

euro-prokitchen

euro-prokitchen

Look for these other Euro-Pro kitchen products
for professional cooking results



convection toaster oven
horno tostador a convección



U.S.: EURO-PRO Operating LLC
Newton, MA 02459

Canada: EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc
Ville St. Laurent, Québec H4S 1A7
1-800-798-7398
www.euro-pro.com

COPYRIGHT© EURO-PRO OPERATING LLC 2010
PRINTED IN CHINA / IMPRESO EN CHINA

Illustrations may differ from actual product.
El dibujo puede no ser igual al producto real.

REV. 100514

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO

Model/Modelo TO161

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

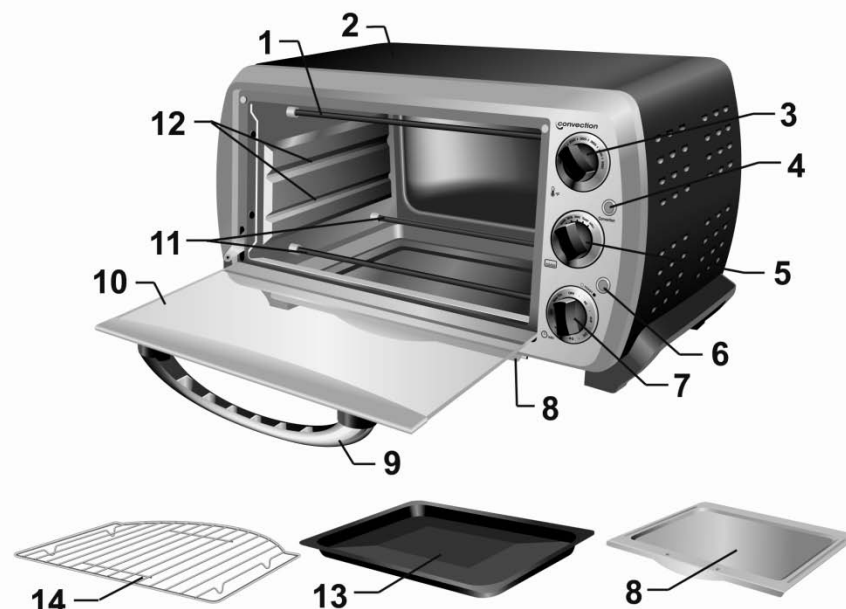
When using your **CONVECTION TOASTER OVEN**, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **CONVECTION TOASTER OVEN**.
 2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
 3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or oven in water or other liquids.
 5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment.
 7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
 8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
 9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
 10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 11. To disconnect, turn the time control dial to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
 12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
 13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
 14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
 15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
 17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. **Do not** place any items on the oven during operation.
 18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
 19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
 20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
 21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
 22. This appliance is OFF when the time control dial is in the "OFF" position.
 23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
 24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
 25. **Do not** use outdoors.
 26. **Do not** use appliance for other than intended use.
- Note:** This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:
1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household Use Only

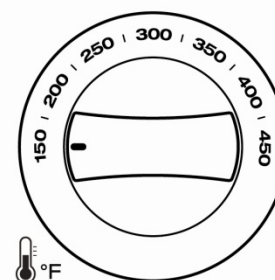
Warning: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Convection Toaster Oven Parts

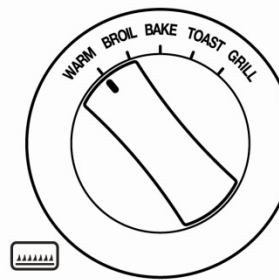


- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Upper Heating Elements | 8. Crumb Tray |
| 2. Housing | 9. Door Handle |
| 3. Temperature Control | 10. Glass Door |
| 4. Convection Indicator Light | 11. Lower Heating Elements |
| 5. Function Control | 12. Wire Rack Guides |
| 6. Power "On" Light | 13. Baking Pan |
| 7. Timer | 14. Curved Wire Rack |

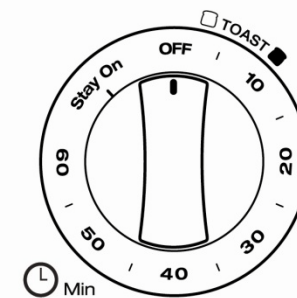
Temperature Control



Function Control



Timer



Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1380 Watts

*Illustrations may differ from actual unit.

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Convection Toaster Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the timer is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in a dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new convection toaster oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450°F) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of a protective substance applied to the heating elements in the factory.

Warning: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

Caution: Always use extreme care when removing the baking pan, wire rack, crumb tray or any hot object from a hot oven. Always use oven mitts when removing these items.

Caution: Do not leave oven unattended while in operation.

Using Your Convection Toaster Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

Temperature Control

Choose the desired temperature from Warm to 450°F for baking.

Function Control

This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:

1. **Warm** - To keep cooked food warm for up to 30 minutes.
2. **Broil with Convection** - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
3. **Bake with Convection** - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
4. **Toast** - Bread, muffins, frozen waffles, etc.
5. **Grill with Convection** - For grilling fish, steak, sandwiches, bacon & eggs, etc.

Timer Min

When you turn the dial to the left, (counter-clockwise), the oven will "Stay On" until it is manually shut "OFF". To activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the set time.

Convection Fan

The convection fan works automatically with the bake, broil and grill settings.

Convection Indicator Light

The convection light will automatically turn on when you select either the Bake, Broil or Grill settings.

Power "On" Light

Is illuminated whenever the oven is turned on.

Curved Wire Rack

For toasting, baking and general cooking for casserole dishes and standard pans. The curved wire rack can accommodate a pizza up to 12" in size.

Baking Pan

For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

Crumb Tray

The crumb tray is the full width of the unit interior and is designed for easy removal and cleaning. Located under the oven door, the crumb tray can be removed without opening the oven door.



Convection Cooking

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (broil, bake and grill). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant types toaster ovens. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces a more even temperature all

around the food by air movement so that food cooks evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food cooking it significantly faster than conventional ovens.

Convection Toaster Oven Function Settings:

1. Warm

Keep cooked food warm for up to 30 minutes. Longer periods of time are not recommended as food will become dry or will spoil.

Operation

1. Set temperature control to the 180°F.
2. Turn the function control to "Warm".

2. Broiling with Convection

The top heating elements cycle on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 15 minutes at the desired temperature. A broiling guide with approximate broiling times is included below for your convenience. In the convection oven it is not necessary to turn the food because the fan circulates hot air around the food. The food must be placed on the wire rack with the baking pan beneath it to allow the circulation of air.

Operation

1. Set temperature control to 450°F.
2. Turn function control to "Broil". The convection indicator light will automatically turn "On".
3. Preheat the oven for 15 minutes.
4. Slide the baking pan into the oven using the lower rack guide.
5. Place the food on the wire rack.
6. Brush the food with oils or sauces as desired.
7. Place the wire rack on the upper rack guide to broil. Food should not touch the upper heating element.
8. Set the temperature control to the appropriate temperature.

3. Turn the time control to "Stay On" position.
4. Turn the time control to "OFF" position when finished.

Caution: When sliding the oven rack out of oven, always support the rack.

9. Turn time control to the "Stay On" position.
10. It is advisable to leave the door slightly ajar.
11. When broiling is complete, turn the time control to "OFF" before you remove the food from the oven.

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	20-25 min.
T-BONE STEAK	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
PORK CHOPS	400	20-25 min.
LAMB CHOPS	400	20-25 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Note: Preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature. All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. The use of a meat thermometer is highly recommended.

3. Bake with Convection

Convection baking is very consistent and even. The fan circulates the hot air around the food making baked goods rise quickly and evenly. Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bake ware that will fit in your oven are up to 12 inches in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or non-ovenproof glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Place the wire rack in the lower or upper oven rack support guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
2. Preheat the oven as directed in the recipe, approximately 15 minutes.
3. Place pan with item(s) to be baked on the wire rack.
4. Turn the function control to "Bake". The convection indicator light will turn "On".
5. Turn the time control to position "Stay On".
6. When baking is complete, turn the time control to "OFF".

Positioning of Oven Rack

Cookies - Use the upper or lower support guides.

Layer cakes - Use the lower support guide only (bake cakes one at a time).

Pies - Use the upper or lower support guides.

Baking Cookies

For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using cookie sheets placed on the wire rack. Also, using parchment paper on the cookie sheets might prove helpful when baking certain types of cookies.

- Preheat oven for 15 minutes, then place cookie sheet on the wire rack to begin baking.
- Use parchment paper on cookie sheets so cookies will not stick.
- Cookie sheet baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Baking Guide

Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your convection toaster oven. To be sure pan will fit, place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

- 6 - cup muffin pan
- 8 x 4 loaf pan
- 9 x 5 loaf pan
- 8" round or square baking pan or ovenproof dish
- 1-1 1/2 quart ovenproof casserole dish - most types
- 12" pizza pan

When baking in loaf pans, we recommend you do not fill them more than half full.

Using the Bake Function for Roasting:

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to a 5-lb. chicken, turkey or roast. A suggested roasting guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results, we recommend that you preheat the oven for 15 minutes at the desired temperature. We do **NOT** recommend the use of oven roasting bags or non-ovenproof glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

1. Place the food to be cooked in the baking pan.
2. Slide the bake pan into the oven using the lower rack guides.
3. Set the temperature control to the desired temperature.
4. Turn the function control to "Bake". The convection indicator light will turn "on".
5. Turn the time control to the "Stay On" position.
6. To check or remove roast, always use oven mitts.
7. When cooking is complete, turn the time control to the "OFF" position.

Roasting Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
BEEF ROAST	300-325	25-30 min.
PORK ROAST	325	40-45 min.
HAM	300-325	35-40 min.
CHICKEN	350	25-30 min.
TURKEY	350	25-30 min.

Note: Always pre-heat the convection toaster oven for 15 minutes at the desired temperature before starting to roast. All roasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Using the Bake Function for Making Pizza:

Bake your favorite frozen pizzas in the toaster oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven. Use the top support guide to bake a 12" pizza.

Operation

1. Preheat oven for 15 minutes on 450°F.
2. Turn the function control to "Bake". The convection indicator light will turn "On".
3. Set time control to "Stay on" position.
4. Then lower temperature according to baking instructions.
5. Place pizza on the wire rack and begin baking.
6. When pizza is ready, turn the time control to "OFF".

Preparation & Cooking Time

• Frozen Pizzas

Cook for 5-8 minutes or as indicated on the package. It is advisable to remove the pizza from the freezer 10 minutes before placing in the oven. Place pizza directly on the wire rack to bake.

• Pizza Mix

Cook for 18-25 minutes or as indicated on the package. Follow the instructions on the package. Lightly grease a pizza pan (not included). If you wish, you can sprinkle the pan with corn meal. Place pizza on pan and place pan on wire rack to bake.

• Homemade Pizzas

Follow the recipe instructions. Lightly grease a pizza pan (not included). If you wish, you can sprinkle corn meal on the pan. Place the pizza pan on the wire rack to bake.

4. Toasting

The large capacity oven allows for toasting up to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven.

Operation

1. Set the temperature control to 450°F.
2. Turn the function control to "Toast".
3. Place food to be toasted on the wire rack.
4. Ensure that the crumb tray is in place.
5. Turn the time control knob to desired darkness. (Light to dark)
6. The bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Oven rack should be positioned in the upper rack guides with the indentations pointing down.

Suggested Toast Settings:

Light: 4 min.
Medium: 5 min.
Dark: 7 min.

Caution: When toasting, do not leave food in for longer periods of time other than what is listed above. Toasting for longer than recommended times will burn food.

Warning: Never leave oven unattended when toasting or top browning.

5. Grill with Convection

Because the convection oven circulates hot air around the food as it grills, it is not necessary to turn the food during cooking. For best results, preheat the oven to 450°F for 15 minutes before adding the food to be grilled.

Operation

1. Set temperature control to **450°F**.
2. Turn function control to "Grill". The convection indicator light will turn "On".
3. Preheat the oven for 15 minutes.
4. Place the bake pan on the lower rack support.
5. Place the food on the wire rack and slide into the upper or lower rack support guide depending on the thickness of the food that you are cooking.

6. Food should be placed as close as possible to the top heating elements without touching them.
7. Set temperature control to the appropriate temperature. Brush food with sauces or oil, as desired.
8. Turn time control to position 'Stay On'.
9. It is advisable to leave the door slightly ajar.
10. When grilling is complete, turn the time control to "OFF".

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Oven Interior

- If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth, or nylon scouring pad and mild detergent.
- Take extra care when cleaning near the upper and lower heating elements in order to avoid damaging the elements.
- **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS, OR SCRAPE THE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS ALL THESE METHODS MAY DAMAGE THE OVEN.**
- To clean the crumb tray, slide it out of the oven and brush off all crumbs. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

Oven Exterior

- Clean with a damp sponge.
- **DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS AS THEY MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

Accessories

- All accessories can be washed in hot soapy water or in the dishwasher.
- **DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR STEEL WOOL SCOURING PADS ON THE BAKING PAN AS THEY MAY DAMAGE THE ENAMEL FINISH.**

The Glass Door

- The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with paper or cloth towel.

Drying

- **LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO USE.**
- **ENSURE THAT ALL PARTS AND SURFACES ARE DRY BEFORE YOU PLUG IN THE OVEN.**

Troubleshooting Guide

If your toaster oven fails to operate, follow these instructions:

1. Make sure the unit's polarized plug is fully inserted into an electrical outlet.
2. Make sure the electrical outlet is working. Check your fuse box or circuit breaker box and replace the fuse or reset the breaker as necessary.

If the problem persists, consult the EURO-PRO Kitchen Warrantee.

For Technical Support call:
1 (800) 798-7398, Monday to Friday
8:30 A.M. - 5:00 P.M. Eastern Standard
Time, or visit our website at
www.euro-pro.com.

Model
TO161

EURO-PRO 

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check payable to EURO-PRO Operating LLC in the amount of \$12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su **Horno Tostador a Convección**, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su **Horno Tostador a Convección**.
2. **No** toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua o cualquier otro líquido.
5. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnalo a **EURO-PRO Operating LLC** para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
8. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Al utilizar el horno, mantenga por lo menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los costados del horno para permitir la circulación adecuada del aire.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, gire el control de tiempo a OFF, luego desenchúfelo. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
12. Debe tener mucho cuidado al mover una bandeja que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. **No** cubra la bandeja de las migas o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
14. Tenga mucho cuidado al remover la bandeja, los estantes o al desechar grasa caliente o cualquier otro líquido caliente.
15. **No** limpie el interior del horno con almohadillas metálicas. Algunas partes pueden romper la almohadilla y hacer que toque partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. **No** debe introducir alimentos demasiado grandes o utensilios de metal dentro del horno ya que podrían originar un incendio o el riesgo de una descarga eléctrica.
17. Se podría originar un incendio si el horno está tocando materiales inflamables, incluyendo cortinados, ropas, paredes u otros similares mientras está funcionando. No coloque nada en el horno cuando esté encendido.
18. Debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear de cualquier otro material que no sea metal o vidrio apto para no-horno.
19. Asegúrese de que nada entre en contacto con los elementos superiores e inferiores del horno.
20. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
21. **No** guarde ningún material que no sea los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo use.
22. Este artefacto está **APAGADO** cuando la perilla del control de tiempo está en la posición "OFF".
23. Use siempre guantes protectores, aislantes para horno al colocar o remover objetos calientes del horno.
24. Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. Sin embargo, puede llegar a romperse en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o golpear sus bordes.
25. **No** lo utilice en el exterior.
26. **No** utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.

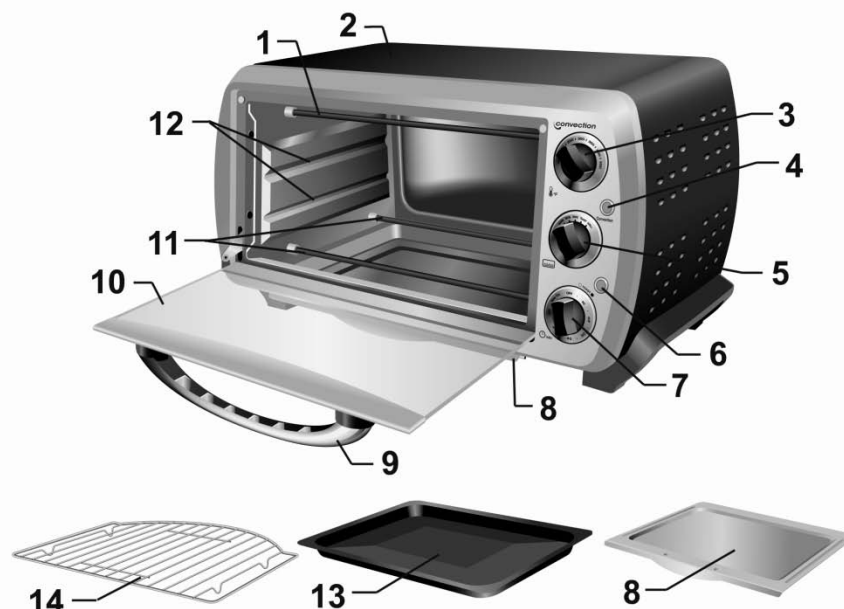
Nota: Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Para Uso Doméstico Solamente

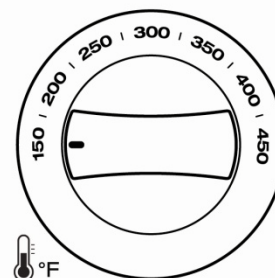
Advertencia: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si no entra, invértalo. Si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Partes del Horno Tostador a Convección

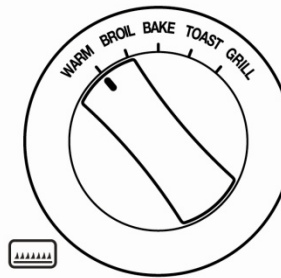


- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Elemento Calefactor Superior | 8. Bandeja Colectora |
| 2. Gabinete | 9. Manija de la Puerta |
| 3. Control de Temperatura | 10. Puerta de Vidrio |
| 4. Luz de Convección Activada | 11. Elemento Calefactor Inferior |
| 5. Control de Función | 12. Guías para los Estantes |
| 6. Luz de Encendido | 13. Bandeja para Hornear |
| 7. Temporizador | 14. Bandeja de Alambre |

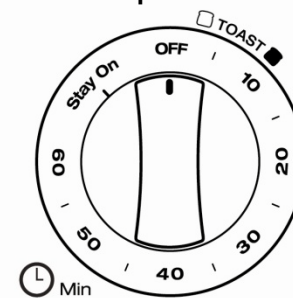
Control de Temperatura



Control de Función



Temporizador



Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.

Potencia: 1380 Vatios

*El dibujo puede no ser igual al producto real.

Antes de Utilizar su Horno Tostador a Convección

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Verifique que el horno esté desenchufado y que el temporizador esté en la posición "OFF".
3. Lave todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en un lava vajillas.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno. Enchufe el horno y ya está listo para usar su nuevo horno tostador a convección.
5. Luego de armar su horno, le recomendamos hacerlo funcionar a la temperatura más alta (450 F) en el modo tostador por unos 15 minutos para eliminar cualquier resto de material de empaque que haya podido quedar. Esto también quitará cualquier olor que pudiera estar presente al principio.

Nota: La primera operación puede generar un poco de olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es originado por el quemado de la sustancia protectora que se coloca sobre los elementos calefactores al fabricarlos.

Advertencia: PARA EVITAR EL RIESGO DE HERIDAS O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ ENCENDIDO. USE SIEMPRE GUANTES PARA HORNO.

Advertencia: Tenga siempre mucho cuidado al quitar la bandeja para hornear, la bandeja colectora, el estante de alambre o cualquier otro recipiente del horno caliente. Use siempre guantes para horno al remover esas partes.

Advertencia: No deje el horno desatendido mientras lo use.

Uso de su Horno Tostador a Convección

Debe familiarizarse con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo:

Control de Temperatura

Elija la temperatura deseada desde 'Warm' (Caliente) hasta 450°F para hornear.

Control de Función

Este horno viene con cinco posiciones para cubrir todas las necesidades de cocción:

1. **Warm** – Para mantener la comida cocida caliente hasta 30 minutos.
2. **Broil con Convección** – Para hacer pescado, bifes, aves, costillas de cerdo, etc. a la parrilla.
3. **Bake con Convección** – Tortas, pasteles, galletas, aves, carne, cerdo, etc.
4. **Toast** – Pan, muffins, waffles congelados, etc.
5. **Grill con Convección** – Para asar pescado, bifes, sándwiches, huevos con tocino, etc.

Control de Tiempo Min

Cuando gira el control hacia la izquierda (sentido contra horario), el horno permanecerá encendido (Stay On) hasta que lo apague manualmente. Para activar el temporizador, gírelo hacia la derecha (sentido horario) para tostar o para usarlo como temporizador. Esta función también tiene una campana que suena al terminar el tiempo programado.

Ventilador de Convección

El ventilador de convección funciona automáticamente con las funciones de 'bake', 'broil' y 'grill'.

Luz de Convección

La luz de convección se encenderá automáticamente al seleccionar las funciones de 'bake', 'broil' o 'grill'.

Luz de Encendido

Se ilumina siempre que el horno esté en funcionamiento.

Bandeja de Alambre

Para tostar, hornear y cocinar en general platos en fuentes de horno y ollas comunes. La bandeja de alambre sirve para pizzas de hasta 12".

Bandeja para Hornear

Para cocinar carnes, aves, pescado y otras comidas.

Bandeja Colectora

La bandeja colectora tiene el ancho completo de la unidad y está diseñada para sacarla y limpiarla fácilmente. Ubicada debajo de la puerta del horno, la bandeja colectora se puede sacar sin abrir la puerta.



Bandeja Colectora

Cocción con Convección

La cocción con convección combina el movimiento de aire caliente por un ventilador con las operaciones normales (asado, horneado y parrilla). La cocción con convección proporciona una cocción más rápida que la de hornos convencionales a radiación para la mayoría de los casos. El ventilador envía aire a toda la superficie de los alimentos, dejándolos rápidamente dorados, crocantes y atrapando la humedad y el sabor. Produce una temperatura más pareja alrededor de toda la comida debido

al movimiento del aire, de modo que los alimentos se cocinan más parejo comparado con las zonas calientes y frías de los hornos comunes. La función de convección permite asar/hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener más fría la cocina. El aire de convección es sobrecalentado y circula alrededor de los alimentos, por lo tanto cocina los alimentos significativamente más rápido que el horno convencional.

Ajuste de las Funciones del Horno Tostador a Convección:

1. Caliente

Mantiene la comida cocida caliente por hasta 30 minutos. No se recomiendan períodos más largos ya que la comida se secará o arruinará.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 180°F.
2. Gire el control de funciones a "Warm".

3. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
4. Gire el control de tiempo a la posición "OFF" (apagado) cuando termine.

Advertencia: Al deslizar las bandejas hacia afuera del horno, sostenga siempre el estante.

2. Asado con Convección

El elemento calefactor superior se enciende y apaga para mantener la temperatura máxima del horno. Para obtener mejores resultados, debe precalentar el horno por 15 minutos a la temperatura deseada. Se incluye una guía de asado con tiempos aproximados a continuación para su conveniencia. No es necesario dar vuelta los alimentos en un horno a convección ya que el ventilador hace que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. La comida debe colocarse en la bandeja de alambre con la bandeja para hornear debajo para permitir la circulación del aire.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 450°F.
2. Gire el control de funciones a "Broil". La luz de convección se encenderá automáticamente.
3. Precaliente el horno durante 15 minutos.
4. Coloque la bandeja para hornear en el horno usando las guías más bajas.
5. Ponga la comida sobre el estante de alambre.
6. Recubra los alimentos con salsas o aceite, si lo desea.
7. Coloque la bandeja de alambre en las guías superiores para asar. La comida no debe tocar el elemento calefactor superior.
8. Ajuste el control de temperatura como lo desee.

9. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
10. Le recomendamos dejar la puerta levemente abierta.
11. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF" antes de quitar la comida del horno.

Guía de Parrilla

Los resultados pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo con sus necesidades individuales. También, verifique seguido los alimentos durante el asado para evitar que se asen de más.

CARNE	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
BIFE DE COSTILLA	400	20-25 min.
CHULETA	400	20-25 min.
HAMBURGUESAS	400	15-20 min.
CHULETAS DE CERDO	400	20-25 min.
CORDERO	400	20-25 min.
PATAS DE POLLO	400	30-35 min.
FILETE DE PESCADO	350	20-25 min.
BIFES DE SALMÓN	350	20-25 min.

Nota: Precaliente el horno durante 15 minutos a la temperatura deseada. Todos los tiempos de cocción están basados en las carnes a temperaturas de heladera. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Le recomendamos usar un termómetro para carnes.

3. Horneado con Convección

El horneado con convección es muy consistente y parejo. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos haciendo que se eleven rápidamente y de forma pareja. Hornee sus galletas favoritas, tortas, pasteles, brownies, etc. Puede colocar recipientes de hasta 12 pulgadas de largo en su horno. No le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio apto para no-horno en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.

Operación

1. Coloque el estante de alambre en la posición superior o más baja, dependiendo de la altura de la bandeja o de las indicaciones de la receta.
2. Precaliente el horno como lo indique la receta, aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque la bandeja con los elementos a hornear en el estante de alambre.
4. Gire el control de funciones a "Bake". Se encenderá la luz indicadora.
5. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
6. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF".

Ubicación del Estante

Galletitas - Use la posición superior o más baja.

Pasteles de Capas - Use la posición más baja únicamente (hornee un pastel por vez).

Tortas - Use la posición superior o más baja.

Horneado de Galletas

Para hornear galletas, le recomendamos ajustar la temperatura del horno y colocar una bandeja para galletas sobre el estante de alambre. También, es conveniente utilizar papel manteca sobre la bandeja al hornear ciertos tipos de galletas.

- Precaliente el horno durante 15 minutos, luego coloque bandejas de

galletas sobre el estante de alambre para comenzar a hornearlas.

- Use papel manteca sobre la bandeja para que no se peguen las galletas.
- Las bandejas de galletas, tiempos de cocción y temperatura pueden variar al utilizar otros materiales de horneado.

Guía de Horneado

Siga las instrucciones del paquete o la receta con respecto al tiempo y temperatura de horneado.

Tamaños de Fuentes

Recomendados

Los siguientes tamaños recomendados de fuentes entrarán en su horno tostador a convección. Para asegurarse de que la fuente entrará en el horno, colóquela en el horno antes de preparar la receta.

Bandeja para muffins de 6 unidades

Bandeja de 8 x 4

Bandeja de 9 x 5

Plato o bandeja redonda o cuadrada de 8"

Cacerola de 1 a 1-1/2 litros – casi todas

Bandejas para pizza de 12"

Al hornear en bandejas, le recomendamos no llenarlas más de la mitad.

Usando la Función de Hornear para Asar:

Ase su corte favorito de carne a la perfección. El horno puede cocinar hasta 5 libras de pollo, pavo o asado. Se incluye una guía para ayudarle con los tiempos de cocción. Sin embargo, le sugerimos verificar periódicamente el progreso en la cocción con un termómetro para carne. Para obtener mejores resultados le recomendamos precalentar el horno por 15 minutos a la temperatura deseada. No le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio apto para no-horno en su horno. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.

Operación

1. Coloque la comida a asar en la bandeja de cocción.
2. Coloque la bandeja de cocción en el horno usando las guías más bajas.
3. Ajuste el control de temperatura como lo desee.
4. Gire el control de funciones a "Bake". Se encenderá la luz indicadora de convección.
5. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
6. Para verificar o quitar la tostada, use siempre agarraderas para horno.
7. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF".

Guía para Asar

Los resultados pueden variar, ajuste estos tiempos de acuerdo con sus necesidades individuales.

CARNE	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO POR LIBRA
ASADO DE RES	300-325	25-30 min.
ASADO DE CERDO	325	40-45 min.
JAMÓN	300-325	35-40 min.
POLLO	350	25-30 min.
PAVO	350	25-30 min.

Nota: Permita que el horno se precaliente durante 15 minutos a la temperatura deseada antes de asar. Todos los tiempos de rostizado están basados en las carnes a temperaturas de heladera. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Por lo tanto, le recomendamos usar un termómetro para carnes.

Usando la Función de Hornear para Hacer Pizza:

Cocine su pizza congelada preferida en el horno tostador. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno. Utilice la guía de soporte central para cocinar una pizza de 12".

Operación

1. Precaliente el horno durante 15 minutos a 450°F.
2. Gire el control de funciones a "Bake". Se encenderá la luz indicadora de convección.
3. Gire el control de tiempo a la posición "Stay on".
4. Baje la temperatura de acuerdo con las instrucciones de la receta.
5. Coloque la pizza en el estante de alambre y comience a cocinar.
6. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF".

Preparación y Tiempo de Cocción

• Pizzas Congeladas

Cocine durante 5-8 minutos o como se indique en el paquete. Es recomendable sacar la pizza del congelador 10 minutos antes de ponerla en el horno. Coloque la pizza directamente en la bandeja de alambre para cocinarla.

• Polvo para Preparar Pizza

Cocine durante 18-25 minutos o como se indique en el paquete. Siga las instrucciones del paquete. Engrase levemente una bandeja para pizza (no incluida). Si lo desea, puede espolvorear la bandeja con un poco de harina de maíz. Coloque la pizza sobre la bandeja y colóquela en el estante de alambre para hornearla.

• Pizza casera

Siga las instrucciones de la receta. Engrase levemente una bandeja para pizza (no incluida). Si lo desea, puede espolvorear la bandeja con un poco de harina de maíz. Coloque la pizza en la bandeja de alambre para cocinarla.

4. Tostador

La gran capacidad del horno permite tostar hasta 6 rodajas de pan, 6 muffins, waffles o crepés congelados. Al tostar solo 1 o 2 artículos, colóquelos en el estante de alambre en el centro del horno.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 450°F.
2. Gire el control de funciones a "Toast".
3. Coloque los alimentos a tostar en el estante de alambre.
4. Verifique que la bandeja para las migas esté en su lugar.
5. Gire el control de tiempo al tostado deseado. (Ligero u Oscuro).
6. Sonará una campana para indicarle la finalización del ciclo de tostado.

Nota: El estante de alambre debe colocarse en las guías superiores con las hendiduras apuntando hacia abajo.

Tiempos Sugeridos de Tostado:

Ligero: 4 min.
Mediano: 5 min.
Oscuro: 7 min.

Advertencia: Al tostar, no deje los alimentos en el horno por tiempos mayores a los indicados más arriba. El tostarlos por tiempos mayores a los recomendados los quemará.

Advertencia: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando.

5. Asador con Convección

Como el horno a convección hace circular aire caliente alrededor de la comida, no hace falta dar vuelta la comida durante su cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno a 450°F durante 15 minutos antes de agregar la comida a asar.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 450°F.
2. Gire el control de funciones a "Grill". Se encenderá la luz indicadora de convección.
3. Precaliente el horno durante 15 minutos.
4. Coloque la bandeja para hornear en el estante más bajo.
5. Coloque los alimentos en el estante de alambre y colóquelo en la posición superior o la posición más baja dependiendo del espesor de los alimentos que esté cocinando.

6. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor superior sin llegar a tocarlo.
7. Ajuste el control de temperatura como lo desee. Recubra los alimentos con salsas o aceite, si lo desea.
8. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
9. Le recomendamos dejar la puerta levemente abierta.
10. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "OFF".

Cuidado y Limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Interior del Horno

- Si lo desea, repase las paredes con una esponja húmeda, trapo o almohadilla de nylon y con un detergente suave.
- Tenga mucho cuidado al limpiar cerca de los elementos calefactores superior e inferior para no dañarlos.
- **NO UTILICE ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL HORNO.**
- Para limpiar la bandeja colectora, sáquela del horno y sacuda todas las migas. Repáselo con un trapo húmedo y séquelo completamente.

Exterior del Horno

- Límpielo con una esponja húmeda.
- **NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR LA TERMINACIÓN EXTERNA.**

Accesorios

- Puede lavar todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en el lava vajillas.
- **NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO PARA LIMPIAR LA BANDEJA DE COCCIÓN YA QUE PUEDEN DAÑAR SU ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA.**

La Puerta de Vidrio

- La puerta puede repasarse con una esponja húmeda y secarse con una toalla de papel o de tela.

Secado

- **DEJE QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE USARLO.**
- **VERIFIQUE QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES ESTÉN SECAS ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO.**

Guía de Diagnóstico de Problemas

Si su horno tostador no funciona, siga estas instrucciones:

1. Verifique que el enchufe polarizado de la unidad esté completamente insertado en el tomacorriente.
2. Verifique que el tomacorriente esté funcionando. Revise su tablero de fusibles o llaves generales y reemplace el fusible o reinicie la llave térmica como sea necesario.

Si el problema persiste, consulte la garantía de EURO-PRO Kitchen.

Por servicio técnico, llame al: 1(800) 798-7398 de Lunes a Viernes de 8:30 AM hasta 5:00 PM Eastern Standard Time o visite nuestro sitio Web en www.euro-pro.com.



GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y sus accesorios. Por servicio al cliente, llame al 1(800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **EURO-PRO Operating LLC** lo reparará o reemplazará sin cargo. Debe incluir un comprobante de compra fechado y un cheque a favor de EURO-PRO Operating LLC por la suma de \$12,95 para cubrir los gastos de envío y procesamiento. *

La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **EURO-PRO Operating LLC**.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de **EURO-PRO Operating LLC**, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia **EURO-PRO Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante:** Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.