

Horno para Pizzas

Manual de Usuario
PS75891



Pizza Baker

User Manual

PS75891



IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING. KEEP THIS BOOKLET FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions carefully.

This appliance produces heat during use. Proper precautions must be taken to prevent risk of burns, fire or other injury to persons or damage to property.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury.

PLEASE FOLLOW THESE BASIC SAFETY RULES WHEN USING YOUR PIZZA BAKER.

- Only individuals that have read this manual should operate this unit.
- Never operate the Pizza Baker without the crumb tray and food rack.
- If this appliance accidentally falls or becomes immersed in water while it is plugged in, unplug immediately from the wall outlet. DO NOT REACH INTO THE WATER.
- Do not touch the outer surface of the Pizza Baker during or immediately after baking.
- During the baking process make certain that there is adequate air space above and on the sides of the unit for air circulation.
- Do not place this appliance on an unstable surface.
- Do not clean Pizza Baker with a scouring pad or harsh abrasives.
- Use Handle when sliding food rack into the Pizza Baker.
- This appliance is not for use by children.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Allow Pizza Baker time to cool before cleaning.
- Do not bake greasy foods in the .
- Use only with a properly grounded outlet.
- Do not leave the Pizza Baker unattended when using.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE SAVE THESE INSTRUCTIONS.

SPECIAL NOTES ON CORD PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, the plug can fit into a polarized socket 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 modify the plug in any way.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) . Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe puede caber en una toma polarizada de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS ESPECIALES DEL ENCHUFE POLARIZADO

NO UTILICE EL APARATO PARA USOS DISTINTOS DEL INDICADO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

- creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No lo limpie con esponjas metálicas. Podrían entrar en la esponja y tocar partes eléctricas.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o al desecharla la grasa caliente.
- desconectar, ajuste todo control a “off”, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para líquidos calientes.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno calientes.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies.
- No utilice al aire libre.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No se debe utilizar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado.
- No deje el Horno para Pizza desatendido cuando se utiliza.
- Use solamente con una toma de tierra.
- No hornee alimentos grasosos en el horno.
- Permita que el Horno para Pizza se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja el cable o el enchufe en el agua.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Uso de la manija al deslizar parrilla los alimentos en el horno para de pizza.
- No limpie el Horno para Pizza con un estropajo o productos abrasivos.
- No coloque este aparato sobre una superficie inestable.
- y a los lados de la unidad para la circulación del aire.
- Durante el proceso de cocción asegúrese de que existe un espacio adecuado por encima de la cocción.
- No toque la superficie exterior del horno para de pizza durante o inmediatamente después de la cocción.
- Si el aparato se cae accidentalmente o se sumerge en el agua mientras está conectado, desconéctelo inmediatamente de la toma de pared. NO TOQUE LA UNIDAD EN EL AGUA.
- Nunca utilice el horno de pizza sin la bandeja para migas y la parrilla.
- Sólo las personas que hayan leído este manual pueden operar esta unidad.

POR FAVOR SIGA ESTAS REGLAS BÁSICAS DE SEGURIDAD

Este artefacto produce calor al usarse. Deben observar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad. Al usar artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descarga eléctrica o lesiones.

atentamente todas las instrucciones de seguridad.

ADVERTENCIA: Hay riesgos de incendio y descarga eléctrica al utilizar artefactos eléctricos. Los mismos podrían causar lesiones corporales o la muerte. Sírvase seguir CONSERVE ESTA GUÍA PARA FUTURA REFERENCIA.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE HACER FUNCIONAR LA UNIDAD.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Conozca el horno para pizzas: El horno para pizza se creó para hornear pizza congelada de la mejor calidad y mucho más que eso. El horno para pizza hornea prácticamente todo lo que se puede cocinar en un horno tostador y mucho más. Pruebe hacer sus quesadillas, pretzels, pan de ajo, pan de queso, barras de mozzarella, bocadillos de pollo, barras de pescado.

El horno para pizzas es de calidad profesional para restaurantes y está diseñado para adaptarse a una superficie horizontal en la oficina, bar o sala de recreo. Con los dos elementos de hornado usted podrá hornear una pizza congelada, en un ciclo completo de solo 15 minutos o menos. No es necesario precalentar.

CONSTRUCCIÓN:

La caja externa y el frente de la parrilla del horno para pizzas están hechos con acero inoxidable 430 cepillado de calibre 22. La caja interior y las piezas internas de la caja están hechas con acero aluminizado para protegerlas contra la corrosión.

PIEZAS PARA EL MONTAJE:

Con el horno para pizzas se incluyen un asa plástica para la parrilla y una perilla para la bandeja de migajas. A estas piezas se adjuntan los tornillos y tuercas necesarios para el montaje. Vea las "Instrucciones de montaje" para consultar detalles.

POTENCIA:

El horno para pizza funciona en 120 voltios, 14 amperios y 1450 vatios de potencia. Para obtener los mejores resultados, conecte el horno en un tomacorriente de circuito individual.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

Quite la bandeja de migajas del frente del horno.

Con un (1) tornillo pequeño y una (1) perilla negra que se incluyen en la bolsa de piezas, sujete la perilla negra contra la parte externa de la bandeja de migajas en el agujero del medio y haga pasar el tornillo pequeño por la parte de adentro del frente de la bandeja. Enrosque la perilla en el tornillo pequeño y ajústela. Vuelva a deslizar el conjunto de la bandeja de migajas completa hacia su posición original en el horno.

Emsamblaje:

Paso 1: Quite la cubierta de la parrilla y la parrilla del horno para pizzas.

Paso 2: Apoye la parrilla sobre una superficie horizontal estable con el bucle hacia arriba y sobresaliendo ligeramente del borde de dicha superficie horizontal.

Paso 3: Encaje la ranura sobre la cubierta de la parrilla del bucle para que la cubierta de la parrilla se apoye horizontalmente contra la parrilla.

Paso 4: Tome el conjunto del mango y gire el mango y el soporte de modo que queden planos. Coloque la ranura del soporte a través del bucle de rack de alimentos en la parte superior de la parrilla cubierta del alimento.

Paso 5: Gire la manija y la cremallera de alimentos cubierta hacia usted juntos como una sola unidad.

Paso 6: El uso de accesorios fijos que se encuentran en la bolsa de piezas, tomar un tornillo grande y una tuerca de gran tamaño. Deslice el perno a través del gran agujero redondo, capturando el bucle, el puntal del mango y cubrir la canasta alimentaria. Enrosque la tuerca en el perno grande de lo contrario de la canasta de alimentos y apriete.

Paso 7: Gire el mango hacia abajo y deslice la parrilla de alimentos de nuevo en su posición original en el Horno para Pizza.

GET TO KNOW YOUR PIZZA BAKER OVEN BEFORE YOU USE

Your Pizza Baker was created to bake the finest quality frozen pizza and more. Your Pizza Baker bakes most anything your toaster oven can bake. Try Cheese Breads, Pretzels, Egg Rolls, Mozzarella Sticks, Chicken Fingers, Bruschetta and Quesadillas.

Your Pizza Baker Oven is a professional restaurant quality oven designed to fit a countertop in your kitchen, office, bar or recreation room. With the ovens dual baking elements you will be able to bake a frozen pizza start to finish in less than 15 minutes. No preheating is required. Actual baking times could vary for each product recommended.

CONSTRUCTION:

Your Pizza Baker outer case and food rack front are made of heavy gauge brushed stainless steel. The inner case and internal case parts are made from aluminized steel to protect against corrosion.

ASSEMBLY PARTS:

Included in your Pizza Baker are a plastic grill handle and a crumb tray knob. Accompanying these parts are the necessary screws and nuts for assembly. See assembly instructions for details.

POWER CAPACITY:

Your Pizza Baker operates on 120 Volts, draws 14 amps and processes 1450 watts of power. For best results, operate your pizza oven on an individual outlet or circuit branch.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

Crumb Tray Assembly:

Remove crumb tray from the front of the oven. Using one (1) small screw and one (1) Black knob enclosed in the parts bag, hold the black knob to the outside of the crumb tray at the center hole and push small screw through the center from the inside of the tray front. Thread knob onto small screw and tighten. Slide completed crumb tray assembly back into its original position in the pizza oven.

Handle Assembly:

Step 1: Remove food rack cover and food rack from the pizza oven.

Step 2: Lay food rack on a stable counter top with loop facing up and slightly over the edge of the counter.

Step 3: Slip the slot on the front of the food rack cover over the loop so the food rack cover rests flat against the food rack.

Step 4: Take handle assembly and rotate the handle and bracket so they lie flat. Lay the bracket slot over the food rack loop on top of the food rack cover.

Step 5: Rotate handle and food rack cover towards you together as a single unit.

Step 6: Using attaching hardware found in the parts bag, take one large bolt and one large thumb nut. Slide large bolt through the round hole, capturing the loop, handle bracket and the food rack cover. Thread the nut onto the large bolt from the opposite of the food rack and tighten.

Step 7: Rotate the assembled handle down and slide the completed food rack back into its original position in the pizza oven.

WARNING:

Improper assembly of the handle to the food rack could cause the food rack to rotate and fall when food is removed from the oven. Do not attempt to grab HOT foods with bare hands when removing food from pizza oven.

PIZZA BAKING INSTRUCTIONS

Put frozen pizza into the Pizza Baker. Oven can cook pizza up to 12". Do not bake rising dough crust pizzas in your oven. Place the pizza on the food rack and slide the food rack into the oven. Set the timer to your desired bake time. Your Pizza Baker will automatically bake your pizza to perfection. Remember to set the timer over 2 minutes in order to activate the timer. Baking time is 8-12 minutes depending on crust size, topping, and personal taste preferences. (Check pizza midway through baking, rotating if necessary to ensure even baking).

OPERATING AND CLEANING GUIDELINES

We do not recommend the use of an extension cord, however if an extension cord is required caution should be used. The cord MUST be 14 gauge marked with an electrical rating of 120V, 15A 1,875W, and arranged so that it will not drape over the unit or the countertop. Overloading the circuit breaker will trip your Pizza Baker Oven causing it not to function. Ensure that the outlet being used is 20 amps and separate from other appliances. To operate your Pizza Baker Oven use the handle, pull out the food rack and place food in the center of the rack. Replace the food rack with food and turn the timer to your desired baking time. Timer will shut off after set time. When finished baking remove plug from socket. Allow cooling before cleaning. To clean crumb tray, remove and rinse with warm soapy water. Wipe dry before placing back in oven. Use caution when cleaning. Your Pizza Baker Oven has sharp edges on the crumb tray and surrounding edges. Proper cleaning and maintenances will reduce the risk of food accumulation that may cause smoke or carbon builds up.

ADVERTENCIA:
El montaje incorrecto de la parrilla podría hacer que la parrilla gire y se caiga cuando saque alimentos del horno. No intente sujetar comida CALIENTE con las manos desprotegidas al sacar alimentos del horno para pizzas.

INSTRUCCIONES PARA HORNEAR PIZZA

Mantenga congelada la pizza hasta que este lista para hornearla. En el horno cabe una pizza regular o de corteza delgada de hasta 12 pulg. (30 cm) de diametro. No hornee pizzas de corteza con levadura en el horno para pizzas. Coloque la pizza sobre la parrilla y deslice la parrilla adentro del horno. Fije el temporizador para el tiempo de horneado que desee y el horno cocinará automáticamente la pizza a la perfección. Debe girar el temporizador pasando la marca de 2 minutos para que se active. Para casi todas las pizzas, el tiempo de horneado promedio es de 8 a 12 minutos según el tipo de corteza, la consistencia de los ingredientes y las preferencias de gusto personal. Vigile siempre la pizza o a la mitad del ciclo de horneado y girela si fuera necesario para asegurar el horneado uniforme.

PAUTAS DE FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

No recomendamos usar un cable de extensión sin embargo, si es necesario usarlo, hay que ser precavido. El cable debe ser de calibre 14 marcado para un regimen eléctrico de 120 voltios, 15 amperios, 1,875 vatios y dispuesto de manera tal que no cueigue sobre la unidad o la superficie horizontal de trabajo ya que se pueda tirar el mismo accidentalmente o se pueden tropezar con el cable.

Si el circuito eléctrico está sobrecargado, se disparará el cortacircuitos y no funcionará el horno para pizzas. Para utilizar el Horno para Pizza use el mango, tire de la parrilla los alimentos y el lugar en el centro de la parrilla. Vuelva a colocar la canasta de alimentos con los alimentos y gire el temporizador para el tiempo de cocción deseado. El Temporizador se apagará después de un tiempo establecido.

Cuando termine de hornear retire el enchufe de la toma. Deje enfriar antes de limpiarlo. Para limpiar la bandeja de migas, retire y enjuague con agua tibia y jabón. Seque antes de volverlo a colocar en el horno Limpio. Tenga cuidado al limpiar. Su Horno para Pizza tiene bordes afilados en la bandeja de migas. Un mantenimiento y limpieza apropiados reduce el riesgo de acumulación de alimentos que pueden causar humo o acumulación de carbono.