



EN

FR

ES



# AIR FRYER OVEN

[www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)  
[www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)  
[www.t-falusa.com](http://www.t-falusa.com)  
[www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx)  
[www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co)

Scan for online recipes  
Scannez pour des recettes online  
Escanear para recetas en línea



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the “off” position, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the air fryer oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: Paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn off the air fryer oven, turn the timer switch to off position.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized brand Service Center. Visit our website or contact your respective country's Consumer Service department for the service center nearest you.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine.

Repair should be done by an authorized local brand Service Center only.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**


- a) A short power cord or a detachable power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
- b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power cord or an extension cord is used:
  1. the marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2. the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

## **ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS**

### **IMPORTANT PRECAUTIONS:**

- Make sure you read all the instructions.
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similiary qualified persons\*.
  - \* Unless removable power cord
- During use, the rear face of the appliance must be placed against a wall.
- The symbol  means: Caution, hot surface.
- This electrical appliance functions at high temperatures which may cause burns. Do not touch the metal parts or the glass of your oven.
- Cleaning the appliance: the grid (and/or other removable parts) can be cleaned with a damp sponge and dishwashing liquid. Clean the inside and outside of the appliance with a damp sponge or cloth.
- The lamp must only be used for providing light to the oven. It should not be used on fittings for lighting rooms (according to model).

- Do not use the appliance if:
  - it has a faulty or damaged power cord,
  - the appliance has been dropped and shows visible signs of damage or of malfunction.
 In each of these cases, to avoid any risks to your safety the appliance should be sent to the nearest approved service centre.
- Unplug the appliance when you need to carry out major cleaning to the appliance, when you need to change the light bulb or in the event of a thunderstorm.
- Do not remove the control buttons from the control panel when it is being cleaned.
- For your safety, never dismantle the appliance yourself; contact an Approved Service Centre.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
-  For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment.).
- Bearing in mind all the different standards in force, if this appliance is to be used in a country other than that where it was purchased, make sure it is checked by an approved service centre.
- Do not move the appliance while it is in use.
- This appliance is not designed to be built in to other furnishing units. Place your oven on a flat, stable, heat-resistant work surface or on a kitchen unit which can tolerate a temperature of at least 90°C 195°F.
- Make sure that air can flow freely all around your appliance.
- We advise you when using for the first time, to operate your oven empty (without grill).
- Allow a distance of at least 2 cm / 0,78" between food articles and the upper heating element. It is quite normal if you notice as light amount of smoke or some smells of newness when you use your appliance for the first time, and this completely normal occurrence will quickly disappear.
- Check that the mains voltage corresponds correctly to that indicated on the appliance (alternating current only).
- Make sure that your electricity supply is sufficient for an appliance of this power.
- Always plug the appliance into an earthed socket (16A).

- Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot parts of the oven.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension lead which is in good condition, with an earthed plug, and with a conducting cord which is at least as thick as the cord supplied with the product.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- In order to avoid the risk of electric shocks; do not dip the cord, the plug or the appliance itself into water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to any heat source or near to any electrical elements. Do not stand the appliance on top of any other appliance.
- Use the handles and the buttons; use oven gloves if necessary.
- Be careful when opening and closing the door of your oven: any violent shock or excessive stress caused by variations in temperature may break the glass parts. These parts are made of toughened glass in order to avoid any risk of spray and thus avoid danger to the user.
- Never place any plates on the glass of your oven when it is open.
- Should any parts of the product catch fire never try to extinguish the fire with water. Unplug the appliance and do not open the door. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelving, or close to inflammable materials such as blinds, curtains, drapes...
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard, or plastic in the appliance and never put anything on top of it (utensils, grill, objects, hot dishes after cooking...).
- Do not put any aluminium foil under the appliance to protect the work surface, nor between the heating elements, nor in contact with the inside walls or the elements, because you run the risk of seriously damaging the oven or the work surface.
- Never insert anything into the ventilation ducts and do not obstruct them.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.

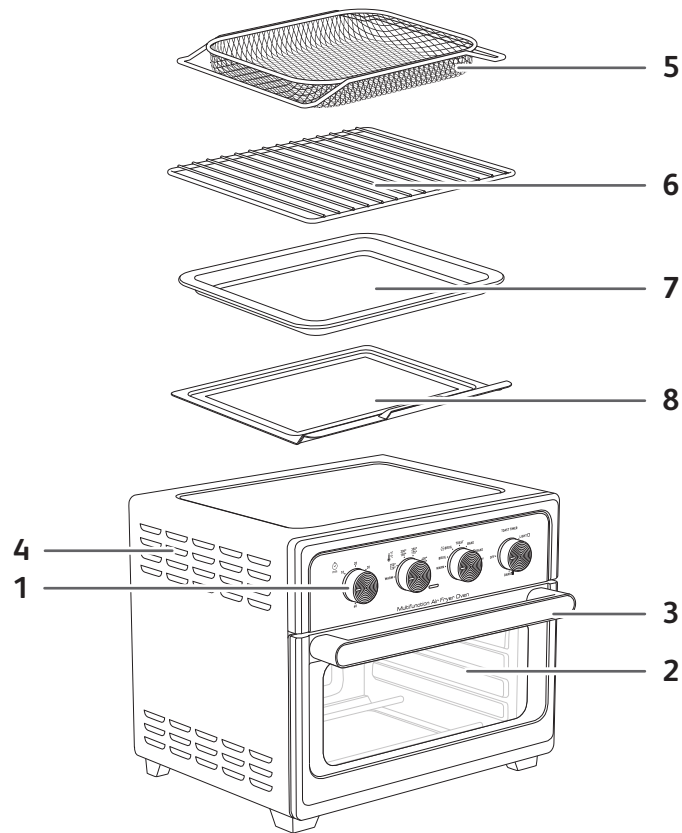
#### KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

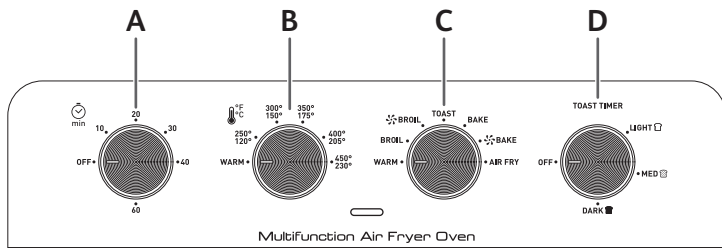


#### Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.





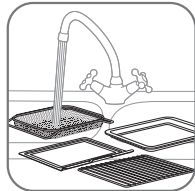
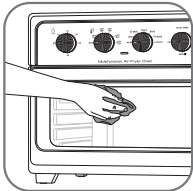
## DESCRIPTION

- Control panel
  - Rotating knob for selecting cooking time
  - Rotating knob for selecting cooking temperature
  - Rotating knob for selecting cooking functions
  - Rotating knob for selecting toast's brightness and time
- Glass door
- Door handle
- Ventilation slots
- Airfry basket
- Wire rack
- Baking tray
- Crumb tray

## BEFORE FIRST USE

- Keep your guarantee card. Read your manual and keep it carefully. Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or after-sales service.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes. **Do not put anything on top of the appliance.** This disrupts the airflow and affects the hot air frying result. Remove all stickers and protection both inside and outside of the appliance.

**IMPORTANT:** To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 20cm should be left around the appliance to allow air to circulate.



- Thoroughly clean the basket, wire rack and trays with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. **Warning: Accessories included are NOT dishwasher safe.**
- Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven. **Place crumb tray below lower heating elements.**
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air.

## FIRST USE EMPTY

Operate the appliance empty (without the accessories inside) in order to eliminate any manufacturing residue and new odours.

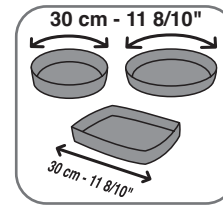
- Connect the power supply cord to an electrical socket.
- Turn the temperature knob to 205°C/400°F.
- Turn the function knob to **BAKE**.
- Turn the time knob to 45 minutes.
- The appliance starts.

**IMPORTANT :** Smoke may appear, this is quite normal and will disappear quickly after use.

- The appliance can be stopped before the end of the cooking time turning the timer knob to OFF.
- At the end of the scheduled time, a bell indicates the end of cooking.

## GENERAL ADVICE

### 1. The dishes



To choose dishes and tins: consider the internal dimensions of the appliance

For a round / oval dish, the diameter should not exceed 30 cm - 11 8/10".

For a rectangular dish, the length of the dish should not exceed 30 cm - 11 8/10".

### 2. Cooking time: ⌚

It can vary from 1 minute to 60 minutes.

### 3. Setting the Rotating Knob (selector)



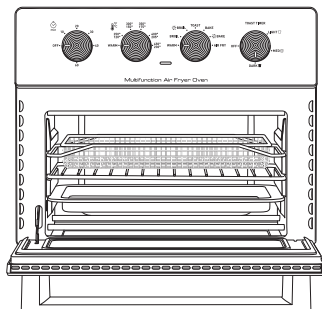
- The knob will facilitate the choice of cooking methods or settings (temperature, timer, darkness for toast mode).
- The knob may be used in both directions of rotation. Rotate clockwise for increasing the temperature or cooking time, rotate anticlockwise for decreasing the temperature or cooking time.



### 4. Internal lighting & sound

- During cooking the internal light is turned on.
- A mechanical bell indicates the end of the cooking. The internal light turns off immediately and the oven stops automatically.




## 5. Rack position

The position of the accessories can affect the cooking results. Please refer to the diagrams below for oven rack positions.



|   |  |
|---|--|
| <p>Top position for AIR FRY &amp; BROIL</p>   |  |
| <p>Middle position for  BAKE, TOAST &amp; BAGEL</p>  |  |
| <p>Bottom position for  BROIL, BAKE &amp; REHEAT.</p> <p><b>Note :</b> For chicken or other large items, the rack should be in the bottom position. For smaller items, the basket or the rack can be in the middle position.</p> |  |

## COOKING MODES

| Modes   | Application  | Suggested accessory     | Suggested rack position                                |
|---|--|-------------------------|--|
| AIR FRY   | Fry foods like French fries, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings with little to no added oil.                            | Air fry basket          | Top<br>*According model : the 2nd basket in the middle |
| BROIL   | Grill meats, fish and brown the tops of casseroles.  | Wire rack               | Top  |
|  BROIL         | Cook crispy outside and perfectly cooked inside. Use for roasted vegetables and roast meats, such as chicken, beef, lamb and pork. | Wire rack + baking tray | Bottom   |
| TOAST   | Toast slices of bread, crumpets, toasted sandwiches and bacon to the desired level of darkness                                     | Wire rack               | Middle   |
| BAKE  | Cook as a conventional oven for traditional baking for sweet or savoury pies, quiches, cakes, muffins, pastries, soufflés.         | Dish on wire rack       | Bottom   |
|  BAKE          | Cook frozen or homemade pizzas.  | Wire rack               | Middle   |
| WARM  | Keep warm your ingredients once cooked..   | Any                     | Middle   |
| BAGEL BROIL   | Toast halves when they're placed cut-side up on the wire rack.   | Wire rack               | Middle   |
| REHEAT  BROIL | Heat leftovers without over cooking.   | Wire rack               | Bottom   |

EN

## USING THE APPLIANCE

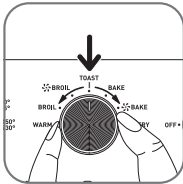
The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the air fry basket or wire rack.

**Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**

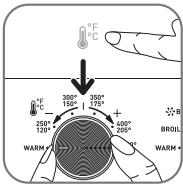
3. Put the air fry basket or wire rack back into the appliance.
4. To begin cooking, you must select manually the settings.

- Selection of the cooking mode



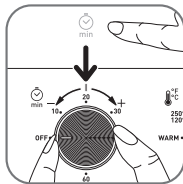
- Turn the menus rotating knob to reach the desired cooking mode. (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).

- Selection of temperature



- Set the desired temperature by turning the selector for the desired temperature from 120°C / 250°F to 230°C / 450°F.

- Selection of cooking time



- Set the duration of cooking by turning the selector until the desired time.

- Cooking starts. Internal light switches on.

The indicator light stays on for the duration of the cooking, except for TOAST mode.


At the end of the scheduled time, a bell indicates the end of cooking. The oven stops heating. Internal light switches off immediately.

- Stop cooking

The appliance can be stopped before the end of cooking time. To do this, turn the timer knob to OFF.

5. Excess oil from the food is collected in the drip tray.
6. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the basket or rack out with a kitchen pot holder and return the food with a cooking tong. Then put the basket or rack back into the appliance and turn the timer knob to the remaining cooking time. The cooking restarts.
7. When you hear the bell, the cooking time set has finished. Pull the basket or rack out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Check if the food is ready.  
If the food is not ready yet, simply put the basket or rack back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is cooked, take out the air fry basket, wire rack, baking tray or dish. To remove food, use a pair of tongs.  
**Caution: Do not touch the appliance and the accessories during use and for some time after use, as they get very hot. Only hold them with an oven glove.**  
After cooking, the accessories, the dish and the food are very hot.
10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

## TOAST

- To select the cooking mode TOAST, rotate the function knob until to access 'TOAST' and rotate the  knob to 450°F / 230°C.
- Rotate the TOAST TIMER knob to set the browning level (Light, Medium and Dark).

## WARM

- Keep warming can be set by turning the function knob to WARM. Then, turn the temperature knob to WARM and the time knob to the desired time.
- At the end of the timing, a bell indicates the end of cooking.



## COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

**Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of foods used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.**

| Cooking menu | Recipe                 | Quantity                      | Approx Time | Temperature   | Shake* | Extra information  |
|--------------|------------------------|-------------------------------|-------------|---------------|--------|--|
| AIR FRY      | Frozen fries           | 500 - 700 g / 1.1 - 1.5 lbs   | 25 - 35 min | 180°C / 356°F | Yes    | For optimal results, the recommended quantity is 500g/1.1lbs |
|              | Homemade French fries  | 500 - 700 g / 1.1 - 1.5 lbs   | 30 - 45 min | 180°C / 356°F | Yes    | Add 1 tbsp of oil**  |
|              | Frozen chicken nuggets | 300 - 400 g / 0.6 - 0.8 lb    | 15 - 18 min | 200°C / 405°F | Yes    |  |
| BROIL        | Chicken (whole)        | 1200 - 1500 g / 2.6 - 3.3 lbs | 45 - 55 min | 200°C / 405°F |        |  |
|              | Salmon fillet          | 400 - 600 g / 0.8 - 1.3 lbs   | 15 - 20 min | 175°C / 350°F |        |  |
| BROIL        | Mac and cheese         | 400 - 500 g / 0.8 - 1.1 lbs   | 10 - 15 min | 220°C / 420°F |        |  |
| BAKE         | Chocolate cake         | 300 - 600 g / 0.6 - 1.3 lbs   | 20 - 30 min | 180°C / 356°F |        |  |
|              | Cookies                | 10 - 12 pieces                | 10 - 12 min | 180°C / 356°F |        |  |
| BAKE         | Pizza                  | 26 - 30 cm                    | 10 - 15 min | 180°C / 356°F |        |  |
| TOAST        | Soft bread             | 4 slices                      | 3 min 45    | 230°C / 450°F |        | Medium   |
| BAGEL BROIL  | Bagel bread            | 2 pieces                      | 3 - 4 min   | 200°C / 405°F |        |  |
| REHEAT BROIL |                        |                               | 10 - 15 min | 175°C / 350°F |        |  |

\*Turn the food with tongs halfway through cooking.

\*\*Ingredients need to be mixed with the oil in a bowl before cooking.

**IMPORTANT:** To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

## TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size food.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover, We recommend using 1 tablespoon of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking frozen fries is 500 grams 1.1 lbs.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 175°C / 350°F for up to 15 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to well reheat the core of food.

## MAKING HOME-MADE FRIES

For the best results, we advise to use frozen fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making fries. Peel the potatoes and cut them into equal thickness fries.
2. Soak the potato fries in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The fries must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the fries on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the fries in the airfry basket.  
**Note: Do not tip the container of oil coated fries directly into the basket in one go, otherwise excess oil will end up in the basket.**
5. Fry the fries according to the instructions in the section Cooking guide.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**Do not use specific metal based maintenance products for cleaning (copper stainless steel,...).**  
**Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or abrasive sponges or buffers.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs.  
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.
3. Clean the accessories with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining grease or food residue.  
**Warning : Accessories included are not dishwasher safe.**  
Tip: For stubborn food residues fill the accessory with hot water and some washing-up liquid. Let them soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
4. Clean the door, surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
7. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

## TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover of these instructions for use) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Il est nécessaire de rester extrêmement attentif si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si son fonctionnement est défectueux ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires emboîtables non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.

11. Faites preuve d'une vigilance extrême en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier (selon les modèles) avant de le brancher sur une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, passez le bouton de commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**
15. Branchez l'appareil uniquement sur des prises électriques dont la charge minimale est de 15 A. Si les prises et la fiche sur l'appareil se révèlent incompatibles, faites appel à un technicien qualifié pour remplacer la prise par une autre plus adaptée.
16. Placez le produit à au moins 20 cm du mur pour davantage de sécurité et une meilleure ventilation.

### **INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION**

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'une décharge électrique, cette fiche est conçue pour rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

### **CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT**

N'utilisez pas de rallonge.



Un cordon d'alimentation court doit être fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.

### **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :**

- Prenez le temps de lire toutes les instructions.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé, et la garantie ne s'appliquera pas, dans les applications suivantes :
  - cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
  - environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger\*.

\*Sauf si cordon amovible.

- Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- Le symbole  signifie : Attention, surface chaude
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre de votre four.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle. Ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » des consignes d'utilisation.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux (selon modèle).
- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 m.

## À faire

- Lisez et suivez les consignes d'utilisation. Conservez-les soigneusement.
- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Assurez-vous d'avoir aussi enlevé le matériel d'emballage en dessous de la cuve amovible (selon les modèles).
- Assurez-vous que la tension de votre réseau principal correspond à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.
- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas de feu, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez faire en sorte de suivre les recettes contenues dans les consignes et sur le site internet de la marque ; assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

## À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un câble défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.

- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez tout de même de le faire sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil à vide.
- N'allumez pas l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaques chauffantes, etc.).
- N'entrez pas de produits inflammables près du meuble ou sous le meuble où l'appareil est situé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants (notamment des décapants à base de soude), ni de coussinets Brillo ou d'éponges métalliques.
- N'entrez pas votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

## Conseils/informations

- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela ne nuira pas à son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les aliments, l'environnement, etc.).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. En cas d'une utilisation professionnelle, d'une utilisation inappropriée ou d'un non-respect des consignes, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, utilisez seulement les accessoires et les pièces détachés conçus pour votre appareil.

## Environnement



### Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
- ➔ Confiez-le à un centre de collecte des déchets.

- ⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C 195°F.
- Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille).
- Prévoyez une distance de 2 cm / 0,78" au minimum entre les aliments et la résistance supérieure. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne déposez jamais de plats sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. Éteufez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds en fin de cuisson...).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.

- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.

## GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



FR

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



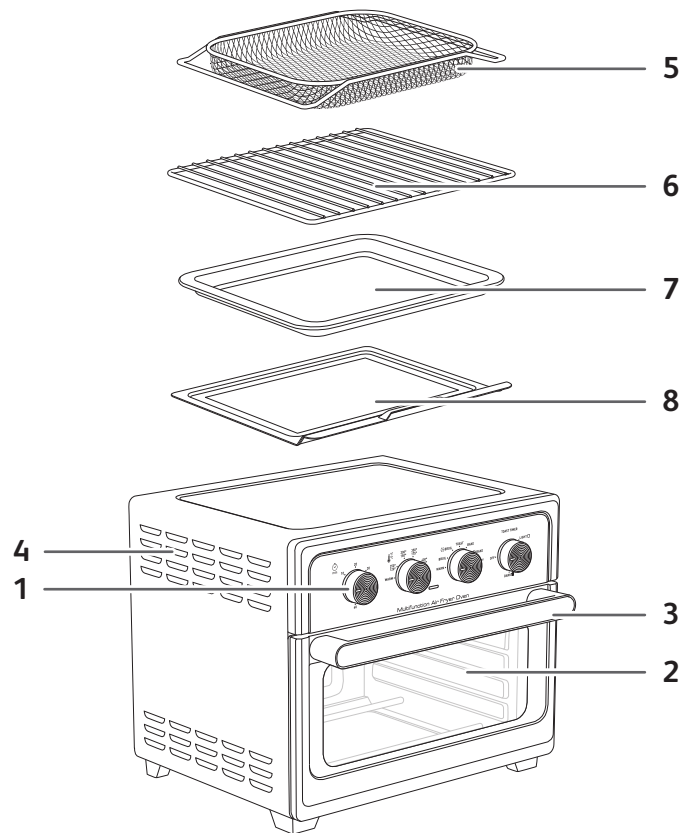
OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

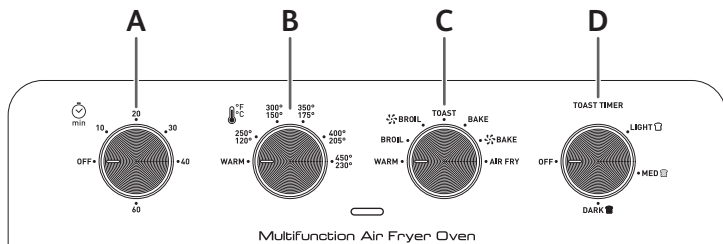


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR







## DESCRIPTION

### 1. Panneau de commande

A. Bouton rotatif de la minuterie

B. Bouton rotatif de la température

C. Bouton rotatif de réglage modes de cuisson

D. Bouton rotatif de degré de grillage

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Fentes d'aération

5. Panier à friture

6. Grille réversible

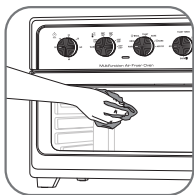
7. Plat lèche-frite

8. Plateau ramasse-miettes

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Conservez votre bon de garantie. Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.
2. Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

**IMPORTANT :** Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 20 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.



3. Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les bien à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.

**Attention :** tous les accessoires inclus ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

4. Séchez soigneusement tous les accessoires avant de les remettre dans le four.

**Placez le plateau ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs.**

5. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud.

## PREMIÈRE UTILISATION À VIDE

Faites fonctionner votre four à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et toute odeur de neuf.

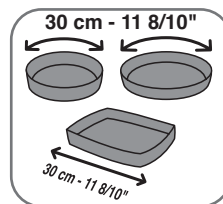
- Branchez l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.
- Réglez la température à 205°C/400°F.
- Tournez le bouton rotatif des fonctions jusque **BAKE**.
- Réglez le temps de cuisson à 45 min en tournant le bouton rotatif.
- L'appareil se met en marche.

**IMPORTANT** Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

- L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson en tournant le bouton rotatif vers la gauche jusque OFF.
- A la fin du temps de cuisson, la sonnerie de l'appareil retentit.

## CONSEILS ET GÉNÉRALITÉS

### 1. Les plats



Pour choisir les plats et moules : tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

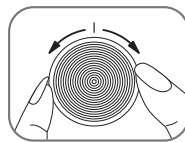
Pour un plat rond / ovale, le diamètre ne doit pas excéder 30 cm - 11 8/10\"/>

Pour un plat rectangulaire, la longueur ne doit pas excéder 30 cm - 11 8/10\"/>

### 2. Le temps de cuisson

Il peut varier de 1 minute à 60 minutes.

### 3. Bouton rotatif de réglage (sélecteur)



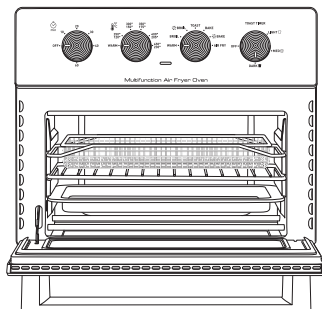
- Le bouton rotatif facilite le choix du mode de cuisson ou les réglages (température, minuterie, degré de grillage pour le mode Toast).
- Le sélecteur peut-être utilisé dans les deux sens de rotation.

#### 4. Éclairage intérieur et signal sonore

- Pendant la cuisson, l'éclairage intérieur est allumé.
- À la fin du temps de cuisson, une sonnerie indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint immédiatement et le four s'arrête automatiquement.

#### 5. Positionnement des accessoires

La position des accessoires impacte les résultats de cuisson. Veuillez vous référer aux schémas de positionnement du panier à frites, de la grille et de la plaque lèche-frites.



|   |  |
|---|--|
| <p><b>POSITION DU HAUT POUR LES GRILLADES ET LES FRITURES A L'AIR CHAUD</b><br/>(Fonctions AIR FRY, &amp; BROIL)</p>  |  |
| <p><b>POSITION DU MILIEU POUR LES PIZZAS ET GRILLE-PAIN</b><br/>(Fonctions  BAKE TOAST &amp; BAGEL)</p>   |  |
| <p><b>POSITION BASSE POUR LA CUISSON</b><br/>(Fonctions  BROIL BAKE &amp; REHEAT)</p> <p><b>REMARQUE</b> : pour le poulet ou d'autres aliments volumineux, la plaque ou la grille doit être placée en position basse, comme illustré ci-contre.</p> |  |

#### FUNCTIONS

| Fonction                             | Application   | Accessoire recommandé | Positionnement recommandé                                    |
|--------------------------------------|---|-----------------------|--|
| <b>AIR FRY</b><br>(FRIRE SANS HUILE) | Frir des aliments comme les frites, les nuggets de poulet, les ailes de poulet avec peu ou pas d'huile.   | Panier à frites       | Haut<br>*selon modèle : le 2 <sup>ème</sup> panier au milieu |
| <b>BROIL</b> (GRILLER)               | Griller viandes et poissons et faire dorer des gratins.   | Grille                | Haut   |
| <b>BROIL</b><br>(RÔTIR)              | Cuire des aliments à cœur et croustillants à l'extérieur. Convient pour les légumes grillés et les viandes rôties telles que le poulet, le bœuf, l'agneau et le porc. | Grille + lèche-frites | Bas  |
| <b>TOAST</b><br>(PAIN GRILLÉ)        | Griller du pain, de la baguette, des croque-monsieur ... en choisissant l'intensité de grillage.  | Grille                | Milieu   |
| <b>BAKE</b><br>(CUIRE AU FOUR)       | Cuisson traditionnelle d'un four classique pour faire cuire uniformément des gâteaux, des tartes salées ou sucrées, des quiches, des muffins, des soufflés...         | Plat sur grille       | Bas  |
| <b>BAKE</b>                          | Faire cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.   | Grille                | Milieu   |
| <b>WARM</b><br>(DÉSHYDRATER)         | Gardez au chaud vos ingrédients et vos plats une fois cuits.  | Tous                  | Milieu   |
| <b>BAGEL BROIL</b>                   | Griller des bagels en positionnant la face coupée vers le haut.   | Grille                | Milieu   |
| REHEAT <b>BROIL</b><br>(RÉCHAUFFER)  | Réchauffer des restes sans surcuisson.  | Grille                | Bas  |

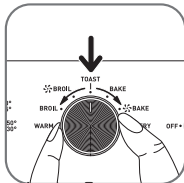
FR

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil permet de cuire une vaste gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

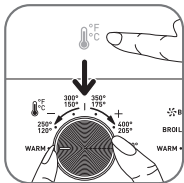
1. Branchez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans le panier dans le plat ou sur les grilles.  
**Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.**
3. Insérez le panier et/ou les grilles dans l'appareil.
4. Pour lancer votre cuisson, vous devez régler manuellement l'appareil.

- Sélection du mode de cuisson



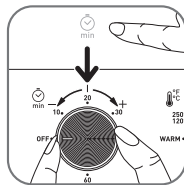
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif des modes.

- Sélection de la température



- Sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton rotatif de la température entre 120°C / 250°F et 230°C / 450°F.

- Sélection du temps de cuisson



- Réglez la durée du temps de cuisson en tournant le bouton rotatif de la minuterie jusqu'au temps de cuisson souhaité.

- La cuisson commence.

Le four démarre. L'éclairage intérieur s'allume.

Le voyant lumineux reste allumé pendant la durée de la cuisson, à l'exception du mode TOAST. À la fin du temps de cuisson sélectionné, une sonnerie retentit et l'appareil cesse de chauffer. L'éclairage intérieur s'éteint.

- Arrêt de la cuisson.

L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps programmé. Pour cela, tournez le bouton rotatif vers la gauche jusqu'à OFF.

5. Le surplus d'huile des ingrédients s'écoule dans la lèchefrite.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez le panier ou la grille de l'appareil et retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile adapté. Ensuite, remettez le panier ou les grilles dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez le panier ou les grilles de l'appareil et posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
8. Assurez-vous que les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement le panier ou les grilles dans l'appareil et réglez la minuterie en ajoutant quelques minutes supplémentaires.


9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez le panier, le plat ou les grilles et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

**Attention : Ne touchez pas les accessoires pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car ceux-ci deviennent très chauds. Tenez toujours ces accessoires avec une manique.**

Après la cuisson à air chaud, les accessoires, le plat et les ingrédients sont très chauds.

10. Dès qu'une quantité d'ingrédients est prête, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

## TOAST

- Pour sélectionner le mode de cuisson TOAST, tournez le bouton rotatif jusqu'à TOAST et tournez le bouton rotatif  jusqu'à 450°F / 230°C.
- Tournez ensuite le bouton rotatif TOAST TIMER pour régler l'intensité de grillage.




## MAINTIEN AU CHAUD

- Il est possible de maintenir au chaud vos plats cuits.
- Pour cela, tournez le bouton rotatif de la température sur WARM et le bouton des fonctions sur WARM. Réglez ensuite le temps en tournant le bouton rotatif jusqu'au temps souhaité.
- A la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentit et l'appareil et s'éteint automatiquement.

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

**Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

| Fonction   | Ingrédients                | Quantité                         | Temps de cuisson | Température      | Remuez* | Informations supplémentaires                                 |
|--|----------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|---------|--|
| <b>AIR FRY</b><br>(FRIRE SANS HUILE)   | Frites surgelées fines     | 500 - 700 g /<br>1.1 - 1.5 lbs   | 25 - 35 min      | 180°C /<br>356°F | Oui     | Pour une cuisson optimale, la quantité recommandée est 500g. |
|  | Frites maison              | 500 - 700 g /<br>1.1 - 1.5 lbs   | 30 - 45 min      | 180°C /<br>356°F | Oui     | Ajouter 1 c. à soupe d'huile**                               |
|  | Nuggets de poulet congelés | 300 - 400 g /<br>0.6 - 0.8 lb    | 15 - 18 min      | 200°C /<br>405°F | Oui     |  |
|  <b>BROIL</b><br>RÔTIR         | Poulet (entier)            | 1200 - 1500 g /<br>2.6 - 3.3 lbs | 45 - 55 min      | 200°C /<br>405°F |         |  |
|  | Pavé de saumon             | 400 - 600 g /<br>0.8 - 1.3 lbs   | 15 - 20 min      | 175°C /<br>350°F |         |  |
| <b>BROIL</b> (GRILLER)   | Gratin de pâtes            | 400 - 500 g /<br>0.8 - 1.1 lbs   | 10 - 15 min      | 220°C /<br>420°F |         |  |
| <b>BAKE</b><br>(CUIRE AU FOUR)   | Gâteau au chocolat         | 300 - 600 g /<br>0.6 - 1.3 lbs   | 20 - 30 min      | 180°C /<br>356°F |         |  |
|  | Cookies                    | 10 - 12 pièces                   | 10 - 12 min      | 180°C /<br>356°F |         |  |
|  <b>BAKE</b>                   | Pizza                      | 26 - 30 cm                       | 10 - 15 min      | 180°C /<br>356°F |         |  |
| <b>TOAST</b><br>(PAIN GRILLÉ)  | Pain de mie                | 4 tranches                       | 3 min 45         | 230°C /<br>450°F |         | Niveau medium  |
| <b>BAGEL BROIL</b>   | Pain bagel                 | 2 pièces                         | 3 - 4 min        | 200°C /<br>405°F |         |  |
| <b>REHEAT</b>  <b>BROIL</b> |                            |                                  | 10 - 15 min      | 175°C /<br>350°F |         |  |

\*Remuez à mi-cuisson

\*\*Les aliments doivent être remués avec l'huile dans un bol.

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes.

Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil. La quantité optimale de frites pour un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Mettez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez utiliser un plat allant au four en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 175°C / 350°F pour au plus 15 minutes.

## PRÉPARATION DE FRITES MAISON

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (p. ex., surgelées). Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Choisissez une variété de pommes de terre recommandée pour faire des frites. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même grosseur.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec des essuie-tout. Les bâtonnets doivent avoir été séchés avant la cuisson.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile végétale, de tournesol ou d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.

**Remarque : N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile ne déborde de la cuve.**

5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

## NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses à l'intérieur du four.

**N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.**

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir
2. Videz le plateau à miettes en le faisant glisser hors du four.  
REMARQUE : Videz fréquemment le plateau ramasse-miettes. Lavez-le à la main si nécessaire.
3. Nettoyez les accessoires, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.  
**Attention : tous les accessoires inclus ne vont pas au lave-vaisselle.**  
Conseil: Si la saleté adhère sur les accessoires, laissez-les tremper dans de l'eau chaude et du détergent à vaisselle pendant environ 10 minutes. Rincez-les ensuite et séchez-les.
4. Nettoyez la porte, les surfaces intérieures et les parties translucides avec une éponge humide et un détergent doux.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
7. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur local.

## DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, deben tomarse siempre precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, como las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, la clavija ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Si el aparato está siendo utilizado por un niño o cerca de niños, será necesario supervisarlos estrictamente.
- Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato con un cable o clavija dañado o después de que haya funcionado de forma incorrecta, o que se haya dañado de cualquier modo. Lleve el aparato al servicio de reparación autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o le hagan los ajustes correspondientes.
- El uso de accesorios no evaluados para su uso con este aparato puede causar lesiones.
- No utilice en exteriores.
- Solo para uso doméstico.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

- No coloque cerca o sobre estufa eléctrica o de gas caliente, ni en un horno caliente.
- Conecte siempre primero el contacto al aparato, y luego conecte el cable a la toma de pared. Para desconectar, ponga el control en la posición “off” (apagado) y luego desconecte la clavija de la toma de pared.
- No utilice el aparato con un fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado.
- El termo de viaje ha sido diseñado para utilizarse con este aparato. No se debe utilizar nunca sobre un quemador u hornilla de la cocina.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
- No opere la cafetera sin agua.
- No limpie el recipiente con limpiadores, esponjas de lana de acero u otro material abrasivo.
- Si se quita la tapa durante el ciclo de ebullición, pueden producirse quemaduras.
- **ADVERTENCIA** – Riesgo de incendio o descargas eléctricas. No retire la tapa del producto. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. La reparación debe ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado.

### **GUARDE ESTE INSTRUCTIVO ¡ATENCIÓN!**

Este aparato es solamente para uso doméstico. Cualquier servicio salvo limpieza y mantenimiento debe realizarse por un centro de servicio autorizado

de la marca. Visite nuestra página de internet ó comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano de su país. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no desarme el aparato. Las reparaciones deberán realizarse por un centro de Servicio Autorizado de la marca local.

ES


### **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN**

- a) Con el aparato se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien tropiece o se enrede accidentalmente en el.
- b) Están disponibles cables de alimentación más largos o extensiones eléctricas y pueden utilizarse teniendo precaución.
- c) Si se utiliza una extensión:
  1. las características eléctricas del cable o de la extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
  2. el cable de alimentación o la extensión deben estar puestos de forma que no cuelguen del borde del plano de trabajo de la mesa para que los niños no puedan jalarlo o tropezar accidentalmente.

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES**

## PRECAUCIONES IMPORTANTES:

- Tómese tiempo y lea todas las instrucciones.
- Este aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten suficiente experiencia o conocimientos, si están siendo supervisados o han sido instruidos en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que acarrea. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y las tareas de mantenimiento asignadas al usuario no deberán ser efectuadas por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén debidamente supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, un servicio posventa autorizado o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.\*
  - \* Salvo que el cable de alimentación sea removible.
- Cuando esté en funcionamiento, la parte trasera del aparato debe estar hacia la pared.
- El símbolo  significa lo siguiente: ¡Precaución! Superficie caliente.
- Este aparato electrónico funciona a alta temperatura por lo que puede ocasionar quemaduras. Evite tocar las partes metálicas o el vidrio del horno.
- Limpieza del aparato: la rejilla (y/u otros elementos desmontables) podrá limpiarse con una esponja húmeda y líquido lavavajillas. Limpie el interior y exterior del aparato utilizando una esponja o un paño húmedo.



- La luz interior debe utilizarse exclusivamente para iluminar el horno. No debe utilizarse para iluminar habitaciones (según modelo).
- No utilice el aparato si:
  - presenta un cable defectuoso o dañado,
  - ha caído y presenta deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.
 En cualquiera de estos casos, debe llevar el aparato al servicio posventa autorizado más próximo con el fin de evitar cualquier peligro.
- Cuando quiera hacer una limpieza a fondo, cambiar la bombilla o en caso de tormenta es necesario desconectar el aparato.
- No desmonte los botones del panel de control cuando los esté limpiando.
- Para su seguridad, no desmonte el aparato usted mismo; llame a un servicio técnico autorizado.
- El aparato podrá utilizarse a una altitud de hasta 4000 m.

⚠ Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente, etc.).

- Teniendo en cuenta la diversidad de normativas vigentes, si este aparato se utiliza en un país diferente al país de compra, hágalo revisar por un servicio técnico autorizado.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado para ser empotrado. Coloque el horno en una superficie de trabajo estable o encima de un mueble de cocina que pueda soportar temperaturas de al menos 90°C 195°F.
- Deje un espacio alrededor del aparato para que pueda circular el aire libremente.
- Le aconsejamos que la primera vez que ponga en marcha el horno lo haga sin nada en su interior (sin grill).
- Mantenga una distancia de al menos 2 cm / 0,78" entre los alimentos y la resistencia superior. Cuando se utiliza el aparato por primera vez, es normal que se desprenda algo de humo u olor a nuevo. Esto es totalmente normal y desaparece rápidamente.

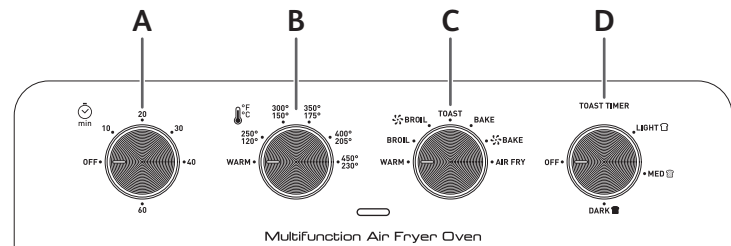
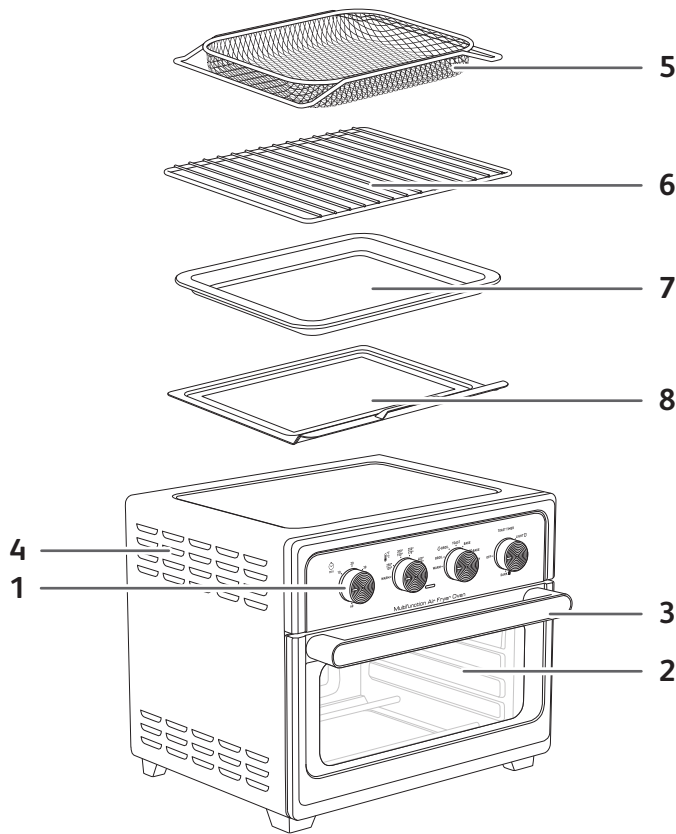
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica se corresponde a la indicada en el aparato (solamente corriente alternativa).
- Asegúrese de que la instalación eléctrica es suficiente para alimentar un aparato con esta potencia.
- Conecte siempre el aparato a una toma conectada a tierra (16 A).
- No deje que el cable quede suspendido o en contacto con superficies calientes del horno.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Utilice solo un alargador en buen estado, con una toma conectada a tierra, y con un cable de sección igual o superior al cable que incluye el producto.
- Desconecte el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor o cerca de otros aparatos eléctricos. No lo coloque encima de otros aparatos eléctricos.
- Utilice las asas y los botones. Utilice eventualmente guantes.
- Cuando manipule la puerta del horno, hágalo con precaución: cualquier golpe frontal o choque térmico excesivo puede producir la rotura de los cristales. Éstos son de cristal templado para evitar cualquier riesgo de proyección, y cualquier peligro para el usuario.
- No coloque nunca platos encima del cristal del horno cuando esté abierto.
- En caso de prenderse fuego en alguna parte del aparato no intente jamás apagarlo con agua. Desconecte el aparato y no abra la puerta. Apague las llamas con un trapo húmedo.
- No deje productos inflamables cerca o encima del mueble en el que se encuentra el aparato.
- No ponga en funcionamiento el aparato en un mueble de pared, una estantería o cerca de materiales inflamables como persianas, cortinas, colgaduras, etc.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No coloque jamás papel, cartón o plástico dentro del aparato ni ponga nada encima (utensilios, grill, objetos, platos calientes después de la cocción...).
- No coloque papel de aluminio para proteger la superficie de trabajo, ni entre los elementos que generan calor, ni en contacto con las paredes interiores o resistencias ya que se podría dañar gravemente el funcionamiento del horno o la superficie de trabajo.
- No introduzca nada en las aperturas de ventilación ni las obstruya.
- No utilice productos de limpieza agresivos (como corrosivos a base de sosa), estropajos, o cepillos abrasivos.

#### GUARDE ESTAS CONSIGNAS EN UN LUGAR SEGURO



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



ES

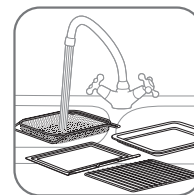
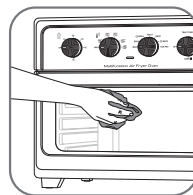
## DESCRIPCIÓN

- |                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Panel de control               | 3. Manija                       |
| A. Botón de temporizador          | 4. Salidas de aire              |
| B. Botón de ajuste de temperatura | 5. Canasta de papas fritas      |
| C. Botón de funciones             | 6. Rejilla reversible           |
| D. Botón de nivel de tostadas     | 7. Bandeja de horno             |
| 2. Puerta de doble cristal        | 8. Bandeja extraíble para migas |

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Conserve su garantía. Lea su manual y guárdelo cuidadosamente. Compruebe que el dispositivo no esté dañado. Si es así, póngase en contacto con el vendedor inmediatamente o Servicio al Cliente.
2. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. **No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor. No coloque nada encima del aparato.** Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías o etiquetas del aparato.

**IMPORTANTE:** Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en un rincón o debajo de un armario de pared. Se debe dejar un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para permitir que circule el aire.



3. Retire los accesorios del aparato y los limpie minuciosamente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.  
**Atención : No se puede limpiar estos accesorios en el lavavajillas.**

- Seque bien todos los accesorios antes de volver a colocarlos en el horno.
- Coloque la bandeja recogemigas debajo de las resistencias inferiores.**
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente.

## PRIMER USO VACÍO

Hace funcionar el aparato vacío (sin los accesorios en el interior) para eliminar cualquier residuo de fabricación y nuevos olores.

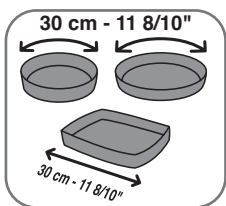
- Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
- Gire la perilla de la temperatura hasta 205°C/400°F.
- Gire la perilla de función hasta **BAKE**.
- Gire la perilla del tiempo ⌚ hasta 45 minutos
- El aparato se pone en marcha.

**IMPORTANTE:** Puede aparecer humo, esto es bastante normal y desaparecerá rápidamente después de su uso.

- El aparato se puede parar antes de que finalice el tiempo de cocción girando la perilla del temporizador hasta OFF.
- La campanilla suena al final de la cocción.

## CONSEJOS Y GENERALES

### 1. Los platos

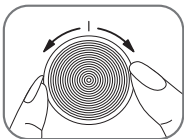


Para elegir fuentes y moldes: tenga en cuenta las dimensiones interiores de su horno. Para un plato redondo / ovalado, el diámetro no debe exceder los 30 cm - 11 8/10". Para un plato rectangular, el largo debe exceder los 30 cm - 11 8/10".

### 2. El tiempo de cocción ⌚

Puede variar de 1 minuto a 60 minutos.

### 3. Botón de ajuste (selector)



- El botón giratorio facilita la elección en la elección de los modos de cocción o configuraciones (temperatura, temporizador, grado de tostado para el modo Toast).
- El selector se puede utilizar en ambos sentidos de giro.

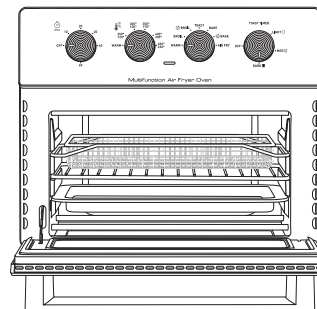
### 4. Iluminación interior y señal de sonido



- Durante la cocción, la luz interior está encendida.
- Al final del tiempo de cocción, una campanilla indica el final de la cocción. Luz interior se apaga inmediatamente y el horno se apaga automáticamente.

## 5. Posición de los accesorios




La posición de los accesorios influye en los resultados de la cocción.

Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.



|  |  |
|--|--|
| <p><b>POSICIÓN ALTA PARA GRATINAR O FREIR</b><br/>(Funciones AIR FRY, &amp; BROIL))</p>  |  |
| <p><b>POSICIÓN CENTRAL PARA PIZZA Y TOSTAR</b><br/>(Funciones  BAKE, TOAST &amp; BAGEL)</p>   |  |
| <p><b>POSICIÓN BAJA PARA HORNEAR</b><br/>(Funciones  BROIL, BAKE &amp; CALENTAR)<br/><b>NOTA:</b> Para el pollo o para piezas grandes, la bandeja o la rejilla se debe colocarse en la posición baja.</p> |  |

## AJUSTES

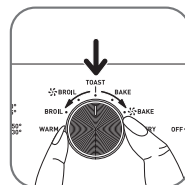
| Función   | Aplicación   | Accesorio recomendado      | Posición sugerida                                  |
|---|--|----------------------------|--|
| <b>AIR FRY</b><br>(FREIR CON AIRE)  | Freír alimentos como alitas de pollo, patatas fritas y croquetas de pollo, con poco o ningún aceite añadido.   | Canasta                    | Alta<br>*Según modelo : la 2ª canasta en el centro |
| <b>BROIL</b><br>(PARRILLA)  | Asa carne y pescado a la parrilla y dora los guisos.   | Rejilla                    | Alta   |
|  <b>BROIL</b><br>(ASAR)                       | Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado. Utilízelo para verduras asadas y para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo..  | Rejilla + Bandeja de horno | Baja   |
| <b>TOAST</b><br>(TOSTADA)   | Tuesta pan, bollos y rosquillas... según el nombre de rebanadas y el tipo de tostado deseado.  | Rejilla                    | Centro   |
| <b>BAKE</b><br>(HORNEAR)  | Cuisson traditionnelle d'un four classique pour faire cuire uniformément des gâteaux, des tartes salées ou sucrées, des quiches, des muffins, des soufflés...<br>Cocción tradicional de un horno clásico para hornear uniformemente pasteles, tartas saladas o dulces, quiches, bizcochos, magdalenas, soufflés... | Fuente en la rejilla       | Baja   |
|  <b>BAKE</b>                                  | Cocina de manera uniforme pizzas caseras o congeladas.   | Rejilla                    | Centro   |
| <b>WARM</b><br>(MANTENER CALIENTE)  | Mantenga calientes sus ingredientes una vez cocidos.   | Canasta                    | Alta<br>*Según modelo : la 2ª canasta en el centro |
| <b>BAGEL BROIL</b>  | Tuesta bagels con mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.  | Rejilla                    | Centro   |
| <b>REHEAT</b>  <b>BROIL</b><br>(RECALENTAR) | Calienta las sobras sin una cocción excesiva.  | Rejilla                    | Baja   |

## USO DEL APARATO

El aparato puede cocer una gran variedad de ingredientes. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes».

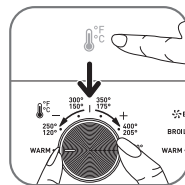
1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta, en la bandeja o un recipiente en las rejillas.  
**Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**
3. Deslice la canasta o el recipiente hacia el interior del aparato.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción, temperatura y tiempo.

- Selección del modo de cocción



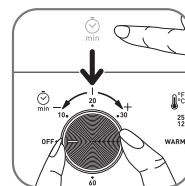
- Seleccione el modo de cocción deseado girando la perilla de modo.

- Selección de temperatura



- Seleccione la temperatura deseada girando la perilla de temperatura entre 120°C / 250°F y 230°C / 450°F.

- Selección del tiempo de cocción



- Configure la duración del tiempo de cocción girando la perilla giratoria del temporizador al tiempo de cocción deseado.

ES

- Comienza la cocción.

El dispositivo se pone en marcha. La iluminación interior se enciende. La luz indicadora permanece encendida durante la duración de la cocción, excepto en el modo TOAST.

- Detener la cocción

El dispositivo se puede detener antes de que finalice el tiempo programado. Para ello, gire la perilla giratoria hacia la izquierda hasta la posición OFF.

La campanilla suena el final de la cocción. El dispositivo deja de calentar. La iluminación interior se apaga.

5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la bandeja de goteo.
6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la canasta o rejillas del aparato y voltee los ingredientes a la mitad de la cocción con un tenedor o utensilio de cocina adecuado. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato.
7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta o las rejillas del aparato y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
8. Verifique que los ingredientes estén preparados.

Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice los recipientes nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.


9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos.

**Precaución: No toque los accesorios durante el uso y cierto tiempo después de usarlos ya que se calientan mucho. Solo sostenga estos accesorios con la asa o con un guante.**

Después de freír con aire caliente, los recipientes y los ingredientes están calientes.

10. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.

## TOSTADA

- Para seleccionar la función, gire la perilla hasta 'TOAST' y gire la perilla  hasta 450°F / 230°C.
- Gire la perilla 'TOAST TIMER' para seleccionar el tono de tostado (Light/Ligero; Medium/Medio; Dark/Oscuro). El aparato se pone en marcha.




## MANTENER CALIENTE

- Es posible mantener calientes sus platos cocinados.
- Gire la perilla de temperatura hasta WARM y la perilla de función a WARM. Luego configure el tiempo girando la perilla del temporizador hasta el tiempo deseado.
- Al final del tiempo, la campanilla suena y el aparato se detiene.

## AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

**Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.**

| Función   | Receta                                   | Cantidad                      | Tiempo      | Temperatura   | Agitar* | Información adicional                          |
|---|--|-------------------------------|-------------|---------------|---------|--|
| AIR FRY<br>(FREÍR CON AIRE)   | Papas fritas finas congeladas            | 500 - 700 g / 1.1 - 1.5 lbs   | 25 - 35 min | 180°C / 356°F | Sí      | Para resultados óptimos, la cantidad es 500 g. |
|   | Papas fritas caseras                     | 500 - 700 g / 1.1 - 1.5 lbs   | 30 - 45 min | 180°C / 356°F | Sí      | Añadir 1 cucharada de aceite**                 |
|   | Trocitos de pollo empanizados congelados | 300 - 400 g / 0.6 - 0.8 lb    | 15 - 18 min | 200°C / 405°F | Sí      |  |
|  BROIL<br>(ASAR)     | Pollo (entero)                           | 1200 - 1500 g / 2.6 - 3.3 lbs | 45 - 55 min | 200°C / 405°F |         |  |
|   | Filete de salmón                         | 400 - 600 g / 0.8 - 1.3 lbs   | 15 - 20 min | 175°C / 350°F |         |  |
| BROIL<br>(PARRILLA)   | Mac and cheese (Macarrones con Queso)    | 400 - 500 g / 0.8 - 1.1 lbs   | 10 - 15 min | 220°C / 420°F |         |  |
| BAKE<br>(HORNEAR)   | Pastel de chocolate                      | 300 - 600 g / 0.6 - 1.3 lbs   | 20 - 30 min | 180°C / 356°F |         |  |
|   | Galletas con pepitas de chocolate        | 10 - 12 piezas                | 10 - 12 min | 180°C / 356°F |         |  |
|  BAKE                | Pizza                                    | 26 - 30 cm                    | 10 - 15 min | 180°C / 356°F |         |  |
| TOAST<br>(TOSTADA)  | Pan blanco                               | 4 rebanadas                   | 3 min 45    | 230°C / 450°F |         | Medium - Nivel medio                           |
| BAGEL BROIL   | Pan de bagel                             | 2 piezas                      | 3 - 4 min   | 200°C / 405°F |         |  |
| RECALENTAR<br> BROIL |  |                               | 10 - 15 min | 175°C / 350°F |         |  |

\*Agitar a mitad de camino usando un par de pinzas.

\*\* Mezclar los ingredientes con el aceite en un tazón antes de cocinar.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas

Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

## SUGERENCIAS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
  - Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
  - Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en el dispositivo pocos minutos después de agregar el aceite.
  - Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
  - La cantidad óptima para preparar papas fritas congeladas crujientes es 500 gramos.
  - Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
  - Coloque un recipiente apto para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
  - También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 175°C / 350°F por hasta 15 minutos.
- Nota: Cuando use ingredientes que se eleven (como un pastel, quiche o panqués) el recipiente para hornos no debería estar llena más de la mitad.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (por ej., congeladas) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la cesta del horno.  
**Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la cesta.**
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarla porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Vacía la bandeja para migas deslizándola fuera del aparato.  
NOTA: Vacía la bandeja para migas con frecuencia. Lava a mano cuando sea necesario.
3. Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste  
**Atención: No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**  
Consejo: Si hay suciedad pegada en los accesorios llenelos con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Déje los accesorios en remojo por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato, las paredes interiores y la puerta con una esponja húmeda y un detergente suave.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.
6. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
7. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de de la marca o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente en su país.

1820011580  
14/2023