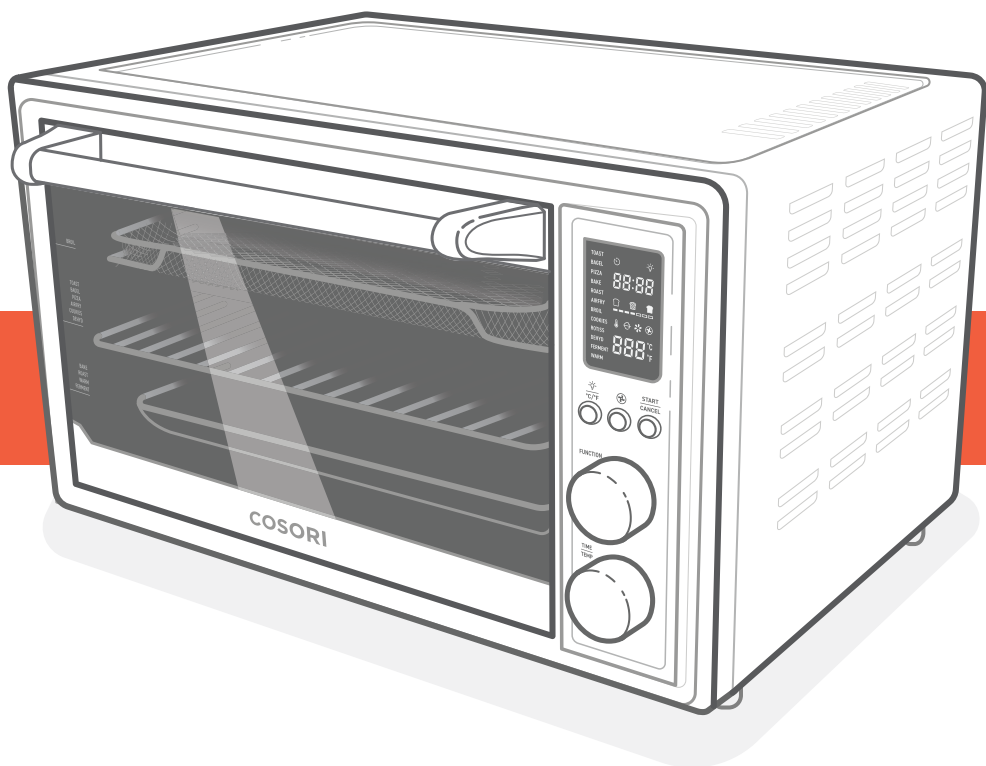


# COSORI

## User Manual | Manual de usuario

### Original Air Fryer Toaster Oven Horno tostador con freidora de aire original

Model | Modelo: CO130-AO



EN

ES

Questions or Concerns? | ¿Preguntas o dudas?

Mon-Fri, 9:00 am-5:00 pm PST/PDT  
support@cosori.com | (888) 402-1684

## Table of Contents

Package Contents	2	Cooking with Your Air Fryer Toaster Oven	11
Specifications	2	• Convection Fan	13
Important Safeguards	5	• Automatic Preheat	13
• Key Safety Points	5	• Toast Function ("TOAST")	14
• General Safety	5	• Bagel Function ("BAGEL")	15
• While Air Frying	6	• Pizza Function ("PIZZA")	16
• Plug & Cord	6	• Bake Function ("BAKE")	17
Getting to Know Your Air Fryer Toaster Oven	7	• Roast Function ("ROAST")	18
Display	8	• Air Fry Function ("AIRFRY")	19
Controls	9	• Broil Function ("BROIL")	20
• Light/Unit Button	9	• Cookies Function ("COOKIES")	21
• Fan Button	9	• Rotisserie Function ("ROTISS")	22
• START/CANCEL Button	9	• Dehydrate Function ("DEHYD")	23
• FUNCTION Knob	9	• Ferment Function ("FERMENT")	24
• TIME/TEMP Knob	9	• Warm Function ("WARM")	25
Before First Use	10	Care & Maintenance	26
• Setting Up	10	Troubleshooting	27
• Test Run	10	Warranty Information	28
		Customer Support	29

## Package Contents

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

## Specifications

<b>Power Supply</b>	AC 120V, 60Hz
<b>Rated Power</b>	1800W
<b>Capacity</b>	Approx. 32 qt / 30 L, 6-Slice Toaster, 13" Pizza
<b>Temperature Range</b>	80°–450°F / 27°–232°C
<b>Time Range</b>	0–24 hr
<b>Weight</b>	19.6 lb / 8.9 kg (including accessories)
<b>Dimensions</b>	20.1 x 16.5 x 12.1 in / 51 x 42 x 30.8 cm

## Tabla de contenido

Contenido del paquete	<b>3</b>	Cocción con su horno tostador con freidora de aire	<b>39</b>
Especificaciones	<b>3</b>	• Ventilador de convección	<b>41</b>
Precauciones importantes	<b>33</b>	• Precalentamiento automático	<b>41</b>
• Indicaciones clave de seguridad	<b>33</b>	• Función de tostar ("TOAST")	<b>42</b>
• Seguridad general	<b>33</b>	• Función de bagel ("BAGEL")	<b>43</b>
• Durante la cocción	<b>34</b>	• Función de pizza ("PIZZA")	<b>44</b>
• Enchufe y cable	<b>34</b>	• Función de horneado ("BAKE")	<b>45</b>
Conozca su horno tostador con freidora de aire	<b>35</b>	• Función de rostizado ("ROAST")	<b>46</b>
Pantalla	<b>36</b>	• Función de freidora de aire ("AIRFRY")	<b>47</b>
Controles	<b>37</b>	• Función de asado ("BROIL")	<b>48</b>
• Botón de luz/unidad	<b>37</b>	• Función de galletas ("COOKIES")	<b>49</b>
• Botón del ventilador	<b>37</b>	• Función de rosticero ("ROTISS")	<b>50</b>
• Botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)	<b>37</b>	• Función de deshidratación ("DEHYD")	<b>51</b>
• Perilla FUNCTION (FUNCIÓN)	<b>37</b>	• Función de fermentación ("FERMENT")	<b>52</b>
• Perilla TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)	<b>37</b>	• Función de calentamiento ("WARM")	<b>53</b>
Antes del primer uso	<b>38</b>	Cuidado y mantenimiento	<b>54</b>
• Instalación	<b>38</b>	Solución de problemas	<b>55</b>
• Prueba de funcionamiento	<b>38</b>	Información de la garantía	<b>56</b>
		Atención al Cliente	<b>57</b>

## Contenido del paquete

- 1 x** Horno tostador con freidora de aire original
- 1 x** Rejilla de alambre
- 1 x** Bandeja para alimentos
- 1 x** Bandeja para migajas
- 1 x** Cesta para freír
- 1 x** Juego de tenedores para rostizar
- 1 x** Mango para rostizar
- 1 x** Recetario
- 1 x** Manual del usuario
- 1 x** Guía de consulta rápida

## Especificaciones

<b>Fuente de alimentación</b>	120 VCA, 60 Hz
<b>Potencia nominal</b>	1800 W
<b>Capacidad</b>	Aprox. 32 qt / 30 l, tostador de 6 rebanadas, pizza de 13"
<b>Rango de temperatura</b>	27 °C–232 °C / 80 °F–450 °F
<b>Rango de tiempo</b>	0–24 h
<b>Peso</b>	8.9 kg / 19.6 lb (incluyendo accesorios)
<b>Dimensiones</b>	20.1 x 16.5 x 12.1 pulg / 51 x 42 x 30.8 cm

*Thank you for your purchase!*

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



*join*

the Cosori Cooks Community on Facebook  
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*explore*

our recipe gallery  
[www.cosori.com/recipes](http://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](mailto: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!*

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

### Key Safety Points

- **Do not** touch hot surfaces. Use handle.
- The outside of the oven, including the 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 trays, racks, accessories, or containers.
- **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.
- Be extremely cautious when removing a tray, basket, 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.
- Clean the crumb tray after using. Accumulated grease and crumbs can overheat and catch fire.

### 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 completely before putting on or taking off parts.
- **Do not** immerse the housing, cord, or plug in water or liquid.
- 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** 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 as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use **only**.

## 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** use metal foil in the oven unless directed. Use extreme caution when using foil, and **always** fit 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 opening the oven door.

## Plug & Cord

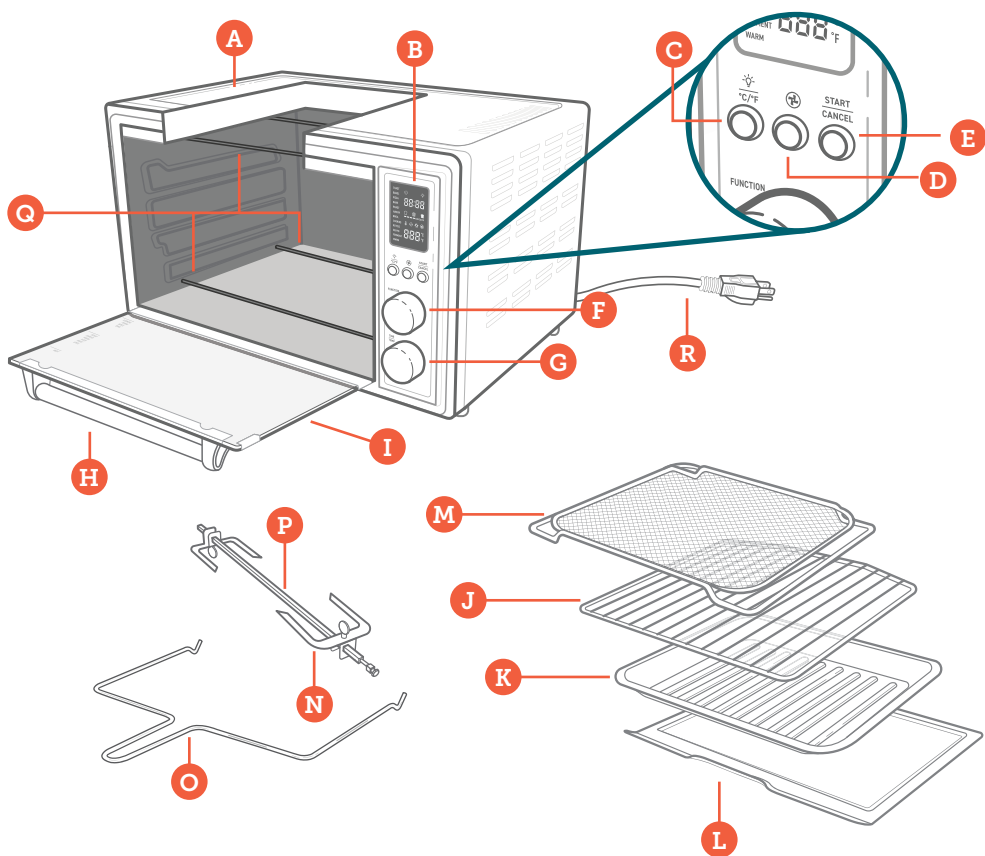
- Your oven has a 3-prong grounding plug, and should **only** be used with 120V, 60Hz electrical systems in North America. **Always** plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- **Do not** let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or 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 2).*

## Electromagnetic Fields (EMF)

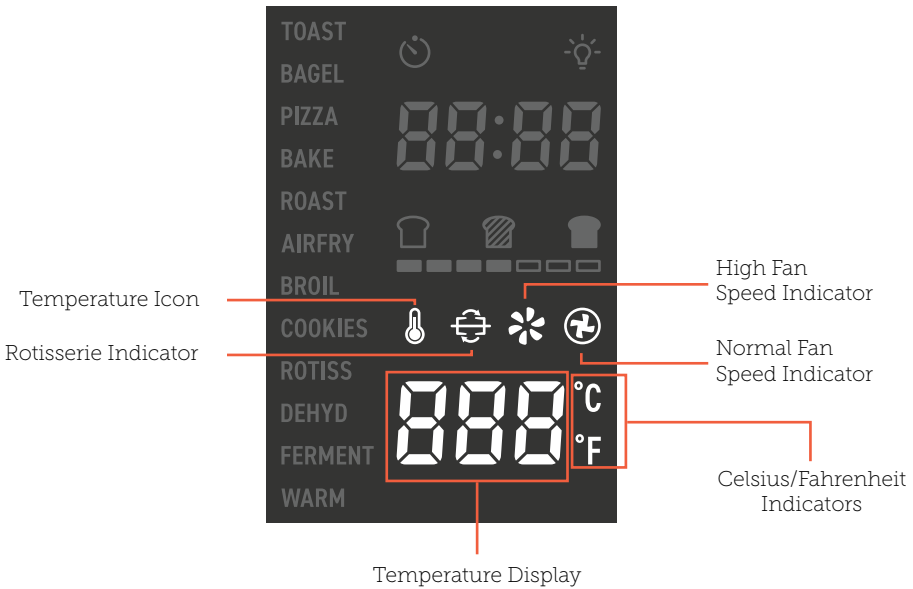
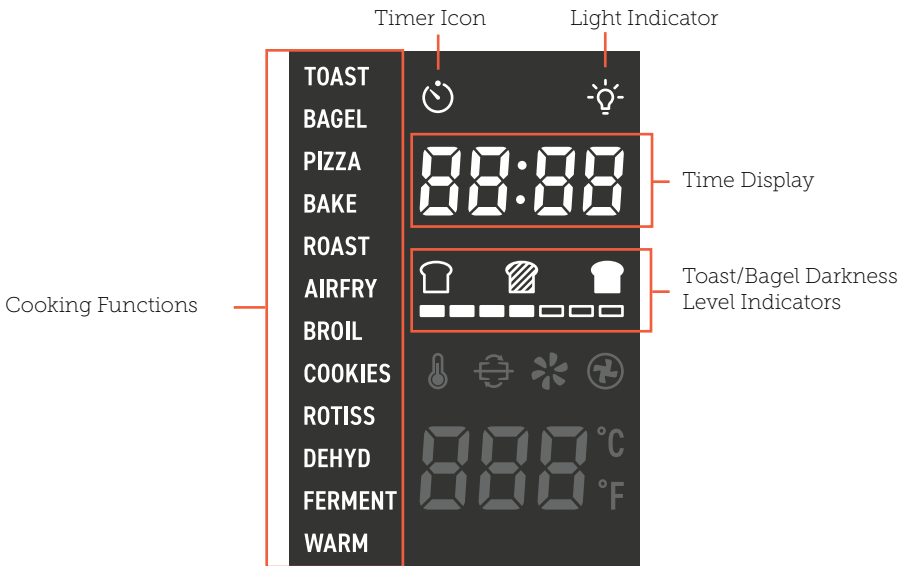
This oven complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN



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


# DISPLAY





# CONTROLS

## Light/Unit Button

- Turns the interior light on/off.  will show on the display.
- The interior light will turn on automatically when there is 1 minute left of cooking time. Press to turn the light back off.
- Press and hold to switch temperature units between Fahrenheit and Celsius.

## Fan Button

- Cycles through fan speeds: normal, high, and off.
- The fan can be used for all cooking functions except Toast and Bagel. The fan is automatically set during Air Fry and Dehydrate.

## START/CANCEL Button

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

## FUNCTION Knob

- Turn the knob to choose a cooking function. The selected function will blink on the display.

## TIME/TEMP Knob

- Turn the knob to change time/temperature. Turn clockwise to increase, and counterclockwise to decrease.
- Press the knob to switch between controlling time and temperature. By default, the knob will control time.
- Time will adjust in increments of +/- 1, 5, 10, or 15 minutes (see chart).
- Temperature will adjust in increments of +/- 5°F.
- After a time or temperature setting is selected, the number will flash 5 times on the display before the setting is confirmed.
- **Display On/Off:** Press and hold the knob until the display turns on/off.

### Time Increment Chart

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

### Note:

- *If the oven is inactive for 30 minutes, it will turn off automatically. Use any control to wake up the oven.*

# 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 oven's interior (see page 26). Dry and place accessories back in oven.
4. Plug in. Turn the **FUNCTION** knob to "**TOAST**", and turn the **TIME/TEMP** knob to Level 7.

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

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.

## Test Run

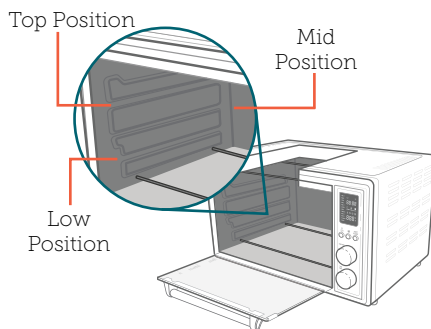
A test run will help you become familiar with your oven, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.

1. Make sure there is no food or packaging in the oven and plug it in.
2. Turn the **FUNCTION** knob to "**TOAST**" and turn the **TIME/TEMP** knob to Level 7.
3. Press **START/CANCEL** to begin heating. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
4. The oven will stop heating and beep when finished.

# COOKING WITH YOUR AIR FRYER 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. **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.



**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 & Position	Range
Toast "TOAST"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toast or brown bread</li> <li>• Manually preheat oven</li> <li>• Defrost food</li> </ul>	Wire rack at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darkness Level 1–7</li> <li>• Temperature is automatic</li> </ul>
Bagel "BAGEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toast bagels or crumpets</li> <li>• Toast any bread that requires one side to be more toasted than the other</li> <li>• When toasting bagels, place the inside (cut side) facing upwards. Top side will be toasted more than the bottom side</li> </ul>	Wire rack at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darkness Level 1–7</li> <li>• Temperature is automatic</li> </ul>
Pizza "PIZZA"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melt and brown cheese and toppings while crisping crust</li> <li>• Includes automatic preheat</li> </ul>	Wire rack at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150°–450°F / 66°–232°C</li> <li>• 1 min–6 hr</li> </ul>
Bake "BAKE"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook foods evenly throughout</li> <li>• Bake cakes, muffins, pastries</li> <li>• Includes automatic preheat</li> </ul>	Food tray or wire rack at low position	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150°–450°F / 66°–232°C</li> <li>• 1 min–6 hr</li> </ul>

Name	Use	Suggested Accessory & Position	Range
Roast "ROAST"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook a variety of meats and poultry</li> <li>Food will be tender and juicy on the inside and well-roasted on the outside.</li> <li>Includes automatic preheat</li> </ul>	Food tray at low position	<ul style="list-style-type: none"> <li>150°–400°F / 66°–204°C</li> <li>1 min–6 hr</li> </ul>
Air Fry "AIRFRY"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooks using intense heat and maximized airflow</li> <li>Cook food such as french fries or chicken wings</li> <li>Includes automatic preheat</li> </ul>	Fry basket at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>150°–400°F / 66°–204°C</li> <li>1 min–6 hr</li> </ul>
Broil "BROIL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables</li> <li>Brown the tops of casseroles, gratins, and desserts</li> <li>Includes automatic preheat</li> </ul>	Food tray at top position	<ul style="list-style-type: none"> <li>150°–450°F / 66°–232°C</li> <li>1 min–6 hr</li> </ul>
Cookies "COOKIES"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bake cookies and other baked treats</li> <li>Includes automatic preheat</li> </ul>	Food tray or wire rack at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>150°–450°F / 66°–232°C</li> <li>1 min–6 hr</li> </ul>
Rotisserie "ROTISS"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook rotating roasts, such as a whole chicken</li> </ul>	Rotisserie slots  <b>Note:</b> Also requires food tray at low position to collect drippings.	<ul style="list-style-type: none"> <li>150°–400°F / 66°–204°C</li> <li>1 min–6 hr</li> </ul>
Dehydrate "DEHYD"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evenly dry out foods without cooking</li> <li>Dry fruit or vegetable chips</li> </ul>	Wire rack or fry basket at mid position	<ul style="list-style-type: none"> <li>100°–180°F / 38°–82°C</li> <li>30 min–24 hr</li> </ul>
Ferment "FERMENT"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Precisely hold low temperatures</li> <li>Proof bread, rolls, pizza, and dough</li> <li>Make yogurt</li> </ul>	Food tray or wire rack at low position	<ul style="list-style-type: none"> <li>80°–110°F / 27°–43°C</li> <li>30 min–12 hr</li> </ul>
Warm "WARM"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keep food warm at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F / 71°C or above)</li> </ul>	Food tray or wire rack at low position	<ul style="list-style-type: none"> <li>140°–230°F / 60°–110°C</li> <li>1 min–12 hr</li> </ul>

## Convection Fan

The fan circulates hot air in the oven for faster and more even cooking. Use the high fan speed (super convection) for crispier results, and for air frying. 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. Fan speed is set automatically for the Air Fry and Dehydrate functions.

## Automatic Preheat

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

- When you start the cooking function by pressing **START/CANCEL**, preheating will start automatically. The START/CANCEL button will blink, and the display will show "PPE". [Figure 1.1]
  - Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

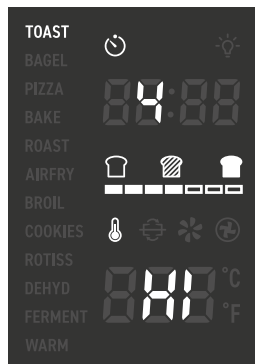
- When preheating is finished, the oven will beep several times and the display will flash. This will repeat every 2 minutes. The START/CANCEL button will keep blinking until pressed again.
  - After 10 minutes of inactivity, the cooking function will cancel, the oven will stop heating, and the display will reset.
- Press **START/CANCEL** to begin cooking. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
  - Preheating times vary based on the temperature setting (see chart).

Setting Temperature	Automatic Preheat Time
300°F / 149°C and below	2–4 min
325°F / 163°C	3–5 min
350°F / 177°C	4–6 min
400°F / 204°C and above	6–8 min



Figure 1.1

## Toast Function (“TOAST”)



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

Can be used to manually preheat the oven or defrost food. Use Level 4 or higher.

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

**Rack Position:** Mid

- Place up to 6 slices of bread on the wire rack. Insert the wire rack at mid position and close the oven door.
- Turn the **FUNCTION** knob to **“TOAST”**, which will blink on the display.
- Optionally, customize the darkness level. You can only do this before cooking starts.
  - Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the darkness level between 1–7. The bars underneath the toast icons indicate the darkness level.
  - Use 1–2 for a light toast, 3–5 for a medium toast, and 6–7 for a dark toast.

### Note:

- When setting the darkness level, consider the type, thickness, and freshness of the bread.
  - Try lighter settings for raisin toast, white bread, and thinly-sliced bread.
  - Try darker settings for rye, whole wheat, heavier-textured bread, and fresh bread.
- Time and temperature are set automatically. Time increases with darkness level. Temperature is set to the highest level (450°F / 232°C). The display will show **“HI”**.

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

1. Slice the bagel in half. Center the halves on the wire rack. Insert the wire rack at mid 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 **FUNCTION** knob to “**BAGEL**”, which will blink on the display.

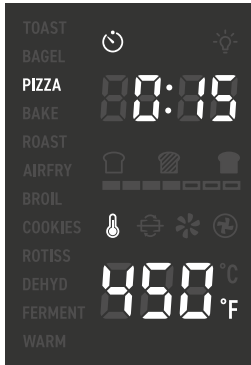
3. Optionally, customize the darkness level. You can only do this before cooking starts.
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the darkness level between 1–7. The bars underneath the toast icons indicate the darkness level.
  - b. Use 1–2 for a light toast, 3–5 for a medium toast, and 6–7 for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

**Note:**

- When setting the darkness level, consider the type, thickness, and freshness of the bagel.
  - Try lighter settings for bagels that are white, light-textured, thinner, or have raisins.
  - Try darker settings for bagels that are fresh or have a heavier texture.
- Time and temperature are set automatically. Time increases with darkness level.

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 crust.

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

**Rack Position:** Mid

1. Insert wire rack at mid position and close the oven door.
2. Turn the **FUNCTION** knob to “**PIZZA**”, which will blink on the display.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 66°–232°C.

**Note:** Try a slightly longer cooking time for pizzas with thicker crust, and an even longer cooking time for frozen pizzas.

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

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

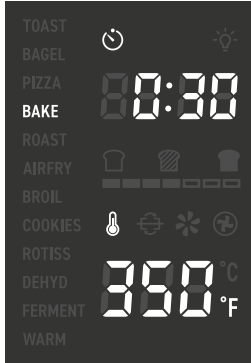
5. When preheating is finished, the oven will beep several times, the display will flash, and the START/CANCEL button will blink continuously.
6. Remove any cardboard, plastic, paper, or other flammable materials. Place pizza on a pan, and place the pan on the wire rack. Close the oven door.
7. Press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

**Note:** For large pizzas, open the oven door halfway through cooking 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 at low position and close the oven door.
2. Turn the **FUNCTION** knob to “**BAKE**”, which will blink on the display.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 66°–232°C.
4. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The START/CANCEL button will blink, and the display will show “**PPE**”.

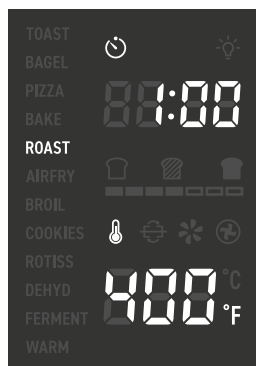
**Note:** Pressing **START/CANCEL** again during preheating will cancel preheating and immediately start cooking.

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 at low position. Close the oven door.

**Note:**

- Citric acid (from oranges, lemons, and other foods) may damage the porcelain enamel finish of the trays or racks. Line the trays with foil or baking paper.
  - Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the 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.

## 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 at low position and close the oven door.
2. Turn the **FUNCTION** knob to “**ROAST**”, which will blink on the display.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–400°F / 66°–204°C.
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 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 at low position. Close the oven door.

**Note:**

- Citric acid (from oranges, lemons, and other foods) may damage the porcelain enamel finish of the trays or racks. Line the trays with foil or baking paper.
  - Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the 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.

## Air Fry Function (“AIRFRY”)



This function is ideal for cooking a variety of food, including french fries or chicken wings. Uses intense heat and maximized airflow.

**Heating Elements:** Top, bottom, and side heating elements cycle on and off

**Note:** Side heating elements are on the right side of the oven, and are not visible.

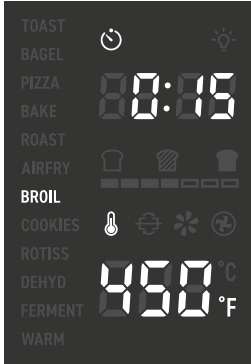
**Rack Position:** Mid

1. Turn the **FUNCTION** knob to “**AIRFRY**”, which will blink on the display.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–400°F / 66°–204°C.
3. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The START/CANCEL button will blink, and the display will show “**PPE**”.

**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 in the fry basket.
  - a. When air frying fatty foods (such as chicken wings), use the food tray instead to prevent oil dripping. Discard excess oil between batches.
6. Insert at mid position and 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.
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 **FUNCTION** knob to “**BROIL**”, which will blink on the display.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 66°–232°C.
3. Press **START/CANCEL** to begin. Preheating will start automatically. The START/CANCEL button will blink, and the display will show “**PPE**”.

**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.
  - a. Optionally, lightly grease the enamel food tray or line with foil to prevent food from sticking.
  - b. Use extreme caution when using foil, and **always** fit foil as securely as possible. To avoid overheating and risk of fire, make sure foil does not contact the heating elements.
6. Insert the food tray at top position and close the oven door.
  - a. Insert at mid position instead for:
    - Bulky foods that may touch the upper heating elements
    - Thicker foods such as burger patties
    - Marinated foods such as chicken wings
    - Foods requiring a gentler broil
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:** Mid

1. If using the wire rack, insert at mid position and close the oven door.
  2. Turn the **FUNCTION** knob to “**COOKIES**”, which will blink on the display.
  3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking (except during preheating).
    - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
    - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–450°F / 66°–232°C.
  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 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 at mid position. Close the oven door.
    - a. Optionally, lightly grease the enamel food tray or line with baking paper to prevent food from sticking.
      - i. **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.

**Note:** The amount of dough per cookie may vary the cooking time. Frozen dough will need a longer cooking time.

# 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 **FUNCTION** knob to “**ROTISS**”, which will blink on the display.
2. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–6 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 150°–400°F / 66°–204°C.
3. Insert the food tray at low 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.

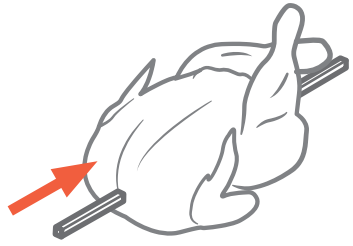


Figure 2.1



Figure 2.2

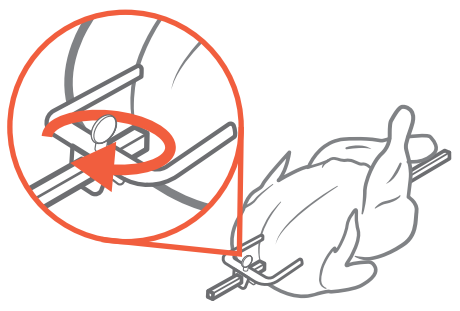


Figure 2.3

## Dehydrate Function (“DEHYD”)



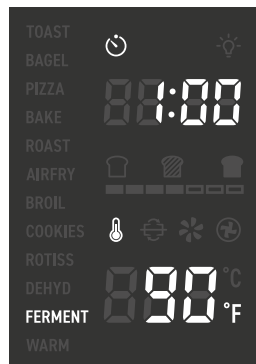
This function combines low and stable heat with automatic airflow to evenly dry out foods without cooking. Ideal for drying fruit or vegetable chips.

**Heating Elements:** Bottom heating elements cycle on and off

**Rack Position:** Mid for 1 tray

1. Place food on the wire rack or fry basket.
  - a. When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, place the food tray in the low rack position to collect drippings.
  - b. Optionally, to prevent staining when dehydrating certain foods (such as beets or marinated meats with dark sauces), line the rack or basket with baking paper.
    - i. **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 or fry basket at mid position. If using multiple trays, insert at low or high positions. Close the oven door.
3. Turn the **FUNCTION** knob to “**DEHYD**”, which will blink on the display.
4. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 30 min–24 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 100°–180°F / 38°–82°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”)



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).

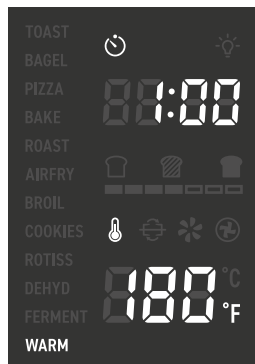
**Heating Elements:** Bottom heating elements cycle on and off

**Rack Position:** Low

1. Place dough in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or wire rack. Insert at low position and close the oven door.
2. Turn the **FUNCTION** knob to “**FERMENT**”, which will blink on the display.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 30 min–12 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 80°–110°F / 27°–43°C.
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.



## Warm Function (“WARM”)



This function is designed to keep food warm at the recommended temperature to prevent bacterial growth (160°F / 71°C or above).

**Heating Elements:** Bottom heating elements cycle on and off

**Rack Position:** Low

1. Place hot food in a heat-safe container. Cover and place on the food tray or wire rack. Insert at low position and close the oven door.
2. Turn the **FUNCTION** knob to “**WARM**”, which will blink on the display.
3. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
  - a. Turn the **TIME/TEMP** knob to adjust the time between 1 min–12 hr.
  - b. Press the **TIME/TEMP** knob once to control temperature. Turn the knob to adjust the temperature between 140°–230°F / 60°–110°C.
4. Press **START/CANCEL** to begin warming. The button will light up, and the display will show the timer counting down.
5. The oven will stop heating and beep when finished.

# CARE & MAINTENANCE

---

Clean oven accessories (including trays, etc.) and oven interior after every use.

## Note:

- The walls on the inside of the oven have a nonstick coating for easy cleaning.
  - **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 their surfaces.
  - This oven contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorized service representative.
1. Before cleaning, turn off and unplug the oven, and allow it to cool completely. Open the door for faster cooling.
  2. Apply non-abrasive liquid cleanser or a mild spray solution to a soft, damp cloth or sponge (not the oven surface) and wipe all parts of the oven. **Do not** use a dry cloth on the display screen, or it may be scratched.
  3. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft, plastic scouring pad.
  4. Let all surfaces dry completely before plugging in or turning on the oven.

## Cleaning the Accessories

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

1. Apply non-abrasive liquid cleanser or a mild spray solution to a soft, damp sponge or soft, plastic scouring pad (not the accessory surface). Wipe accessories and 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.
4. Replace the crumb tray into the oven before plugging in or turning on the oven.

## Storage

1. Clean and dry the oven and all accessories.
2. Insert the crumb tray into the oven. Insert the rack at mid position. Make sure the oven door is closed.
3. 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 or steam is coming out of the oven.	The oven may produce some white smoke or steam during cooking. This is normal.
	During first use, dust from the packing process may cause white smoke. This is normal for toaster ovens and many other kitchen appliances. To eliminate any dust, see <b>Test Run</b> (page 10).
	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 <b>START/CANCEL</b> and unplug your oven. Food is burning. Wait for smoke to clear before opening the oven door.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 29).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact <b>Customer Support</b> (see page 29).

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

# WARRANTY INFORMATION

<b>Product</b>	<i>Original Air Fryer Toaster Oven</i>
<b>Model</b>	<i>CO130-AO</i>
<b>Default Warranty Period</b>	<i>1 year</i>
For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.	
<b>Order ID</b>	
<b>Date of Purchase</b>	

## 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 for which the product is not intended. 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.

### Extend Your Warranty by 1 Year

Register your product at [www.cosori.com/warranty](http://www.cosori.com/warranty) to extend your 1-year warranty by an additional year.

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

### Defective Products & Returns

If you discover your product is defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via [support@cosori.com](mailto: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.

**Arovast Corporation**

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

**Support Hours**

Mon–Fri, 9:00 am–5:00 pm PST/PDT

**Email:** [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com)

**Toll-Free:** (888) 402-1684

\*Please have your order 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 air fryer toaster oven, the line doesn't stop here. Check out [www.cosori.com](http://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 con freidora de aire tanto como nosotros).



*únase*

a la Comunidad de Cocineros de Cosori en Facebook  
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://facebook.com/groups/cosoricooks)



*explore*

nuestra galería de recetas  
[www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



*disfrute*

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!

**Correo electrónico:** [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

**Número gratuito:** (888) 402-1684

L-V, 9:00 a. m. a 5:00 p. m. PST/PDT

De parte de todos nosotros en Cosori,

# ¡Cocine feliz!



# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

### Indicaciones clave de seguridad

- **No** toque las superficies calientes. Use el mango.
- La parte exterior del horno, incluida la puerta, 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** use refacciones ni accesorios de otras marcas, ya que esto puede ocasionar lesiones.
- **No** utilice 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.
- Tenga mucho cuidado cuando retire una bandeja, la cesta 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 descargas eléctricas
- Limpie la bandeja para migajas después de usarla. La grasa y las migajas acumuladas se pueden sobrecalentar e incendiar.
- **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.
- Producto no 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** use papel de aluminio en el horno excepto que se ordene. Si se usa papel de aluminio, tenga mucho cuidado y **siempre** coloque el papel de aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Si el papel de 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 se disipe el humo para abrir la puerta del horno.

## Enchufe y cable

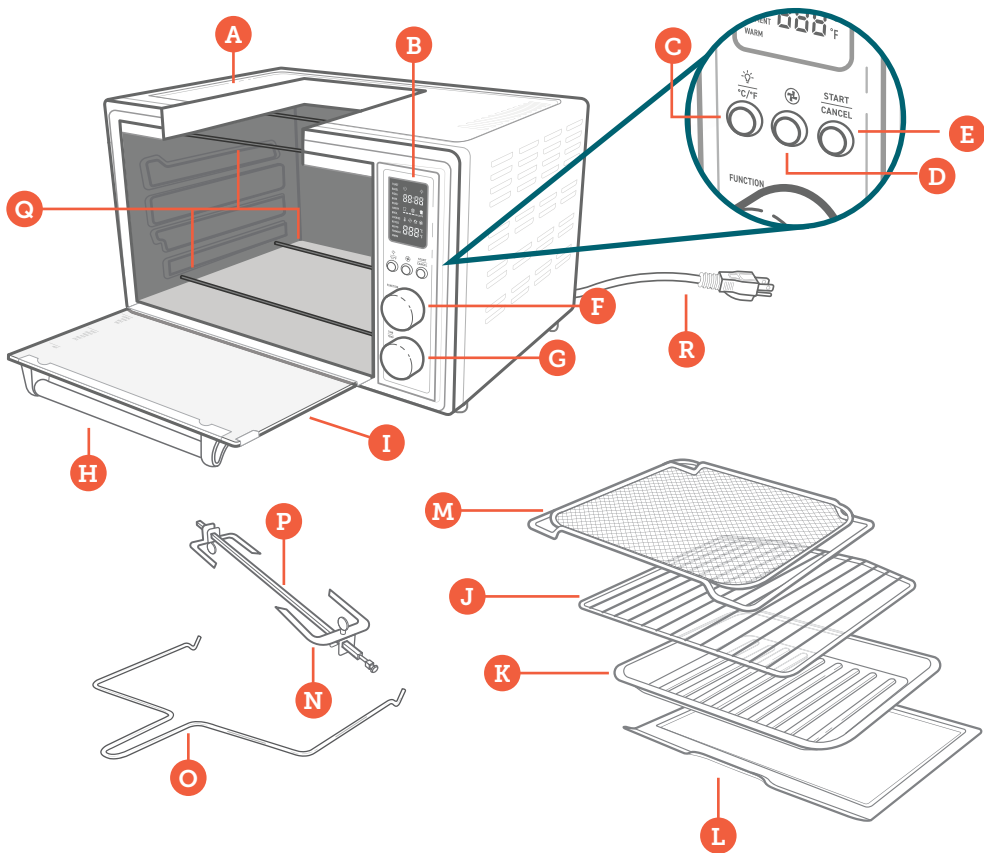
- Su horno cuenta con un enchufe con conexión a tierra de 3 patas y **solo** se debe usar con sistemas eléctricos de 120V, 60Hz en Norteamérica. Conéctelo **siempre** a una toma eléctrica con conexión a tierra. **No** modifique el enchufe de ninguna manera.
- **No** permita que el cable de alimentación (ni ningún cable de extensión) cuelgue sobre el borde de una mesa o cubierta, 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 de extensión indicados en el cable de extensión deben ser por lo menos iguales a los valores nominales del horno (consulte la página 3).*

## Campos electromagnéticos (CEM)

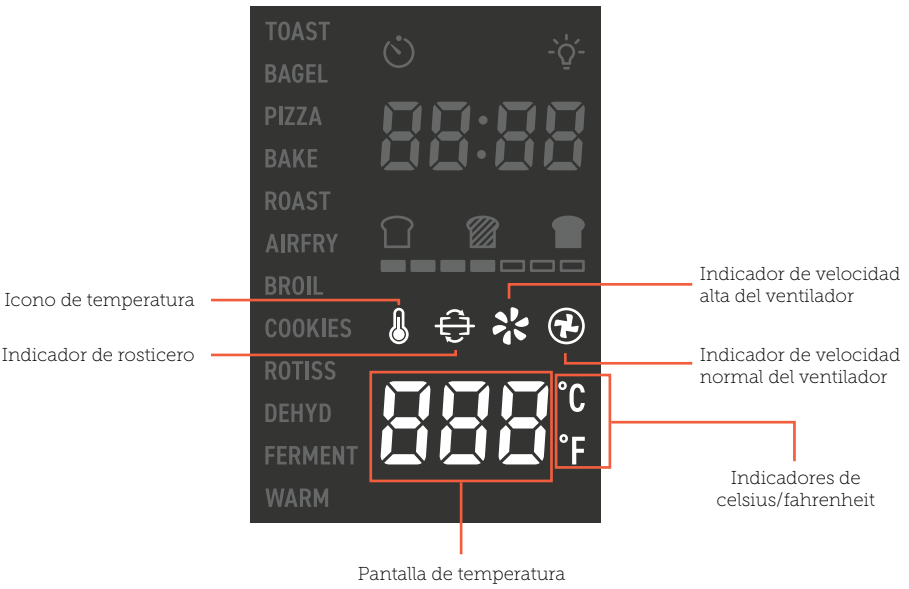
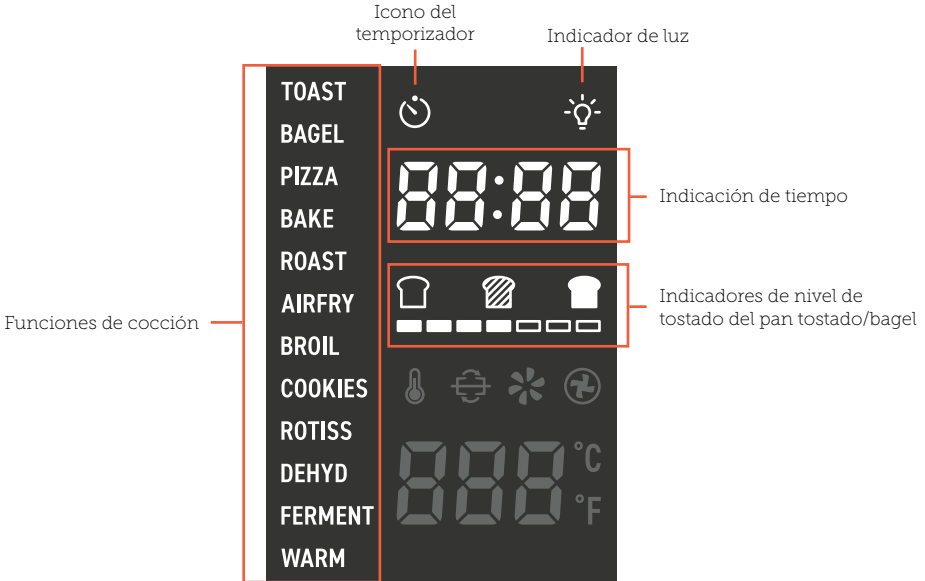
El horno cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja adecuadamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el electrodoméstico es seguro de usar con base en la evidencia científica disponible en la actualidad.

# CONOZCA SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE




- |           |  |           |                         |
|-----------|--|-----------|-------------------------|
| <b>A.</b> | Carcasa                                  | <b>J.</b> | Rejillas de alambre     |
| <b>B.</b> | Pantalla LED                             | <b>K.</b> | Bandeja para alimentos  |
| <b>C.</b> | Botón de luz/unidad                      | <b>L.</b> | Bandeja para migajas    |
| <b>D.</b> | Botón del ventilador                     | <b>M.</b> | Cesta para freír        |
| <b>E.</b> | Botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) | <b>N.</b> | Tenedores para rostizar |
| <b>F.</b> | Perilla FUNCTION (FUNCIÓN)               | <b>O.</b> | Mango para rostizar     |
| <b>G.</b> | Perilla TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)          | <b>P.</b> | Varilla para rostizar   |
| <b>H.</b> | Asa                                      | <b>Q.</b> | Resistencias            |
| <b>I.</b> | Puerta                                   | <b>R.</b> | Cable de alimentación   |

# PANTALLA



# CONTROLES

## Botón de luz/unidad

- Enciende/apaga la luz interior.  se mostrará en la pantalla.
- La luz interior se enciende automáticamente cuando queda 1 minuto de tiempo de cocción. Presione para apagar manualmente la luz.
- Mantenga presionado para cambiar la unidad de temperatura entre fahrenheit y celsius.

## Botón del ventilador

- Alterna las velocidades del ventilador: normal, alta y apagado.
- El ventilador se puede usar para todas las funciones de cocción, excepto Tostar y Bagels. El ventilador se ajusta automáticamente al Freír con aire y Deshidratar.

## Botón de START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)

- Inicia o cancela una función de cocción.
- Si está en precalentamiento, cancela el precalentamiento e inicia la función de cocción.
- Parpadea cuando el horno se está precalentado o terminó de precalentarse. Presione el botón nuevamente para iniciar la función de cocción.
- Se enciende cuando el horno está calentando.

## Perilla FUNCTION (FUNCIÓN)

- Gire la perilla para seleccionar una función de cocción. La función seleccionada parpadea en la pantalla.

## Perilla TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)

- Gire la perilla para cambiar el tiempo/ temperatura. Gire hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir.
- Presione la perilla para cambiar entre control del tiempo y de la temperatura. De forma predeterminada, la perilla controla el tiempo.
- El tiempo se ajusta en incrementos de +/- 1, 5, 10, o 15 minutos (consulte la tabla).
- La temperatura se ajusta en incrementos de +/- 5 °F.
- Después de seleccionar un ajuste de tiempo o temperatura, el número parpadea 5 veces en la pantalla y se confirma el ajuste.
- **Encendido/apagado de la pantalla** Mantenga presionada la perilla hasta que se encienda/apague la perilla.

Tabla de incremento de tiempo

Pizza, Hornear, Rostizar, Freír con aire, Asar, Galletas, Rosticero, Calentar	
Menos de 60 minutos	Incrementos de +/- 1 minutos
1-2 horas	Incrementos de +/- 5 minutos
2-3 horas	Incrementos de +/- 10 minutos
Más de 3 horas	Incrementos de +/- 15 minutos
Deshidratar, Fermentar	
Todos los tiempos	Incrementos de +/- 30 minutos

**Nota:**

- Si el horno permanece inactivo durante 30 minutos, se apaga automáticamente. Use cualquier control para reactivar el horno.

# ANTES DEL PRIMER USO

---

## 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 **FUNCTION (FUNCIÓN)** hasta **"TOAST (TOSTAR)"**, y gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMPERATURA)** hasta 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.

## Prueba de funcionamiento

Se realizará una prueba de funcionamiento para que se familiarice con el horno, asegúrese de que funcione correctamente y limpie los posibles residuos generados durante el proceso.

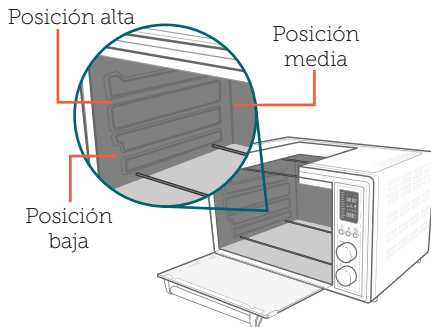
1. Asegúrese de que no haya ningún alimento ni embalajes en el horno y conéctelo.
2. Gire la perilla **FUNCTION (FUNCIÓN)** hasta **"TOAST (TOSTAR)"**, y gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMPERATURA)** hasta el Nivel 7.
3. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a calentar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.
4. El horno deja de calentar y emite un pitido cuando finaliza.

# COCCIÓN CON SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE

## 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 100 °C / 212 °F. **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.

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



## Tabla de consulta rápida de las funciones de cocción

Nombre	Uso	Accesorio sugerido y posición	Rango
Tostar "TOAST"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para tostar o dorar pan</li> <li>• Para precalentar el horno en forma manual</li> <li>• Para descongelar alimentos</li> </ul>	Rejilla de alambre en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivel de tostado 1-7</li> <li>• La temperatura es automática</li> </ul>
Bagel "BAGEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para tostar bagels o bisquets</li> <li>• Para tostar cualquier pan en el que un lado debe quedar más tostado que el otro</li> <li>• Cuando se vayan a tostar bagels, colocar la parte interior (lado del corte) hacia arriba. La parte de arriba quedará más tostada que la parte de abajo.</li> </ul>	Rejilla de alambre en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivel de tostado 1-7</li> <li>• La temperatura es automática</li> </ul>
Pizza "PIZZA"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para derretir y dorar el queso y coberturas mientras se hace crujiente la corteza</li> <li>• Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Rejilla de alambre en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 66 °C-232 °C / 150 °F-450 °F</li> <li>• 1 min-6 h</li> </ul>
Homear "BAKE"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cocinar a fondo y de manera uniforme los alimentos</li> <li>• Para homear pasteles, muffins y repostería</li> <li>• Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 66 °C-232 °C / 150 °F-450 °F</li> <li>• 1 min-6 h</li> </ul>

Nombre	Uso	Accesorio sugerido y posición	Rango
Rostizar "ROAST"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para cocinar distintas carnes y pollo</li> <li>Los alimentos quedan tiernos y jugosos por dentro y bien rostizados por fuera.</li> <li>Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Bandeja para alimentos en la posición baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>66 °C–204 °C / 150 °F–400 °F</li> <li>1 min–6 h</li> </ul>
Freidora de aire "AIRFRY"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina con calor intenso y flujo de aire máximo</li> <li>Para cocinar alimentos como papas fritas o alitas de pollo</li> <li>Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Cesta para freír en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>66 °C–204 °C / 150 °F–400 °F</li> <li>1 min–6 h</li> </ul>
Asar "BROIL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para cocinar sándwiches abiertos, cortes delgados de carne (como tocino), pollo, pescado, salchichas y verduras</li> <li>Para dorar la parte superior de guisados, gratinados y postres</li> <li>Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Bandeja para alimentos en la posición superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F</li> <li>1 min–6 h</li> </ul>
Galletas "COOKIES"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para hornear galletas y otros postres horneados</li> <li>Incluye precalentamiento automático</li> </ul>	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F</li> <li>1 min–6 h</li> </ul>
Rosticero "ROTISS"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rostiza mientras gira el alimento, por ejemplo, un pollo entero</li> </ul>	Ranuras para rostizar  <b>Nota:</b> La bandeja para alimentos debe estar en la posición baja para recolectar los jugos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>66 °C–204 °C / 150 °F–400 °F</li> <li>1 min–6 h</li> </ul>
Deshidratar "DEHYD"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para secar uniformemente los alimentos sin cocinar</li> <li>Para deshidratar frutas o cortes de verduras</li> </ul>	Rejilla de alambre o cesta para freír en la posición media	<ul style="list-style-type: none"> <li>38 °C–82 °C / 100 °F–180 °F</li> <li>30 min–24 h</li> </ul>
Fermentar "FERMENT"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene temperaturas bajas de manera precisa</li> <li>Para fermentar pan, roles, pizza y masa</li> <li>Para hacer yogurt</li> </ul>	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>27 °C–43 °C / 80 °F–110 °F</li> <li>30 min–12 h</li> </ul>
Calentar "WARM"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conserva los alimentos a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano (160 °F / 71 °C o más)</li> </ul>	Bandeja para alimentos o rejilla de alambre en la posición baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>60 °C–110 °C / 140 °F–230 °F</li> <li>1 min–12 h</li> </ul>



## Ventilador de convección

El ventilador circula aire caliente dentro del horno para una cocción más rápida y más uniforme. Use la velocidad alta del ventilador (súper convección) para obtener resultados más crujientes y freír con aire. 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. La velocidad del ventilador se ajusta automáticamente para las funciones de freidora de aire y deshidratar.

## Pre calentamiento automático

Las funciones para pizza, hornear, rostizar, asar, galletas y freír con aire usan pre calentamiento automático.

1. Cuando inicie la función de cocción presionando **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)**, el pre calentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea y la pantalla muestra "PPE". [Figura 1.1]
  - Si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** de nuevo durante el pre calentamiento, se cancela el pre calentamiento y de inmediato comienza la cocción.

2. Cuando finaliza el pre calentamiento, el horno emite varios pitidos y la pantalla parpadea. Esto se repite cada 2 minutos. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea hasta que se vuelva a presionar.
  - 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.
  - Los tiempos de pre calentamiento varían según el ajuste de temperatura (consulte la tabla).

Ajuste de temperatura	Tiempo de pre calentamiento automático
149 °C / 300 °F y menos	2-4 min
163 °C / 325 °F	3-5 min
177 °C / 350 °F	4-6 min
204 °C / 400 °F y más	6-8 min

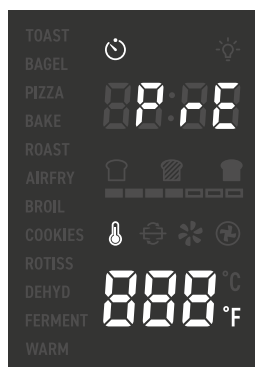
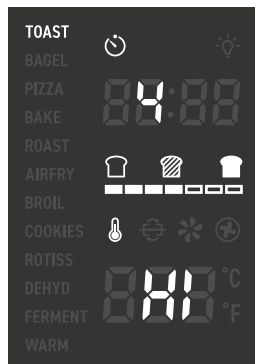


Figura 1.1

## Función de tostar ("TOAST")



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

También se puede usar para precalentar manualmente el horno o descongelar alimentos. Use el nivel 4 o más.

**Resistencias:** las resistencias superior e inferior se encienden y apagan de manera intermitente.

**Posición de la rejilla:** media

1. Coloque un máximo de 6 rebanadas de pan en la rejilla de alambre. Introduzca la rejilla de alambre en la posición media y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **TOAST (TOSTAR)** y al hacerlo parpadea la pantalla.

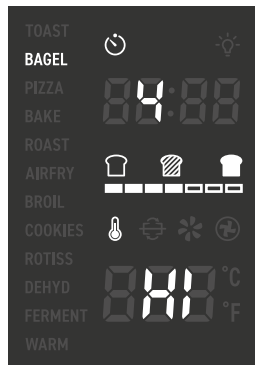
3. Opcionalmente, personalice el nivel de tostado. Solo se puede hacer antes de comenzar con la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el nivel de tostado entre 1–7. Las barras debajo de los iconos de tostado indican el nivel de tostado.
  - b. Use 1–2 para un tostado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

### Nota:

- Tenga en cuenta el tipo, grosor y frescura del pan cuando seleccione el nivel de tostado.
  - Pruebe un nivel de tostado más ligero para tostar pan con uvas pasas, pan blanco y rebanadas de pan delgadas.
  - Pruebe un nivel de tostado más oscuro para tostar pan de centeno, pan integral, pan de una textura más gruesa y pan fresco.
- El tiempo y la temperatura se ajustan automáticamente. El tiempo aumenta con el nivel de oscuridad del pan. La temperatura se ajusta al nivel más alto (232 °C / 450 °F). La pantalla mostrará **"HI"**.

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:** media

1. Corte el bagel por la mitad. Centre las mitades sobre la rejilla de alambre. Introduzca la rejilla de alambre en la posición media 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.

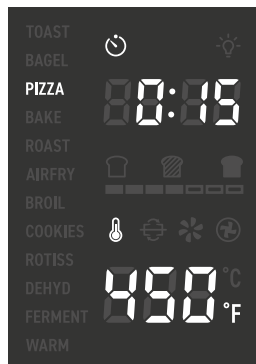
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"BAGEL (BAGEL)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.

3. Opcionalmente, personalice el nivel de tostado. Solo se puede hacer antes de comenzar con la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** 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:

- Tenga en cuenta el tipo, grosor y frescura del bagel cuando seleccione el nivel de tostado.
    - Pruebe un nivel de tostado más ligero para tostar bagel blanco, de textura liviana, delgado o con uvas pasas.
    - Pruebe un nivel de tostado más oscuro para tostar bagels frescos o que tienen una textura más gruesa.
  - El tiempo y la temperatura se ajustan automáticamente. El tiempo aumenta con el nivel de oscuridad del pan.
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:** media

1. Introduzca la rejilla de alambre en la posición media y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"PIZZA (PIZZA)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F.

**Nota:** pruebe con un tiempo de cocción un poco más largo para pizzas con masa gruesa y con un tiempo de cocción aún mayor para pizzas congeladas.

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

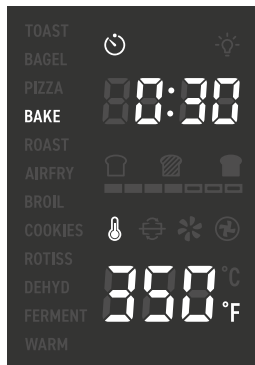
**Nota:** si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** de nuevo durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y de inmediato comienza la cocción.

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. Retire las piezas de cartón, plástico, papel u otro material inflamable. Coloque la pizza sobre una bandeja y coloque la bandeja en la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno.
7. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a cocinar. El botón se enciende y la pantalla muestra la cuenta regresiva del temporizador.

**Nota:** para preparar pizzas de gran tamaño, 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 calentar 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 y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"BAKE (HORNEAR)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea y la pantalla muestra **"PPE"**.

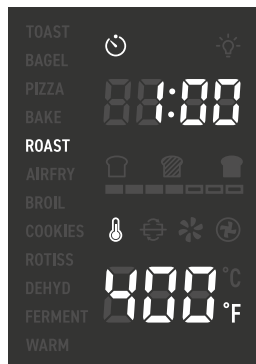
**Nota:** si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** de nuevo durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y de inmediato comienza la cocción.

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. Cierre la puerta del horno.

### Nota:

- El ácido cítrico (de naranjas, limones y otros alimentos), puede dañar el acabado esmaltado porcelanizado de las bandejas o las rejillas. Recubra las bandejas con papel de aluminio o papel para hornear.
  - Si se usa papel de aluminio, tenga mucho cuidado y **siempre** coloque el papel de aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no haga contacto con 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 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 y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"ROAST (ROSTIZAR)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–204 °C / 150 °F–400 °F.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea y la pantalla muestra **"PPE"**.

**Nota:** si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** de nuevo durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y de inmediato 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. Cierre la puerta del horno.

### Nota:

- El ácido cítrico (de naranjas, limones y otros alimentos), puede dañar el acabado esmaltado porcelanizado de las bandejas o las rejillas. Recubra las bandejas con papel de aluminio o papel para hornear.
  - Si se usa papel de aluminio, tenga mucho cuidado y **siempre** coloque el papel de aluminio de manera que quede lo más asegurado posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no haga contacto con 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 freidora de aire ("AIRFRY")



Esta función es ideal para cocinar varios alimentos, como papas fritas o alitas de pollo. Usa calor intenso y un flujo de aire maximizado.

**Resistencias:** las resistencias superiores, inferiores y laterales se encienden y apagan de manera intermitente.

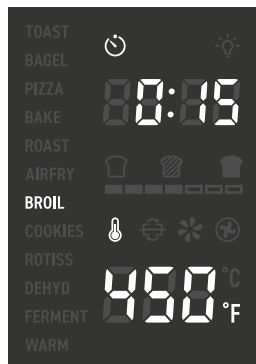
**Nota:** las resistencias laterales están en el lado derecho del horno y no son visibles.

**Posición de la rejilla:** media

1. Gire la perilla **FUNCTION** hasta "**AIRFRY (FREIDORA DE AIRE)**" y al hacerlo parpadea la pantalla.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–204 °C / 150 °F–400 °F.
3. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** parpadea y la pantalla muestra "**PPE**".
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 cesta para freír.
  - a. Al freír con aire alimentos grasosos (como alitas de pollo), use en su lugar, la bandeja para alimentos para evitar que el aceite gotee. Retire el exceso de aceite entre cada tanda.
6. Introdúzcala en la posición media y cierre la puerta del horno.
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.

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

## 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

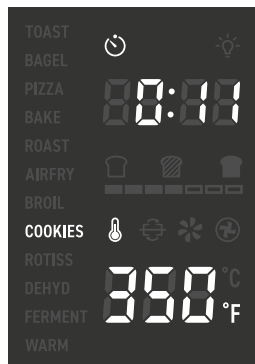
1. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"BROIL (ASAR)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F.
3. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar. El precalentamiento comienza automáticamente. El botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) parpadea y la pantalla muestra **"PPE"**.

**Nota:** si presiona **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** de nuevo durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y de inmediato 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.
  - a. Opcionalmente, engrase ligeramente o recubra con papel de aluminio la bandeja para alimentos esmaltada para evitar que se peguen los alimentos.
  - b. Si usa papel aluminio, tenga mucho cuidado, y **siempre** coloque y asegure el papel aluminio lo más posible. Para evitar el sobrecalentamiento y el riesgo de incendio, asegúrese de que el papel de aluminio no haga contacto con las resistencias.
6. Introduzca la bandeja para alimentos en la posición superior y cierre la puerta del horno.
  - a. En su lugar, introduzca la bandeja en la posición media para:
    - Alimentos voluminosos que puedan tocar las resistencias de la parte de arriba
    - Alimentos más gruesos como hamburguesas
    - Alimentos marinados como alitas de pollo
    - Alimentos que debe asarse lentamente
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 comercialmente 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:** media

1. Si usa la rejilla de alambre, introdúzcala en la posición media y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"COOKIES (GALLETAS)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción (excepto durante el precalentamiento).
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–232 °C / 150 °F–450 °F.

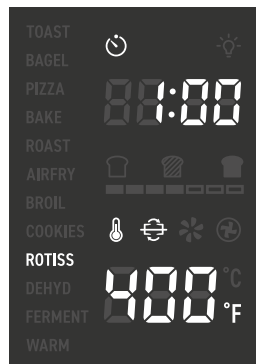
**Nota:** la cantidad de masa por galleta también puede afectar el tiempo de cocción. La masa congelada necesita más tiempo de cocción.

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)** de nuevo durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento y de inmediato 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 media. Cierre la puerta del horno.
  - a. Opcionalmente, engrase ligeramente o recubra con papel de hornear la bandeja para alimentos esmaltada para evitar que se peguen los alimentos.
    - i. **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 calentarse 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:** ranuras para rostizar

1. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"ROTISS (ROSTICERO)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
2. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–6 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 66 °C–204 °C / 150 °F–450 °F.
3. Introduzca la bandeja para alimentos en la posición baja 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.

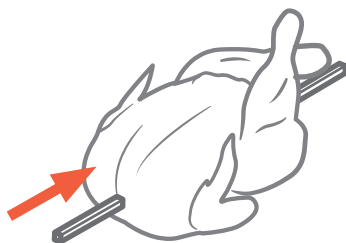


Figura 2.1



Figura 2.2

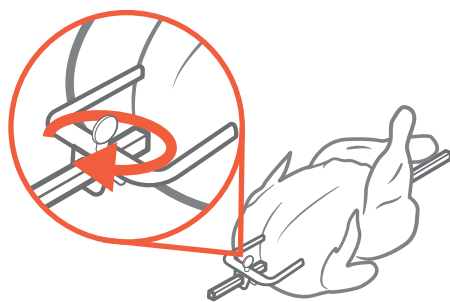
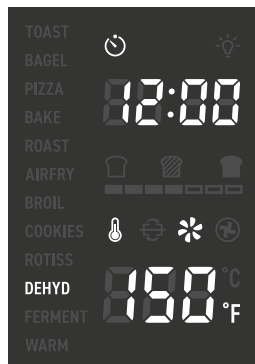


Figura 2.3

## Función de deshidratación ("DEHYD")



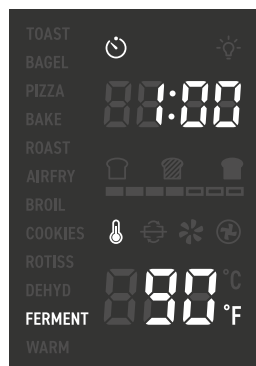
Esta función combina calor bajo y estable con un flujo de aire automático para secar de manera uniforme los alimentos sin cocinarlos. Ideal para deshidratar frutas o cortes de verduras.

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

**Posición de la rejilla:** media para la bandeja 1

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la cesta para freír.
  - a. 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.
  - b. Opcionalmente, para evitar manchar cuando deshidrate ciertos alimentos (como betabel o carne marinada con salsas oscuras), recubra la rejilla o la cesta con papel para hornear.
    - i. **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 o la cesta para freír en la posición media. Si usa varias bandejas, introdúzcalas en la posición baja o la alta. Cierre la puerta del horno.
3. Gire la perilla **FUNCTION** hasta "**DEHYD (DESHIDRATAR)**" y al hacerlo parpadea la pantalla.
4. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 30 min–24 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 38 °C–82 °C / 100 °F–180 °F.
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 proporciona 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 43 °C/110 °F 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. Introdúzcala en la posición baja y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **'FERMENT (FERMENTAR)'** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 30 min–12 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 27 °C–43 °C / 80 °F–110 °F.
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 los alimentos a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento bacteriano (71 °C / 160 °F 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. Introdúzcala en la posición baja y cierre la puerta del horno.
2. Gire la perilla **FUNCTION** hasta **"WARM (CALENTAR)"** y al hacerlo parpadea la pantalla.
3. Opcionalmente, personalice la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
  - a. Gire la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** para ajustar el tiempo entre 1 min–12 h.
  - b. Presione la perilla **TIME/TEMP (TIEMPO/TEMP)** una vez para controlar la temperatura. Gire la perilla para ajustar la temperatura entre 60 °C–110 °C / 140 °F–230 °F.
4. Presione **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** para comenzar a calentar. 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.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie los accesorios del horno (incluidas las bandejas, etc.) y el interior del horno después de cada uso.

## Nota:

- *Las paredes interiores del horno tienen un recubrimiento antiadherente que facilita su limpieza.*
  - **No use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni utensilios metálicos en ninguna parte del horno, incluidas las bandejas y los otros accesorios. Estos pueden rayar o dañar las superficies.**
  - *Este horno no contiene piezas que requieran mantenimiento por parte del usuario. Las reparaciones las debe realizar un representante de servicio autorizado.*
1. Antes de limpiar, apague y desconecte el horno, y deje que se enfríe por completo. Abra la puerta para que se enfríe más rápidamente.
  2. Aplique un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray a un paño suave y húmedo o una esponja (no sobre la superficie del horno) y limpie todas las partes del horno. **No** pase paños secos sobre la superficie de la pantalla porque podría rayarla.
  3. 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.
  4. Deje secar todas las superficies completamente antes de conectar o encender el horno.

## Limpieza de los accesorios

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

1. Aplique un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray a una esponja suave y húmeda o un estropajo plástico suave. Limpie los accesorios y 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 esparcir la pasta en las bandejas y restregar. Espere 15 minutos para enjuagar las bandejas.
  - c. Lave las bandejas con agua y jabón.
3. Seque por completo.
4. Vuelva a colocar la bandeja para migajas en el horno antes de conectar o encender el horno.

## Almacenamiento

1. Limpie y seque el horno y todos los accesorios.
2. Introduzca la bandeja para migajas en el horno. Introduzca la rejilla de alambre en la posición media. Asegúrese de que esté cerrada la puerta del horno.
3. 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 o vapor del horno.	Durante el proceso de cocción, el horno puede emitir humo blanco o vapor. Esto es normal.
	Durante el primer uso, el polvo resultante del proceso de embalaje puede producir humo blanco. Esto es normal en los hornos tostadores y muchos otros electrodomésticos de cocina. Para eliminar el polvo, consulte <b>Prueba de funcionamiento</b> (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 <b>START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)</b> y desconecte el horno. Los alimentos se están quemando. Espere a que se disipe el humo para abrir la puerta del horno.
La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulte la página 57).
La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el controlador de temperatura. Póngase en contacto con <b>Atención al Cliente</b> (consulte la página 57).

Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con **Atención al Cliente** (consulte la página 57).

# INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

<b>Producto</b>	<i>Horno tostador con freidora de aire original</i>
<b>Modelo</b>	<i>CO130-AO</i>
<b>Periodo de garantía predeterminado</b>	<i>1 año</i>
Para su propia información, recomendamos encarecidamente registrar su número de pedido y la fecha de compra.	
<b>Número de pedido</b>	
<b>Fecha de compra</b>	

## 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.

### Amplíe su garantía 1 año

Registre su producto en [www.cosori.com/warranty](http://www.cosori.com/warranty) para ampliar 1 año su garantía.

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

### 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](mailto: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, devuelva 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.

**Arovast Corporation**

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

**Horario de Atención al Cliente**

Lunes a viernes,  
de 9:00 a. m. a 5:00 p. m. PST/PDT

**Correo electrónico:** [support@cosori.com](mailto:support@cosori.com)

**Número gratuito:** (888) 402-1684

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

# MUÉSTRENOS LO QUE PREPARA

---

Esperamos que le haya servido este manual. ¡Estamos ansiosos por ver sus sorprendentes resultados y creemos que le gustará compartir sus fotografías fascinantes! Nuestra comunidad espera sus publicaciones, simplemente elija la plataforma que prefiera a continuación.

¡Le esperamos en las redes sociales, chef Cosori!

¿Pensando qué cocinar? Hay muchas ideas de recetas disponibles, nuestras y de la comunidad Cosori.

#iCookCosori



@cosoricooks



Electrodomésticos Cosori

## MÁS PRODUCTOS COSORI

---

Si le gustó este horno tostador con freidora de aire, la línea incluye muchas más opciones.

Visite [www.cosori.com](http://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