



**STAINLESS STEEL TOASTER
OVEN BROILER
HORNO TOSTADOR
ASADOR INOX
MODEL PT0169**



**Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes**

Este producto es para uso doméstico únicamente.



This product is for domestic use only

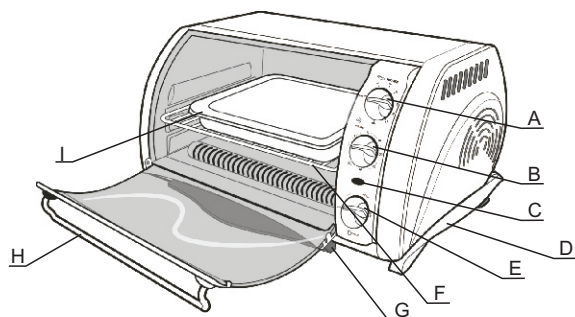
**Use & Care Manual
Important Safeguards**

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 risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven 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 use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
9. Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
10. Turn all controls to "OFF" before inserting or removing plug from wall outlet.
11. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
12. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
13. Do not use oven for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
16. Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.

18. Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
19. Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- If this product is mounted under a cabinet:*
20. To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
- To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
 - To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
 - To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
21. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



- A. Toast/Bake/Broil temperature control**
- B. 30-minute bake timer**
- C. On indicator light**
- D. Side handle**
- E. 6-minute timer**
- F. Slide rack**
- G. Slide - out crumb tray**
- H. Door handle**
- I. Bake pan**

Instrucciones importantes de seguridad

PRECAUCIÓN: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad.

Por favor lea todas las instrucciones

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Para evitar un choque eléctrico no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del artefacto.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el artefacto de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el artefacto se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- Antes de enchufar o desconectar la unidad, todos los controles deben estar en la posición de apagado (Ø).
- Utilice el artefacto solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el artefacto.
- Existe el riesgo de incendio si la unidad permanece cubierta mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el artefacto mientras está en uso.

- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el artefacto. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del artefacto produciendo riesgo de un choque eléctrico.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando el artefacto no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- No introduzca los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el artefacto se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.
- No se debe utilizar ningún artefacto eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Traslade el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la poliza de garantía del producto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el artefacto a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre, ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución cuando se mueve un artefacto que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.

Como Usar

Cómo asar

▶ 1

Coloque la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear y colóquelas sobre la parrilla corrediza (B).

▶ 2

Coloque el control de temperatura en la posición de asar y el cronómetro de 30 minutos en la posición de encendido (ON). No es necesario precalentar el horno para asar.

▶ 3

Para detener la cocción, abra la puerta del horno. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo de cocción recomendado.

▶ 4

Cuando termine de asar, extraiga la bandeja corrediza con un guante de cocina y luego retire la bandeja de hornear.

▶ 5

Coloque el control de temperatura en la posición de apagado (OFF) y el cronómetro de 30 minutos en la posición "0".

Cuidado y limpieza

▶ 1

Apague el artefacto, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

▶ 2

La puerta de vidrio se debe limpiar con una almohadilla de nylon y agua jabonosa. No se deben utilizar rociadores para limpiar vidrios.

▶ 3

Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y hable la parrilla hacia adelante y hacia afuera, lávela en agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos. Para eliminar las manchas persistentes utilice una almohadilla de poliéster o de nylon. Para volver a colocar la parrilla corrediza, abra la puerta completamente, coloque la parrilla en su ranura y cierre la puerta.

▶ 4

Lave la bandeja de hornear y la parrilla de asar con agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nylon a fin de evitar las rayaduras.

▶ 5

Para retirar la bandeja de residuos, sujete el mango al frente del horno y hable del mismo hacia afuera (C). Deseche los residuos y lave la bandeja en agua tibia jabonosa. Para eliminar las manchas persistentes, utilice una almohadilla de nylon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla de nuevo en el horno.

Interior antiadherente fácil de limpiar

▶ 1

Desconecte el horno y permita que se enfríe. Limpielo con una esponja jabonosa o almohadilla de nylon después de cada uso.

▶ 2

No utilice limpiadores químicos para hornos. No use limpiadores abrasivos ni de fibras fuertes ya que se puede dañar el revestimiento del horno. Seque el horno con una toalla de papel o un paño suave.

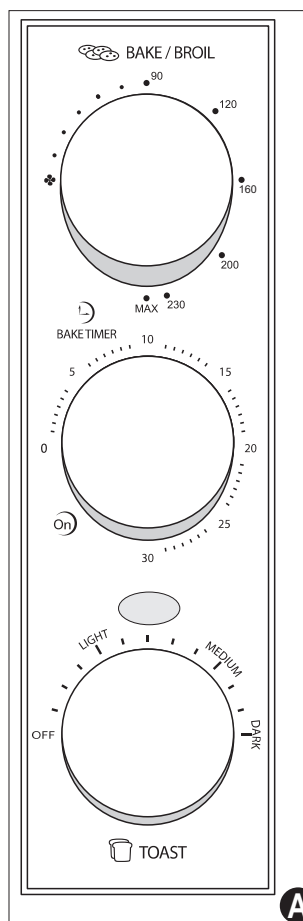
Exterior

Permita que el horno se enfríe totalmente antes de limpiar cualquier superficie exterior. Limpie el exterior con un paño o una esponja húmeda y séquelo con una toalla de papel o un paño suave.

Recipiente para cocinar

Este artefacto le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio. Siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,45 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

GETTING TO KNOW YOUR TOASTER OVEN/BROILER(Continued) CONTROL PANEL



Please familiarize yourself with the toaster oven control panel, oven functions and accessories prior to the first use:

Bake/Broil Temperature Control Dial:

Choose the desired or recommended FUNCTION from **Broil, Bake, Toast**.

Toast Color Dial:

For Toasting: Set the Toast Color Dial as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.

For Baking: Turn the Bake/Broil Temperature Control Dial and Bake timer to the desired setting.

For Broiling: Turn the Temperature Control Knob Dial to Broil. And turn the Bake timer to desired setting.

When the time has elapsed or the knob is manually turned to the "0" position, a bell will sound and the Oven will automatically shut off.

"On" Indicator Light : Illuminate when the oven is on.

Slide Rack: Used for toasting, broiling, and Baking.

Bake Pan: When using, place it on the **Slide Rack**.

Slide Out Crumb Tray: Slide it out for cleaning.

Broil Rack: Used for broiling.

How to Use

This product is for household use only.

Getting Started:

1. Wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
2. Insert the crumb tray underneath the bottom heating elements.
3. Plug the unit into a standard outlet.

For Toasting:

1. Insert the slide rack in the rackslot.
It is not necessary to preheat the oven for toasting.

Como Usar

Como Tostar

▶ 1

Inserte la parrilla corrediza en su ranura. No es necesario precalentar el horno para tostar.

▶ 2

Ajuste el control de nivel de tostado a su gusto (A). Para lograr mejores resultados, se recomienda escoger la posición media para tostar la primera vez. Luego se puede escoger entre más pálido u oscuro según su gusto.

▶ 3

Coloque el control de temperatura en la posición de tostar (☐). La luz indicadora de encendido se iluminará y permanecerá encendida por un ciclo de tostado. Cuando el ciclo finalice, se oír un timbre. La luz indicadora de encendido se apagará.

▶ 4

Para detener el ciclo de tostado en cualquier momento, abra la puerta del horno. Los elementos calefactores y la luz indicadora se apagarán.

▶ 5

Coloque el control de nivel del tostado en la posición de apagado (Ø).

▶ 6

Abra la puerta del horno con un guante de cocina, extraiga la parrilla corrediza y luego los alimentos.

ADVERTENCIA: Si el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar ninguna superficie.

Como hornear

▶ 1

Coloque la bandeja de hornear con los alimentos que se van a cocer sobre la parrilla corrediza.

▶ 2

Gire el control de temperatura a la temperatura deseada (A).
a. Si no utiliza el cronómetro de 30 minutos para hornear, coloque el control en la posición de encendido (☉) y supervise la cocción de los alimentos.
b. Si utiliza el cronómetro de 30 minutos para hornear, coloque el control en el número de minutos deseado.

▶ 3

Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura adecuada. Para detener la cocción, abra la puerta del horno. Para reiniciar el ciclo de cocción, cierre la puerta. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado.

▶ 4

Cuando termine de hornear, coloque el control de temperatura en la posición de apagado (Ø).

▶ 5

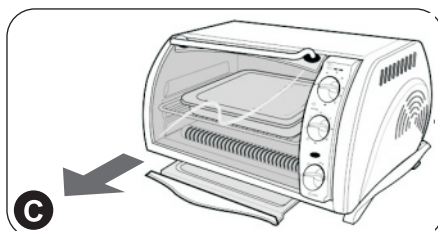
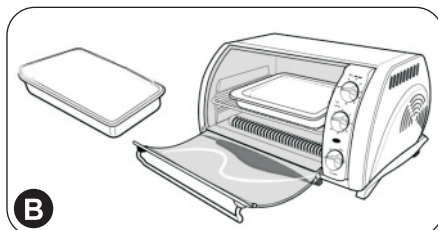
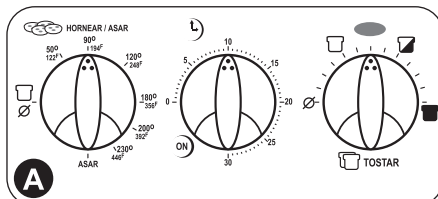
Si utiliza el cronómetro de 30 minutos para hornear, oír un timbre cuando se cumpla el tiempo programado, si no, cuando finalice el ciclo de cocción coloque el cronómetro en la posición "0". La luz indicadora de encendido se apagará.

▶ 6

Abra la puerta del horno con un guante de cocina, extraiga la parrilla corrediza y luego la bandeja de hornear.

ADVERTENCIA: Si el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar ninguna superficie.

Partes y Características



Cable Eléctrico

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar éstas medidas de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse que la toma de corriente sea una de tierra.

Enchufe de tierra

- El producto es proporcionado con un cable corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo.
- Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable de extensión, se debe tener en cuenta su resistencia.

▶ 1

El voltaje eléctrico del cable o el cable de extensión debe tener como mínimo el mismo voltaje del artefacto.

▶ 2

El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño hale de él o que alguien se tropiece accidentalmente.

▶ 3

Esta unidad requiere una conexión a tierra por lo tanto, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

NOTA: Si el cordón de alimentación sufre algún daño, éste debe ser remplazado por personal calificado para evitar riesgos.

Como Usar

ADVERTENCIA: Este producto es sólo de uso doméstico

Antes del uso

▶ 1

Lave todas las partes conforme a las instrucciones de la sección Cuidado y Limpieza.

▶ 2

Inserte la bandeja de residuos debajo de los elementos calefactores inferiores.

▶ 3

Conecte el artefacto a una toma de corriente estándar.

- Set the toast browning control as desired(A). For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
- Turn temperature control to TOAST setting. The "On" Indicator Light will come on and stay on during the toasting cycle. When toasting is done, you hear a bell sound. The on indicator light goes out.
- To stop toasting at any time, open the Oven door. The heating element and the on indicator light go out.
- Turn the toast browning control to OFF.
- Using an oven mitt or pot holder, open the door and slide out the slide rack to remove food.

Caution: The Oven is hot. Do not let your skin touch any surface.

TOASTER GUIDE BREAD (4 SLICES)

Position	Bread Shade grade	Toast Time
DARK	7 Grade	6 min
MIDDLE	5 Grade	4 min~5 min
Light	3 Grade	2 min~3 min

Baking:

- Place bake pan, containing food to be cooked, on the slide rack.
 - Consult the Baking/Broiling Chart below for the type of food you want to cook.
 - Turn the temperature control to the desired temperature setting.
 - Turn the bake timer control to the desired number of minutes.
- Note:** For best results, always preheat the Oven for 5 minutes.
- The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain the temperature. To stop cooking, open the oven door. To continue operating, close the door. Check food for doneness at minimum time.
 - When finished baking, turn the temperature control to the Off.
 - Using an oven mitt or pot holder, open the door and slide out the slide rack to remove the bake pen.

Caution: The oven is hot. Do not let you skin touch any surface.

BAKING GUIDE

Note: When BAKING foods, place Bake Pan on the Slide Rack. Preheat oven for 5 minutes before placing food in Oven. Use recommended times as a guide.

FOOD	AMOUNT	TEMP/TIME	PROCEDURE
Chicken	to fit Bake Pan	200°C 40-50 min	Arrange in Bake Pan and place on top of Slide Rack. Bake until chicken registers 50C on meat thermometer.
Steak	to fit Bake Pan	Around 180°C	Arrange in Bake Pan and place on top of Slide Rack. Bake until done as desired.
Cookies	6-8 cookies	follow package	Arrange in Bake Pan and place on top Slide Rack. Bake until done and browned as desired.
Biscuits	to fit Bake Pan	follow package	Arrange in Bake Pan and place on top Slide Rack. Bake until done and browned as desired.
Potatoes	1-6 mediumm potatoes	200°C 1- 1 hr	Wash and pierce potatoes. Place directly on Slide Rack.
Onion rings	single layer to fit Bake Pan	200°C follow package	Turn once during baking. Check frequently to prevent over browning.
Pizza		200C follow package	Place pizza directly on Slide Rack. Check frequently to prevent over browning.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

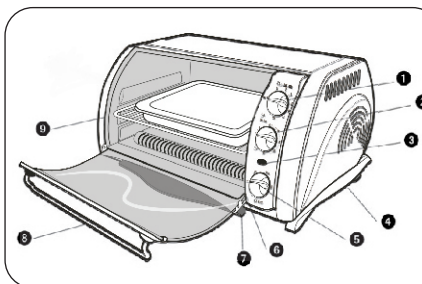
¡Asegúrese de guardarlo para su seguridad!

HORNO TOSTADOR
Horno / asador para el mostrador



Partes internas

Este producto puede variar ligeramente del que está ilustrado



► 1
Control de temperatura de hornear, asar y tostar.

► 2
Cronómetro de 30 minutos para hornear.

Partes internas

► 3
Luz indicadora de encendido.

► 4
Asa (por ambos lados).

► 5
Control del grado del tostado.

► 6
Parrilla corrediza (Nº de pieza 30).

► 7
Bandeja de Residuos corrediza (Nº de pieza 4648N 4648B).

► 8
Asa de la puerta.

► 9
Bandeja de hornear (Nº de pieza 44).

¿Como usar el manual de instrucciones?

Las recomendaciones de cuidado y limpieza (pag.4), que constan en este manual son para todos los modelos. La información adicional le servirá como guía para el uso correcto de las funciones de su artefacto, las cuales encontrará en partes interiores (pag1), de acuerdo al producto que usted ha comprado.

Índice y contenido

CONTENIDOS

Asegúrese de guardarlo para su seguridad	11
Partes Internas.....	11
Partes y Características.....	12
Como Usar.....	13-14
Cuidado y Limpieza.....	14
Instrucciones importantes de Seguridad.....	15

Broiling:

1. Place the bake pan both on the slide rack.
2. Use the chart below as a guide to cooking times.
Check food for doneness at minimum cooking time.
3. When finished broiling , Using an oven mitt or pot holder, slide out slide rack to remove bake pan.
4. Turn the temperature control to broil and the 30-minute bake timer control to on. The oven does not need to be preheated for broiling.
5. To stop cooking, open the door. Check food for doneness at minimum cooking time.

Note: The oven is hot. Do no let you skin touch any surface.

6. Turn temperature control to OFF and 30-minute bake timer to 0(off).

BROILING/BAKING GUIDE

BROILING GUIDE

NOTE: When **BROILING** foods, Always preheat for 5 minutes before cooking/baking, and slide Bake Pan under Slide Rack and use uppermost rack position. Turn Bake/Broil Temperate; Dial to **BROIL**. Do not preheat. Broiling times are approximate. Do not under cook ground beef, fish or poultry. Check for desired doneness on steaks.

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Chicken	1-6 pieces	35-45 min	Arrange pieces skin-side down; turn after 20-25 min. Continue broiling until 70C on meat thermometer, or juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	15-18 min	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-6 (1/4 lb.each)	25-35 min	Turn after 15 minutes; continue broiling until 60C on meat thermometer, or done as desired.
Beef steaks	1-2 (3/4-inch thick)	25-35 min	Turn after 15 minutes; continue broiling until 70C on meat thermometer.
Pork chops	1-6 (3/4-inch thick)	30-40 min	Turn after 20 minutes; continue broiling until 70C on meat thermometer.
Fish steaks	1-6 (1 inch thick)	25 min	Turn after 10 minutes; continue broiling until fish flakes easily with a fork.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 min	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with sliced cheese. Broil until cheese is melted.

Care and Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the Slide Rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack,

open the door completely and slide the Rack into the rack support grooves. Be sure the slide Rack is seated properly. Wash the Bake Pan in hot, sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

To remove the Crumb Tray, unplug the oven. Tilt back the Oven and use the knob located on the bottom of the Oven to pull down the Crumb Tray; discard crumbs. Wipe Tray with a dampened cloth or paper towelling and dry. Close and secure Tray.

Exterior Surfaces

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

Cooking Containers

1. The inside dimensions of this Oven are 11"x 7½"x 3" (28 cm x 19 cm x 7.6 cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the oven in mind when purchasing baking containers.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bake ware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. **Some items which should never be used in your Toaster Oven:**
 - Glass lids on glass or metal bake ware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
 - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
 - Plastic wrapping or paperboard covers.
 - Containers larger than those recommended.
 - Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.