

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Black & Decker TO4211SKT Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
TO4211SKT](#)



[Find Your Black & Decker Toaster Ovens Parts - Select From 63 Models](#)

----- Manual continues below -----

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before plugging on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Overized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electrical shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Extreme caution must be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or any of the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

- A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- A long detachable power cord or extension cord is used.

1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2) If the appliance is of the grounded type, an extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop while the appliance is in use, and be protected from damage.

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

HOW TO USE

This product is for household use only.

CAUTION

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

Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

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

GETTING STARTED

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

HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During 1 to 3 first minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cease on its own.
- There is a 2 minute delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time the oven goes into sleep mode and selections must be made again. Press any button to wake unit up.
- Once the selected temperature has been reached both the time and temperature can be changed at anytime during the cooking.
- When the timer rings, the food is for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suit your taste.

What to connect? Convection uses an internal fan that provides continuous circulation of hot air during the cooking time. The food is more evenly cooked and is a spicier, is cooked faster.

SLIDE RACK POSITIONS

- There are 2 possible positions for the slide racks. There is an upper (Broil only) and a lower slot.
- USE YOUR OVEN**
- To switch between "F" to "C", when selecting temperatures, press and hold the two TEMP buttons at the same time for 3 seconds.
 - To see preset time after selecting a function, press the TEMPERATURE buttons. To change temp press (▲) or (▼) (TEMPERATURE) button.

Note:

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

Note:

- Tap button up or down for time to change in 1 minute increments
- Press and hold to change faster
- The minimum time is 1 minute
- The maximum time is 2 hours
- To see longer than 2 hours, select STAY ON by pressing (▼) (TIMER) button pressing (0) until the digital display shows the STAY ON symbol (0) is displayed on the right-hand side of the digital display.

- Press the START/STOP button to start cooking. The oven starts pre-heating and the display will blink until the selected temperature is reached. The oven will beep 3 times.
- To see the TIME or TEMP while cooking, press (▲) or (▼) (TEMP) buttons
- At end of cooking cycle oven turns off and there are 2 beeps
- If using STAY ON turn the oven off when the cooking cycle is completed.
- Time and temperature can be changed throughout the cooking phase.
- End the cooking cycle at any time by pressing the START/STOP button.

Note: Keep oven unplugged when not in use.

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

BAKE FUNCTION

Preset Temperature: 350°F

Preset Time: 30 minutes

Recommended Rack position: lower slot

- Place rack in lower slot.
- Turn Function Selector Knob to BAKE.
- On digital display show the preset temperature 350°F.
- Press TEMPERATURE button to begin cooking.
- Open beeps preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

CONVECTION FUNCTION

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

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

BROIL FUNCTION

Preset Temperature: 450°F

Preset Time: 20 minutes

Recommended Rack position: upper slot

- Turn Function Selector Knob to BROIL.
- The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE) button.
- To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
- Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- Close oven door.
- Press START/STOP button to begin cooking.
- At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.
- Note: In broil mode, only the upper heating elements will turn on.

KEEPING BREAD AND BAGELS

Preset: 4 - Medium Shade

Recommended Rack position: lower slot

- Place food on metal rack inserted into bake/broil pan. Insert into oven rack slot.
- To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
- Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- Close oven door.
- Press START/STOP button to begin cooking.
- At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.
- Note: In broil mode, only the upper heating elements will turn on.

REHEAT FUNCTION

Preset Temperature: 325°F

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

TOASTING BREAD AND BAGELS

Preset Temperature: 175°F

Use the Keep-Warm function to keep foods warm for a period of time after cooking is completed. It allows a short cool-down period between toasting cycles.

REPEAT FUNCTION

- Turn Function Selector Knob to REPEAT.
- The digital display shows the preset temperature 175°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE) button.
- To change time press (▲) or (▼) (TIMER) button.
- Close oven door.
- Press START/STOP button to begin cooking.
- At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

ROTISSERIE FUNCTION

Setting food on the rotisserie rack

- Insert pointed end of the rotisserie spit through one of the forks with pointed ends of the fork pointing towards the center of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit. Tighten the wing nut.
- Insert spit through center of foot until the fork is securely embedded in food.
- Press the rotisserie fork onto the pointed end of spit with pointed ends facing the food. Continue until forks are securely embedded in the food. Tighten the wing nut.
- Check that the food is centered on spit. Rest the pointed end of the spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left-hand side of the oven wall.

Important: Insert bake pan, lined with foil, to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.

USING THE ROTISSERIE FUNCTION

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

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

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

ROTISSERIE COOKING GUIDE

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

QUICK TIPS FOR ROTISSERIE COOKING:

- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lb chicken, 4 lb roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Ying roasts such as beef and pork at 1½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts done on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.
- What will we do to help you?
- Provide you with a replacement product that is either new or factory refurbished.
- How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applca, or call toll-free 1-800-231-9766, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

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

Por favor leer y conserve este manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Lea todos las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- No enfue de protegente contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarlo piezas.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, o que presente un problema de funcionamiento. Acuda al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- Para desconectar, ajuste ambos el control selector de la función de hornear/asar y de la función de tostar/retorjar automáticamente a la posición de apagado (0) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Use este aparato solamente con el fin previsto.
- Todo extrema precaución al retirar la bandeja o a dessecar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas pueden desprenderse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca introduzca alimentos demasiado grandes, utensilios ni envolturas de metal dentro del horno.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. No coloque nada sobre el aparato mientras éste se encuentra funcionando.
- Se debe ejercer extrema precaución al usar recipientes que no sean ni de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato esté en uso, no lo utilice para almacenar ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja de residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inadecuada del aparato mientras éste se encuentra en riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente sea uno de tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

- El cable debe ser proporcionado con un cable eléctrico corto (o uno separado), a fin de reducir el riesgo de tripearse o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos, separables o cables de extensión que se pueden utilizar si se toma el debido cuidado.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión.
- El nivel nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
- Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser, como máximo, de 2 metros de conexión a tierra.
- Uno debe evitar el uso de cables más largo de manera que no cuelgue del borde de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.
- Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser sustituido por personal calificado.

USO DOMÉSTICO

Este producto es para uso doméstico solamente.



Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras está funcionando. Esto podría ocasionar un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.

PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIÓN: Nunca deje el horno desatendido mientras está funcionando. Esto podría ocasionar un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.

PRIMEROS PASOS

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

INFORMACIÓN ULTI ACERCA DE SU HORNO

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

El aparato podría emitir humo y un ligero olor durante los primeros minutos de uso. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.

El aparato emite un retardo de 2 minutos para seleccionar las funciones y ajustar la temperatura y el tiempo de cocción. De lo contrario, el horno se mantiene en modo pausado y uno debe hacer las selecciones de nuevo. Presione cualquier botón para activar el horno otra vez.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

El horno viene programado con tiempo y temperatura para un grado de tostado de término medio (esto quiere decir que el primer ciclo de tostado) y luego ajusta el tostado al gusto.

¿Qué es convección? El sistema por convección utiliza un ventilador interno que proporciona aire caliente circulando continuamente en torno a los alimentos; lo cual hace que los alimentos se cocinen más uniformemente y ciertos platos, más rápido.

POSICIONES PARA LAS PARRILLAS CORREZIDAS

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

COMO USAR SU HORNO

- Para cambiar la temperatura de "F" a "C", cuando esté seleccionado la temperatura, presione y sostenga el mismo tiempo para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el tostado al gusto.
- Para verificar la temperatura programada después de seleccionar una función, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE). Para cambiar la temperatura, presione el

botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).

Note:

- Presione ligeramente el botón (▲) o (▼) para cambiar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Presione y sostenga el botón para cambiar la temperatura rápidamente.
- La temperatura mínima es de 150 °F.
- La temperatura máxima es de 450 °F.
- Para verificar el tiempo programado, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER) o para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER) o (0).

Note:

- Presione el botón (▲) o (▼) para cambiar el tiempo en incrementos de 1 minuto.
- Presione y sostenga el botón para cambiar el tiempo rápidamente.
- El tiempo mínimo es de 1 minuto.
- El tiempo máximo es de 2 horas.
- Para cocinar los alimentos por más de 2 horas, seleccione la función de funcionamiento continuo (STAY ON), presionando el botón (▼) pasado del 0 hasta que la pantalla digital muestre el símbolo de funcionamiento continuo en el lado derecho de la pantalla.
- Presione el botón de encendido/apagado para empezar a cocinar. El horno comienza a precalentarse y la pantalla digital parpadeará hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. El horno emitirá 3 sonidos.
- Para verificar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción, presione los botones de reloj minutero (▲) o (▼) o presione los botones de temperatura.
- Una vez que termine el ciclo de cocción, el horno emitirá 2 sonidos y se apaga.
- Si ha estado usando la función de funcionamiento continuo (STAY ON), apague el horno.
- Si desea cambiar el tiempo y la temperatura, lo puede hacer en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- Para ajustar el ciclo de cocción simplemente presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).
- Note: Mantenga el horno desenchufado cuando no este en uso.

Nota: Asegúrese de que haya por lo menos 1.5" (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

FUNCION PARA HORNEAR

Temperatura programada: 350°F

Tiempo programado: 30 minutos

Posición recomendada para la parrilla: ranura inferior

Esta función es ideal para cocinar carnes, pasteles frescos o congelados, y para asar carne de aves.

- Cuque la parrilla en la ranura inferior.
- El control selector de la función de cocción a la posición de hornear (BAKE).
- La luz indicadora parpadeará y USTED TIENE 2 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
- La temperatura programada aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).
- Para verificar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER).

Para cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).

Una vez que termine el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

FUNCION PARA HORNEAR POR CONVECCION

Esta función utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente. Para usar esta función, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE). Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).

Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER) o (0). Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar e inserte esta en la bandeja para hornear. Introduzca en el horno en la ranura bandeja superior.

Asegúrese de que haya por lo menos 1.5" (3.81 cm) entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

Cierre la puerta del horno.

Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).

Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

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

TEMPERATURA PROGRAMADA: 325°F

Posición recomendada para la parrilla: ranura inferior

La temperatura y el tiempo del horno vienen programados para un grado de tostado mediano (esto quiere decir que el primer ciclo de tostado) y luego ajusta el tostado y luego ajuste el control a su gusto.

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

No es necesario precalentar el horno.

Coloque las rebanadas de pan a las mitades de bagels (lado cortado hacia arriba) en la parrilla superior.

Cierre la puerta del horno.

Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido/apagado (START/STOP).

Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un sonido y se apaga.

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

TEMPERATURA PROGRAMADA: 325°F

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de recalentar (REHEAT).

2. La temperatura programada de 325°F aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) de temperatura (TEMPERATURE).

3. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) del minutero (TIMER) o (0).

4. Cierre la puerta del horno.

5. Presione el botón de encendido/apagado (START/STOP) para iniciar el ciclo de tostado.

6. Al finalizar el ciclo de tostado, el horno emite un sonido y se apaga.

Consejo para cocinar en el asador

1. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asador (ROTISSERIE).

2. Para seleccionar la temperatura deseada, presione el botón (▲) o (▼) (TEMPERATURE).

