline. It varies depending on food temperature, type of food, amount of ingredients or room temperature. Adjust the cooking time by observing desired doneness.

Temperature	Food	Amount	Cooking Time (min.)	Oven Rack /Oven Tray	Note	
470	Macaroni Cheese	2 servings	8-12	Oven Tray	Recipe page 14	
	Alum. Foil Wrapped Meat & Vegetables	3 servings	16-20	Oven Tray	Seam side up	
	Baked Potato	4 small potatoes	45-50	Oven Rack	Potato diameter up to 2"	
	Baked Eggplant	4 Japanese Eggplant	25-30	Oven Tray	Poke skin with folk	
	Hot Dog	6 pcs.	10-12	Oven Tray	Place alum. foil on tray	
400	Rice Cake (Mochi)	6 pcs.	5-6	Oven Tray	Try 470°F if not browned	
	Pizza	1 piece	8-10	Oven Tray	Place alum. foil on tray	
	Pizza Toast	2 pcs.	7-9	Oven Tray		
	Lasagna	4-6 servings	35-40	Oven Tray	Recipe page 15	
	Apple Pie	1 piece	50-60	Oven Rack	Recipe page 16	
	Oven Fried Shrimp	8 pcs.	8-10	Oven Tray	Recipe page 14	
	Oven Fried Chicken Wings	10 pcs.	20-25	Oven Tray	Place alum. foil on tray	
	Frozen Food	Macaroni Cheese	2 servings	17-19		Oven Tray
		Chicken Nugget	8 pcs.	8-10		Oven Rack & Oven Tray
		Deep Fried Chicken	8 pcs.	10-12		Oven Rack & Oven Tray
		Breaded Deep Fried Food	8 pcs.	10-12		Oven Rack & Oven Tray
		French Fries	0.5 lb.	13-18		Oven Tray
Pizza		dia. 9½"	9-12	Oven Tray		
320	Warm up Fried Foods	4 pcs.	8-11	Oven Rack & Oven Tray	Cover with alum. foil to prevent from burning	
	Cookies	20 pcs.	9-10	Oven Tray	Preheat for 5 min.	
	Bread Pudding	9 pcs.	18-20	Oven Tray		
250	Scone	9 pcs.	11-13	Oven Tray		
	Sponge Cake	dia. 9"	40-45	Oven Rack		
180	Warm up Butter Rolls	6 pcs.	3-5	Oven Rack	Do not over cook	
	Warm up Croissant	4 pcs.	2-4	Oven Rack		
	Melt Butter	4 oz.	10-12	Oven Tray	Cut into ½" cubes	
	Melt Chocolate	4 oz.	10-12	Oven Tray		

* If cooking longer than 40 minutes, set the time again after first 40 minutes is up.

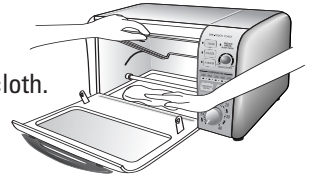
CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the power supply cord from the electric outlet and let the entire unit cool off prior to cleaning.

Exterior and interior of the unit/Crumb Tray

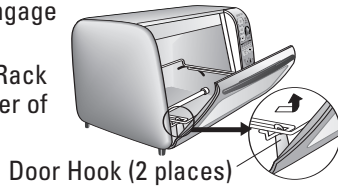
Wipe it with a damp cloth moistened with a kitchen detergent. Rinse off with a damp cloth.

- It is easy to clean inside the oven when the Oven Rack Guide is lifted up.
- If the inside of the unit is dirty, the unit does not heat up properly and the food may not be cooked properly.



How to Remove Oven Rack Guide

- Open the door halfway.
- While holding the door, pull the Oven Rack Guide towards you to disengage it from Door Hook.
- Assemble the Oven Rack Guide in reverse order of removing it.



Door Hook (2 places)

Oven Rack and Oven Tray

- Wash in lukewarm water with a gentle kitchen detergent. Rinse off with a damp cloth and dry thoroughly.
- Do not use cleaning powder or scrub brush.

Notes

- Unplug the power supply cord and let the unit cool off completely before cleaning.
- Do not use a hard or nylon scrub brush, cleaning powder, benzene or thinner.
- Do not open or close the door forcefully. Doing so may cause the Oven Rack Guide to disengage from Door Hook resulting in damage to the door or Crumb Tray.
- Do not touch the heaters when you attach or remove the Oven Rack to avoid damaging heaters.
- Do not damage the Glass Door. Doing so may cause the window to crack.

How to Remove Crumb Tray

- Pull the Crumb Tray in the direction of arrow.
- Securely insert the Crumb Tray up to the far end. Make sure the tray is properly facing upwards.



TROUBLESHOOTING

Check the following before requesting service.

Symptom	Possible Cause/Remedy
• The unit does not heat up.	• Is power supply cord plugged in properly?
• The heaters turn on and off during cooking.	• The heaters automatically turn on and off by the microcomputer to adjust the cooking temperature. It is not a malfunction.
• The heaters do not turn on.	• When toasting frozen bread, the heaters may turn off after browning toast. This is due to inside of the toast being heated after browning. This is not a malfunction.
• Toast does not brown using One Touch Toast.	• Is the inside of the oven dirty? If the inside of the oven is not clean, the unit does not heat up properly. Clean the inside of the oven.
• The control buttons won't work properly.	• Unplug the power supply cord and then plug it again.

RECIPES

Note

Use a heat-resistant dish that measures less than 10 X 10 X 3 inches. Observe all food items through glass window and cover with foil if the top is browning too quickly.

Bruschetta

8-12 servings 400°F 6-10 minutes

Ingredients:

1 1/2 tomatoes, seeded and cut into 1/4 inch pieces
3 cloves garlic, minced
1 tablespoon olive oil
1/4 marinated artichoke hearts, drained and chopped
1 1/2 teaspoon shredded Parmesan cheese
1/4 teaspoon dried basil
1 small loaf French bread

1. Heat olive oil in skillet over medium heat. Sauté garlic 2 minutes.
2. In a small bowl, combine chopped tomatoes, garlic, olive oil, artichoke hearts, and dried basil.
3. Refrigerate for a few hours.
4. Cut French bread in half lengthwise and place on Oven Tray in oven. Allow bread to brown slightly.
5. Remove bread from oven and top with tomato mixture.
6. Sprinkle with Parmesan Cheese and place on Oven Tray.
7. Bake in a preheated oven for 6-10 minutes.

Baked Macaroni and Cheese

2 servings 470°F 8-12 minutes

Ingredients:

1/2 cup dried elbow macaroni
1/2 small onion, thinly sliced
salt & pepper
1/3 cup shredded cheese

White Sauce:

1 tablespoon butter or margarine
1 tablespoon all-purpose flour
1/8 teaspoon salt
3/4 cup milk

1. Cook macaroni according to package instructions and drain.
2. Sauté onion in skillet.
3. In a saucepan, melt butter and stir in flour. Add milk. Cook and stir until slightly thickened and bubbly. Add a dash salt and pepper.
4. In a heat-resistant dish, mix cooked macaroni, onion, and white sauce.
5. Sprinkle with cheese.
6. Place on Oven Tray and bake in preheated oven for 8-12 minutes.

Oven Fried Shrimp

16 Shrimp (Make 8 at a time) 400°F 8-10 min.

Ingredients:

16 small-medium size shrimp
salt & pepper

Coating Mixture:

3 tablespoon vegetable oil
2/3 cup breadcrumbs
1 egg, beaten
1 tablespoon flour

1. Heat oil in skillet. Add breadcrumbs and sauté until slightly brown. Remove from heat.
2. Shell shrimps, but leave the tail unshelled. Score shrimp in several places on bottom side. Sprinkle with salt and pepper.
3. Pat shrimp with paper towel to remove moisture. Coat shrimp with flour, dip in egg, and then roll in breadcrumbs.
4. Line Oven Tray with aluminum foil. Place shrimp on Oven Tray and bake in preheated oven for 8-10 minutes.

Teriyaki Chicken Kabobs

6-8 Servings 400°F 10 minutes

Ingredients for marinade:

1 1/2 cups soy sauce
1 cup + 1 tablespoon brown sugar
4 tablespoons vegetable oil
3 cloves garlic, pressed
1 1/2 teaspoon green onions, chopped

Ingredients for kabobs:

Boneless, skinless chicken breasts, cut into pieces
Red onion, cut into squares
Red and green bell peppers, cut into squares
Pineapple wedges, if desired

1. Prepare marinade and place chicken pieces in marinade for several hours.
2. Alternately thread chicken, red onion, bell peppers, and pineapple onto metal or presoaked wooden skewers.
3. Place on Oven Rack with Oven Tray underneath.
4. Cook in preheated oven for approximately 10 minutes. Rotate skewers as necessary.

Ground Turkey and Vegetable Lasagna

4-6 Servings 400°F 35-40 minutes

Ingredients:

6 oz. dried lasagna noodles, approx 9 strips
1/2 lb. ground turkey
1 1/2 cup broccoli florets
1 3/4 cup tomato sauce
5 oz. frozen spinach, well drained
3/4 cup shredded carrots
4 oz. mozzarella cheese, shredded
4 1/2 teaspoon Parmesan cheese, shredded
1/4 teaspoon dried basil
salt and pepper

1. Cook lasagna noodles according to package instructions and drain.
2. Cook ground turkey in saucepan and season to taste with salt and pepper. Then drain.
3. Steam broccoli until bright green.
4. Spread a thick coating of tomato sauce on bottom of the pan.
5. Place a layer of lasagna noodles over sauce.
6. Spread cooked spinach, broccoli and shredded carrots evenly over noodles.
7. Mix mozzarella and Parmesan cheese together. Sprinkle some cheese on top.
8. Cover with a layer of noodles and pour 3/4 cup tomato sauce on top.
9. Place cooked turkey over sauce and top with a layer of noodles.
10. Spread remaining sauce over noodles.
11. Cover with remaining cheese.
12. Sprinkle with basil.
13. Place dish on Oven Tray and bake in preheated oven for approximately 35-40 minutes.
14. Watch carefully and cover with foil if top becomes too dark.

Cinnamon Toast

6 servings 470°F 1-2 minutes

Ingredients:

6 slices white bread (crust may be cut off)
2 tablespoons + 2 teaspoons unsalted butter, softened
1 1/4 teaspoon cinnamon
1 1/4 teaspoon sugar
2/3 cup brown sugar

1. Toast bread until slightly brown. Spread with butter.
2. Combine remaining ingredients in bowl and spread mixture over buttered toast.
3. Place buttered toast on Oven Tray.
4. Bake in preheated oven for 1-2 minutes or until glazed.

Apple Pie

6-8 servings

400°F

50-60 minutes

Ingredients:

2 9" Frozen Pie Crust
5 cups thinly sliced, peeled apples (5-8 apples)
1 tablespoon lemon juice
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
2 tablespoons flour
 $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
 $\frac{1}{8}$ ground nutmeg

1. Defrost pie crusts. Remove one crust from pan and roll out to form top crust.
2. Sprinkle apple with lemon juice if tarter flavor is desired.
3. In a bowl, stir together sugar, flour, cinnamon, and nutmeg. Add apple slices and mix gently.
4. Place one crust in a heat-resistant pie pan.
5. Transfer apple mixture to pie crust. Place top crust on the pie and crimp edges. Cut 3-4 slits in top crust.
6. Cover pie with aluminum foil to prevent over-browning. Remove foil towards end of cooking time to achieve desired browning.
7. Place on Oven Rack and bake in preheated oven for 50-60 minutes or till done.

Raspberry-Chocolate Pastry Puffs

Approx. 30 twists

400°F

6-8 minutes

Ingredients:

1 frozen pastry sheet
1 egg + 1 tablespoon water
 $\frac{1}{4}$ cup semi-sweet chocolate pieces
2 tablespoons seedless raspberry jam

1. Thaw pastry sheet according to package.
2. Roll pastry sheet into a 14 x 10 inch sheet.
3. Cut in half lengthwise. (You should have a 7x10 inch sheet)
4. Top one pastry sheet with jam, then sprinkle with chocolate pieces.
5. Place other pastry sheet half over filling.
6. Roll gently with rolling pin.
7. Cut into $\frac{1}{2}$ inch strips.
8. Twist and place on foil covered Oven Tray, pressing ends down.
9. Mix egg and water together in a small dish. Brush lightly with egg mixture.
10. Cook in preheated oven for 6-8 minutes or until color is golden brown.
11. Cool and sprinkle lightly with powdered sugar if desired.

SANYO DIGITAL CONVECTION TOASTER OVEN SK-VF7S 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
1-800-421-5013
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 _____

Gracias por su compra de el **HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN DIGITAL SANYO**. Por favor lea todas las instrucciones antes de usar y conserve este manual en un lugar seguro para referencia futura.

Tabla de Contenidos

■ Instrucciones de Seguridad.....	19
■ Precauciones	4-5
■ Nombres y Función de Partes.....	20
■ Calentador y Sistema de Convección	21
■ Como Usar	22-25
Tostado con los Botones de Tostar de One-Touch (Un Toque)	22-23
La Cocción con el Contador de Tiempo	24
Aviso para la Cocción por Convección	25
■ Especificaciones	25
■ Guía para el Tiempo de Cocción.....	26
■ Limpieza y Mantenimiento / Localización de Fallas	27
■ Recetas.....	28-30
■ Garantía	31

ADVERTENCIA: El manejo del cable de este producto o cables asociados con accesorios vendidos con este producto, le podría exponer a plomo, un químico conocido por el estado de California que causa cáncer, y anomalías relacionadas de nacimiento humano u otro daño reproductivo. **Lávese las manos después del manejo.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesión:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para proteger contra incendio, choque eléctrico, y lesión personal, no sumerge la cuerda, los enchufes, o la unidad en agua o otro líquido.
4. Una supervisión rigurosa es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe la unidad de la salida cuando no se está usando. Permita que se enfríe antes de juntar o retirar piezas, y antes de limparla.
6. No haga funcionar ningún aparato con una cuerda o enchufe dañado, después de que el aparato funciona defectuosamente, o ha sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a una instalación de servicio autorizada para examinación, reparación, o ajuste.
7. Para proteger contra el riesgo de choque eléctrico, no haga entrar por la fuerza ningún objeto extraño, tal como clavijas y alambres, en ninguna de las aperturas.
8. El uso de fijaciones accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede producir como resultado un incendio, choque eléctrico o lesión personal.
9. No use aparato a la intemperie.
10. No permita que la cuerda cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno calentado.
12. Para desconectar, gire el interruptor a su posición ("apagado") ("OFF") y entonces retire el enchufe de la salida en la pared.
13. Use caución extrema cuando quita la Bandeja para Hornear, la Parrilla para Hornear o dispone de grasa caliente y engrasa.
14. No limpie la unidad con almohadillas de fibras metálicas, o cualquier otro abrasivo que puedan separar y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de un choque eléctrico.
15. Alimentos o utensilios de gran tamaño no deben ponerse dentro del aparato para asegurar funcionamiento seguro .
16. Un incendio puede ocurrir si el aparato esta cubierto o si toca materiales inflamables como cortinas y paredes cuando está en operación. No coloque nada sobre el aparato cuando esté en uso.
17. CAUCIÓN: Controle el funcionamiento del equipo cuando está usando.
18. Antes de usar este aparato, muevelo cuatro a seis pulgadas lejos de la pared o cualquier objeto encima del contador. Quite cualquier objeto que se hubiera puesto encima del aparato. No use en superficies donde calor causaría un problema.
19. Se debe ejercer caución extrema cuando usa recipientes construyó de otra cosa que metal o vidrio.
20. Siempre desconecte el horno antes de abrir la puerta del mismo.
21. No guarde ningunos materiales, además dos accesorios que el fabricante recomendó, en el horno cuando no esté en uso.
22. No coloque los siguientes materiales en el aparato como: papel, cartulina, plástico, etc.
23. No use el aparato para otra cosa que su uso intencionado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota:

- A. Un cable eléctrico corto se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo.
- B. Cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si el cuidado se ejercite en su uso.
- C. Si se use un cable de extensión:
 - (1) La extensión deberá estar calificada para no menos del grado eléctrico marcado del aparato.
 - (2) Cuando se use un cable más largo asegúrese que no interfiera con la área de trabajo ni que cuelgue de modo que alguien pueda tirar de él o tropezarse.

Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios a la enchufe.

NOMBRES Y FUNCIÓN DE PARTES

Accesorio

1 Bandeja para Hornear



- Siempre utilice la bandeja para hornear al cocinar la pizza, los alimentos pequeños o los alimentos que son aceitosos.
- No utilice la bandeja del horno al tostar con la función de la tostada de One-Touch (Un-Toque) o sin el alimento sobre él.
- No utilice la bandeja del horno con los otros electrodomésticos o cocina del gas.

Botón de Tostar de One-Touch (Un-Toque)

- El tostado se comienza cuando un botón se presiona según el número de la rebanada del pan.
- Oprima el botón dos veces para las rebanadas congeladas.
- Oprima el botón Start/Cancel button para cancelar. Usted también puede oprimir el botón dos veces para el pan normal. Oprima el botón una vez para el pan congelado.

Panel del Control de Tostar de One-Touch

ONE-TOUCH TOAST

1 SLICE

FROZEN BREAD (PUSH TWICE)

2 SLICES

3-4 SLICES



Extractor Del Ventilador de la Convección



Calentador Superior

Asa de la Puerta

Ventana de Vidrio

Control de Grado de Tostado

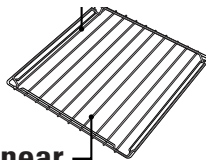
Para ajustar el color del tostado y dorado.

Puerta

Parrilla para Hornear

Coloque la Parrilla para Hornear firmemente sobre la Guía de la Parrilla para Hornear con las cuatro esquinas dobladas que están haciendo frente abajo. No invierta el lado ni coloque la Parrilla para Hornear con la parrilla en la posición de lado.

Guía de la Parrilla Para Hornear



Parrilla para Hornear

Calentador Inferior

Bandeja para Residuos (Tipo Corredizo)

Cable de Corriente

Cable de Voltaje de Alimentación

Luz Indicadora de la Temperatura

Control de Temperatura

Oprima el botón para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Cada vez que el control de Temperatura se oprima, la Luz Indicadora de la Temperatura cambia de

180 → 250 → 320 → 400 → 470 → 180

Marcador de Tiempo

Gire el control al tiempo de cocción deseado y oprima el botón Start/Cancel. La Luz Indicadora del Tiempo se iluminará y el contador de tiempo comenzará. La Luz Indicadora del Tiempo cambiará como el cocinar se progresa para demostrar el tiempo de cocción restante.

Panel del Control de la Temperatura y de la Función de Tiempo

TEMPERATURE
180 250 320 400 470

TEMPERATURE CONTROL

START CANCEL

TIMER (MIN)



Botón INICIO/CANCELAR

- Oprima el Botón Start/Cancel después de seleccionar el tiempo de cocción y temperatura. El calentamiento comenzará inmediatamente.
- Oprima el Botón Start/Cancel una vez mas para cancelar el calentamiento.
- Usted también puede usar este botón para cancelar la función de Tostar de One-Touch.

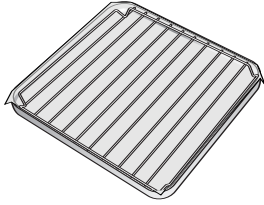

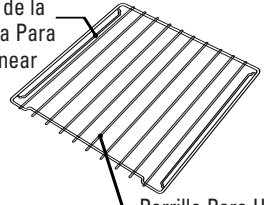
Luz Indicadora del Tiempo

Calentador y Sistema de Convección



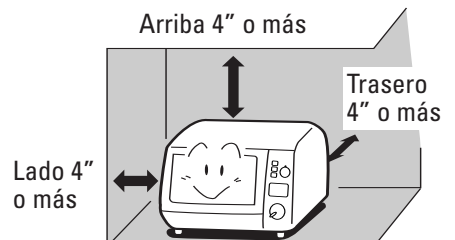
- Durante la operación, se puede oír un sonido giratorio. Esto no es un malfuncionamiento.
- Los Calentadores Superiores e Inferiores se encienden y se apagan mientras que el ventilador de la convección circula el aire caliente a través de la cavidad del horno. Esto permite que el alimento cocine más rápido y parejo.

Combinación de la Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear

Parrilla para Hornear + Bandeja para Hornear (para una cocción saludable)	Bandeja para Hornear	Parrilla para Hornear
		
<ul style="list-style-type: none"> • Cubra la Bandeja para Hornear con papel de aluminio y coloque la Parrilla para Hornear sobre el papel de aluminio. • Coloque los alimentos sobre la Parrilla para Hornear. • Los alimentos que se calientan sobre de la Parrilla para Hornear se hacen más crujientes y más sanos porque el exceso de la grasa goteará sobre del papel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la Bandeja para Hornear sobre la Guía de la Parrilla para Hornear o Parrilla para Hornear. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la Parrilla para Hornear firmemente sobre la Guía de la Parrilla para Hornear con las cuatro esquinas dobladas que están haciendo frente abajo. No invierta el lado ni coloque la Parrilla para Hornear con la parrilla en la posición de lado.
<p>Ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para calentar el alimento empanizado o frito. • El alimento congelado empanizado o frito. 	<p>Ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gratén/Cacerola • Galletas • Pizza Congelada • Torta del Arroz (Mochi) 	<p>Ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pan Tostado • Pasteles • Para calentar los panecillos con mantequilla

Ubicación del Horno

- El frente y un lado de la unidad deben estar libres de cualquier obstáculo.
- Coloque la unidad lejos de cualquier pared o muebles para evitar daño por calor. Utilice aún más espacio entre la unidad y cualquier objeto hecho de material susceptible al calor.
El no hacer eso puede causar daño, posiblemente resultando en la decoloración o el desfiguración de la pared o de los muebles.
- No coloque la unidad más alto que su hombro.
Al hacer eso puede causar lesión de la quemadura cuando usted intenta agarrar los alimentos del horno.



COMO USAR ① Tostado con los Botones de Tostar de One-Touch (Un-Toque)

Tostar de One-Touch

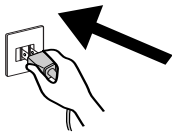
Fije el Control de Grado de Tostado al color del tostado deseado y oprima el Botón del Número de Rebanada. La microcomputadora está diseñada para controlar automáticamente el tiempo y la potencia de cocción por la rebanada y el grado seleccionados.



Durante el primer uso, la unidad puede emitir olor o humo. El olor o el humo disminuirá como se utiliza la unidad. Esto no es un malfuncionamiento.

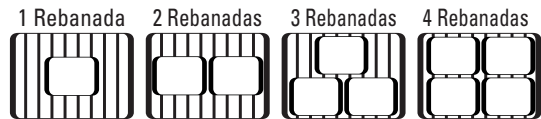
1 Enchufe el cable de voltaje de alimentación al tomacorriente.

Un beep sonará.



2 Coloque las rebanadas del pan sobre de la Parrilla para Hornear.

Como Colocar las Rebanadas del Pan Parejamente



- Coloque las rebanadas del pan según lo ilustrado arriba para la distribución pareja del calor.
- Al tostar tres rebanadas del pan, se puede ser dorados más que deseado. Ajuste el Control de Grado al color deseado de la tostada.
- El tamaño estándar de la rebanada del pan para tostar cuatro rebanadas es $4 \frac{1}{2}'' \times 4 \frac{1}{4}''$. Si las rebanadas son más grandes que esto, tueste una o dos rebanadas a la vez.

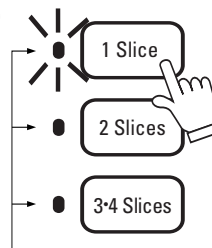
3 Fije el Control de Grado de Tostado.

- El Control de Grado de Tostado puede ser fijado a dos niveles más pálido o más oscuro que la posición estándar.
 - Durante el primer uso, Fíjelo a la posición estándar.
- Nota:** El grado puede variar dependiendo de tipo, tamaño y grueso del pan, o temperatura ambiente.



4 Oprima el botón de tostar de One-Touch (Un-Toque).

- Oprima el Botón de Tostar de One-Touch según el número de las rebanadas que son tostadas. La Luz Indicadora de Número-de-Rebanada enciende y el tostar comienza.
- No abra la puerta durante la operación. Al hacer eso cambiará la terminación de la cocción.
- La unidad puede emitir el vapor cuando la humedad de los alimentos se evapora.
- Refiera a la página 23 para cambiar los ajustes o para terminar la operación.



Tiempo Estándar de Tostar (Cuando las rebanadas están colocadas como recomendo)

1 Rebanada	Aprox. 1 min. 58 sec.
2 Rebanadas	Aprox. 2 min. 30 sec.
3-4 Rebanadas	Aprox. 3 min. 15 sec.

5 Retire las rebanadas de pan.

- Cuando el tostar termina, la unidad sonará un beep tres veces y los calentadores se apagarán automáticamente.
- Para evitar el riesgo de quemadura, tenga mucho cuidado al retirar el pan del horno. Tenga extraordinariamente cuidado cuando usted retira el pan del lado trasero del horno. No toque la puerta o el interior del horno como siguen siendo muy calientes.
 - Desenchufe el cable de corriente después de usar.
 - No mueva la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

* El Control de Temperatura o Marcador de Tiempo no puede ser utilizado mientras que la función de Tostar de One-Touch está en la operación.

Al tostar rebanada(s) congelada(s) del pan



1 Enchufe el cable de corriente.

2 Coloque las rebanadas del pan sobre la Parrilla para Hornear.

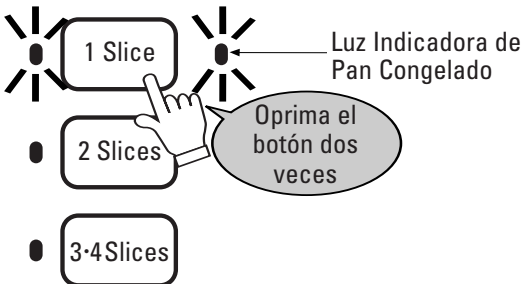
- Siga los pasos demostrados en la página anterior.
- Quite lo helado de la superficie del pan congelado y colóquelos sobre la Parrilla para Hornear.

3 Fije el Control de Grado de Tostado al color del tostado deseado.

- Siga los pasos demostrados en la página anterior.
- Fije el Control de Grado de Tostado al mismo color del tostado deseado como el pan no congelado.

4 Oprima el Botón One-Touch Toast dos veces.

Oprima el Botón de Tostar de One-Touch dos veces según el número de las rebanadas que está tostando. La Luz Indicadora de Número-de-Rebanada y la Luz Indicadora de Pan Congelado encenderán. El calentamiento comenzará inmediatamente.



Tiempo Estándar de Tostar

1 Rebanada	Aprox. 1 min. 58 sec.
2 Rebanadas	Aprox. 2 min. 30 sec.
3-4 Rebanadas	Aprox. 3 min. 15 sec.

5 Retire las rebanadas de pan.

- Siga los pasos demostrados en la página anterior.
- Cuando el tostar termina, la unidad sonará un beep tres veces y los calentadores se apagarán automáticamente. No quite el pan hasta que los beeps paren para que el pan pueda conservar más calor.

Para cambiar el ajuste después del Botón de Tostar de One-Touch se oprime.

- Usted debe hacer un cambio para el Número-de-Rebanada y el Control de Grado de Tostado entre 20 segundos.
- No puede hacer un cambio después de 20 segundos. Observe el color de la tostada a través de la ventana de vidrio y oprima el Botón CANCELAR. Retire las rebanadas del pan cuando se hacen en el color deseado.

Para cancelar One-Touch Toast.

- Oprima el botón Start/Cancel para cancelar.
- Usted también puede oprimir el Botón de Tostar de One-Touch para parar. Oprima el botón que tiene la Luz Indicadora de Rebanada encendida.

<Para las rebanadas del pan normales>

Oprima el botón dos veces si es entre 20 segundos después de se comienza el calentamiento. Oprima el botón una vez después de 20 segundos de la operación.

<Para las rebanadas del pan congeladas>

Oprima el botón una vez después de 20 segundos de la operación.

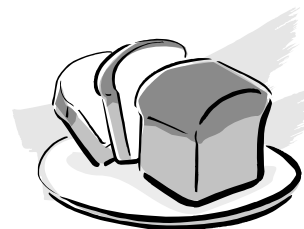
La tostada está dorando desparejadamente.

El dorar desparejo puede ser causado cuando el interior del horno es sucio.

- Fije el Control de Grado de Tostado a un grado más oscuro.
- Mantenga el interior del horno limpio.

Para almacenar los panes correctamente.

Se recomienda congelar el pan para mantenerlo fresco y para evitar de perder el sabor. Congele en un bolso hermético para prevenirlo de la sequedad y del olor absorbente.



COMO USAR ② La Cocción con el Contador de Tiempo

Control de la Temperatura

Dependiendo de los artículos del alimento que usted está cocinando, puede seleccionar temperaturas del horno de 180°F a 470°F en 5 niveles.

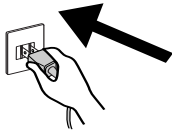


Durante el primer uso, la unidad puede emitir olor o humo. El olor o el humo disminuirá como se utiliza la unidad. Esto no es un malfuncionamiento.

Nota: La función de Tostar de One-Touch no puede ser utilizada mientras que usa la cocción del contador del tiempo.

1 Enchufe el cable de voltaje de alimentación al tomacorriente.

Un beep sonará.



2 Coloque el alimento sobre la Bandeja para Hornear y/o la Parrilla para Hornear.

- Coloque el alimento sobre la Bandeja para Hornear y/o la Parrilla para Hornear parejamente.
- La bandeja del horno puede combarse cuando está calentada.

Refiera a la pagina 21, "Combinación de la Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear"

Bandeja para Hornear



Parrilla para Hornear + Bandeja para Hornear



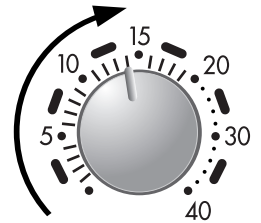
Parrilla para Hornear



Coloque el papel de aluminio sobre la Parrilla

3 Fije el Contador de Tiempo.

- El tiempo máximo que usted puede fijar es 40 minutos. El contador de tiempo se gradúa en los incrementos de un minuto hasta 20 minutos. Se gradúa en los incrementos de dos minutos de 20-40 minutos.
- Para cocinar más de 40 minutos, fije el contador de tiempo después de los primeros 40 minutos que terminen.
- Si el Contador de Tiempo se da vuelta toda la manera a la izquierda y se oprime el Botón Start, los calentadores se encenderán por 30 segundos y se apagará automáticamente.

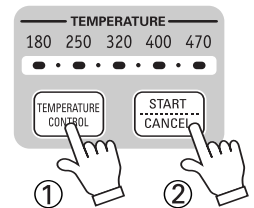


4 Seleccione la temperatura de cocción deseada y oprima el Botón Start.

- Refiera a la página 26, Guía de Cocina y Tiempo de Cocción.
- Cada vez que se oprima el Control de Temperatura, la Luz Indicadora de la Temperatura cambia de 180→250→320→400→470→180. La temperatura se puede cambiar aunque después de oprimir el botón Start/Cancel.
- Oprima el botón Start/Cancel. La Luz Indicadora de la Temperatura encenderán y se comienza la cocción. La Luz Indicadora del tiempo cambiará como progresa la cocción y mostrará el tiempo de cocción restante.

Nota: El Contador de Tiempo no cambia la posición. Permanece en la posición que fija inicial.

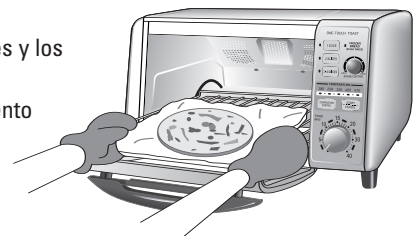
- Para cancelar la cocción, oprima el Botón de Start/Cancel otra vez. Las luces apagarán.
- El ajuste del Contador de Tiempo puede ser cambiado dentro 20 segundos después de que el Botón de Start/Cancel se oprime. El ajuste del Contador de Tiempo no puede ser cambiado si han transcurrido 20 segundos.
- No abra la puerta durante la operación. Al hacer eso cambiará la terminación de la cocción.
- La unidad puede emitir el vapor cuando la humedad de los alimentos se evapora.



5 Retire el alimento del horno.

Cuando se termina el contador de tiempo, la unidad sonará un beep tres veces y los calentadores se apagará automáticamente.

- Para evitar el riesgo de quemadura, tenga mucho cuidado al retirar el alimento del horno. La Bandeja para Hornear, la Parrilla para Hornear, y el alimento siguen siendo muy calientes.
- Asegúrese de que todas las luces indicadoras estén apagadas después de usar y desenchufe el cable de corriente.
- No mueva la unidad hasta que se haya enfriado completamente.





Aviso para la cocción por convección

Para hornear o recalentar los alimentos de conveniencia empaquetados

- Use el alimento empaquetado o congelado que es marcado seguro para el uso en un horno tostador. Si es necesario, retire el alimento de envases del plástico o de recipientes de cartón y colóquelo en recipientes resistentes al calor.
- Siga las indicaciones del tiempo y de la temperatura recomendados de cocción del paquete.
- Para mejores resultados en alcanzar sus preferencias personales, podrá ser necesario ajustar el tiempo y temperatura.

Utilice el Papel de Aluminio

- Fije el contador por un tiempo más corta al cocinar el alimento que puede quemarse fácilmente. Observe el alimento que puede quemarse fácilmente a través de la ventana de vidrio durante la operación, y cubra con el papel de aluminio para evitar de quemarse.
- Envuelva los alimentos que emiten olores en el papel de aluminio y colóquelos sobre la Bandeja para Hornear para evitar que el olor afecte a otros alimentos.
- El colocar papel de aluminio sobre la Bandeja para Hornear hace la limpieza fácil.
- Asegúrese de que el papel de aluminio no toque la resistencia de calor de arriba. El papel puede derretir y adherir a la resistencia de calor, que puede causar un malfuncionamiento.

Al Hornear Pasteles y Galletas

- ★ **Pre caliente el horno.**
Para los mejores resultados pre caliente el horno por 5 minutos antes de colocar el alimento dentro del horno.
- ★ **No abra la puerta durante la operación.**
El paste puede hundirse cuando la temperatura del horno cae drástico abriendo la puerta. Abra y cierre la puerta rápidamente al verificar si el pastel está listo para evitar de la pérdida de calor.
- ★ **Al usar una mezcla para pastel comercial.**
Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de los ingredientes y de fabricante. Ajuste el tiempo de cocción mientras que supervisa para ver si ya está listo. No utilice los moldes de papel para hornear para la mezcla para pastel. Al hacer eso puede causar un fuego.
- ★ **Use el papel de aluminio para cubrir el alimento al cocinar por más de 40 minutos.**
Siempre cubra el alimento con el papel de aluminio al cocinar por más tiempo que anticipado. El alimento puede quemarse debido al calentamiento de la alta potencia.

ESPECIFICACIONES

Número de Modelo	SK-VF7S
Fuente de Potencia	120V 1350W 60 Hz
Contador de Tiempo	Contador Digital de 40 minutos
Dimensiones de la Unidad Exterior (WxHxD)	15 3/4" x 9" x 12 1/2" /400mm x 228mm x 318mm
Dimensiones de la Unidad Interior (WxHxD)	10 3/4" x 4 1/8" x 10 5/8" /273mm x 104mm x 270mm
Peso (Aprox.)	9.5 lbs./4.3 kg
Accesorio	1 Bandeja para Hornear

GUÍA PARA EL TIEMPO DE COCCIÓN

Los tiempos y las temperaturas de cocción deberán tomarse solo como una guía. Se pueden variar debido a la temperatura del alimento, tipo de alimento, cantidad de ingredientes, o temperatura de ambiente. Ajuste el tiempo de cocción por verificar si ya está listo.

Temperatura	Comida	Cantidad	Tiempo de Cocción (min.)	Parrilla para Hornear / Bandeja para Hornear	Nota	
470	Macarrones con queso	2 porciones	8-12	Bandeja para Hornear	página 28 de la receta	
	Carne y Vegetales Envueltos de Papel de Aluminio	3 porciones	16-20	Bandeja para Hornear	Lado de la costura para arriba	
	Papas al Horno	4 papas pequeñas	45-50	Parrilla para Hornear	Diámetro de la papa hasta 2"	
	Berenjena al Horno	4 berenjenas japonesas	25-30	Bandeja para Hornear	Pinche con tenedor	
	Hot Dog	6 pcs.	10-12	Bandeja para Hornear	Envuelva con papel de aluminio	
400	Torta del Arroz (Mochi)	6 pcs.	5-6	Bandeja para Hornear	Hornee a 470° F y supervise el dorado	
	Pizza	1 pieza	8-10	Bandeja para Hornear	Envuelva con papel de aluminio	
	Pizza en Tostada	2 pcs.	7-9	Bandeja para Hornear		
	Lasaña	4-6 porciones	35-40	Bandeja para Hornear	página 29 de la receta	
	Pastel de Manzana	1 pieza	50-60	Parrilla para Hornear	página 30 de la receta	
	Camarones Fritos al Horno	8 pcs.	8-10	Bandeja para Hornear	página 28 de la receta	
	Alas de Pollo Frito al Horno	10 pcs.	20-25	Bandeja para Hornear	Envuelva con papel de aluminio	
	Comida Congelada	Macarrones con queso	2 porciones	17-19		Bandeja para Hornear
		Trocitos de Pollo	8 pcs.	8-10		Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear
		Pollo Frito	8 pcs.	10-12		Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear
		Pollo Empanizado y Frito	8 pcs.	10-12		Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear
		Papas Fritas	0.5 libra	13-18		Bandeja para Hornear
Pizza		dia. 9 1/2"	9-12	Bandeja para Hornear		
320	Para Calentar los Alimentos Fritos	4 pcs.	8-11	Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear	Cubra la bandeja con papel de aluminio para evitar de quemarse	
	Galletas	20 pcs.	9-10	Bandeja para Hornear	Precaliente por 5 min.	
	Pudín del Pan	9 pcs.	18-20	Bandeja para Hornear		
250	Torta Escocesa	9 pcs.	11-13	Bandeja para Hornear		
	Pasteles	dia. 9"	40-45	Parrilla para Hornear		
180	Para Calentar Panecillos con Mantequilla	6 pcs.	3-5	Parrilla para Hornear	Supervise que no se cocine demasiado	
	Para Calentar Croissant	4 pcs.	2-4	Parrilla para Hornear		
	Para Derretir la Mantequilla	4 onzas	10-12	Bandeja para Hornear	Corte en los cubos del 1/2"	
	Para Derretir el Chocolate	4 onzas	10-12	Bandeja para Hornear		

* Al cocinar por más de 40 minutos, fije el tiempo otra vez después de los primeros 40 minutos ya acabados.

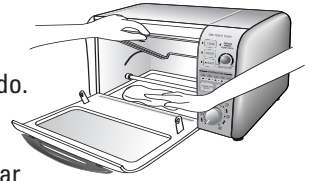
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desconecte la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.

La Parte Exterior e Interior de la Unidad/ Bandeja para Residuos

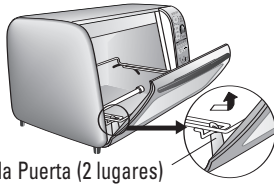
Use jabón suave con un paño húmedo para limpiarlas. Enjuáguelas con un paño húmedo.

- Es fácil limpiar dentro del horno cuando la Guía de la Parrilla para Hornear se levanta para arriba.
- Si el interior de la unidad es sucio, la unidad no calienta adecuadamente y puede causar que los alimentos no se cocinen apropiadamente.



Como Retirar el Guía de la Parrilla para Hornear

- Abra la puerta intermedia.
- Mientras que sostiene la puerta, tire la Guía de la Parrilla para Hornear hacia usted para desunirla del Gancho de la Puerta.
- Ensamble la Guía de la Parrilla para Hornear en el orden reversa de quitarla.



Parrilla para Hornear y Bandeja para Residuos

- Lave en agua tibia con jabón suave. Enjuáguelas con un paño húmedo y séquelas a fondo.
- No use polvos o escobillas rayantes.

Notas

- Desconecte la unidad y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No use una escobilla rayante, polvos, bencina, o diluyente.
- No abra o cierre la puerta poderosamente. Al hacer eso puede causar la Guía de la Parrilla para Hornear desunir del Gancho de la puerta resultando en daño a la puerta o a la Bandeja para Residuos.
- No toque los calentadores cuando Usted ensambla o quita la Parrilla para Hornear para evitar el daño a los calentadores.
- No dañe la Puerta de Vidrio. Al hacer eso puede causar la ventana agrietarse.

Como Retirar la Bandeja para Residuos

- Tire la Bandeja para Residuos en la dirección de la flecha.
- Inserte con seguridad la Bandeja para Residuos hasta el extremo lejano. Asegúrese de que la bandeja esté haciendo frente correctamente hacia arriba.



LOCALIZACIÓN DE FALLAS Revise los siguientes antes de pedir servicio.

Problema	Prevención / Cura
• La unidad no se calienta.	• ¿Esta conectado correctamente el Cable de Corriente?
• Los calentadores se encienden y se apagan durante la cocción.	• Los calentadores se encienden y se apagan automáticamente por la microcomputadora para controlar la temperatura de cocción. Esto no es un malfuncionamiento.
• Los calentadores no se encienden.	• Al tostar el pan congelado, los calentadores se pueden apagar después de dorar el pan tostado. Esto es debido al calentar del pan tostado por dentro después de dorar. Esto no es un malfuncionamiento.
• El pan tostado no dora usando el Botón de Tostar de One-Touch.	• ¿Es el interior del horno sucio? Si el interior del horno no está limpio, la unidad no se calienta correctamente. Limpie el interior del horno.
• Los botones no funcionan correctamente.	• Desenchufe el horno del tomacorriente de pared y luego vuélvalo a enchufar.

RECETAS

Nota

Utilice un recipiente resistente al calor que es menos de 10 x 10 x 3 pulgadas en tamaño. Observe todos los artículos del alimento a través de la ventana y cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.

Bruschetta de Tomate

8-12 porciones 400°F 6-10 minutos

Ingredientes:

1 1/2 Tomates, sin semillas y picados en piezas de servir de 1/4 pulgadas
3 dientes de ajo (desmenuzado)
1 cda de aceite de oliva
1/4 corazones de alcachofa marinados, desaguados y picados
1 1/2 cda de queso de Parmesano desmenuzado
1/4 cda albahaca seca
1 pan francés pequeño

1. Caliente el aceite de oliva en un sartén a fuego mediano. Saltee el ajo por 2 minutos.
2. Mezcle los tomates picados, ajo, aceite de oliva, corazones de alcachofa, y albahaca seca en un tazón pequeño.
3. Deje reposar en la refrigeradora por los menos de dos horas.
4. Corte el pan francés en dos mitades a lo largo y colóquelos sobre la Bandeja para Hornear en el horno. Deje dorar un poco.
5. Saquélo del horno y agregue con la mezcla de tomate.
6. Rocíe con queso de parmesano y colóquelos sobre la Bandeja para Hornear.
7. Hornee en un horno precalentado por 6-10 minutos.

Macarrones con Queso al Horno

2 porciones 470°F 8-12 minutos

Ingredientes:

1/2 taza de macarrones coditos
1/2 cebolla pequeña, cortada en trozas delgadas sal y pimienta
1/3 taza de queso desmenuzado

Para la Salsa Blanca:

1 cda de mantequilla
1 cda harina para todo propósito
1/8 cda de sal
3/4 taza de leche

1. Cocine el macarrone conforme a las indicaciones del paquete. Escorra la pasta cuando esté lista.
2. Saltee la cebolla en un sartén.
3. En una olla, derrita la mantequilla y agregue la harina. Añada la leche. Cocine y revuelva hasta que la mezcla esté cremosa y burbujeada. Agregue una rociada de sal y pimienta.
4. En un recipiente resistente al calor, mezcle la pasta cocida, cebolla, y salsa blanca.
5. Rocíe con queso.
6. Colóquelo sobre la Bandeja para Hornear y hornee en un horno precalentado por 8-12 minutos.

Camarones Fritos al Horno

16 Camarones (8 por vez) 400°F 8-10 min.

Ingredientes:

16 camarones medianos
sal y pimienta

Para la Mezcla de:

3 1/2 cda de aceite vegetal
2/3 taza migajas de pan
1 huevo, bateado
1 cda de harina

1. Caliente el aceite en un sartén. Agregue migajas de pan y saltee hasta que se dore ligeramente.
2. Pele los camarones pero deje la cola con su caparacho.
3. Séquelos bien con una toalla de papel para quitar la humedad. Sazone con sal y pimienta a su gusto. Cubra los camarones con harina, métalos en la mezcla de huevo, y empanícelos.
4. Cubra la Bandeja para Hornear con papel de aluminio. Coloque los camarones sobre la Bandeja para Hornear y hornee en un horno precalentado por 8-10 minutos.

Kabobs de Pollo de Teriyaki

6-8 porciones 400°F 10 minutos

Ingredientes para marinada:

1 1/2 tazas salsa de soya
1 cup + 1 cda azúcar moreno
4 cucharas aceite vegetal
3 diente de ajo exprimido
1 1/2 cda cebolla verde picada

Ingredientes para kabobs:

Pechugas de pollo sin hueso y piel
Cebolla roja, cortada en pedazos cuadrados
Pimientos rojo y verde, cortados en pedazos cuadrados
Rodajas de Piña (opcional)

1. Prepare la marinada y deje los pedazos del pollo de marinar por varias horas.
2. En cada uno de los palillos, alterne los trozos de pollo, la cebolla roja, la pimienta verde, y la piña. Antes de usar los palillos para las brochetas, póngalos en agua fría durante 10 minutos para evitar que se quemen.
3. Coloque sobre la Parrilla con la Bandeja para Hornear abajo.
4. Cocine en un horno precalentado por aproximadamente 10 minutos. Voltee los palillos a lo necesario

Lasaña de Pavo Molino y Verdura

4-6 porciones 400°F 35-40 minutos

Ingredientes:

6 onzas de pasta para lasaña
1/2 libra de pavo molido
1 1/2 tazas floretes del brócoli
1 3/4 tazas salsa de tomate
5 onzas paquete de espinaca congelada, bien escurrida
3/4 taza zanahorias desmenuzadas
4 oz. queso de Fontina desmenuzado
4 1/2 cda queso rallado
1/4 cda albahaca seca
sal y pimienta

1. Cocine la pasta para lasaña conforme a las indicaciones del paquete. Escurra la pasta cuando esté lista.
2. Cocine el pavo molido en una cacerola y sazone con sal y pimienta a su gusto. Escúrralo bien.
3. Hierva el brócoli hasta que se ponga el color verde claro.
4. Distribuya una capa fina de salsa de tomate en el fondo de la bandeja.
5. Coloque una capa de pasta para lasaña sobre la salsa.
6. Distribuya la espinaca y las zanahorias desmenuzadas parejamente sobre la pasta.
7. Rocíe un poco de queso por encima.
8. Cubra con una capa de pasta y vierta 3/4 de salsa por encima.
9. Distribuya el brócoli sobre la salsa y coloque con una capa de pasta.
10. Distribuya la última salsa sobre la pasta.
11. Rocíe el resto del queso.
12. Adorne con albahaca.
13. Coloque el recipiente en la Bandeja para Hornear y hornee en un horno precalentado por aproximadamente 35-40 minutos.
14. Supervise cuidadosamente y cubra con papel de aluminio por si se dora muy rápido.

Pan Tostado con Canela

6 porciones 470°F 1-2 minutos

Ingredientes:

pan de trigo (las cortezas pueden ser cortadas)
2 cda + 2 cda mantequilla sin sal, ablandada
1 1/4 cda canela
1 1/4 cda azúcar
2/3 cup azúcar moreno

1. Tueste el pan hasta que se dore un poco. Unte con la mantequilla.
2. Combine los ingredientes restantes en un tazón y distribuya la mezcla sobre el pan tostado con mantequilla.
3. Coloque el pan tostado con mantequilla sobre la Bandeja para Hornear.
4. Hornee en un horno precalentado por 1-2 minutos.

Pastel de Manzana

6-8 porciones **400°F** **50-60 minutos**

Ingredientes:

2 paquetes de corteza para pastel congelada de 9 pulgadas
5 tazas rodajas finas de manzana, sin cáscara (5-8 manzanas)
1 cda jugo de limón
 $\frac{3}{4}$ taza azúcar
2 cdas harina
 $\frac{1}{2}$ cdta canela en polvo
 $\frac{1}{8}$ cdta nuez moscada en polvo

1. Descongele la corteza para pastel según las instrucciones del fabricante. Quite una corteza del molde y extiéndala para formar la corteza superior.
2. Rocíe las manzanas con jugo de limón si se desea un sabor mas ácido.
3. En un tazón, combine el azúcar, la harina, la canela y la nuez moscada. Agregue las rodajas de manzanas y mezcla suavemente.
4. Coloque una de las cortezas en un molde de pastel resistente al calor.
5. Pase la mezcla de manzana al molde. Coloque la corteza superior sobre del pastel y doble los bordes hacia arriba, como tratando de cubrir las manzanas. Corte 3-4 rajadas en la corteza superior para dejar pasar el calor cuando se está horneando.
6. Cubra el borde del paste con papel de aluminio para que no se dore demasiado. Remove el papel de aluminio hacia terminar de cocinar para alcanzar el dorado que deseeas.
7. Coloque sobre la Parrilla para Hornear y hornee en un horno precalentado por 50-60 minutos o hasta que esté listo.

Puff Pastry (Masa de Hojaldre) con Frambuesa y Chocolate

Aprox. 30 torceduras **400°F** **6-8 minutos**

Ingredientes:

1 1 paquete de puff pastry (masa de hojaldre)
1 huevo + 1 cda agua
 $\frac{1}{4}$ taza chocolate semi-sweet en pedazos
2 cdas jalea de la frambuesa sin semillas

1. Deshele hoja del pan dulce según paquete.
2. Extienda la masa en forma de un rectángulo fino sobre una bandeja de 14 x 10 pulgadas.
3. Córta en dos mitades a lo largo. (Debe tener una hoja de 7 x 10 pulgadas)
4. Unte uno de los pliegues de masa con la mitad de la jalea, y rocíe las piezas de chocolate.
5. Cierre el relleno con el pliegue de masa de hojaldre.
6. Con un rodillo extienda la masa suavemente.
7. Corte en rectángulos del tamaño de $\frac{1}{2}$ pulgada.
8. Tuerza y coloque sobre la Bandeja para Hornear cubierta en papel de aluminio.
9. En un tazón pequeño, bata el huevo y el agua. Brush lightly with egg mixture.
10. Hornee en un horno precalentado por 6-8 minutos o hasta que esté dorada.
11. Permita que se enfríe y rocíe ligeramente el azúcar en polvo como opción.

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN DIGITAL SANYO SK-VF7S

OBLIGACIONES

Para obtener servicios garantizados por fábrica, llame el número de teléfono de llamada gratis abajo. La unidad debe ser embalada en el cartón original o en un cartón firme y bien acolchonado para evitar daños durante el envío.

Nota: No devuelva esta unidad a la tienda de venta al por menor para servicio.

Para obtener servicios garantizado por fábrica, información sobre funcionamiento de un producto o para la resolución de problemas, llame **1-800-421-5013**

Días Hábiles de 8:00 AM hasta 5:00 PM hora del Pacífico de los Estados Unidos

o visite nuestra página de Internet en www.sanyoservice.com

ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS SANYO COMPRADOS Y USADOS EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

ESTA GARANTÍA APLICA ÚNICAMENTE AL USUARIO AL POR MENOR ORIGINAL Y NO APLICA A PRODUCTOS USADOS PARA CUALQUIER OBJETO INDUSTRIAL, PROFESIONAL O COMERCIAL. EL CONTRATO DE COMPRA Y VENTA O RECIBO DE VENTA CON FECHA ORIGINAL DEBE SER PRESENTADO AL CENTRO DE SERVICIO DE SANYO AUTORIZADO EN EL MOMENTO EN QUE SE SOLICITA SERVICIO DE GARANTÍA.

Sujeto a las OBLIGACIONES arriba y las EXCLUSIONES abajo, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este producto SANYO contra defectos en materiales y mano de obra para los períodos de MANO DE OBRA y PIEZAS especificadas abajo. SFC reparará o reemplazará (a la opción de SFC) el producto y cualquiera de sus piezas que no conforman con esta garantía. El periodo de garantía comienza en la fecha en que el producto fue comprado por primera vez al nivel de venta al por menor.

MANO DE OBRA	PIEZAS
UN AÑO	UN AÑO

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de controles operados por el cliente tal como explicados en el manual de instrucción del modelo apropiado, o (B) la reparación de cualquier producto cuyo número de serie ha sido alterado, desfigurado o retirado.

Esta garantía no aplicará a la configuración, instalación, retiro del producto para reparación o reinstalación del producto después de reparación.

Esta garantía no aplica a reparaciones o reemplazos necesarios por cualquier causa más allá del control de SFC incluyendo, pero no limitándose, a cualquier función defectuosa, defecto o fallo causado por o como resultado de servicio o piezas no autorizados, mantenimiento inapropiado, funcionamiento contrario a las instrucciones proporcionadas, accidentes de envío o de tránsito, modificación o reparación por el usuario, abuso, uso indebido, negligencia, accidentes, voltaje de línea de potencia incorrecta, incendio, inundación o otras Acciones de Dios, (fuerza mayor), o desgaste debido a uso normal.

Lo antedicho reemplaza todas las otras garantías expresas y SFC no asume ni autoriza ninguna parte a asumir por la compañía cualquier otra obligación o responsabilidad.

LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDE SER IMPLÍCITA POR LA LEY (INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD) SE LIMITA AL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA. EN NINGÚN CASO SFC TENDRÁ RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE SURGEN DE LA POSESIÓN O USO DE ESTE PRODUCTO, O POR CUALQUIER DEMORA EN EL DESEMPEÑO DE SUS OBLIGACIONES BAJO ESTA GARANTÍA DEBIDO A CAUSAS MÁS ALLÁ DE SU CONTROL. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE CUÁNTO TIEMPO DURA UNA GARANTÍA IMPLÍCITA Y/O NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES, ASÍ QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ARRIBA POSIBLEMENTE NO APLICAN A USTED.

ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS, QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Para su protección en el caso de robo o pérdida de este producto, por favor llene la información abajo para sus propios registros.

Número de Modelo _____ Número de Serie _____

(Ubicado en el lado atrás o de abajo de la unidad)

Fecha de Compra _____ Precio de Compra _____

Donde fue Comprado _____



21605 Plummer Street
Chatsworth, CA 91311
www.sanyo.com

Printed in China