

## Please Read and Save this Use and Care Book. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be fol-lowed 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. 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.
- 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.
- 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 the thermostat to “Min” and both the timer and shade control to “Off” or “O”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- 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 for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

### GROUNDLED 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 short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 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 unintentionally.

**Note:** If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America,

	<b>CAUTION</b>  <b>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</b>
--	--

by an authorized service center.

### HOW TO USE

This product is for household use only.

**Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, 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 material and any stickers.
  - 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.
- IMPORTANT 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.
  - You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.

### TOAST FUNCTION

- For best results, place the bread to be toasted directly on the slide rack.
- Toast up to 9 slices of bread. Center your items in the middle of the rack.
- Insert the slide rack and close the oven door.
- Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
- Turn the Cooking Function control knob to Toast.
- Turn the separate precision toast shade knob to medium shade then desired toast shade: Light, Medium, or Dark.
- For best results, on first toasting cycle, set the toast selector knob to Medium, then re-adjust to lighter or darker to suit your preference.
- The On indicator light comes on and remains on until the toasting cycle is complete.
- When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.
- Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
- Unplug appliance when not in use.


### BAGEL FUNCTION

- For best results, place the bagels to be toasted directly on the slide rack.
- Center your items in the middle of the rack.
- Insert the slide rack and close the oven door.
- Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
- Turn the Cooking Function control knob to Bagel.
- Use the oven timer knob and set to the desired level using the bagel shade indicated.
- For best results, on first bagel cycle, set the set the timer knob in the middle between the light and dark bagel icons.
- The On indicator light comes on and remains on until the bagel cycle is complete.
- When bagel cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.

- Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the bagel.
  - Unplug appliance when not in use.
- IMPORTANT:** Be sure the top edge of the food or container is at least 1.5 inches (3.81 cm) away from the upper heating elements.
- NOTE:** Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.
- CONVECTION BAKE FUNCTION**  
- NOTE:** For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting.
- Turn the Temperature control knob to the desired temperature
  - Turn the Cooking Function control knob to Convection Bake
  - Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
  - The indicator light comes on and will remain lit during entire baking time.
  - The heating elements with cycle on and off to maintain even heat distribution.
  - Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
  - When finished cooking, turn the Time control knob to Off. The power indicator light goes off. Use an oven mitt or pot holder to slide out the food.
  - Unplug the appliance when not in use.

### BROIL FUNCTION

**NOTE:** For best results, when broiling, preheat oven for 10 minutes.

- Turn the Temperature control knob to Broil/450 setting.
  - Turn the Cooking Function control knob to Broil.
  - Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to broil longer than 60 minutes or to control broiling time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
  - The indicator light comes on and will remain lit during entire broiling time.
  - The heating elements with cycle on and off to maintain even heat distribution.
  - Once oven has preheated, open oven door and insert food. Place food on the slide rack and use the bake pan/drip tray under the slide rack to avoid drippings falling onto the heating elements.
  - When finished broiling, turn the Timer control knob to Off. The power indicator light goes off.
  - Using an oven mitt or pot holder, slide out the broiling rack together with the back pane of remove food.
  - Unplug the appliance when not in use.
- ROTISSERIE FUNCTION** 
- Setting food on the rotisserie rack**
- 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.
  - Insert spit through center of food until the fork is securely embedded in food.
  - 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.
  - 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.
  - Insert bake pan, lined with foil, to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.

### Using the rotisserie function

- Turn the Temperature control knob to the desired cooking temperature
  - Turn the Cooking Function control knob to “Rotisserie”
  - Turn the Timer control knob to “Stay-On” setting
  - When roasting is complete, turn the Timer control knob to “Off”.
  - 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.
  - 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 oven gloves when touching rotisserie handle.

### ROTISSERIE COOKING GUIDE

FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERA-TURE
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 lb chicken, 5 lb 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 cooked 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.

### CLEANING

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

- Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. do not use a spray glass cleaner.
- Wash the bake pan in mild soapy. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
- Wipe crumb tray with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly before inserting back into unit.

### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this pamphlet. 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 pamphlet.

**(Applies only in the United States and Canada)**  
**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applicta’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 1-800-231-9766, 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 este instructivo antes de usar el producto INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Quando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:
- Por favor lea todas las instrucciones.
  - No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
  - A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, 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.
  - Desconecte 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 y antes de limpiarlo.
  - No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que

presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examine, repare o ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- 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 adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, coloque termostato para “Min” y tanto el temporizador y control de la sombra a “Off” o “O” y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Tenga muchísimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- Se debe ejercer mucha prudencia al usar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe usar para guardar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los 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.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

### ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que podrá conectarse a una toma de corriente de tres clavijas. no trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión incorrecta del conductor de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra.


### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

### CABLE ELÉCTRICO

- Un cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) es provisto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 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.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado y en América Latina, por un centro de servicio autorizado.

	<b>PRECAUCIÓN</b>  <b>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</b>
---	--

### COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.


**Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de 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 la parte de arriba o dentro del horno, ni permita que estos materiales toquen las superficies en ambos lados o en la parte inferior: papel, cartón, envolturas plásticas y materiales similares.

### PRIMEROS PASOS

- Retire el material de empaque y toda calcomanía; quite la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de, CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que el flujo de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente.
- INFORMACION IMPORTANTE ACERCA DE SU HORNO**
- Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.
- El aparato podría emitir humo y un ligero olor. esto es normal y no debe ser motivo de preocupación .
- Para activar el horno, se requiere ajustar el reloj automático a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (STAY ON).

### FUNCIÓN PARA TOSTAR

- Para mejores resultados, coloque las piezas de pan que desee tostar directamente en la parrilla deslizante.
  - Tueste hasta 9 rebanadas de pan. Coloque las rebanadas en el centro de la parrilla.
  - Inserte la parrilla deslizante y cierre la puerta del horno.
  - Gire el control selector de temperatura a la posición de tostar (Toast).
  - Gire el control selector de la función de cocción a la posición de tostar (Toast).
  - Para obtener los mejores resultados, el ciclo de tostado en primer lugar, coloque la perilla selectora brindis en Medio, a continuación, vuelva a ajustar a más claro o más oscuro según sus preferencias.
  - Para mejores resultados, en el primer ciclo de tostado seleccione el nivel de tostado mediano y después ajústelo a claro u oscuro según su preferencia.
  - La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada hasta que el ciclo de tostado termine.
  - Cuando termine el ciclo de tostado, el horno emite un sonido. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
  - Abra la puerta del horno. Usando guantes protectores de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla hacia afuera para retirar las tostadas.
  - Desenchufe el horno cuando no esté en uso.
- FUNCIÓN PARA TOSTAR BAGELS** 
- Para mejores resultados, coloque los bagels que desee tostar directamente en la parrilla deslizante.
  - Coloque los bagels en el centro de la parrilla.
  - Inserte la parrilla deslizante y cierre la puerta del horno.
  - Gire el control selector de temperatura a la posición de tostar (Toast).

- Gire el control selector de la función de cocción a la posición de bagel.
- Utilice el control del reloj automático y seleccione el nivel de tostado deseado, guiándose por el grado indicado para bagel.
- Para mejores resultados, en el primer ciclo de tostado, gire el reloj automático a la posición del medio entre los símbolos de bagel claro y oscuro.
- La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada hasta que el ciclo de tostado termine.
- Cuando termine el ciclo de tostado, el horno emite un sonido. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
- Abra la puerta del horno. Usando guantes protectores de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los bagels
- Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1.5 pulgadas (3.81 cm) entre los alimentos y los elementos de calor superiores.

**NOTA:** Para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calor, asegúrese que los alimentos no se desborden de la bandeja para hornear y de goteo.

**FUNCIÓN PARA HORNEAR PORCONVECCIÓN**  

**NOTA:** Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos a la temperatura deseada antes de cocinar los alimentos.

- Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire el control selector de la función de cocción a la posición de hornear por convección (Convection Bake).
- Gire el control selector del reloj automático a la posición 20 y luego gírelo hacia la izquierda o la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición de funcionamiento continuo (Stay On) si va a cocinar por más de 60 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción. Asegúrese de usar un reloj automático de cocina.
- La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada durante el ciclo de cocción.
- Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor.
- Cuando el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque la bandeja para hornear con los alimentos. Cierre la puerta del horno.
- Cuando el ciclo de cocción haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off). La luz indicadora de encendido se apaga. Use guantes protectores de cocina o agarradores de ollas para retirar los alimentos.
- Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

### FUNCIÓN PARA ASAR EN LA PARRILLA

**NOTA:** Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos antes de cocinar los alimentos.

- Gire el control selector de temperatura a la posición de asar/450 (Broil/450).
- Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asar (Broil).
- Gire el control selector del reloj automático a la posición 20 y luego gírelo hacia la izquierda o la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición de funcionamiento continuo (Stay On) si va a cocinar por más de 60 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción. Asegúrese de usar un reloj automático de cocina.
- La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada durante el ciclo de cocción.
- Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor.
- Cuando el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos directamente sobre la parrilla corredera. Use la bandeja para hornear como bandeja de goteo, colocada debajo de la parrilla corredera para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calor.
- Cuando el ciclo de cocción haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off). La luz indicadora de encendido se apaga.
- Use guantes protectores de cocina o agarradores de ollas para retirar los alimentos.

### FUNCIÓN PARA COCINAR EN EL ASADOR

**Cómo colocar los alimentos en la barra del asador**

- Inserte el extremo puntiagudo de la barra del asador a través de uno de los tenedores de soporte, con los extremos puntiaguodos 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.
- Inserte la barra del asador en el centro del alimento a cocinar hasta que quede bien segura dentro del alimento.
- Deslice el segundo tenedor sobre el extremo puntiagudo de la barra del asador con los extremos puntiaguados orientados hacia el alimento. Continúe hasta que los tenedores queden bien seguros dentro del alimento. Apriete el tornillo mariposa.
- 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.
- Inserte coloque la bandeja para hornear, cubierta con papel de aluminio, en la ranura más baja para que la grasa los jugos caigan en la bandeja.

**Cómo usar la función para cocinar en el asador**

- Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asador (Rotisserie).
- Gire el control selector del reloj automático a la posición de funcionamiento continuo (Stay On).
- Cuando el ciclo de asado haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off).
- Para retirar la barra del asador, posición los ganchos del mango del asador debajo de las muescas localizadas a cada lado de la barra. Levante el lado izuierdo 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.
- Afioje los tonillos mariposa y retire el alimento de la barra.

**NOTA:** Siempre tenga mucho cuidado al retirar la barra del asador, la parrilla corredera o la bandeja para hornear. Utilice siempre guantes para horno cuando toque el mango asador.

ALIMENTO	PESO MÁXIMO	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERA-TURA INTERNA
Pollo	3½ lbs.	350° F (175°C)	1½ horas	180°F (90°C)
Asado de carne	de 3 a 5 lb	325° F (160°C)	de 1½ a 2 horas	160° F (80°C)
Asado de res	de 3 a 5 lb	325°F (160°C)	de 1½ a 2 horas	160°F (80°C) para uno mediano
Lomo de cerdo con o sin hueso	de 2½ a 4 lb	325°F (160°C)	de 1½ a 2 horas	160°F (80°C)
Costillas tiernas	de 2 a 3 lb	325°F (160°C)	de 1½ a 2 horas	160°F (80°C)

### Consejos prácticos para cocinar en el asador

- Tamaño máximo recomendado de los alimentos para asar: Pollo de 3½ lb; asado de carne de 5 lb
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne vacuna y de cerdo de 1 ½ pulgadas de intervalos y envolviendo el hilo alrededor de la longitud proporciona una forma compacta ordenada para asadosocinados en el asador.
- Comenzar con un horno frío.
- Una vez que la barra del asador esté en su lugar, asegurarse que los alimentos estén bien centrados, permitiendo un giro completo del asador antes de iniciar el ciclo de cocción.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Acuda a personal técnico cualificado.

### LIMPIEZA

**Importante: Antes de limpiar cualquier parte, asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y frío.**

- Limpie la puerta de vidrio con una esponja, un paño suave o una almohadilla de nailon y agua jabonada. No utilice un limpiador de vidrios en aerosol.
- Lave la bandeja de hornear con agua jabonosa. Para evitar los rayones, use una almohadilla de poliéster o nylon.



