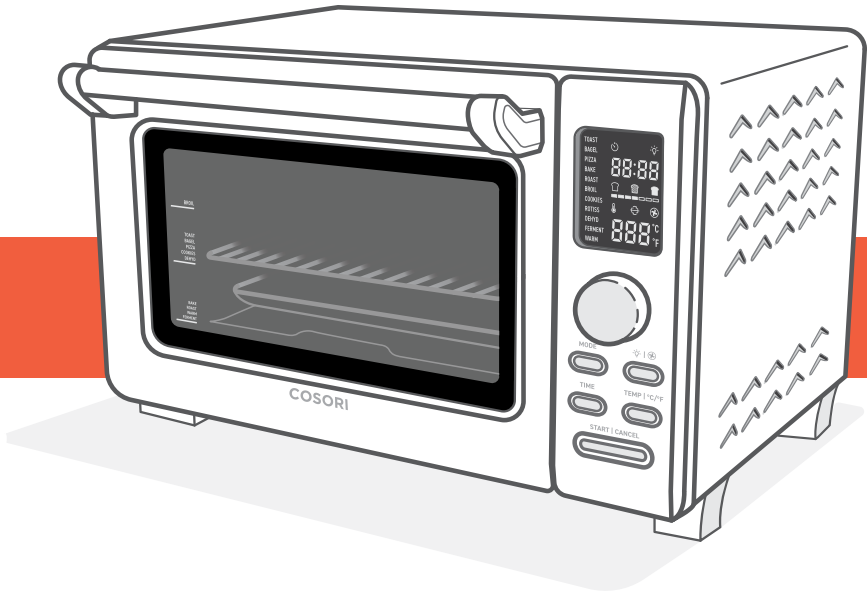


COSORI

User Manual | Manual de usuario

Original Convection Toaster Oven Horno tostador de convección original

Model | Modelo: CO125-TO



EN

ES

Questions or Concerns? | ¿Preguntas o dudas?

support@cosori.com | (888) 402-1684

Mon-Fri, 9:00 am-5:00 pm PST/PDT

Table of Contents

Package Contents	4	Cooking with your Convection	
Specifications	4	Toaster Oven	12
Important Safeguards	6	• Convection Fan	14
• Key Safety Points	6	• Automatic Preheat	14
• General Safety	6	• Toast Function ("TOAST")	15
• While Cooking	7	• Bagel Function ("BAGEL")	16
• Plug and Cord	7	• Pizza Function ("PIZZA")	17
• Electromagnetic Fields (EMF)	7	• Bake Function ("BAKE")	18
Getting to Know Your Convection		• Roast Function ("ROAST")	19
Toaster Oven	8	• Broil Function ("BROIL")	20
Display	9	• Cookies Function ("COOKIES")	21
Controls	10	• Rotisserie Function ("ROTISS")	22
• Control Knob	10	• Dehydrate Function ("DEHYD")	23
• MODE Button	10	• Ferment Function ("FERMENT")	24
• Light/Fan Button	10	• Warm Function ("WARM")	25
• TIME Button	10	Care & Maintenance	26
• Time Increment Chart	10	• Cleaning the Outer Body	
• TEMP/Unit Switching Button	10	and Door	26
• Temperature Increment Chart	11	• Cleaning the Interior	26
• START/CANCEL Button	11	• Cleaning the Trays, Rack, and	
Before First Use	11	Other Accessories	26
		• Storage	27
		Troubleshooting	27
		Warranty Information	28
		Customer Support	29

Tabla de contenido

Contenido del paquete	4	Cocción con su horno tostador de convección	38
Especificaciones	4	• Ventilador de convección	41
Precauciones importantes	32	• Precalentamiento automático	41
• Indicaciones clave de seguridad	32	• Función de tostar ("TOAST")	42
• Seguridad general	32	• Función de bagel ("BAGEL")	43
• Durante la cocción	33	• Función de pizza ("PIZZA")	44
• Enchufe y cable	33	• Función de horneado ("BAKE")	45
• Campos electromagnéticos (CEM)	33	• Función de rostizado ("ROAST")	46
Conozca su horno tostador de convección	34	• Función de asado ("BROIL")	47
Pantalla	35	• Función de galletas ("COOKIES")	48
Controles	36	• Función de rosticero ("ROTISS")	50
• Perilla de control	36	• Función de deshidratación ("DEHYD")	51
• Botón MODE (MODO)	36	• Función de fermentación ("FERMENT")	52
• Botón Light/Fan (Luz/Ventilador)	36	• Función de calentamiento ("WARM")	53
• Botón TIME (Tiempo)	36	Cuidado y mantenimiento	54
• Gráfico de incremento de tiempo	36	• Limpieza de la carcasa exterior y la puerta	54
• Botón de cambio de TEMP/Unidad	37	• Limpieza del interior	54
• Gráfico de incremento de temperatura	37	• Limpieza de las bandejas, la rejilla y otros accesorios	54
• Botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)	37	• Almacenamiento	55
Antes de usar por primera vez	38	Solución de problemas	55
		Información de la garantía	56
		Atención al cliente	57

Package Contents

- 1 x Original Convection Toaster Oven
- 1 x Wire Rack
- 1 x Food Tray
- 1 x Crumb Tray
- 1 x Rotisserie Fork Set
- 1 x Rotisserie Handle
- 1 x Recipe Book
- 1 x User Manual
- 1 x Quick Reference Guide

Specifications

Power Supply	AC 120V, 60Hz
Rated Power	1500W
Capacity	Approx. 26 qt / 25 L, 6-Slice Toaster, 12" Pizza
Temperature Range	85°–450°F / 30°–230°C
Time Range	0–24 hr
Weight	16 lb / 7.3 kg (including accessories)
Dimensions	18.5 x 16.5 x 11.4 in / 47 x 42 x 29 cm

Contenido del paquete

- 1 horno tostador de convección original
- 1 rejilla
- 1 bandeja para alimentos
- 1 bandeja para migajas
- 1 juego de tenedores para rostizar
- 1 mango para rostizar
- 1 recetario
- 1 manual de usuario
- 1 guía de consulta rápida

Especificaciones

Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad	Aprox. 26 qt / 25 l, tostador de 6 rebanadas, pizza de 12"
Rango de temperatura	85°–450°F / 30°–230°C
Rango de tiempo	0–24 h
Peso	16 lb / 7.3 kg (incluye accesorios)
Dimensiones	18.5 x 16.5 x 11.4 pulg. / 47 x 42 x 29 cm

 *Thank you for
your purchase!* 

(We hope you love your new convection toaster oven as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

M-F, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your toaster oven. Read all instructions.

Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after use.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials, and when placing items in or removing items from the oven, including any trays, racks, accessories, or containers.
- Clean the crumb tray at the bottom after using. Accumulated grease and crumbs can overheat and catch fire.
- Be extremely cautious when removing a tray or rack if it contains hot oil, grease, or other hot liquids.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** store anything on top of your oven when in operation.
- **Do not** store anything inside your oven other than recommended accessories.
- **Do not** operate with a separate remote-control system.
- **Only** use your oven as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

General Safety

- When the oven is not in use, and before cleaning, press **START/CANCEL** to turn it off, then unplug from outlet. Allow to cool thoroughly before putting on or taking off parts.
- **Do not** immerse the oven housing, cord, or plug in water or liquids.
- Closely supervise children near the oven.
- **Do not** use your oven if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 29).
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the oven or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or inside another heated oven.

While Cooking

- **Do not** place oversized foods or metal utensils (except for Cosori accessories) into your oven.
- **Do not** place paper, cardboard, or non-heat-resistant plastic into your oven, or any materials which may catch fire or melt.
- To avoid overheating, **do not** cover a tray or rack with metal foil unless directed. Use extreme caution when using foil, and **always** fit the foil as securely as possible. If the foil contacts the oven's heating elements, this can cause overheating and risk of fire.
- **Never** put baking or parchment paper into the oven without food on top. Air circulation can cause paper to move and touch heating elements.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your oven away from flammable materials (curtains, tablecloths, walls, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your oven if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the rack out.

Plug and Cord

- Your oven has a polarized plug (one prong is wider than the other), which fits into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, **do not** use the plug in that outlet. **Do not** alter the plug in any way.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

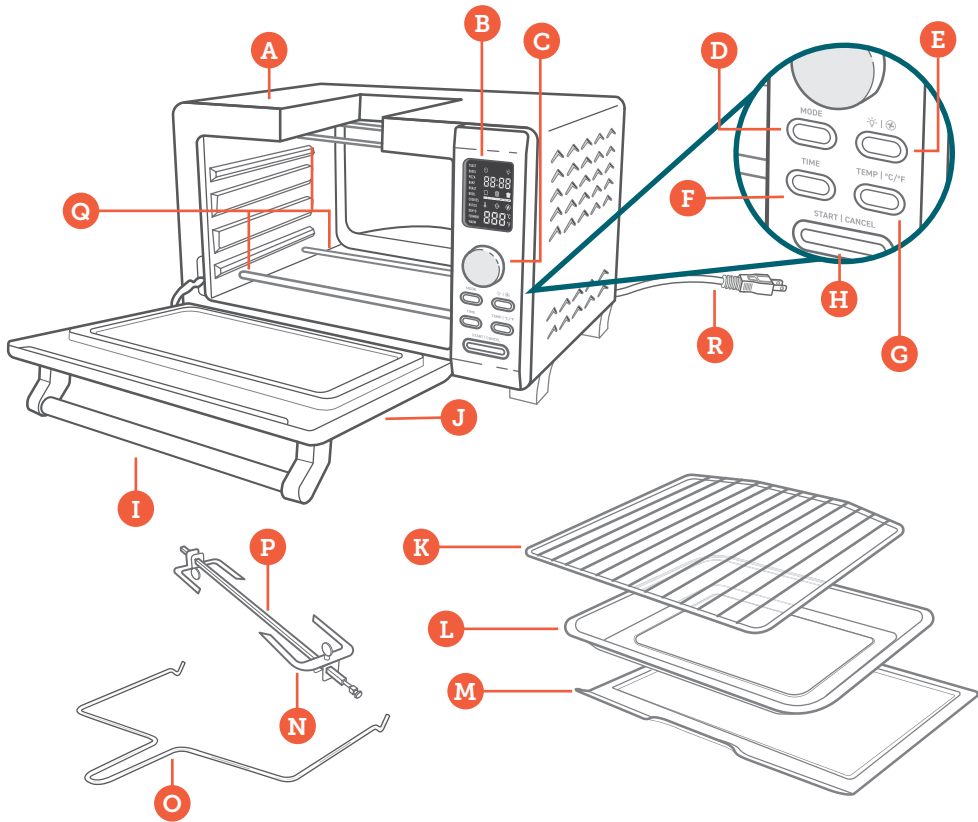
Note: This oven uses a short power-supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the oven (see page 4).

Electromagnetic Fields (EMF)

This oven complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

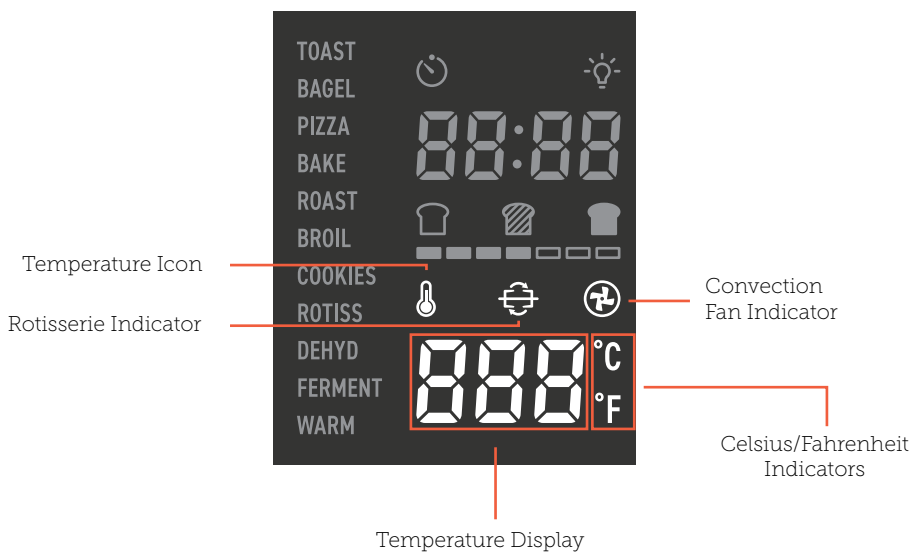
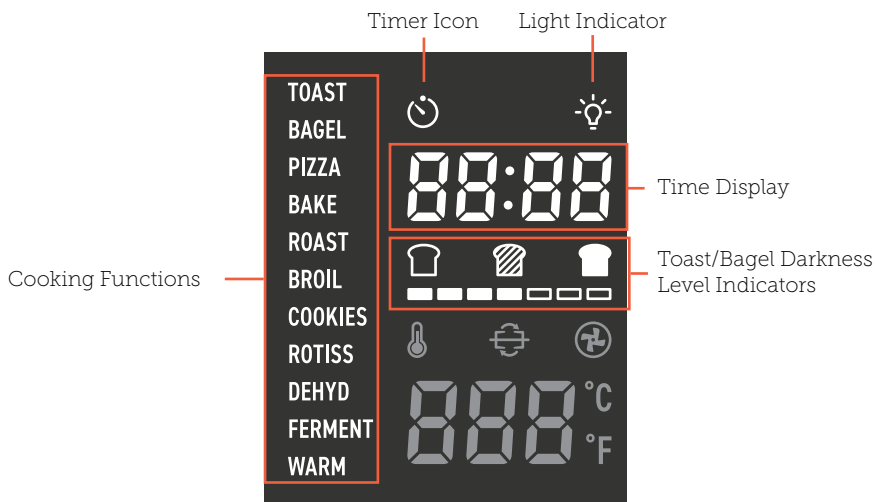
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR CONVECTION TOASTER OVEN



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| A. Housing | J. Door |
| B. LED Display | K. Wire Rack |
| C. Control Knob | L. Food Tray |
| D. MODE Button | M. Crumb Tray |
| E. Light/Fan Button | N. Rotisserie Forks |
| F. TIME Button | O. Rotisserie Handle |
| G. TEMP/Unit Switching Button | P. Rotisserie Shaft |
| H. START/CANCEL Button | Q. Heating Elements |
| I. Handle | R. Power Cord |

DISPLAY



CONTROLS

Control Knob

- Turn the knob to change cooking functions. The current cooking function will blink on the display.
- After pressing **TIME** or **TEMP**, turn the knob to change time/temperature. Turn clockwise to increase, and counterclockwise to decrease.
- After a time or temperature setting is selected, the number will flash 5 times on the display before the setting is confirmed.

MODE Button

- Press to lock the current cooking function. The selected cooking function will remain on the display, and other cooking functions will disappear.

Note: The current cooking function will also lock automatically if **TIME** or **TEMP** is pressed.

- When controlling temperature or time, press to return to the cooking function menu.

Light/Fan Button

- Turns the interior light on/off.  will show on the display.

Note: The interior light will turn on automatically when there is 1 minute left of cooking time.

- Press and hold to turn the fan on/off.

Note: The fan cannot be used during Toast or Bagel. The fan is always on during Dehydrate.

TIME Button

- Press to control time with the control knob. Turn the control knob clockwise to increase time, and counterclockwise to decrease time.
- Time will adjust in increments of +/- 1, 5, 10, or 15 minutes (see chart).

Time Increment Chart

Toast, Bagel, Pizza, Bake, Roast, Broil, Cookies, Rotisserie, Warm	
Below 60 minutes	+/- 1 minute increments
1–2 hours	+/- 5 minute increments
2–3 hours	+/- 10 minute increments
Above 3 hours	+/- 15 minute increments
Dehydrate, Ferment	
All times	+/- 30 minute increments

TEMP/Unit Switching Button

- Press to control temperature with the control knob. Turn the control knob clockwise to increase temperature, and counterclockwise to decrease temperature.
- Temperature will adjust in increments of +/- 10°F, except for certain key temperatures used in common recipes (see chart).
- Press and hold to switch temperature units between Fahrenheit and Celsius.

Temperature Increment Chart

85°–115°F	+/- 10°F increments
115°–120°F	+/- 5°F increments
120°–200°F	+/- 10°F increments
200°–210°F	+/- 5°F increments
210°–290°F	+/- 10°F increments
290°–300°F	+/- 5°F increments
300°–320°F	+/- 10°F increments
320°–330°F	+/- 5°F increments
330°–360°F	+/- 10°F increments
360°–380°F	+/- 5°F increments
380°–420°F	+/- 10°F increments
420°–430°F	+/- 5°F increments
430°–450°F	+/- 10°F increments

START/CANCEL Button

- Starts or cancels a cooking function.
- If preheating, cancels preheating and starts the cooking function immediately.
- Blinks when the oven has finished preheating. Press the button again to start the cooking function.

Note:

- If the oven is inactive for 30 minutes, it will turn off automatically. Use any control to wake up the oven.
- If the display is inactive for 30 minutes during cooking, it will turn off automatically. The **START/CANCEL** button will stay lit. Use any control to wake up the display.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

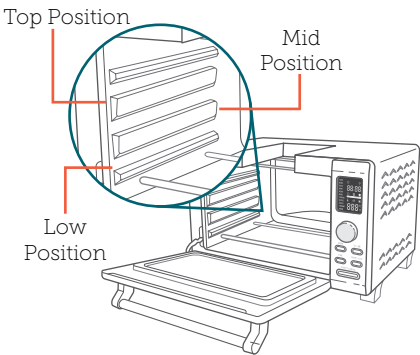
1. Remove all packaging around and inside the oven.
2. Place on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat.
3. Wash all accessories and clean the interior of the oven (see page 26). Dry and place accessories back in oven.
4. Plug in. Turn the control knob to select **"TOAST"**. Press **MODE**, then turn the control knob to set the level to 7.
5. Press **START/CANCEL**. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
6. The oven will stop heating and beep when finished.

Note: Running the Toast function (with no food in the oven) will eliminate any residue or traces of odor that may remain after shipping.

COOKING WITH YOUR CONVECTION TOASTER OVEN

Caution:

- The outer surface of the oven, including the oven door, is hot during and after use. Temperature may be over 212°F / 100°C. To avoid risk of injury or burns, **do not** touch hot surfaces. Use handle.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials, and when placing items in or removing items from the oven, including any trays, racks, accessories, or containers.



Note: Always leave the crumb tray at the bottom of the oven when cooking for easier cleaning.

Cooking Functions Quick Reference Chart

Name	Use	Suggested Accessory & Rack Position	Range
Toast	Used for toasting or browning bread. Can also be used to manually preheat the oven, or to defrost foods.	Wire rack at mid position	Darkness Level 1–7 Temperature is automatic
Bagel	Used for crisping the inside of a cut bagel while lightly toasting the outside. Also ideal for toasting crumpets or thick-sliced specialty breads which require one side to be more toasted than the other. Note: The inside (cut side) of the bagel should face upwards for best results.	Wire rack at mid position	Darkness Level 1–7 Temperature is automatic
Pizza	Used for melting and browning cheese and toppings while crisping the crust. Note: Includes automatic preheat.	Wire rack at mid position	150°–450°F / 65°–230°C 1 min–2 hr
Bake	Used for cooking foods evenly throughout. Ideal for cakes, muffins, and pastries. Note: Includes automatic preheat.	Food tray or wire rack at low position	150°–450°F / 65°–230°C 1 min–2 hr

Roast	Used for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside. Note: Includes automatic preheat (see page 14).	Food tray at low position	150°–400°F / 65°–205°C 1 min–6 hr
Broil	Used for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables. Can also be used to brown the tops of casseroles, gratins, and desserts. Note: Includes automatic preheat (see page 14).	Food tray at top position	150°–450°F / 65°–230°C 1 min–2 hr
Cookies	Used for baking cookies and other baked treats. Note: Includes automatic preheat (see page 14).	Food tray or wire rack at mid position	150°–450°F / 65°–230°C 1 min–2 hr
Rotisserie	Used for rotating roasts. Ideal for a whole chicken. Note: Requires food tray in low rack position to collect drippings.	Rotisserie slots	150°–400°F / 65°–205°C 1 min–6 hr
Dehydrate	Used to evenly dry out foods without cooking. Ideal for drying fruit or vegetable chips.	Wire rack at mid position	105°–180°F / 40°–80°C 30 min–24 hr
Ferment	Used to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza, and dough. Can also be used for making yogurt.	Food tray or wire rack at low position	85°–115°F / 30°–45°C 30 min–12 hr
Warm	Used to keep food warm. Maintains food at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F / 70°C or above).	Food tray or wire rack at low position	140°–230°F / 60°–100°C 1 min–12 hr

Convection Fan

The fan will circulate hot air in the oven for faster and more even cooking. You can turn the fan on and off at any time during cooking.

Note: The fan cannot be used for the Toast or Bagel functions. The fan is always on for the Dehydrate function.



Figure 1.1

Automatic Preheat

Pizza, Bake, Roast, Broil, and Cookies all use automatic preheat.

1. When you first start the cooking function by pressing **START/CANCEL**, preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will light up, and the display will show "P-E". [Figure 1.1]

Note: Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

2. When preheating is finished, the oven will beep several times and the display will flash. This will repeat once every minute. The **START/CANCEL** button will blink continuously until pressed again.

Note: After 10 minutes of inactivity, the cooking function will cancel, the oven will stop heating, and the display will reset.

3. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.

Note: Preheating times vary based on the temperature setting.

Setting Temperature	Automatic Preheat Time
300°F or below	2–4 min
325°F	3–5 min
350°F	4–6 min
400°F and above	6–8 min

Toast Function ("TOAST")



This function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. Also ideal for English muffins and frozen waffles.

The Toast function also works for manually preheating the oven or defrosting food. Use Level 4 or higher.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Middle

1. Place up to 6 slices of bread on the wire rack. Insert the wire rack into the middle rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select **"TOAST"**. The function name will blink on the display when selected.

3. Optionally, customize the darkness level. You can only do this before cooking starts.
 - a. Press **MODE**, then turn the control knob to adjust the darkness level between 1–7. The bars underneath the toast icons indicate the darkness level.
 - b. Use 1–2 for a light toast, 3–5 for a medium toast, and 6–7 for a dark toast.

Note:

- The temperature cannot be changed when using this function. Temperature is automatically set to 450°F / 230°C. The display will show "HI".
 - Time will adjust automatically with darkness level.
 - Consider the type, thickness, and freshness of the bread when selecting a darkness level. For example, raisin toast, white light-textured breads, and thinly sliced bread may require a lighter setting, while heavier textured breads, rye, whole wheat, or fresh breads may require a darker setting.
4. Press **START/CANCEL** to begin. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
 5. The oven will stop heating and beep when finished.

Bagel Function (“BAGEL”)



This function crisps the inside of a cut bagel while lightly toasting the outside. Also ideal for toasting crumpets or thick-sliced specialty breads which require one side to be more toasted than the other.

Heating Elements: Top heating elements cycle on and off, and bottom heating elements are half on and half off.

Rack Position: Middle

1. Slice the bagel in half. Center the halves on the wire rack. Insert the wire rack into the middle rack position and close the oven door.

Note: This function toasts more on the top than the bottom. The inside (cut side) of the bagel should face upwards for best results.

2. Turn the control knob to select “**Bagel**”. The function name will blink on the display when selected.

3. Optionally, customize the darkness level. You can only do this before cooking starts.
 - a. Press **MODE**, then turn the control knob to adjust the darkness level between 1–7. The bars underneath the toast icons indicate the darkness level.
 - b. Use 1–2 for a light toast, 3–5 for a medium toast, and 6–7 for a dark toast.

Note:

- The temperature cannot be changed when using this function. Time will adjust automatically with darkness level.
- Consider the type, thickness, and freshness of the bagel when selecting a darkness level. For example, bagels that are white, light-textured, thinner, or have raisins may require a lighter setting, while bagels that are fresh or have a heavier texture may require a darker setting.

4. Press **START/CANCEL** to begin. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
5. The oven will stop heating and beep when finished.

Pizza Function ("PIZZA")



This function melts and browns cheese and toppings, while crisping the crust.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Middle

1. Insert wire rack into the middle rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select **"PIZZA"**. The function name will blink on the display when selected.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–2 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 65°–230°C.

Note: Consider the type of pizza (fresh, frozen, thin or thick crust, deep-dish) when selecting a time. For example, pizzas with a thick crust may require slightly more cooking time, and pizzas that are frozen will require even more cooking time.

4. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will light up, and the display will show "PrE".

Note: Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

5. When preheating is finished, the oven will beep several times, the display will flash, and the **START/CANCEL** button will blink continuously.
6. Place pizza on a pan. Open the oven and place pizza on the wire rack. Make sure to remove all packaging, including cardboard, plastic, paper, or any flammable materials, before placing pizza in oven. Close the oven door.
7. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.

Note: Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door halfway through cooking time and carefully turn the pizza 90 degrees for more even browning.

8. The oven will stop heating and beep when finished.

Bake Function (“BAKE”)



This function cooks food evenly throughout. Ideal for baking cakes, muffins, brownies, and pastries. Also ideal for cooking pre-packaged frozen meals including lasagna and pot pies.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Low

1. If using the wire rack, insert wire rack into the low rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select “**BAKE**”. The function name will blink on the display when selected.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–2 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 65°–230°C.

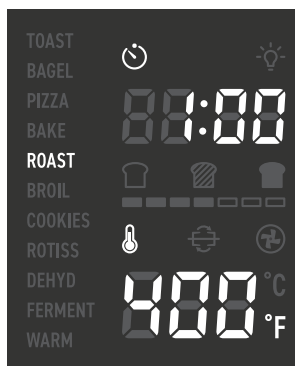
4. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will light up, and the display will show “**PrE**”.
- Note:** Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.
5. When preheating is finished, the oven will beep several times, the display will flash, and the **START/CANCEL** button will blink continuously.
6. Place food inside oven. If using the food tray, insert into the low rack position. Close the oven door.

Note:

- Citric acid, found in foods such as oranges, lemons, and limes, may damage the porcelain enamel finish of the trays or racks. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.
- Use extreme caution when using foil to line a surface. **Always** fit the foil as securely as possible. If the foil contacts the oven’s heating elements, this can cause overheating and risk of fire.

7. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
8. The oven will stop heating and beep when finished.

Roast Function (“ROAST”)



This function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Low

1. If using the wire rack, insert wire rack into the low rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select “**ROAST**”. The function name will blink on the display when selected.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–400°F / 65°–205°C.

4. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will light up, and the display will show “**PrE**”.

Note: Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

5. When preheating completes, the oven will beep several times, the display will flash, and the **START/CANCEL** button will blink continuously.
6. Place food inside oven. If using the food tray, insert into the low rack position. Close the oven door.

Note:

- Citric acid, found in foods such as oranges, lemons, and lime juice, may damage the porcelain enamel finish of the trays or racks. When cooking foods with high citric acid content, we strongly recommend lining the enamel surfaces with foil or baking paper to extend the life of these accessories.
 - Use extreme caution when using metal foil to line a surface. **Always** fit the foil as securely as possible. If the foil contacts the oven’s heating elements, this can cause overheating and risk of fire.
7. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
 8. The oven will stop heating and beep when finished.

Broil Function (“BROIL”)



This function is ideal for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables.

Can also be used to brown the tops of casseroles, gratins, and desserts.

Heating Elements: Top heating elements stay on for 5 min, then cycle on and off. Bottom heating elements are half on and half off.

Rack Position: Top

1. Turn the control knob to select “**BROIL**”. The function name will blink on the display when selected.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–2 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 65°–230°C.

3. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will light up, and the display will show “**PrE**”.

Note: Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

4. When preheating completes, the oven will beep several times, the display will flash, and the **START/CANCEL** button will blink continuously.
5. Place food on the food tray.

Note:

- It may be necessary to lightly grease or line the enamel food tray with foil to prevent food from sticking.
- Use extreme caution when using metal foil to line a surface. **Always** fit the foil as securely as possible. If the foil contacts the oven’s heating elements, this can cause overheating and risk of fire.

6. Insert the food tray into the top rack position and close the oven door.

Note: When cooking foods such as bulkier foods that may touch the upper heating elements, thicker foods such as hamburger patties, marinated foods such as chicken wings, or foods that require a gentler broil, you may need to use the middle rack position.

7. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
8. The oven will stop heating and beep when finished.

Cookies Function (“COOKIES”)



This function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats. Also ideal for ready-to-bake crescent rolls, cinnamon rolls, biscuits, and strudels.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Middle

1. If using the wire rack, insert wire rack into the middle rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select “**COOKIES**”. The function name will blink on the display when selected.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–2 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 65°–230°C.

Note: Consider whether you are cooking fresh, refrigerated, or frozen cookie dough when selecting a time. For example, frozen cookie dough may need additional baking time. The amount of dough per cookie may also vary the cooking time.

4. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The **START/CANCEL** button will blink, and the display will show “**PrE**”.

Note: Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

5. When preheating is finished, the oven will beep several times, the display will flash, and the **START/CANCEL** button will blink continuously.
6. Place food inside oven. If using the food tray, insert into the middle rack position. Close the oven door.

Note:

- It may be necessary to lightly grease or line the enamel food tray with baking paper to prevent food from sticking.
 - **Never** put baking or parchment paper into the oven without food on top. Air circulation can cause paper to move and touch heating elements.
7. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
 8. The oven will stop heating and beep when finished.

Rotisserie Function ("ROTISS")



This function is used for rotating roasts. Ideal for roasting a whole chicken.

Heating Elements: Top and bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Rotisserie slots

1. Turn the control knob to select "ROTISS". The function name will blink on the display when selected.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 150°–400°F / 65°–205°C.
3. Place the food tray in the low rack position to collect drippings.
4. Place the whole chicken (or other food item) on the rotisserie shaft. Place the rotisserie forks on either side of the shaft and insert them into the chicken to secure it on the shaft. Tighten the knobs on the forks to secure them.

[Figure 2.1-2.3]

5. Place the chicken inside the oven, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots. Close the oven door.
6. Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
7. The oven will stop heating and beep when finished. Use the rotisserie handle to take out the chicken.

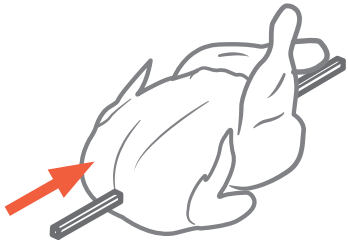


Figure 2.1



Figure 2.2

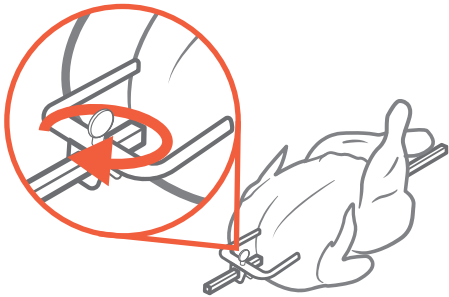


Figure 2.3

Dehydrate Function (“DEHYD”)



This function combines low and stable heat with automatic airflow to evenly dry out foods without cooking. Ideal for drying fruit or vegetable chips.

Heating Elements: Bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Middle for 1 tray, or use multiple trays.

1. Place food on the wire rack.

Note:

- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, place the food tray in the low rack position to collect drippings.
- Optionally, to protect staining when dehydrating certain foods (such as beets or marinated meats with dark sauces), line the rack with baking paper.
- **Never** put baking or parchment paper into the oven without food on top. Air circulation can cause paper to move and touch heating elements.

2. Insert wire rack into the middle rack position. If using multiple trays, insert into other positions. Close the oven door.
3. Turn the control knob to select “**DEHYD**”. The function name will blink on the display when selected.
4. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 30 min–24 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 105°–180°F / 40°–80°C.
5. Press **START/CANCEL** to begin dehydrating. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
6. The oven will stop heating and beep when finished.

Ferment Function ("FERMENT")



4. Press **START/CANCEL** to begin fermentation. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
5. The oven will stop heating and beep when finished.

This function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza, and dough.

Can also be used for making yogurt with an appropriate recipe (using 110°F / 43°C temperature and 12 hr time).

Heating Elements: Bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Low

1. Place dough in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or wire rack. Insert into the low rack position and close the oven door.
2. Turn the control knob to select **"FERMENT"**. The function name will blink on the display when selected.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 30 min–12 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 85°–115°F / 30°–45°C.

Warm Function (“WARM”)



This function is designed to keep food warm. Maintains food at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F / 70°C or above).

Heating Elements: Bottom heating elements cycle on and off.

Rack Position: Low

4. Press **START/CANCEL** to begin warming. The button will blink, and the display will show the timer counting down.
 5. The oven will stop heating and beep when finished.
1. Place hot food in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or wire rack. Insert into the low rack position and close the oven door.
 2. Turn the control knob to select **“WARM”**. The function name will blink on the display when selected.
 3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press **TIME** and turn the control knob to adjust the time between 1 min–12 hr.
 - b. Press **TEMP** and turn the control knob to adjust the temperature between 140°–230°F / 60°–100°C.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- **Always** clean oven accessories (including trays, etc.) and oven interior after every use.
- **Do not** use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the oven, including trays and other accessories. These will scratch or damage the surfaces.
- This oven contains no user-serviceable parts. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Before cleaning, turn off and unplug the oven, and allow it to cool completely. Open the door for faster cooling.

Cleaning the Outer Body and Door

1. Wipe the outside of the oven with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid buildup of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad.
3. Wipe the display screen with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the display screen surface. **Do not** use a dry cloth, or the surface may be scratched.
4. Let all surfaces dry thoroughly before plugging in or turning on the oven.

Cleaning the Interior

- The walls on the inside of the oven feature a nonstick coating for easy cleaning.
- Wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid buildup of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.

Cleaning the Trays, Rack, and Other Accessories

Note: After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs.

1. Wipe with a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid buildup of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray or other accessory, before cleaning. Soak in warm soapy water if necessary.
2. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda with 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the trays and scrub. Let the trays sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash trays with soap and water.
3. Dry thoroughly.

Note: Replace the crumb tray into the oven before plugging in or turning on the oven.

Storage

1. Unplug the oven. Allow the oven and all accessories to cool completely.
2. Clean the oven and all accessories. Dry thoroughly.
3. Insert the crumb tray into the oven. Insert the rack into the middle position. Make sure the oven door is closed.
4. Store the oven in an upright position. **Do not** store anything on top.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The oven will not turn on.	Make sure the oven is plugged in.
Foods are not completely cooked.	Increase cooking temperature or time.
Foods are overcooked or burned.	Decrease cooking temperature or time. Make sure food items are not too large and are not touching the heating elements.
Foods are cooked unevenly.	Preheat the oven manually by using the Toast function set to level 4. Make sure food items are not too closely packed into a tray, rack, or other container.
White smoke is coming out of the oven.	The oven may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal. To eliminate any residue from packing, see Setting Up (page 9). Excess oil or fatty foods may produce white smoke. Make sure the inside of the oven is cleaned properly and not greasy.
Dark smoke is coming out of the oven.	Immediately press START/CANCEL and unplug your oven. Food is burning. Wait for smoke to clear before opening the oven door or pulling anything out.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 29).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (see page 29).

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 29).

WARRANTY INFORMATION

Product	Original Convection Toaster Oven
Model	CO125-TO
Default Warranty Period	1 year
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	

TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the warranty period.

Arovast Corporation will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use in which the product is not intended for. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. Arovast Corporation is not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure or by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety or use warnings included in the product packaging and manual.

This warranty does not apply to the following:

- Damage due to abuse, accident, alteration, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under 18 years of age.

Arovast Corporation and its subsidiaries assume no liability for damage caused by the use of the product other than for its intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

ALL EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Additional 1-Year Warranty

You can extend your 1-year warranty by an additional year. Log onto **www.cosori.com/warranty** to register your new product for the extended warranty.

Please fill out all required fields and include your order ID, place of purchase, and purchase date, if applicable.

WARRANTY INFORMATION (CONT.)

Defective Products & Returns

If you discover your product is defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via **support@cosori.com** with a copy of your invoice and order ID. **DO NOT** dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

Customer Support

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806

Email: support@cosori.com

Toll-Free: (888) 402-1684

Support Hours

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

*Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this manual has been helpful. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the Cosori community.

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this toaster oven, the line doesn't stop here. Check out **www.cosori.com** for a line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might be right at home in your kitchen, too!

 ¡ *Gracias por su compra!* 

(Esperamos que disfrute de su nuevo horno tostador de convección tanto como nosotros).



únase

a la Comunidad de Cocineros de Cosori en Facebook **facebook.com/groups/cosoricooks**



explore

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfrute

de las recetas anunciadas cada semana
creadas exclusivamente por nuestros propios chefs



CONTACTE A NUESTROS CHEFS

¡Nuestros chefs le ayudarán amablemente a aclarar todas sus dudas!

Email: recipes@cosori.com

Línea gratuita: (888) 402-1684

L-V, 9:00 a. m. – 5:00 p. m. PST/PDT

De parte de todos nosotros en Cosori,

¡ disfrute cocinando !

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando utilice el horno tostador. Lea todas las instrucciones.

Indicaciones clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Use el mango.
- La superficie exterior del horno, incluida la puerta del horno, está caliente durante y después del uso.
- **Siempre** use guantes resistentes al calor, trapos o guantes para horno cuando manipule materiales calientes y cuando coloque o retire objetos del horno, incluidos bandejas, rejillas, accesorios o recipientes.

Seguridad general

- Cuando no se esté usando el horno, y antes de limpiarlo, presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para apagarlo y luego desconéctelo de la toma. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o quitar las piezas.
- **No** sumerja la carcasa del horno, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente a los niños que están cerca del horno.
- **No** use su horno si está dañado, si no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 57).
- **No** utilice refacciones ni accesorios de otras marcas, ya que esto puede ocasionar lesiones.
- **No** utilice el horno al aire libre.

- **No** coloque el horno ni ninguna de sus piezas sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
- Limpie el fondo de la bandeja para migajas después de usarla. La grasa y las migajas acumuladas se pueden sobrecalentar e incendiar.
- Tenga mucho cuidado cuando retire una bandeja o la rejilla si contienen aceite caliente, grasa u otros líquidos calientes.
- **No** limpie con esponjas metálicas. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse de la esponja, tocar las piezas eléctricas y crear el riesgo de una descarga eléctrica.
- **No** coloque nada encima de su horno cuando esté en funcionamiento.
- **No** almacene nada dentro de su horno distinto a los accesorios recomendados.
- **No** opere el horno con un sistema de control remoto aparte.
- **Solo** use el horno tal como se indica en este manual.
- No está diseñado para uso comercial. **Solo** para uso doméstico.

Durante la cocción

- **No** coloque alimentos demasiado grandes o utensilios metálicos (excepto los accesorios de Cosori) dentro de su horno.
- **No** coloque dentro de su horno papel, cartón o plástico no resistente al calor, tampoco coloque materiales que se puedan incendiar o derretir.
- Para evitar el sobrecalentamiento, **no** cubra las bandejas o la rejilla con papel aluminio a menos que así se indique. Si se usa papel aluminio, tenga mucho cuidado y **siempre** coloque el papel aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Si el papel aluminio toca las resistencias del horno, el horno puede sobrecalentarse y producirse un incendio.
- **Nunca** coloque papel para hornear o encerado dentro del horno sin que los alimentos estén encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque las resistencias.
- **Siempre** use recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si usa recipientes que no sean de metal o vidrio.
- Mantenga su horno alejado de materiales inflamables (cortinas, manteles, paredes, etc.). Utilice sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o de líquidos.
- Apague y desconecte inmediatamente su horno si detecta que sale humo negro. Los alimentos se están quemando. Espere a que el humo se disipe antes de sacar la rejilla.

Enchufe y cable

- El horno tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra), que se conecta en una toma polarizada en una única dirección. Si el enchufe no entra, dele la vuelta. Si aún así no entra, **no** use el enchufe en esa toma. **No** modifique el enchufe de ninguna manera.
- **No** deje que el cable de alimentación (o cualquier cable de extensión) sobre el borde de una mesa o barra, ni que toque superficies calientes.

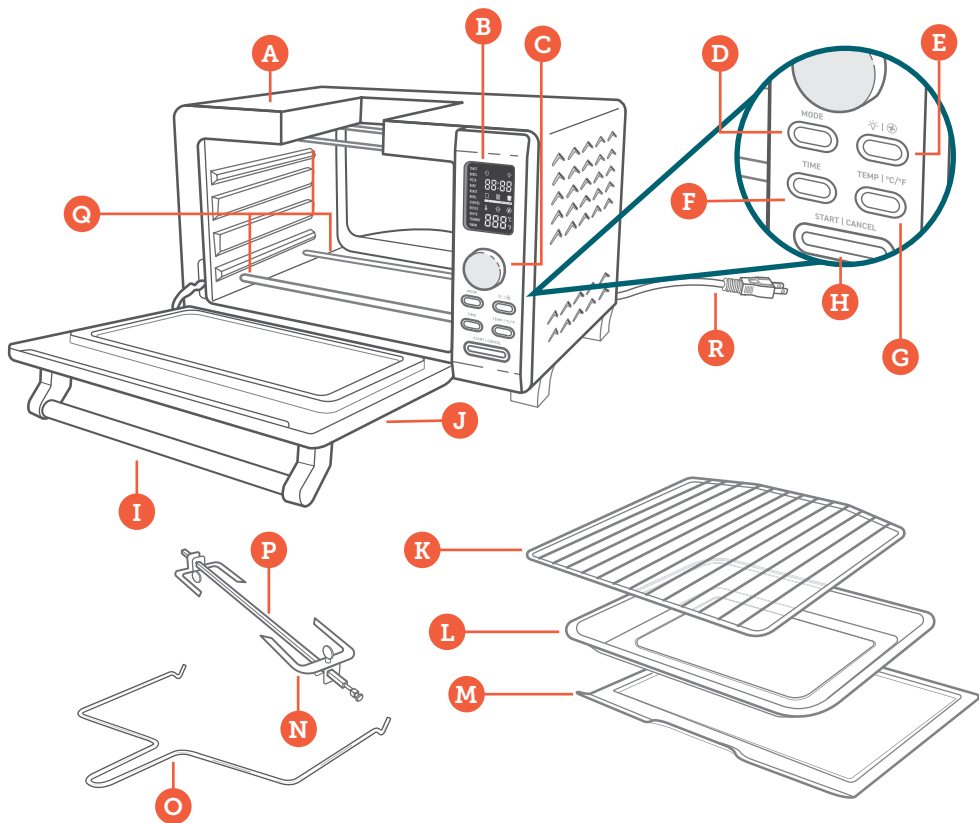
Nota: este horno cuenta con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse. Utilice los cables de extensión con cuidado. Los valores nominales eléctricos indicados en el cable de extensión deben ser por lo menos iguales a los valores nominales del horno (consulte la página 4).

Campos electromagnéticos (CEM)

El horno cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja adecuadamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el electrodoméstico es seguro de usar con base en la evidencia científica disponible en la actualidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

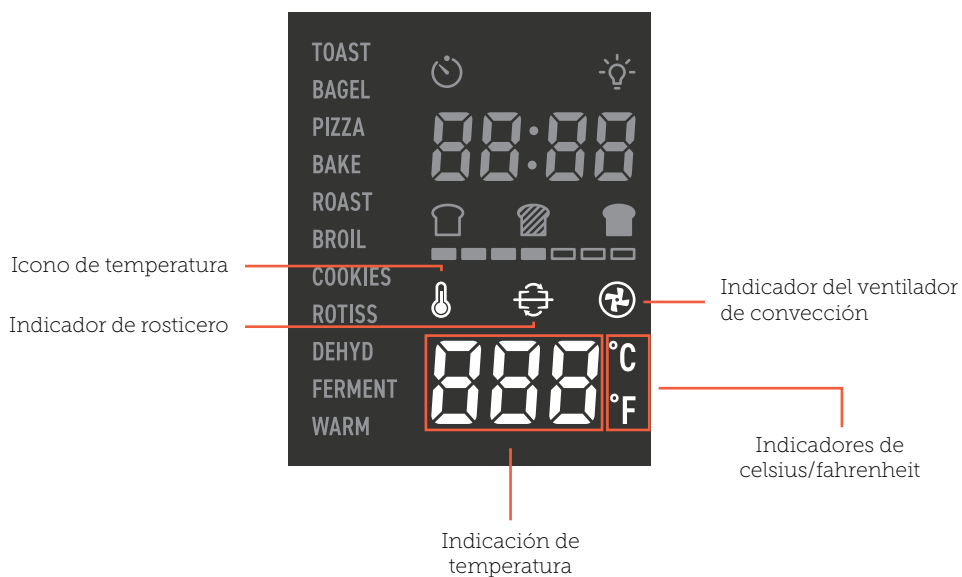
CONOZCA SU HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN



- A. Carcasa
- B. Pantalla LED
- C. Perilla de control
- D. Botón MODE (MODO)
- E. Botón Light/Fan (Luz/Ventilador)
- F. Botón TIME (Tiempo)
- G. Botón de cambio de TEMP/Unidad
- H. Botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)
- I. Asa

- J. Puerta
- K. Rejilla de alambre
- L. Bandeja para alimentos
- M. Bandeja para migajas
- N. Tenedores para rostizar
- O. Mango para rostizar
- P. Varilla para rostizar
- Q. Resistencias
- R. Cable de alimentación

PANTALLA



CONTROLES

Perilla de control

- Gire la perilla para seleccionar las funciones de cocción. La función de cocción seleccionada parpadea en la pantalla.
- Después de presionar **TIME** o **TEMP**, gire la perilla para cambiar el tiempo/temperatura. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Después de seleccionar un ajuste de tiempo o temperatura, el número parpadea 5 veces en la pantalla y se confirma el ajuste.

Botón MODE (MOD0)

- Presione para bloquear la función de cocción actual. La función de cocción seleccionada permanece en la pantalla y las otras funciones de cocción desaparecen.

Nota: la función de cocción actual también se bloquea automáticamente si se presiona **TIME (TIEMPO)** o **TEMP (TEMPERATURA)**.

- Al controlar la temperatura o el tiempo, presione para regresar al menú de funciones de cocción.

Botón Light/Fan (Luz/Ventilador)

- Enciende/apaga la luz interior.  se mostrará en la pantalla.

Nota: la luz interior se enciende automáticamente cuando queda 1 minuto de tiempo de cocción.

- Mantenga presionado para encender/apagar el ventilador.

Nota: el ventilador no se puede usar durante la función Toast (Tostar) o Bagel (Bagel). El ventilador siempre permanece encendido cuando está en uso la función de Deshidratar.

Botón TIME (Tiempo)

- Presione la perilla de control para regular el tiempo. Gire la perilla de control hacia la derecha para incrementar el tiempo y hacia la izquierda para reducirlo.
- El tiempo se ajusta en incrementos de +/- 1, 5, 10, o 15 minutos (consulte la tabla).

Gráfico de incremento de tiempo

Tostar, Bagel, Pizza, Hornear, Rostizar, Asar, Galletas, Rosticero, Calentar	
Menos de 60 minutos	Incrementos de +/- 1 minuto
1–2 horas	Incrementos de +/- 5 minutos
2–3 horas	Incrementos de +/- 10 minutos
Mas de 3 horas	Incrementos de +/- 15 minutos
Deshidratar, Fermentar	
Todos los tiempos	Incrementos de +/- 30 minutos

Botón de cambio de TEMP/Unidad

- Presione para controlar la temperatura con la perilla de control. Gire la perilla de control hacia la derecha para incrementar la temperatura y hacia la izquierda para reducirla.
- La temperatura se ajusta en incrementos de +/- 10°F, a excepción de ciertas temperaturas clave utilizadas en recetas comunes (consulte la tabla).
- Mantenga presionado para cambiar la unidad de temperatura entre Fahrenheit y Celsius.

Gráfico de incremento de temperatura

85 °F–115 °F	Incrementos de +/- 10 °F
115 °F–120 °F	Incrementos de +/- 5 °F
120 °F–200 °F	Incrementos de +/- 10 °F
200 °F–210 °F	Incrementos de +/- 5 °F
210 °F–290 °F	Incrementos de +/- 10 °F
290 °F–300 °F	Incrementos de +/- 5 °F
300 °F–320 °F	Incrementos de +/- 10 °F
320 °F–330 °F	Incrementos de +/- 5 °F
330 °F–360 °F	Incrementos de +/- 10 °F
360 °F–380 °F	Incrementos de +/- 5 °F
380 °F–420 °F	Incrementos de +/- 10 °F
420 °F–430 °F	Incrementos de +/- 5 °F
430 °F–450 °F	Incrementos de +/- 10 °F

Botón de START/CANCEL INICIAR/CANCELAR)

- Inicia o cancela una función de cocción.
- Si está en precalentamiento, cancela el precalentamiento e inicia inmediatamente la función de cocción.
- Parpadea cuando el horno ha terminado de precalentarse. Presione el botón nuevamente para iniciar la función de cocción.

Nota:

- Si el horno permanece inactivo durante 30 minutos, se apaga automáticamente. Use cualquier control para reactivar el horno.
- Si la pantalla permanece inactiva durante 30 minutos durante la cocción, se apaga automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se mantiene encendido. Use cualquier control para reactivar la pantalla.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

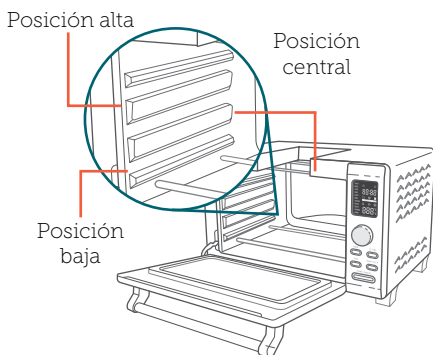
Instalación

1. Retire todo el material de empaque alrededor y dentro del horno.
 2. Coloque el horno en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejado de cualquier cosa que se pueda dañar con el calor.
 3. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno (consulte la página 54). Seque y coloque los accesorios nuevamente en el horno.
 4. Enchufe. Gire la perilla de control para seleccionar **"TOAST (TOSTAR)"**. Presione **MODE (MODOS)**, luego gire la perilla de control para seleccionar el nivel 7.
- Nota:** mantener en funcionamiento la función de Tostar (sin alimentos dentro del horno), elimina los residuos o trazas de olores que pudieran estar presentes después del envío.
5. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)**. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
 6. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

COCCIÓN CON SU HORNO TOSTADOR DE CONVECCIÓN

Precaución:

- La superficie exterior del horno, incluida la puerta del horno, está caliente durante y después del uso. La temperatura puede ser superior a los 212 °F / 100 °C. Para evitar el riesgo de lesiones o quemaduras, **no** toque las superficies calientes. Use el mango.
- **Siempre** use guantes resistentes al calor, trapos o guantes para horno cuando manipule materiales calientes y cuando coloque o retire objetos del horno, incluidos bandejas, rejillas, accesorios o recipientes.



Nota: para facilitar el trabajo de limpieza, al cocinar, siempre deje la bandeja para migajas en la parte inferior del horno.

Tabla de referencia de las funciones de cocción

Nombre	Uso	Accesorio sugerido y posición de la rejilla	Rango
Tostar	Se usa para tostar pan. También se puede usar para precalentar manualmente el horno o descongelar alimentos.	Rejilla de alambre en la posición central	Nivel de tostado 1-7 La temperatura es automática
Bagel	Se usa para hacer crujiente la parte interna de un bagel cortado mientras se tuesta ligeramente el exterior. También es ideal para tostar bisquets o panes de especialidad gruesos que requieren que un lado quede más tostado que el otro. Nota: la parte interior (lado cortado) del bagel debe quedar hacia arriba para obtener mejores resultados.	Rejilla de alambre en la posición central	Nivel de tostado 1-7 La temperatura es automática
Pizza	Se usa para derretir y dorar el queso y los ingredientes mientras se hace crujiente la corteza. Nota: incluye precalentamiento automático.	Rejilla de alambre en la posición central	150 °F-450 °F / 65 °C-230 °C 1 min-2 h
Hornear	Se usa para cocinar a fondo y de manera uniforme los alimentos. Ideal para pasteles, muffins y repostería. Nota: incluye precalentamiento automático.	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	150 °F-450 °F / 65 °C-230 °C 1 min-2 h
Rostizar	Se usa para cocinar distintas carnes y pollo. Los alimentos quedan tiernos y jugosos por dentro y bien rostizados por fuera. Nota: incluye precalentamiento automático (consulte la página 41).	Bandeja para alimentos en la posición baja	150 °F-400 °F / 65 °C-205 °C 1 min-6 h

Asar	Se usa para cocinar sándwiches abiertos, cortes delgados de carne (como tocino), pollo, pescado, salchichas y verduras. También se puede usar para dorar la parte superior de guisados, gratinados y postres. Nota: incluye precalentamiento automático (consulte la página 41).	Bandeja para alimentos en la posición superior	150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C 1 min–2 h
Galletas	Se usa para hornear galletas y otros postres horneados. Nota: incluye precalentamiento automático (consulte la página 41).	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición central	150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C 1 min–2 h
Rosticero	Se usa para rostizar mientras gira el alimento. Ideal para pollo entero. Nota: la bandeja para alimentos debe estar en la posición baja de la rejilla para recolectar los jugos.	Ranuras para rostizar	150 °F–400 °F / 65 °C–205 °C 1 min–6 h
Deshidratar	Se usa para secar uniformemente los alimentos sin cocinar. Ideal para deshidratar frutas o cortes de verduras.	Rejilla de alambre en la posición central	105°–180°F / 40°–80°C 30 min–24 h
Fermentar	Se usa para mantener temperaturas bajas precisas, que proporcionan un entorno ideal para fermentar pan, roles, pizza y masa. También se puede usar para hacer yogurt.	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	85°–115°F / 30°–45°C 30 min–12 h
Calentar	Se usa para mantener calientes los alimentos. Mantiene los alimentos a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano (160 °F / 70 °C o más).	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	140 °F–230 °F / 60 °C–100 °C 1 min–12 h

Ventilador de convección

El ventilador circula aire caliente dentro del horno para una cocción más rápida y más uniforme. Puede encender y apagar el ventilador en cualquier momento durante la cocción.

Nota: el ventilador no se puede usar para las funciones de tostar y bagel. El ventilador siempre permanece encendido cuando se está utilizando la función Deshidratar.

Precalentamiento automático

Las funciones para Pizza, Hornear, Rostizar, Asar y Galletas usan precalentamiento automático.

- 1. Cuando inicie la función de cocción presionando **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)**, el precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se ilumina y la pantalla muestra "PrE". [Figura 1.1]

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.

- 2. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos y la pantalla parpadea. Esto se repite una vez cada minuto. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea de manera continua hasta que se vuelva a presionar.

Nota: después de 10 minutos de inactividad, la función de cocción se cancela, el horno deja de calentar y la pantalla se restablece.

- 3. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.

Nota: los tiempos de precalentamiento varían según el ajuste de temperatura.

Ajuste de temperatura	Tiempo de precalentamiento automático
300 °F o menos	2-4 min
325 °F	3-5 min
350 °F	4-6 min
400 °F o más	6-8 min



Figura 1.1

Función de tostar ("TOAST")



Esta función dora y hace crujiente la parte exterior del pan mientras que mantiene el interior blando y húmedo. También es ideal para muffins ingleses y waffles congelados.

La función de tostado también sirve para precalentar manualmente el horno o descongelar alimentos. Use el nivel 4 o más.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: central

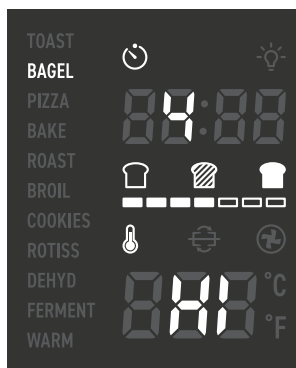
1. Coloque un máximo de 6 rebanadas de pan en la rejilla de alambre. Introduzca la rejilla de alambre en la posición central correspondiente y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar **"TOAST (TOSTAR)"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.

3. Opcionalmente, personalice el nivel de tostado. Solo se puede hacer antes de comenzar con la cocción.
 - a. Presione **MODE (MODO)**, luego gire la perilla de control para ajustar el nivel de tostado entre 1–7. Las barras debajo de los iconos de tostado indican el nivel de tostado.
 - b. Use 1–2 para un tostado ligero, 3–5 para un tostado medio y 6–7 para un tostado oscuro.

Nota:

- No se puede cambiar la temperatura cuando se usa esta función. La temperatura se ajusta automáticamente a 450 °F / 230 °C. La pantalla muestra "HI".
 - El tiempo se ajusta automáticamente con el nivel de tostado.
 - Tenga en cuenta el tipo, grosor y frescura del pan cuando seleccione el nivel de tostado. Por ejemplo, el pan con pasas, panes blancos con texturas ligeras y el pan en rebanadas ligeras pueden requerir un ajuste más claro, mientras que los panes con texturas más pesadas, el pan de centeno e integral, o los panes frescos pueden necesitar un ajuste más oscuro.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
 5. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de bagel ("BAGEL")



Esta función hace crujiente la parte interna del bagel cortado mientras que tuesta ligeramente el exterior. También es ideal para tostar bisquets o panes de especialidad gruesos que requieren que un lado quede más tostado que el otro.

Resistencias: las resistencias superiores se encienden y apagan de manera intermitente y la mitad de las resistencias inferiores se enciende y la otra mitad se apaga.

Posición de la rejilla: central

1. Corte el bagel por la mitad. Centre las mitades sobre la rejilla de alambre. Introduzca la rejilla de alambre en la posición central correspondiente y cierre la puerta del horno.

Nota: esta función tuesta más en la parte superior que en la inferior. La parte interior (lado cortado) del bagel debe quedar hacia arriba para obtener mejores resultados.

2. Gire la perilla de control para seleccionar "**Bagel**". El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.

3. Opcionalmente, personalice el nivel de tostado. Solo se puede hacer antes de comenzar con la cocción.
 - a. Presione **MODE (MOD)**, luego gire la perilla de control para ajustar el nivel de tostado entre 1-7. Las barras debajo de los iconos de tostado indican el nivel de tostado.
 - b. Use 1-2 para un tostado ligero, 3-5 para un tostado medio y 6-7 para un tostado oscuro.

Nota:

- No se puede cambiar la temperatura cuando se usa esta función. El tiempo se ajusta automáticamente al nivel de tostado.
 - Tenga en cuenta el tipo, el grosor y la frescura del bagel cuando seleccione el nivel de tostado. Por ejemplo, los bagel que son blancos, con textura ligera, delgados o que tienen pasas pueden requerir un ajuste más claro, mientras que los bagel que están frescos o que tienen una textura más pesada pueden requerir un ajuste más oscuro.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
 5. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de pizza ("PIZZA")



Esta función funde y dora el queso y los ingredientes mientras que hace crujiente la corteza.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: central

1. Introduzca la rejilla de alambre en la posición central correspondiente y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar **"PIZZA"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–2 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C.

Nota: tenga en cuenta el tipo de pizza (fresca, congelada, corteza delgada o gruesa, de sartén) cuando seleccione el tiempo. Por ejemplo, las pizzas con una corteza gruesa pueden necesitar un poco más de tiempo de cocción, mientras que las pizzas que están congeladas necesitan aún más tiempo de cocción.

4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se ilumina y la pantalla muestra **"PrE"**.

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.

5. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos, la pantalla parpadea y el botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea de manera continua.
6. Coloque la pizza sobre una charola. Abra el horno y coloque la pizza en la rejilla de alambre. Asegúrese de retirar todos los materiales del empaque, como cartón, plástico, papel o cualquier material inflamable, ante de colocar la pizza en el horno. Cierre la puerta del horno.
7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para iniciar el proceso de cocción. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.

Nota: algunas pizzas grandes podrían dorarse de forma desigual en hornos compactos. Abra la puerta del horno a la mitad del tiempo de cocción y gire con cuidado la pizza 90 grados para un tostado más parejo.

8. El horno deja de calentarse y emite un pitido cuando finaliza.

Función de horneado ("BAKE")



Esta función cocina los alimentos de manera uniforme. Es ideal para hornear pasteles, muffins, brownies y repostería. También es ideal para cocinar comidas congeladas y empaquetadas como lasaña o pay.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: inferior

1. Si usa la rejilla de alambre, introdúzcala en la posición baja correspondiente y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar "**BAKE (HORNEAR)**". El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–2 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C.

4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se ilumina y la pantalla muestra "PrE".

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.

5. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos, la pantalla parpadea y el botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea de manera continua.
6. Coloque los alimentos dentro del horno. Si usa la bandeja para alimentos, introdúzcala en la posición baja de la rejilla. Cierre la puerta del horno.

Nota:

- El ácido cítrico que se encuentra en alimentos como naranjas, limones y limas, puede dañar el acabado esmaltado porcelanizado de las bandejas o las rejillas. Cuando cocine alimentos con alto contenido de ácido cítrico, le recomendamos encarecidamente recubrir las superficies esmaltadas con papel aluminio o papel para hornear para prolongar la vida útil de estos accesorios.
 - Tenga mucho cuidado cuando use papel aluminio para recubrir la superficie. **Siempre** coloque el papel aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Si el papel aluminio toca las resistencias del horno, el horno puede sobrecalentarse y producirse un incendio.
7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
 8. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de rostizado ("ROAST")



Esta función es ideal para cocinar distintas carnes y pollo. Los alimentos quedan tiernos y jugosos por dentro y bien rostizados por fuera.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: inferior

1. Si usa la rejilla de alambre, introdúzcala en la posición baja de la rejilla y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar **"ROAST"** (ROSTIZAR). El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–400 °F / 65 °C–205 °C.

4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se ilumina y la pantalla muestra "P-R-E".

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.
5. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos, la pantalla parpadea y el botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** botón parpadea de manera continua.
6. Coloque los alimentos dentro del horno. Si usa la bandeja para alimentos, introdúzcala en la posición baja de la rejilla. Cierre la puerta del horno.

Nota:

 - El ácido cítrico que se encuentra en alimentos como en el jugo de naranjas, limones y limas puede dañar el acabado esmaltado porcelanizado de las bandejas o las rejillas. Cuando cocine alimentos con alto contenido de ácido cítrico, le recomendamos encarecidamente recubrir las superficies esmaltadas con papel aluminio o papel para hornear para prolongar la vida útil de estos accesorios.
 - Tenga mucho cuidado cuando use papel aluminio para recubrir la superficie. **Siempre** coloque el papel aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Si el papel aluminio toca las resistencias del horno, el horno puede sobrecalentarse y producirse un incendio.
7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
8. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de asado ("BROIL")



Esta función es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes delgados de carne (como tocino), pollo, pescado, salchichas y verduras.

También se puede usar para dorar la parte superior de guisados, gratinados y postres.

Resistencias: las resistencias superiores se mantienen encendidas durante 5 min, y luego se encienden y apagan de manera intermitente. La mitad de las resistencias inferiores se enciende y la otra mitad se apaga.

Posición de la rejilla: superior

1. Gire la perilla de control para seleccionar "**BROIL (ASAR)**". El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–2 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C.

3. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL** (INICIAR/CANCELAR) se ilumina y la pantalla muestra "P-E".

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.

4. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos, la pantalla parpadea y el botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** botón parpadea de manera continua.
5. Coloque los alimentos en la bandeja para alimentos.

Nota:

- Es posible que sea necesario engrasar ligeramente o cubrir el esmalte de la bandeja para alimentos con papel aluminio para evitar que se peguen los alimentos.
- Tenga mucho cuidado cuando use papel aluminio para recubrir la superficie. **Siempre** coloque el papel aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Si el papel aluminio toca las resistencias del horno, el horno puede sobrecalentarse y producirse un incendio.

- 6. Introduzca la bandeja para alimentos en la posición superior de la rejilla y cierre la puerta del horno.

Nota: cuando cocine alimentos que son voluminosos y que pudieran tocar las resistencias superiores, alimentos gruesos como hamburguesas, alimentos marinados como alitas de pollo o alimentos que requieren una cocción suave, es posible que necesite usar la posición central de la rejilla.

- 7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
- 8. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de galletas ("COOKIES")



Esta función es ideal para hornear galletas caseras o disponibles en el comercio y otros postres horneados. También es ideal para cuernitos listos para hornear, roles de canela, galletas y strudels.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: central

- 1. Si usa la rejilla de alambre, introdúzcala en la posición central correspondiente y cierre la puerta del horno.
- 2. Gire la perilla de control para seleccionar **"COOKIES (GALLETAS)"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
- 3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–2 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–450 °F / 65 °C–230 °C.

Nota: tenga en cuenta si está cocinando masa fresca para galletas, refrigerada o congelada cuando seleccione el tiempo. Por ejemplo, la masa congelada para galletas puede necesitar un tiempo adicional de horneado. La cantidad de masa por galleta también puede afectar el tiempo de cocción.

4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea y la pantalla muestra "PrE".

Nota: si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** nuevamente durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y comienza la cocción.

5. Cuando finaliza el precalentamiento, el horno emite varios pitidos, la pantalla parpadea y el botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea de manera continua.
6. Coloque los alimentos dentro del horno. Si usa la bandeja para alimentos, introdúzcala en la posición central de la rejilla. Cierre la puerta del horno.

Nota:

- Es posible que sea necesario engrasar ligeramente o recubrir el esmalte de la bandeja para alimentos con papel para hornear para evitar que se peguen los alimentos.
- **Nunca** coloque papel para hornear o encerado dentro del horno sin que los alimentos estén encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque las resistencias.

7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
8. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de rosticero ("ROTISS")



Esta función se usa para rostizar mientras gira el alimento. Ideal para rostizar un pollo entero.

Resistencias: las resistencias superiores e inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: ranura para rostizar

1. Gire la perilla de control para seleccionar "**ROTISS (ROTISCERO)**". El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 150 °F–400 °F / 65 °C–205 °C.
3. Coloque la bandeja para alimentos en la posición baja de la rejilla para recolectar los jugos.

4. Coloque el pollo entero (u otros alimentos) en la varilla para rostizar. Coloque los tenedores para rostizar en cada lado de la varilla e insértelos en el pollo para fijarlo en la varilla. Apriete las perillas en los tenedores para asegurarlos.
[Figura 2.1–2.3]
5. Coloque el pollo dentro del horno, fijando ambos extremos de la varilla para rostizar en las ranuras para rostizar. Cierre la puerta del horno.
6. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
7. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza. Use el mango para rostizar para sacar el pollo.

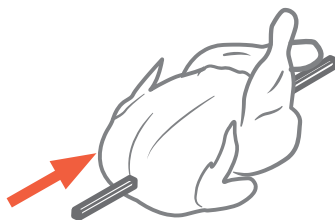


Figura 2.1

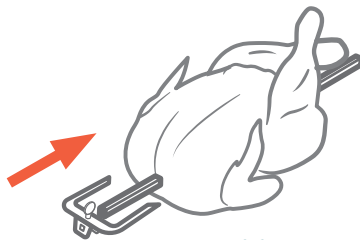


Figura 2.2

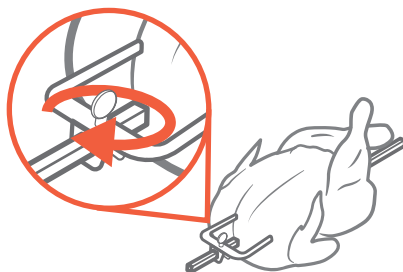


Figura 2.3

Función de deshidratación ("DEHYD")



Esta función combina calor bajo y estable con un flujo de aire automático para secar de manera uniforme los alimentos sin cocinarlos. Ideal para deshidratar frutas o cortes de verduras.

Resistencias: las resistencias inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: central para 1 bandeja o usar varias bandejas.

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre.

Nota:

- Cuando deshidrate alimentos que pudieran gotear, como carne marinada, coloque la bandeja para alimentos en la posición baja de la rejilla para recolectar los jugos.
- Opcionalmente, para proteger de las manchas cuando deshidrate ciertos alimentos (como betabel o carne marinada con salsas oscuras), recubra la rejilla con papel para hornear.
- **Nunca** coloque papel para hornear o encerado dentro del horno sin que los alimentos estén encima. La circulación de aire puede hacer que el papel se mueva y toque las resistencias.

2. Introduzca la rejilla de alambre en la posición central correspondiente. Si usa varias bandejas, introdúzcalas en las otras posiciones. Cierre la puerta del horno.
3. Gire la perilla de control para seleccionar **"DEHYD (DESHIDRATACIÓN)"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 30 min–24 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 105 °F–180 °F / 40 °C–80 °C.
5. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a deshidratar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
6. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de fermentación ("FERMENT")



Esta función está diseñada para mantener temperaturas bajas precisas, lo que proporcionan un entorno ideal para fermentar pan, roles, pizza y masa.

También se puede usar para hacer yogurt con una receta adecuada (usando una temperatura de 110 °F/43 °C y un tiempo de 12 h).

Resistencias: las resistencias inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: inferior

1. Coloque masa en un recipiente resistente al calor. Cubra y colóquelo en la bandeja para alimentos o en la rejilla de alambre. Introdúzcalo en la posición baja de la rejilla y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar **"FERMENT (FERMENTAR)"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 30 min–12 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 85°–115°F / 30°–45°C.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a fermentar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
5. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

Función de calentamiento ("WARM")



Esta función está diseñada para mantener calientes los alimentos. Mantiene los alimentos a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano (160 °F / 70 °C o más).

Resistencias: las resistencias inferiores se encienden y apagan de manera intermitente.

Posición de la rejilla: inferior

1. Coloque los alimentos calientes en un recipiente resistente al calor. Cubra y colóquelo en la bandeja para alimentos o en la rejilla de alambre. Introdúzcalo en la posición baja de la rejilla y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control para seleccionar **"WARM (CALENTAR)"**. El nombre de la función parpadea en la pantalla cuando se selecciona.

3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Presione **TIME (TIEMPO)** y gire la perilla de control para ajustar el tiempo entre 1 min–12 h.
 - b. Presione **TEMP (TEMPERATURA)** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura entre 140 °F–230 °F / 60 °C–100 °C.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a calentar. El botón parpadea y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
5. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Nota:

- Limpie **siempre** los accesorios del horno (incluidas las bandejas, etc.) y el interior del horno después de cada uso.
- **No** use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios metálicos en ninguna parte del horno, incluidas las bandejas y los otros accesorios. De lo contrario, rayará y dañará las superficies.
- Este horno no contiene piezas que requieran mantenimiento por parte del usuario. El mantenimiento lo debe realizar un representante de servicio autorizado.

Antes de limpiar, apague y desconecte el horno, y deje que se enfríe por completo. Abra la puerta para que se enfríe más rápidamente.

Limpieza de la carcasa exterior y la puerta

1. Limpie la parte exterior del horno con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar la formación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no sobre la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiador para vidrios o detergente suave con una esponja suave y húmeda o un paño suave de plástico.
3. Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo. Aplique el limpiador al paño y no a la superficie de la pantalla. **No** use un paño seco porque se puede rayar la superficie.
4. Deje secar todas las superficies completamente antes de conectar o encender el horno.

Limpieza del interior

- Las paredes interiores del horno cuentan con un recubrimiento antiadherente que facilita su limpieza.
- Limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar la formación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no sobre la superficie del horno, antes de limpiar.

Limpieza de las bandejas, la rejilla y otros accesorios

Nota: después de cada uso, saque la bandeja para migajas y retire las migajas.

1. Limpie con una esponja suave y húmeda o un paño suave de plástico. Se puede usar un limpiador no abrasivo para evitar la formación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no sobre la bandeja u otros accesorios, antes de limpiar. Remoje en agua tibia y jabonosa si fuese necesario.
2. Para grasa muy pegada:
 - a. En un recipiente pequeño, mezcle 2 cucharadas/30 ml de bicarbonato y 1 cucharada/15 ml de agua para crear una pasta suave.
 - b. Use una esponja para distribuir la pasta sobre las bandejas y restriegue. Espere 15 minutos para enjuagar las bandejas.
 - c. Lave las bandejas con agua y jabón.
3. Seque por completo.

Nota: vuelva a colocar la bandeja para migajas en el horno antes de conectar o encender el horno.

Almacenamiento

1. Desconecte el horno. Deje que el horno y todos los accesorios se enfríen completamente.
2. Limpie el horno y todos los accesorios. Seque por completo.
3. Introduzca la bandeja para migajas en el horno. Introduzca la rejilla en la posición central. Asegúrese de que esté cerrada la puerta del horno.
4. Guarde el horno en posición vertical. **No** coloque nada encima de él.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
El horno no enciende.	Asegúrese de que el horno esté enchufado.
Los alimentos no se cocinan por completo.	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocidos o quemados.	Disminuya la temperatura o el tiempo de cocción.
	Asegúrese de que los alimentos no sean demasiado grandes y que no toquen las resistencias.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	Precaliente el horno manualmente usando la función de tostado en el nivel 4.
	Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado apretados en la bandeja, la rejilla u otro recipiente.
Sale humo blanco del horno.	El horno puede producir un poco de humo blanco cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal. Para eliminar cualquier residuo del empaque, consulte Instalación (página 38).
	El exceso de aceite o alimentos grasosos puede producir humo blanco. Asegúrese de que el interior del horno esté adecuadamente limpio y que no tenga grasa.
Sale humo negro del horno.	Presione inmediatamente START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) y desconecte el horno. Los alimentos se están quemando. Espere a que se disipe el humo para abrir la puerta del horno o sacar cualquier cosa.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 57).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte la página 57).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Producto	Horno tostador de convección original
Modelo	CO125-TO
Periodo de la garantía predeterminado	1 año
Para su propia información, recomendamos encarecidamente registrar su número de pedido y la fecha de compra.	
Número de pedido	
Fecha de compra	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, fabricación y servicio a partir de la fecha de compra hasta el final del periodo de garantía.

Arovast Corporation sustituirá los productos con defectos de fabricación siempre y cuando se cumplan los requisitos pertinentes. Los reembolsos se efectuarán en los 30 días siguientes a la fecha de compra, Los reembolsos solo se otorgarán al comprador original del producto. Esta garantía cubre únicamente el uso personal y no se aplica a ningún producto que se haya utilizado para fines comerciales, renta, ni cualquier otro uso no previsto para el producto. No existen otras garantías diferentes a las establecidas de manera expresa en cada producto.

Esta garantía no es transferible. Arovast Corporation no se responsabiliza de modo alguno por los daños, pérdidas o inconvenientes provocados por las fallas del equipo o por negligencia del usuario, abuso o que no se ajuste a lo especificado en el manual del usuario, así como a las advertencias de seguridad o uso incluidas en el manual y el empaque del producto.

Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

- Daños debido al abuso, accidentes, modificaciones, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento inadecuado.
- Daños durante el trayecto para la devolución del producto.
- Uso no supervisado por menores de 18 años.

Arovast Corporation y sus filiales no asumen ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso del producto diferente al previsto o estipulado en el manual del usuario. Algunos estados no admiten esta cláusula de exclusión o limitación de pérdidas imprevistas o emergentes, por lo que es posible que lo anterior no se aplique en su caso. Esta garantía le concede derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar en función del estado.

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN, ESTÁN RESTRINGIDAS AL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.

Garantía adicional de 1 año

Puede ampliar un año más su garantía de 1 año. Visite www.cosori.com/warranty y registre su nuevo producto para solicitar la ampliación de la garantía.

Llene todos los campos requeridos e incluya su número de pedido y el lugar y la fecha de compra, si corresponde.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA (CONT.)

Productos defectuosos y devoluciones

Si nota que su producto presenta defectos dentro del periodo de garantía especificado, póngase en contacto con Atención al Cliente a través de **support@cosori.com** con una copia de su factura y el número de pedido. **NO** se deshaga del producto antes de contactarnos. Cuando nuestro equipo de Atención al Cliente haya aprobado su solicitud, envíenos el producto con una copia de la factura y el número de pedido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

Atención al cliente

Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806

Horario de atención

Lunes a viernes, 9:00 am a 5:00 pm PST/
PDT

Email: support@cosori.com

Línea gratuita: (888) 402-1684

*Tenga a la mano su factura y el número de pedido antes de ponerse en contacto con Atención al Cliente.

PRESUMA CON LO QUE PREPARA

Esperamos que le haya servido este manual. ¡Estamos ansiosos por ver sus resultados sorprendentes y creemos que le gustará compartir sus glamorosas fotografías! Nuestra comunidad espera sus publicaciones, simplemente elija la plataforma que prefiera a continuación. ¡Le esperamos en las redes sociales, chef Cosori!

¿Pensando qué cocinar? Nosotros y la comunidad Cosori tenemos a su disposición muchas ideas de recetas.

#iCookCosori



@cosoricooks



Electrodomésticos Cosori

MÁS PRODUCTOS COSORI

Si le gustó este horno tostador, la línea incluye muchas más opciones. Visite **www.cosori.com** para ver toda nuestra elegante línea de productos de cocina cuidadosamente diseñados. ¡También podrían ser parte de su cocina!

COSORI

Questions or Concerns? | ¿Preguntas o dudas?

support@cosori.com | (888) 402-1684

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT