

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- 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 oven.
- To disconnect from wall outlet, push “cancel”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- 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 the appliance while in operation.
- Extreme caution must be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than the manufacturer’s recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible or their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: this appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power cord or extension cord is used,

- 1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
- 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

HOW TO USE

This product is for household use only.



CAUTION

THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

Caution: Always follow food manufacturer’s instructions. Certain high fat foods may be prone to food ignition. Do not leave oven unattended when in operation. If food ignition occurs, unplug unit but do not open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residue, oil, grease and any other combustible materials...

Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Remove all packing materials, any stickers and the plastic band around the power plug.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Plug unit into electrical outlet.

HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.
- There is a 2 minute delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time the oven goes into sleep mode and selections must be made again. Press any button to wake unit up.
- Once the selected temperature has been reached both the time and temperature can be changed at anytime during the cooking.
- The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suit your taste.
- **What is convection?** Convection uses an internal fan that provides continuous circulation of hot air around the cooking food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.

SLIDE RACK POSITIONS

There are 2 possible positions for the slide racks. There is an upper (Broil only) and a lower slot.

USING YOUR OVEN

1. To switch between °F to °C, when selecting temperatures, press and hold the two TEMP ⚡ buttons at the same time for 3 seconds.
2. To see preset time after selecting a function: press the TEMPERATURE ⚡ (▲) or (▼). To change time press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡) button.

Note:

- Tap button for temperature to change in 5 degree increments
- Press and hold to change faster.
- The minimum temperature is 150 °F.
- The maximum temperature is 450 °F.
- 3. To set preset time: press the TIMER ⌚ (▲) or (▼). To change time press (▲) or (▼) (TIMER ⌚) button.

Note:

- Tap button up or down for time to change in 1 minute increments
- Press and hold to change faster
- The minimum time is 1 minute
- The maximum time is 2 hours

4. To cook longer than 2 hours, select STAY ON by pressing (▼) (TIMER ⌚) button passed (0) until the digital display shows the STAY ON symbol (0) is displayed on the right-hand side of the digital display.
5. Press the START/STOP ⏻ button to start cooking. The oven starts pre-heating and the display will blink until the selected temperature is reached. The oven will beep 3 times.
6. To see the TIME ⌚ or TEMP ⚡ while cooking, press (▲) or (▼) or (TEMP ⚡) buttons
7. At end of cooking cycle oven turns off and there are 2 beeps.
8. If using STAY ON turn the oven Off when the cooking cycle is completed.
9. Time and temperature can be changed throughout the cooking phase.
10. End the cooking cycle at any time by pressing the START/STOP ⏻ button.

Note: Keep oven unplugged when not in use.

Note: Allow at least 1.5” (3.81 cm) between top of food and top heating elements in the oven.

BAKE FUNCTION ⚡

Preset temperature: 350°F

Preset Time: 30 minutes

Recommended Rack position: lower slot

This function is ideal for baking casseroles, fresh or frozen pies and roasting meats and poultry.

1. Place rack in lower slot.
2. Turn Function Selector Knob to BAKE ⚡.
3. Once indicator light blinks, YOU HAVE 2 MINUTES TO PROCEED.
4. Press temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡) button.
5. To see or change time press (▲) or (▼) (TIMER ⌚) button.
6. Press START/STOP ⏻ button to begin cooking.
7. Oven begins preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

CONVECTION FUNCTION ⚡

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE ⚡ instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE ⚡ at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time.

BROIL FUNCTION ⚡

Preset temperature: 450°F

Preset Time: 20 minutes

Recommended Rack position: upper slot

1. Turn Function Selector Knob to BROIL ⚡.
2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡).

3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER ⌚) button.
4. Place food on cooking rack, and place back pan under cooking rack either in the same rack slot or one below.
5. Allow at least 1.5” (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
6. Close oven door.
7. Press START/STOP ⏻ button to begin cooking.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

Note: In Broil mode, only the upper heating elements will turn on.

TOASTING BREAD ⚡ AND BAGELS ⚡

Preset : 4 – Medium Shade

Recommended Rack position: lower slot

The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). It is recommended to use this for your first cycle, then adjust lighter or darker to your preference.

Note: The BAGEL ⚡ function toasts the cut side and gently warms the outside. In BAGEL ⚡ mode, only the upper heating elements will be active. Place bagels cut-side facing up.

1. Preheating is not necessary.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up) on slide rack.
3. Close oven door.
4. Turn Function Selector Knob to TOAST ⚡ or BAGEL ⚡ button.
5. The indicator light blinks and the digital display shows “4”.
6. To change the shade level press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡ / TOAST ⚡) buttons.
7. Press START/STOP ⏻ button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle the appliance beeps and the oven turns off.

Tip for multiple toasting cycles: For best results when making consecutive batches of toast, allow a short cool-down period between toasting cycles.

REHEAT FUNCTION ⚡

Preset temperature: 325°F

1. Turn Function Selector Knob to REHEAT ⚡.
2. The digital display shows the preset temperature 325°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER ⌚) button.
4. Close oven door.
5. Press START/STOP ⏻ button to begin cooking.
6. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP WARM FUNCTION ⚡

Preset temperature: 175°F

Use the Keep-Warm function to keep foods warm for a period of time after cooking is completed.

1. Turn Function Selector Knob to KEEP WARM ⚡.
2. The digital display shows the preset temperature 175°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER ⌚) button.
4. Close oven door.
5. Press START/STOP ⏻ button to begin cooking.
6. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

ROTISSERIE FUNCTION ⌚

Setting food on the rotisserie rack

1. Insert pointed end of the rotisserie spit through one of the forks with pointed ends of the fork facing towards the center of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit. Tighten the wing nut.
2. Insert spit through center of food until the fork is securely embedded in food.
3. Slide second fork onto pointed end of spit with pointed ends facing the food. Continue until forks are securely embedded into the food. Tighten the wing nut.
4. Check that the food is centered on spit by placing pointed end of spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left-hand side of the oven well.
5. **Important:** Insert bake pan, lined with foil, to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.

USING THE ROTISSERIE FUNCTION ⌚

1. Turn the Cooking Function control knob to ROTISSERIE ⌚.
2. Set the Temperature control to the desired cooking temperature
3. When roasting is complete, remove the rotisserie spit by placing the hooks of the rotisserie, handle under the grooves of either side of the spit. Lift the left side first by lifting upwards. Then pull the right end of the spit of the drive socket. Carefully remove the roast from the oven.
4. Open the wing nuts and remove the skewers, and remove the meat from the spit.

NOTE: Always use extreme care when removing the rotisserie spit or the slide rack/drip tray from the oven. Always use the rotisserie handle with oven gloves.

Note: In Rotisserie mode, only the upper heating elements will be active.

FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3½ lbs.	350° F	1½ hours	180° F
Eye Round Roast	3 to 5 lbs.	325° F	1½ to 2 hours	160° F
Round Roast	3 to 5 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F for medium
Pork Loin with or without bone	2½ to 4 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F
Baby Back Spare Ribs	2 to 3 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F

Quick tips for rotisserie cooking:

- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lbs. chicken, 4 lbs. roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Tying roasts such as beef and pork at 1 ½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts done on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

NOTE: Do not use spray oven cleaner in the oven.

CLEANING

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. Wash the bake pan and rotisserie components in mild soapy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
3. Wipe crumb tray with a dampened cloth or paper towel and dry thoroughly before inserting back into unit.
4. Wash the racks with mild soapy water or on the top rack of the dishwasher.

NEED HELP??

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea y conserve este manual de instrucciones. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:
- Lea todas las instrucciones.
 - No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
 - A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
 - Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
 - Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas.
 - No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, o que presente un problema de funcionamiento.Comuníquese con Servicio al Cliente al número gratis que aparece en la sección de garantía.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
 - No use este aparato 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 aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni dentro de un horno caliente.
 - Para desconectar la toma de corriente de pared, presione “Cancelar”, y luego retire el enchufe del tomacorriente.

- Use este aparato solamente con el fin previsto.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca introduzca alimentos demasiado grandes, utensilios ni envolturas de metal adentro del horno.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. No coloque nada sobre el aparato mientras éste se encuentre funcionando.
- Se debe ejercer extrema precaución al usar recipientes que no sean ni de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato esté en uso, no lo utilice para almacenar ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja de residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE DE TIERRA

Cómo medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente sea uno de tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se pueda retirar la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, por favor no trate de retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto debe ser proporcionado con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.

b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que se pueden utilizar si se toma el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,

- 1) El regimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del regimen nominal del aparato.
- 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra, y
- 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Note: Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser sustituido por personal calificado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

Precaución: Siempre siga las instrucciones del fabricante para los alimentos. Algunos alimentos con alto contenido de grasa pueden ser más propensos a crear llamas. No deje el horno desatendido cuando esté en funcionamiento. Si los alimentos tienen llamas, desenchúfelo la unidad pero no abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite o grasa y cualquier otro material combustible.

Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanece cubierto mientras esté funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes, mientras funciona o si está caliente. No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas o materiales similares.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en las instrucciones de la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
- escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte de atrás del horno y la pared para evitar que la distribución de calor cause daño a los gabinetes o mostradores.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente.

INFORMACIÓN UTIL ACERCA DE SU HORNO

Este horno se calienta cuando está funcionando. Asegúrese de usar siempre guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar toda superficie interior o exterior.

- El aparato podría emitir humo y un ligero olor durante los primeros minutos de uso. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- El aparato permite un retraso de 2 minutos para seleccionar las funciones y ajustar la temperatura y el tiempo de cocción, de lo contrario, el horno se mantiene en modo pasado y uno debe hacer las selecciones de nuevo. Presione cualquier botón para activar el horno otra vez.
- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- El horno viene programado con tiempo y temperatura para un grado de tostado de término medio (nivel 4). Utilice este nivel para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el tostado al gusto.
- **¿Qué es convección?** El sistema por convección utiliza un ventilador interno qu proporciona aire caliente circulando continuamente en torno a los alimentos; lo cual hace que los alimentos se cocinen más uniforme y en ciertos casos, más rápido.

POSICIONES PARA LAS PARRILLAS CORREDIZAS

Su horno cuenta con dos posiciones para las parrillas corredizas. Cuenta con una ranura superior (use solamente para asar) y una ranura inferior.

CÓMO USAR SU HORNO

1. Para cambiar la temperatura de °F a °C, cuando esté seleccionado la temperatura, presione y sostenga al mismo tiempo los dos botones de temperatura (TEMPERATURE ⚡) por 3 segundos.
2. Para verificar la temperatura programada después de seleccionar una función, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE ⚡). Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE ⚡).

Note:

- Presione ligeramente el botón (▲) o (▼) para cambiar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Presione y sostenga el botón para cambiar la temperatura rápidamente.
- La temperatura mínima es de 150 °F.
- La temperatura máxima es de 450 °F.

3. Para verificar el tiempo programado, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚). Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚).

Note:

- Presione el botón (▲) o (▼) para cambiar el tiempo en incrementos de 1 minuto.
- Presione y sostenga el botón para cambiar el tiempo rápidamente.
- El tiempo mínimo es de 1 minuto.
- El tiempo máximo es de 2 horas.

4. Para cocinar los alimentos por más de 2 horas, seleccione la función de funcionamiento continuo (STAY ON), presionando el botón (▼) pasado del 0 hasta que la pantalla digital muestre el símbolo de funcionamiento continuo en el lado derecho de la pantalla.
5. Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. El horno comienza a precalentarse y la pantalla digital parpadea hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. El horno emitirá 3 sonidos.
6. Para verificar el tiempo la temperatura durante el ciclo de cocción, presione los botones del reloj minutero (▲) o (▼) o presione los botones de temperatura.
7. Una vez que termine el ciclo de cocción, el horno emite 2 sonidos y se apaga.
8. Si ha estado usando la función de funcionamiento continuo (STAY ON), apague el horno.
9. Si desea cambiar el tiempo y la temperatura, lo puede hacer en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
10. Para parar el ciclo de cocción simplemente persione el botón de encendido/apagado (START/ STOP ⏻).

Note: Mantenga el horno desenchufado cuando no este en uso.

Note: Asegúrese de que haya por lo menos 1.5” (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos del horno en la bandeja superior.

FUNCIÓN PARA HORNEAR ⚡

Temperatura programada: 350°F

Tiempo programado: 30 minutos

Posición recomendada para la parrilla: ranura superior

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asar (BROIL ⚡).
2. La pantalla digital muestra la temperatura programada de 450° F. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE ⚡).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚).
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar e inserte esta en la bandeja para hornear. Introduzca el horno en la bandeja superior.
5. Asegurese de que haya por lo menos 1.5” (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

FUNCIÓN PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN ⚡

Esta función utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente. Para usar esta función, siga las instrucciones indicadas en la sección de FUNCIÓN PARA HORNEAR ⚡, except en el pas 2, gire el control selector de la función de cocción a la posición de hornear por convección (CONVECTION BAKE ⚡).

Note: Asegúrese de supervisar el tiempo de cocción ya que ciertos alimentos se cocinarán más rápido de lo anterior.

FUNCIÓN PARA ASAR ⚡

Temperatura programada: 450°F

Tiempo programado: 20 minutos

Posición recomendada para la parrilla: ranura superior

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asar (BROIL ⚡).
2. La pantalla digital muestra la temperatura programada de 450° F. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE ⚡).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚).
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar e inserte esta en la bandeja para hornear. Introduzca el horno en la bandeja superior.
5. Asegurese de que haya por lo menos 1.5” (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

6. Cierre la puerta del horno.
7. Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP ⏻).
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

Note: En este modo de cocción, solo funcionan los elementos de calor superiores.

PARRA TOSTAR PAN ⚡ Y BAGELS ⚡

Nivel programado: 4 (grado de tostado medio)

Posición recomendada para la parrilla: ranura inferior

La temperatura y el tiempo del horno vienen programados para un grado de tostado mediano (número 4). Se recomienda usar este nivel para el primer ciclo de tostado y luego ajustar el control a su gusto.

Note: La función de BAGEL ⚡ tuesta el lado cortado del bagel mientras que lo calienta ligeramente por fuera. En este modo de BAGEL ⚡, solo funcionan los elementos de calor superiores. Coloque los bagels con el lado cortado hacia arriba.

1. No es necesario precalentar el horno.
2. Coloque las rebanadas de pan o las mitades de bagels (lado cortado hacia arriba) en la parrilla corrediza.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de tostar (TOAST ⚡) o bagel (BAGEL ⚡).
5. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y el número 4 aparece en la pantalla digital.
6. Para cambiar el grado de tostado, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE ⚡).
7. Presione el botón de encendido/apagado (START/STOP ⏻) para iniciar el ciclo de tostado.
8. Al finalizar el ciclo de tostado, el horno emite un sonido y se apaga.

Consejo para ciclos múltiples de tostado: Para obtener los mejores resultados al hacer tandas consecutivas de tostadas, permita que el horno se enfríe brevemente entre cada ciclo de tostado.

FUNCIÓN PARA RECALENTAR ⚡

Temperatura programada: 325° F

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de recalentar (REHEAT ⚡).
2. La temperatura programada de 325° F aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (symbol).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚).
4. Cierre la puerta del horno.
5. Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP ⏻).
6. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

FUNCIÓN PARA CALENTAR ⚡

Temperatura programada: 175° F

Utilice esta función para mantener caliente por un tiempo las comidas ya cocinadas.

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de calentar (KEEP WARM ⚡).
2. La temperatura programada de 175° F aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (symbol).
3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER ⌚).
4. Cierre la puerta del horno.
5. Para empezar a calentar los alimentos, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP ⏻).
6. Al finalizar el ciclo de calentamiento, el horno emite un sonido y se apaga.

FUNCIÓN PARA COCINAR EN EL ASADOR ⌚

Cómo colocar los alimentos en la barra del asador

1. Inserte el extremo puntiagudo de la barra del asador a través de uno de los tenedores de soporte, con los extremos puntiagudos del tenedor orientados hacia el centro de la barra del asador. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado de la barra. Apriete el tornillo mariposa.
2. Inserte la barra del asador en el centro del alimento a cocinar hasta que quede bien segura dentro del alimento.
3. Deslice el segundo tenedor sobre el extremo puntiagudo de la barra del asador con los extremos puntiagudos orientados hacia el alimento. Continúe hasta que los tenedores queden bien seguros dentro del alimento. Apriete el tornillo mariposa.
4. Verifique que el alimento esté centrado en la barra del asador, colocando el extremo puntiagudo de la barra en el agujero localizado en la pared derecha del horno. Descanse el extremo cuadrado de la barra sobre el soporte en la pared izquierda del horno.
5. **Importante:** Inserte la bandeja para hornear, cubierta con papel de aluminio, en la ranura más baja para que la grasa y los jugos caigan en la bandeja.

PARA CONCINAR EN EL ASADOR ⌚

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asador (ROTISSERIE ⌚).
2. Para seleccionar la temperatura deseada, presione el botón (▲) or (▼) (TEMPERATURE ⚡).
3. Para seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) or (▼) (TIMER ⌚).

Quando el ciclo de asado haya terminado, retire la barra del asador. Posicione los ganchos del mango del asador debajo de las muelas localizadas en ambos lados de la barra. Levante el lado izquierdo de la barra primero. Luego tire del lado derecho de la barra para sacarla del agujero en la pared derecha del horno. Cuidadosamente, retire el alimento del horno.

Note: Siempre tenga mucho cuidado al retirar la barra del asador, la parrilla corrediza o la bandeja para hornear. Siempre utilice el mango del asador con cuantes protectores de cocina.

Note: En este modo de cocción, solo funcionan los elementos de calor superiores.

GUÍA PARA COCINAR EN ASADOR

ALIMENTO	PESO MÁXIMO	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Pollo	3½ lbs.	350° F	1 hora y ½	180° F
Asado de carne	de 3 a 5 lbs.	325° F	de 1½ a 2 horas	160° F
Asado de res	de 3 a 5 lbs.	325°F	de 1½ a 2 horas	160°F para término medio
Lomo de cerdo con o sin hueso	de 2½ a 4 lbs.	325°F	de 1½ a 2 horas	160°F
Costillas tiernas	de 2 a 3 lb	325°F	1½ a 2 horas	160°F

Consejos prácticos para cocinar en el asador

- Tamaño máximo recomendado de los alimentos para asar: Pollo de 3½ lbs.; asado de carne de 4 lbs.
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne y el cerdo en intervalos de 1½ pulgada de espacio y a lo largo, permite una forma más nítida y compacta al cocinar dichos alimentos en el

