



Sanyo SK-VF7S Instruction Manual

Digital convection toaster oven

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

--

•

Table of Contents

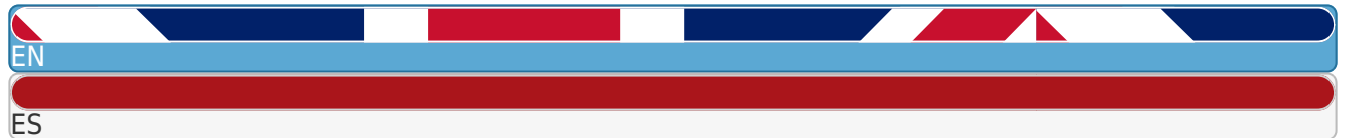
-

Troubleshooting

•

Bookmarks

Available languages

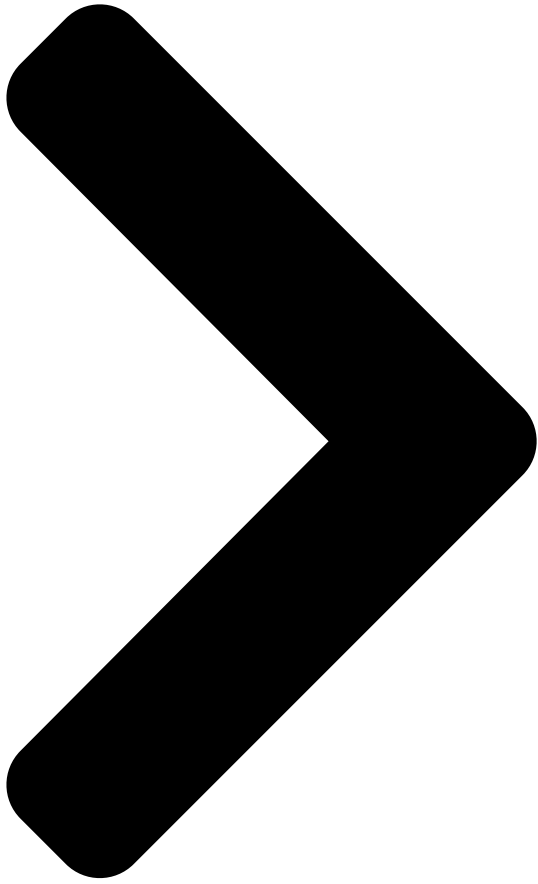


Quick Links

[1 | Names and Function of Parts](#)

[2 | Cleaning and Maintenance/Troubleshooting](#)

[Download this manual](#)



INSTRUCTION MANUAL

Manual de Instrucciones

DIGITAL CONVECTION TOASTER

OVEN

HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN DIGITAL

SA

SK-VF7S

SA

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Chapters

English 2

Español 18

Summary of Contents for Sanyo SK-VF7S

[Page 1](#) INSTRUCTION MANUAL Manual de Instrucciones DIGITAL CONVECTION TOASTER OVEN HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN DIGITAL SK-VF7S...

[Page 2: Table Of Contents](#)

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. | Important Safeguards ...3 | Precautions ...4-5 | Names and Function of Parts...6...

[Page 3: 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.

[Page 4: | Precautions](#)

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.

[Page 5](#) 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 place the appliance near walls or furniture. Doing so may cause damage, possibly resulting in discoloration or disfiguration of the wall or furniture.

[Page 6: | Names And Function Of Parts](#)

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. •...

[Page 7: | Heater And Convection Fan](#)

Heater and Convection Fan Hot Air Movement Heaters turn on and off. Oven Rack and Oven Tray Combination Oven Rack + Oven Tray (for healthier cooking) • Place aluminum foil on Oven Tray and place Oven Rack on the foil. •...

[Page 8: | How To Use](#)

HOW TO USE 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. Plug in power supply plug into the outlet.

[Page 9](#) B The Temperature Control or Timer can not be used while One-Touch Toast function is in operation. When toasting frozen bread slice(s) Plug in power supply cord. Place bread slice(s) on the Oven Rack. • Follow the steps shown on previous page. •...

[Page 10: Cooking With Timer](#)

HOW TO USE 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. Plug in power supply plug into the outlet. A beep will sound. Set the Timer. •...

[Page 11: Tips For Convection Cooking](#)

Timer Outer Unit Dimensions (WxHxD) Inner Unit Dimensions (WxHxD) Weight (Approx.)
Accessory Use Aluminum Foil SK-VF7S 120V 1350W 60 Hz 40 minutes Digital Timer " x 9" x 12 "
/400mm x 228mm x 318mm " x 4 " x 10 "/273mm x 104mm x 270mm...

[Page 12: I Cooking Time Guidelines](#)

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 Macaroni Cheese...

[Page 13: I Cleaning And Maintenance/Troubleshooting](#)

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. •...

[Page 14: I Recipes](#)

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 Ingredients: tomatoes, seeded and cut into 3 cloves garlic, minced 1 tablespoon olive oil marinated artichoke hearts, drained and...

[Page 15](#) Teriyaki Chicken Kabobs 6-8 Servings 400°F Ingredients for marinade: cups soy sauce 1 cup + 1 tablespoon brown sugar 4 tablespoons vegetable oil 3 cloves garlic, pressed 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...

[Page 16](#) Apple Pie 6-8 servings 400°F Ingredients: 2 9" Frozen Pie Crust 5 cups thinly sliced, peeled apples (5-8 apples) 1 tablespoon lemon juice cup sugar 2 tablespoons flour teaspoon ground cinnamon ground nutmeg Raspberry-Chocolate Pastry Puffs Approx. 30 twists 400°F Ingredients: 1 frozen pastry sheet 1 egg + 1 tablespoon water...

[Page 17: I Warranty](#)

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.

[Page 18: I Spanish](#)

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. I Instrucciones de Seguridad...19 I Precauciones ...4-5 I Nombres y Función de Partes...20 I Calentador y Sistema de Convección ...21...

[Page 19: I Instrucciones De Seguridad](#)

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.

[Page 20: I Nombres Y Función De Partes](#)

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.

[Page 21: I Calentador Y Sistema De Convección](#)

Calentador y Sistema de Convección El Movimiento del Aire Caliente Calentadores se encienden y se apagan. Combinación de la Parrilla para Hornear y Bandeja para Hornear Parrilla para Hornear + Bandeja para Hornear (para una cocción saludable) • Cubra la Bandeja para Hornear

con papel de aluminio y coloque la Parrilla para Hornear sobre el papel de aluminio.

[Page 22: | Como Usar](#)

COMO USAR 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.

[Page 23](#) B 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 Enchufe el cable de corriente. Coloque las rebanadas del pan sobre la Parrilla para Hornear.

[Page 24: La Cocción Con El Contador De Tiempo](#)

COMO USAR 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. Enchufe el cable de voltaje de alimentación al tomacorriente. Un beep sonará. Fije el Contador de Tiempo.

[Page 25: Aviso Para La Cocción Por Convección](#)

Al Hornear Pasteles y Galletas Contador Digital de 40 minutos " x 9" x 12 " x 4 " x 10 1 Bandeja para Hornear SK-VF7S 120V 1350W 60 Hz " /400mm x 228mm x 318mm "/273mm x 104mm x 270mm 9.5 lbs./4.3 kg...

[Page 26: | Guía Para El Tiempo De Cocción](#)

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 Macarrones con queso...

[Page 27: | Limpieza Y Mantenimiento / Localización De Fallas](#)

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. •...

[Page 28: | Recetas](#)

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...

[Page 29](#) Kabobs de Pollo de Teriyaki 6-8 porciones 400°F Ingredientes para marinada: tazas salsa de soya 1 cup + 1 cda azúcar moreno 4 cucharas aceite vegetal 3 diente de ajo exprimido 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)

[Page 30](#) Pastel de Manzana 6-8 porciones 400°F 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 taza azúcar 2 cdas harina cda canela en polvo cda nuez moscada en polvo Puff Pastry (Masa de Hojaldre) con Frambuesa y Chocolate Aprox.

[Page 31: | Garantía](#)

Sujeto a las OBLIGACIONES arriba y las EXCLUSIONES abajo, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este pro- ducto SANYO contra defectos en materiales y mano de obra para los períodos de MANO DE OBRA y PIEZAS especifi- cadas abajo. SFC reparará o reemplazará (a la opción de SFC) el producto y cualquiera de sus piezas que no confor- man con esta garantía.

[Page 32](#) 21605 Plummer Street Chatsworth, CA 91311 www.sanyo.com 0204 Printed in China...

