



# T-fal®

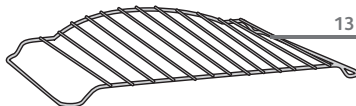
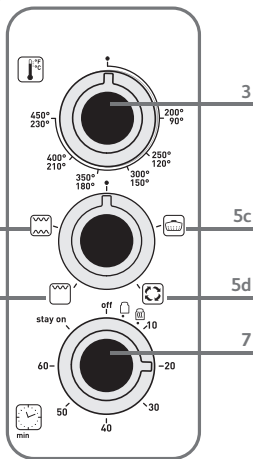
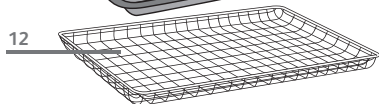
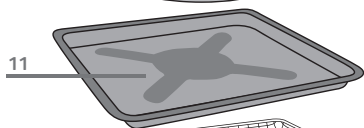
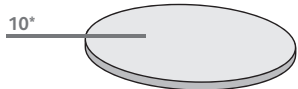
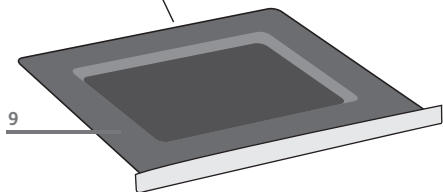
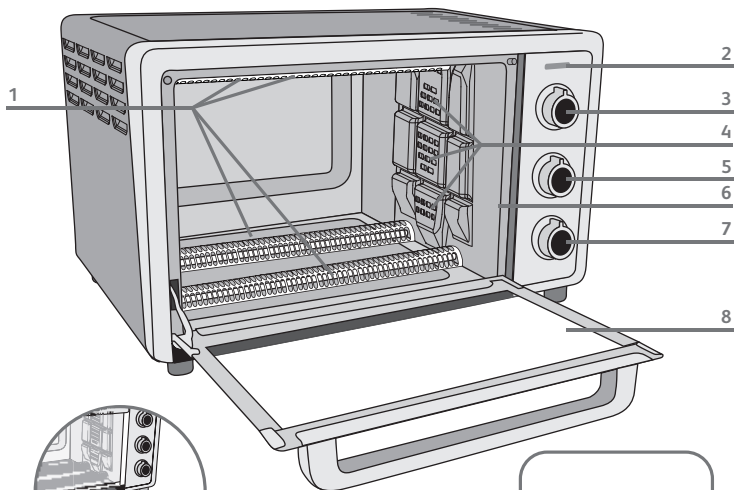
EN

FR

ES



[www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)



\*selon modèle - depending on model - según modelo

# English

1. Heating elements
2. Indicator light
3. Temperature knob
4. Fan
5. Operating mode button:
  - a. Oven
  - b. Broil
  - c. Keep warm
  - d. Convection oven
6. Non-stick interior walls
7. Timer button
8. Door

Accessories:

9. Crumb tray
10. Pizza stone\*
11. Oven dish
12. Turbo basket
13. Grill rack

# Français

1. Résistances
2. Voyant
3. Bouton de réglage de température
4. Turbine chaleur pulsée
5. Bouton de sélection de fonctions :
  - a. Four
  - b. Gril
  - c. Maintien au chaud
  - d. Chaleur pulsée
6. Parois anti-adhésives
7. Bouton minuterie
8. Porte

Accessoires :

9. Tiroir ramasse-miettes
10. Pierre à pizza\*
11. Plat
12. Panier turbo
13. Grille

# Español

1. Resistencias
2. Piloto
3. Botón de ajuste de temperatura
4. Ventilador de convección
5. Botón de selección de funciones:
  - a. Horno
  - b. Grill
  - c. Mantenimiento en caliente
  - d. Convección
6. Paredes antiadhesivas
7. Botón temporizador
8. Puerta

Accesorios:

9. Charola recoge-migas
10. Piedra per la pizza\*
11. Piatto
12. Cesta turbo
13. Rejilla

Please Read and Save this Use and Care Book

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- To switch off the appliance turn Timer knob to "OFF" position.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**This product is for household use only.**

### **GROUNDED PLUG**

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

### **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

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

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America by an authorized service center.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

# IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives avant d'utiliser.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes ; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton de minuterie sur la position OFF.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.

- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service. Ne stocker pas d'objet sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

## **CONSERVER CES MESURES**

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.**



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:**

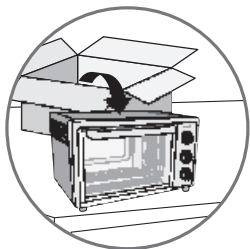
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Use la plancha únicamente para planchar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaucion al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros liquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y despues, enchufelo a la toma de corriente . Para desconectar, ajuste todo control a la posicion de apagado (OFF) y despues, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Para apagar el aparato, gire el boton del temporizador en posicion "off".

- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Tenga muchísimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato. No guarde ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

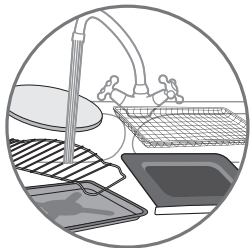
## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.**

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



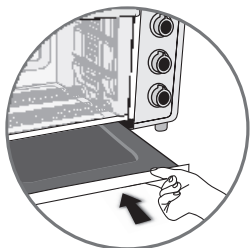
Remove all packaging materials and take out the appliance without holding it by the handle. Read all the instructions for use and the important safeguards and follow them carefully.



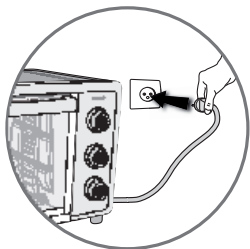
Wash all accessories in warm, soapy water. Rinse and dry carefully. Unroll the power cord completely.



Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and dry.

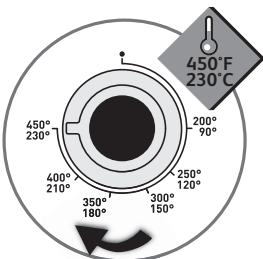
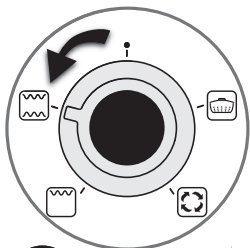


Put the crumb tray back in place.

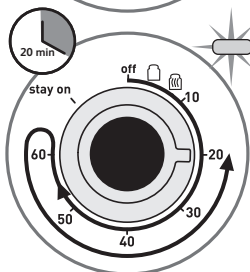


Plug in the toaster oven.

In order to remove any possible residues from manufacturing, run the appliance empty for 20 minutes.

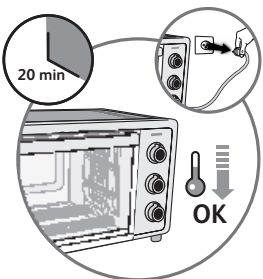
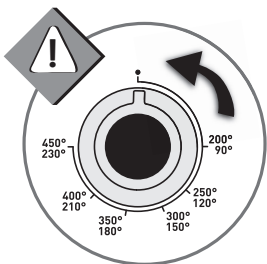


Select the « Oven » function and set the temperature dial to 450°F (230°C).



Set the timer dial to 20 minutes. The power indicator light will now turn on indicating the toaster oven is now heating up.

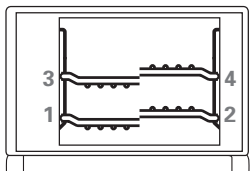
**You may observe smoke escaping from the oven. This is normal and will gradually disappear with use.**



Once the timer has stopped, turn the thermostat button to position « • »

Unplug the appliance and let it cool down for 20 minutes.

## SHELF POSITIONS



For all functions the position of the cooking shelf will play an important role in the final cooking result.

Note that there are 4 separate positions for the cooking shelf.

Place your tray in the center of the shelf at the desired height.

## HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

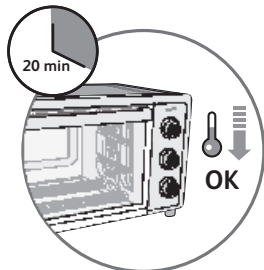
- When selecting baking time for a particular recipe, include preheat time.
- This oven has a 60 minute timer.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Cooking times are provided at the back of the manual. These are only estimated times and can vary depending on the dish used, the size, thickness, freshness and initial temperature of the food to be cooked.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - Do not overfill the oven;
  - To avoid heat loss do not open the door too frequently.

## THE CRUMB TRAY

The crumb tray should be cleaned in warm soapy water.  
(Do not wash the crumb tray in the dishwasher).

**Leave the crumb tray in place while the appliance is in operation.**

Do not use abrasive scouring pads to avoid damaging the highly non stick surface.



Do not touch the crumb tray during or immediately after operation. Allow to cool completely.



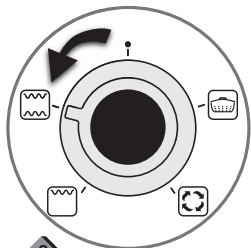
Remember to empty the crumb tray after every use.



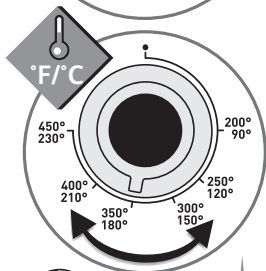
## OVEN FUNCTION



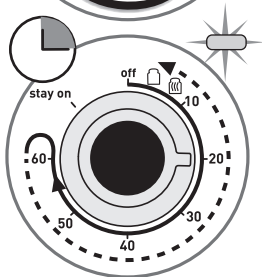
- Recommendations:
1. Never leave unattended during use.
  2. Do not use the « stay on » function.



Plug in the toaster oven.  
Insert the rack at the desired level.  
Select the « OVEN » function.

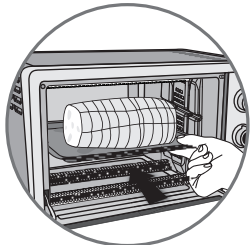


Set the timer dial to the desired cooking time. The power indicator light will turn on and the heating will start.



Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and cooking starts.

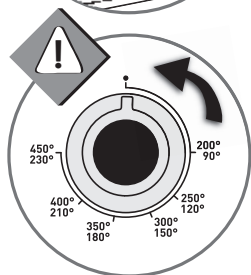
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



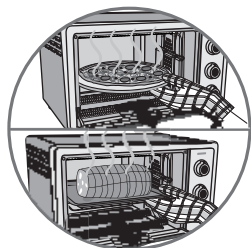
If preheating is necessary, wait for the time indicated in the cooking table and then place the food on the rack using a suitable dish.



When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the off position, the power indicator light will turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».



Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

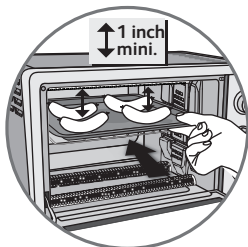
Unplug appliance when not in use.



## BROIL FUNCTION



- Recommendations:
1. Never leave unattended during use.
  2. Do not use the « stay on » function.

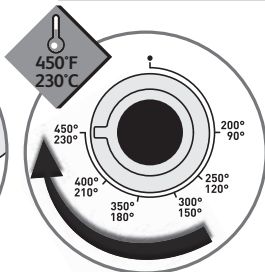
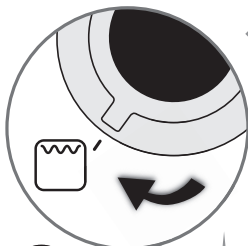


Plug in the toaster oven.

Use shelf position #3.

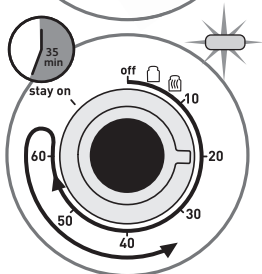
There must be a **minimum space of 1 inch (2 cm)** between the food and the top elements.

**Note:** Be sure food does not extend past the outer limits of the bake tray to prevent grease dripping onto the bottom heating elements.



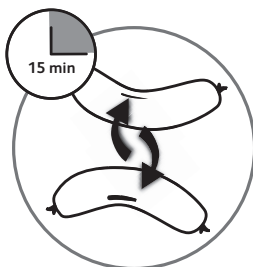
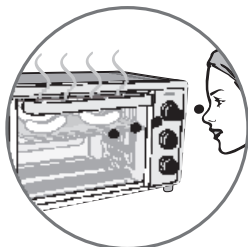
Close the door.  
Select the « Broil »  
function.

Set the temperature dial  
on the highest  
temperature.

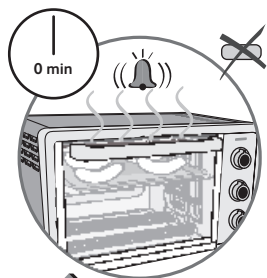


Set the timer dial on the desired time. The power indicator light turns on.

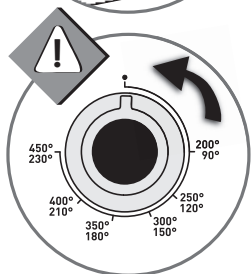
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



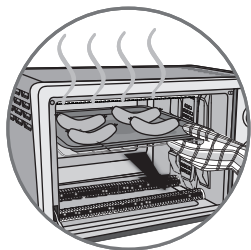
Monitor the food and for  
best results turn it over.



When the cycle is completed, you will hear a beep, the timer automatically returns to the off position and the power indicator light turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».



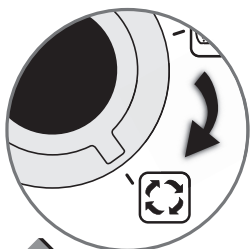
Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

Unplug appliance when not in use.

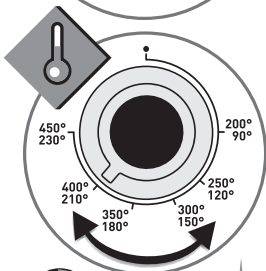
## CONVECTION FUNCTION



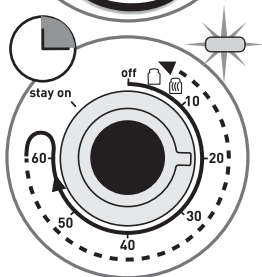
- Recommendations:
1. Never leave unattended during use.
  2. Do not use the « stay on » function.



Plug in the toaster oven.  
Insert the rack at the desired level.  
Select the « Convection » function.

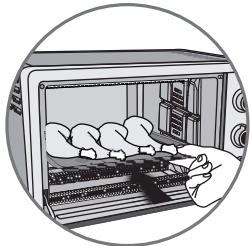


Set the temperature dial to the desired cooking temperature.

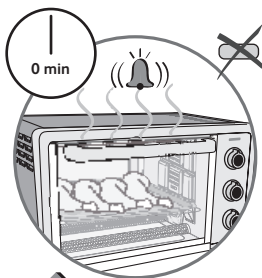


Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and cooking starts.

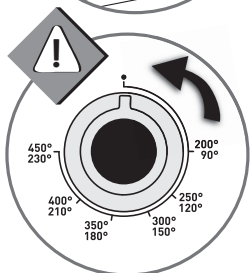
Timer: turn the knob to 60 minutes, then turn dial counter-clockwise back to the desired time.



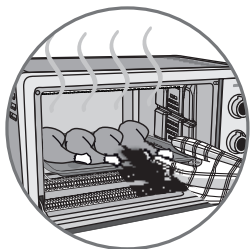
Place the food on the rack using an appropriate dish.



When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the Off position, the power indicator light turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».

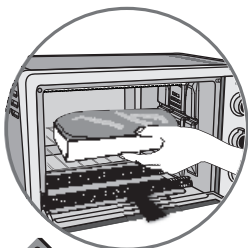
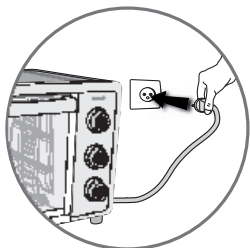


Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food. Unplug appliance when not in use.

## KEEP WARM FUNCTION

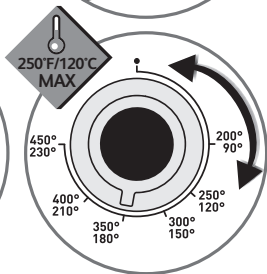
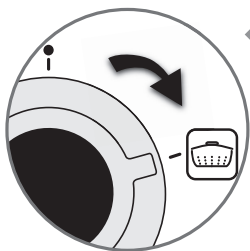


Never leave unattended during use.



Plug in the toaster oven.

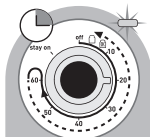
Place the food on the rack using an appropriate dish.



Select the « Keep Warm » function.

Set the temperature dial to the desired cooking temperature (**maximum de 120°C/250°F**).

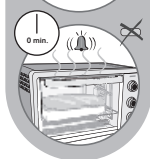
You have two solutions:



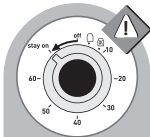
Set the timer dial on the desired cooking time. The power indicator light turns on and keep warm starts.



Keep a watch...



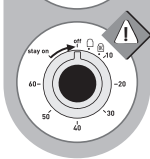
When cooking is completed, you will hear a beep and the timer automatically returns to the off position, the power indicator light turns off.



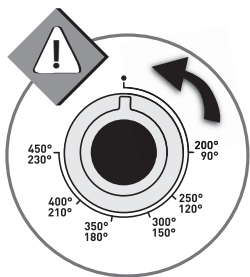
Set the timer dial on « Stay on ». The power indicator light turns on and keep warm starts.



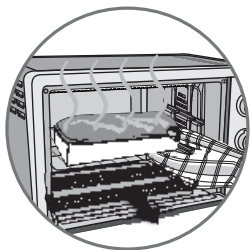
Keep a watch...



To stop the keep warm function, turn the timer button to « off » position; the indicator light will turn off.



Turn the temperature dial to the position « • ».

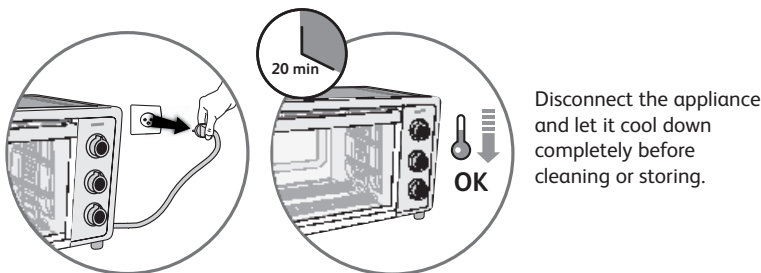


Using oven mitts or pot holders, lower oven door to the full open position and remove the cooked food.

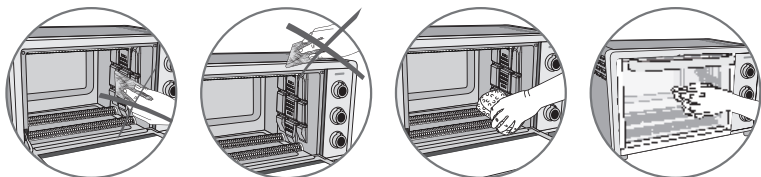
Unplug appliance when not in use.

## CLEANING AND CARE

Do not allow grease to accumulate inside the appliance.



Disconnect the appliance and let it cool down completely before cleaning or storing.



**Do not use aggressive cleaning products (especially oven cleaners or metal or abrasive pads).**

A quick wipe with a sponge is sufficient to clean the outside of the appliance.

Clean the door, enameled or lacquered surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent.

Do not use cleaning products intended for metals (for stainless steel, copper etc.).

The inside walls of the oven are non-stick\* and can be cleaned easily with water and detergent.











































All accessories can be cleaned with water and detergent.

Do not put the pizza stone\* in the dishwasher.

\*depending on model

# COOKING TABLE

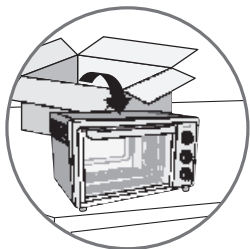
		Settings	Rack position	(1) Preheat oven before cooking	 °C/°F	Approx. Cooking Times  min
	Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min
	Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min
	Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min
	Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min
	Pork chops Côtes de porc		3 	5 min	230°C 450°F	30 min
	Bread Pain de mie		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min
	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min
	Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min
	Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre*		3 	10 min	230°C 450°F	25 min
	Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre		3 	-	120°C 250°F	22 min
	Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min
	Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min

(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación

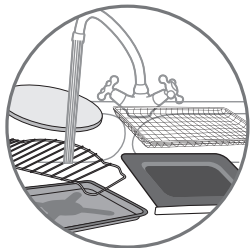
\*selon modèle - depending on model - según modelo



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



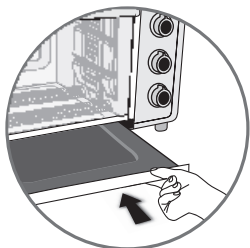
Retirez les éléments de l'emballage et déballez l'appareil sans tenir par la poignée.  
Lisez le mode d'emploi et les précautions importantes complètement et suivez-les attentivement.



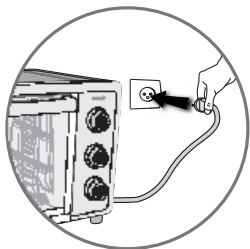
Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse.  
Rincez et séchez soigneusement.  
Déroulez complètement le cordon d'alimentation.



Avec un linge humide, essuyez l'extérieur de l'appareil et séchez-le.

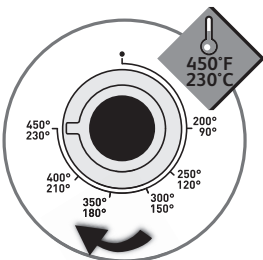
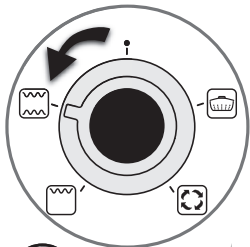


Remettez le ramasse miettes en place.

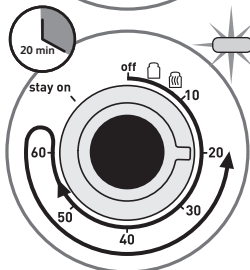


Branchez le four.

Pour éliminer les résidus possibles de fabrication, faites fonctionner votre appareil vide pendant 20 minutes.

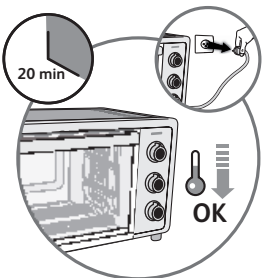
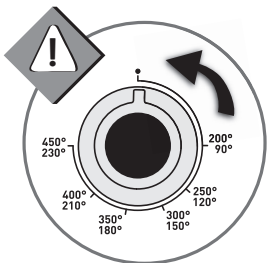


Positionnez le sélecteur sur « four » et réglez le thermostat sur 230°C/450°F.



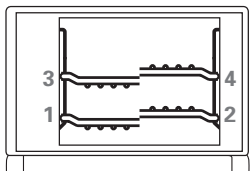
Réglez la minuterie sur 20 minutes. Le voyant de fonctionnement s'allume.

**Il est possible que de la fumée s'échappe du four. Ceci est normal et disparaîtra progressivement en cours d'utilisation.**



Après arrêt de la minuterie, remplacez le bouton de thermostat sur la position « • »  
Débranchez l'appareil et laissez le refroidir pendant 20 min.

## POSITION DE LA GRILLE



Pour toutes les fonctions de l'appareil, la position de la grille a un impact important sur les résultats de cuisson.

Prenez note qu'il y a 4 positions différentes de grille. Placez votre plat au centre de la grille, à la hauteur désirée.

## POSITION DE LA GRILLE

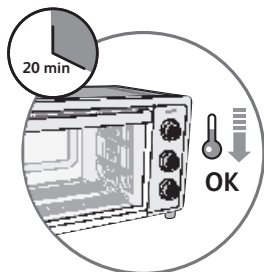
- La sélection du temps de cuisson pour un produit ou une recette en particulier doit inclure le délai de préchauffage.
- Le four est muni d'une minuterie de 60 minutes.
- Le four peut accueillir des plats allant au four, en métal, en verre et en céramique, sans couvercle.
- Désactiver toutes les commandes avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas déposer de contenant directement sur l'élément chauffant inférieur.
- Les temps de cuisson vous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du plat utilisé, de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur ou de la température initiale de l'aliment à cuire.
- Pour obtenir le meilleur rendement du grille-pain four :
  - Ne pas trop remplir le four.
  - Pour éviter la perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte du four trop fréquemment.

## TIROIR RAMASSE MIETTES

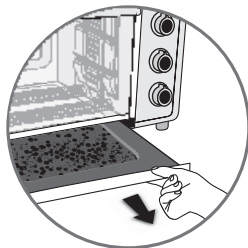
Le tiroir ramasse-miettes se nettoie avec de l'eau tiède savonneuse.  
(Ne lavez pas le tiroir ramasse-miettes au lave-vaisselle).

**Laissez le tiroir ramasse-miettes en place pendant que l'appareil est en fonctionnement.**

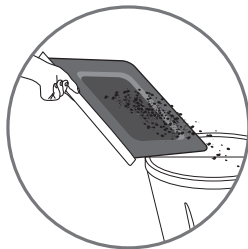
N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs qui pourraient endommager la surface antiadhésive.



Ne touchez pas le tiroir ramasse-miettes pendant l'utilisation ou immédiatement après. Laissez-lui toujours le temps de refroidir.



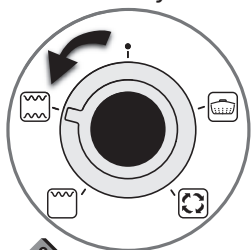
Pensez à vider le tiroir ramasse miettes après chaque usage.



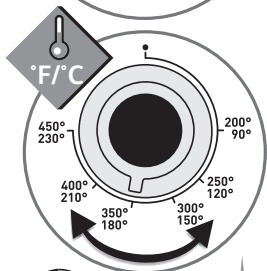
## FONCTION FOUR



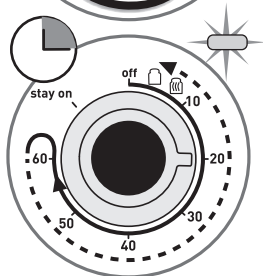
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ».



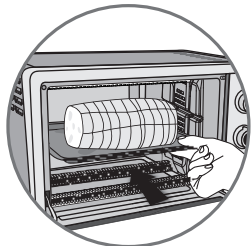
Branchez l'appareil.  
Insérez la grille au niveau désiré.  
Positionnez le sélecteur sur « Four ».



Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée.



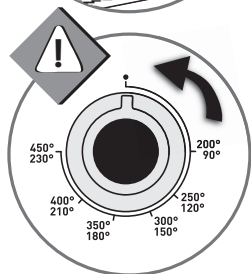
Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.  
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



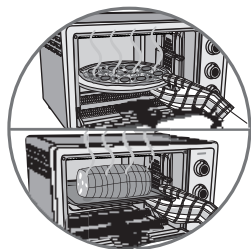
Si le préchauffage est nécessaire, attendre le temps indiqué dans le tableau de cuisson puis placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».



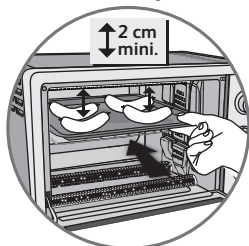
À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## FONCTION GRIL



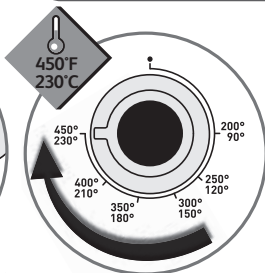
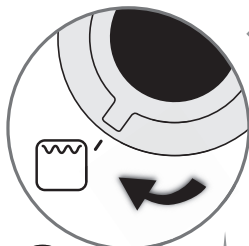
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ». Seuls les éléments chauffants du haut sont utilisés.



Branchez l'appareil.

Utilisez la position de grille n°3 pour cuire vos aliments. Il doit y avoir **un espace d'au minimum 2 cm (1 pouce)** entre les aliments et les éléments supérieurs.

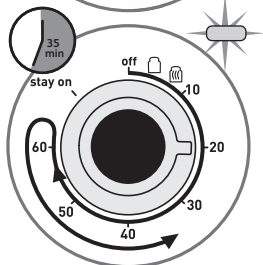
Note : S'assurer que les aliments ne débordent pas du plat de cuisson pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants inférieurs.



Refermez la porte.

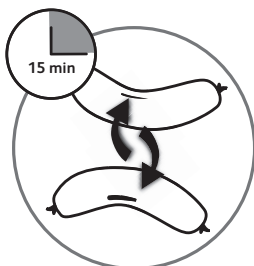
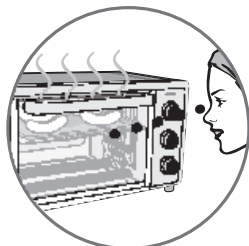
Positionnez le sélecteur sur « Gril ».

Positionnez le bouton de thermostat au maximum.

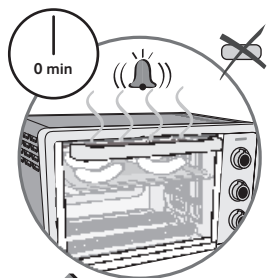


Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume.

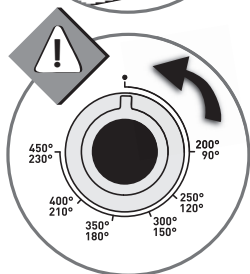
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



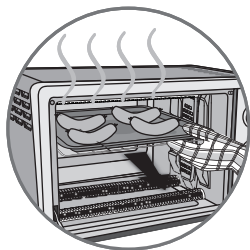
Surveillez les aliments et retournez-les à mi cuisson si nécessaire.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off, un signal sonore retentit et le voyant de fonctionnement s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».



À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, retirer les aliments.

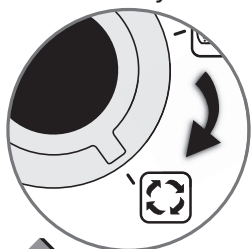
Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



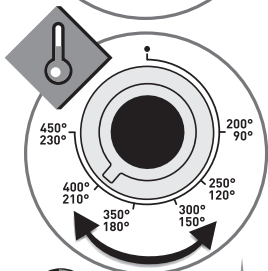
## FONCTION CHALEUR PULSEE



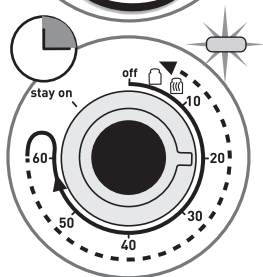
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser la fonction « stay on ».



Branchez l'appareil.  
Insérez la grille au niveau désiré.  
Positionnez le sélecteur sur « Chaleur pulsée ».

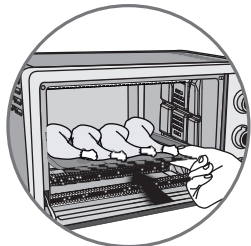


Positionnez le bouton de thermostat sur la température de cuisson désirée.

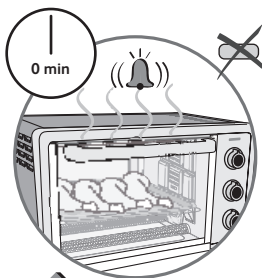


Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et la cuisson commence.

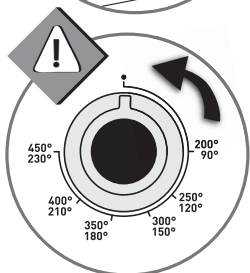
Minuterie : tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et revenir sur le temps désiré.



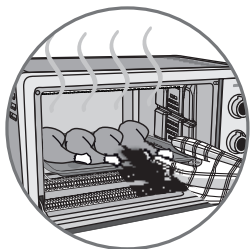
Placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



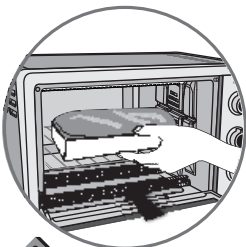
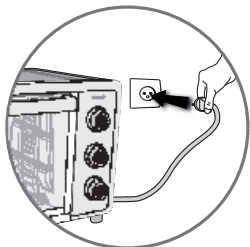
Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • ».



À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.  
Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

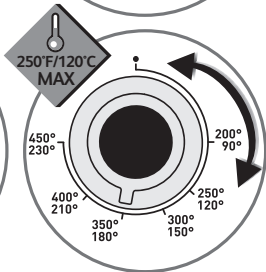
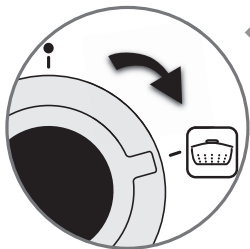


Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



Branchez l'appareil.

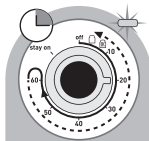
Placez les aliments sur la grille en utilisant un plat approprié.



Positionnez le sélecteur sur « Maintien au chaud »

Positionnez le bouton de thermostat à la température désirée (**maximum de 120°C/250°F**).

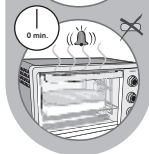
Deux solutions s'offre à vous :



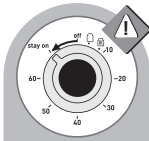
Réglez la minuterie sur le temps désiré. Le voyant de fonctionnement s'allume et le maintien au chaud commence.



Surveillez ...



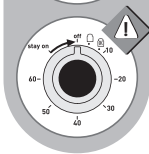
Le cycle terminé la minuterie revient automatiquement sur off et un signal sonore retentit, le voyant s'éteint.



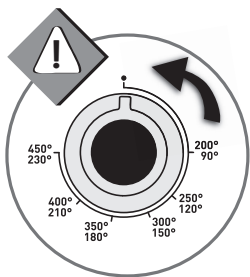
Positionnez la minuterie sur « Stay on » \_ (fonctionnement continu). Le voyant de fonctionnement s'allume et le maintien au chaud commence.



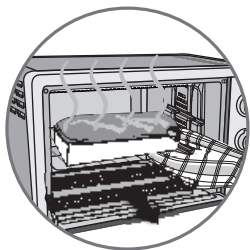
Surveillez ...



Pour arrêter le maintien au chaud, remettre le bouton minuterie en position initiale, le voyant s'éteint.



Remplacez le bouton de thermostat sur la position « • »

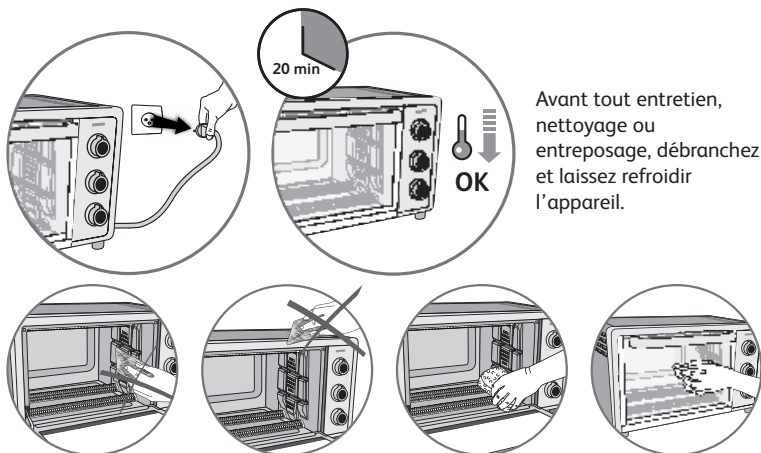


À l'aide de gants de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte et retirer les aliments.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.



Avant tout entretien, nettoyage ou entreposage, débranchez et laissez refroidir l'appareil.

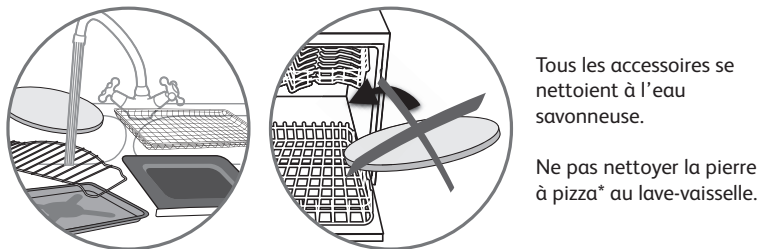
**N'utilisez aucun produit d'entretien agressif (notamment les produits de nettoyage pour le four et les tampons métalliques ou abrasifs).**

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de savon doux.

N'utilisez pas de produits d'entretien destinés aux métaux (pour l'acier inoxydable, le cuivre, etc.).

Les parois de votre four sont antiadhésives et se nettoient facilement avec de l'eau savonneuse.


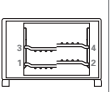










































Tous les accessoires se nettoient à l'eau savonneuse.

Ne pas nettoyer la pierre à pizza\* au lave-vaisselle.

\*selon modèle

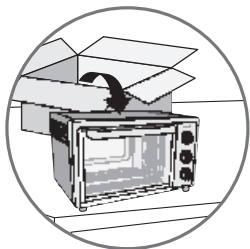
# TABLEAU DE CUISSON

				(1) Preheat oven before cooking	 °C/°F	 min
 Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min	
 Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min	
 Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min	
 Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min	
 Pork chops Côtes de porc x4		3 	5 min	230°C 450°F	30 min	
 Bread Pain de mie x6		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min	
 Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre* 250 gr		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min	
 Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre* 500 gr		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min	
 Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre* 250 gr		3 	10 min	230°C 450°F	25 min	
 Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre 250 gr		3 	-	120°C 250°F	22 min	
 Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min	
 Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min	

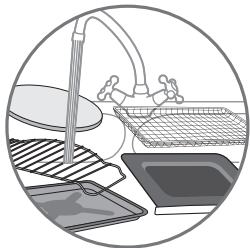
(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación

\*selon modèle - depending on model - según modelo

## ANTES LA PRIMERA UTILIZACION



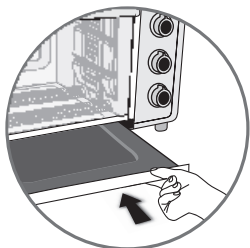
Retire los elementos del embalaje y desembale el aparato sin sujetarlo por el mango.  
Lea el modo de empleo y siga atentamente las instrucciones de utilización.



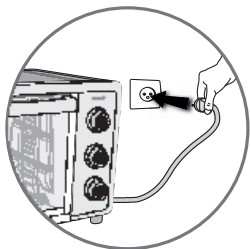
Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón líquido.  
Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.  
Desenrosque por completo el cable de alimentación.



Con un paño húmedo, limpie el exterior del aparato y séquelo.

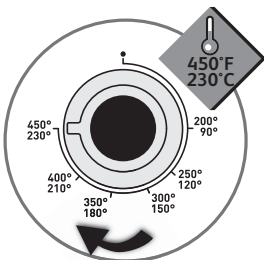
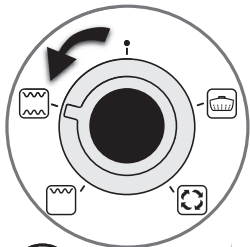


Coloque el recogedor de migajas en su sitio.

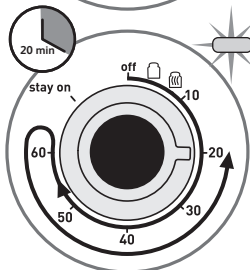


Conecte el horno.

Para eliminar cualquier residuo de fabricación, ponga a funcionar el aparato en vacío durante 20 minutos.

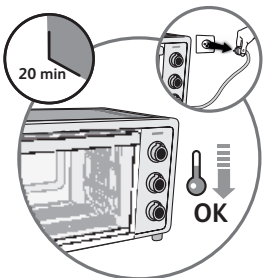
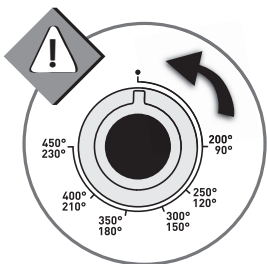


Seleccione la función « Horno » y gire la perilla del termostato hasta 450°F (230°C).



Programa el timer a 20 minutos. El indicador luminoso se enciende

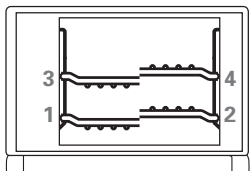
**Podrá observar que sale humo del horno. Esto es normal y desaparecerá progresivamente durante la utilización.**



Una vez que se haya detenido el temporizador, vuelva a colocar el botón del termostato en la posición « • ». Desconecte el aparato y déjelo enfriar durante 20 minutos.



## POSICIONES DE LA PARRILLA



Para todas las funciones la posición de la parrilla jugará un papel importante en el resultado final.

Observe que existen 4 posiciones para colocar la parrilla.

Coloque la fuente en el centro de la rejilla, a la altura deseada.

## CONSEJOS UTILES SOBRE SU HORNO

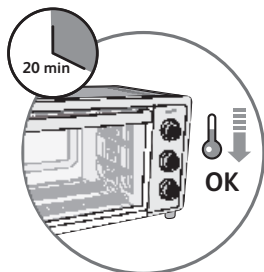
- Cuando seleccione el tiempo de cocción para un determinado producto o receta, incluya el tiempo de precalentado.
- Este horno tiene un temporizador de 60 minutos.
- Puede utilizar recipientes de metal, vidrio y cerámica aptos para horno sin tapa.
- Apague todos los controles (posición OFF) antes de insertar el enchufe en la toma de corriente y antes de retirarlo.
- Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. Pueden variar en función de la fuente utilizada, así como del tamaño, del espesor, de la frescura o de la temperatura inicial del alimento que deba cocinarse.
- No ponga ningún recipiente directamente en el elemento calentador de la parte inferior.
- Para obtener un óptimo rendimiento de este horno-asador:
  - No sobrecargue el horno.
  - Para evitar pérdidas de calor, no abra la puerta del horno con excesiva frecuencia.

## CHAROLA RECOGE-MIGAJAS

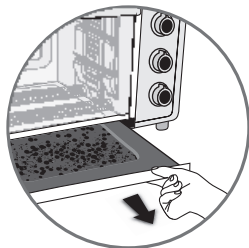
La charola recoge-migajas se limpia con agua caliente y jabón. (No lavar charola recoge-migajas en el lavavajillas).

**Deje la charola recoge-migajas en su lugar mientras el aparato esté funcionando.**

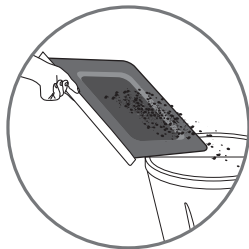
No utilice estropajos abrasivos que pudieran dañar la superficie antiadherente.



No toque la charola recoge-migajas durante la utilización o inmediatamente después. Deje que se enfríe totalmente.



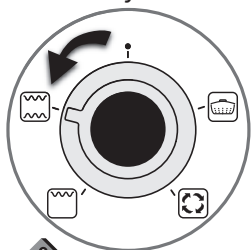
No olvide vaciar la bandeja recogedora de migajas después de cada uso.



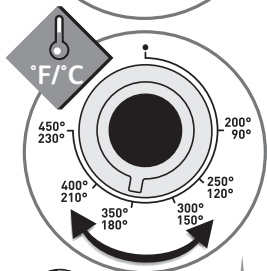
## FUNCION HORNO



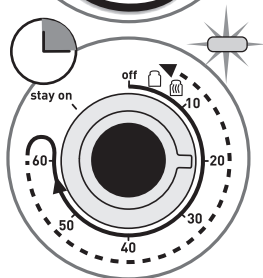
Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ».



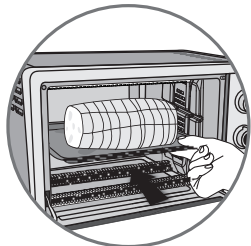
Conecte el horno.  
Inserte la rejilla al nivel deseado.  
Seleccione la función « HORNO ».



Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.



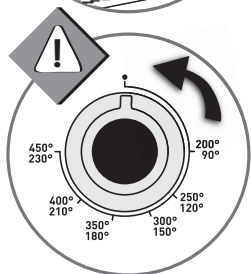
Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará la cocción. Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



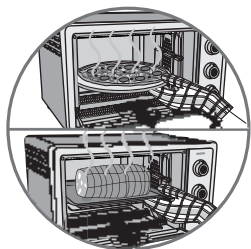
Si fuera necesario precalentar, espere el tiempo indicado en la tabla de cocción y, a continuación, coloque los alimentos en la rejilla utilizando una fuente adecuada.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».



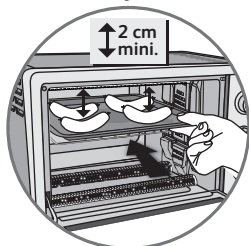
Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque la comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

## FUNCION GRIL

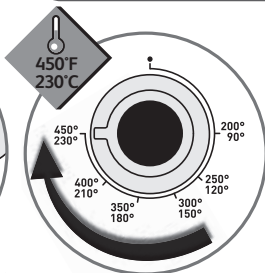
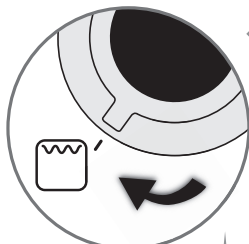


Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ». Para esta función solo se usan las resistencias.

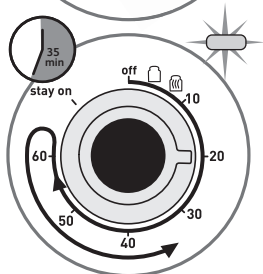


Conecte el horno. Ponga la parrilla en la posición # 3. Introduzca las charolas al horno. La distancia entre los alimentos y la resistencia superior debe ser al menos de 2cm (1 pulgada).

**Nota:** Asegúrese de que el alimento que vaya a cocinar no exceda las dimensiones del pan de horno para evitar que la grasa gotee en las resistencias.

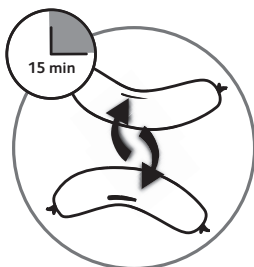
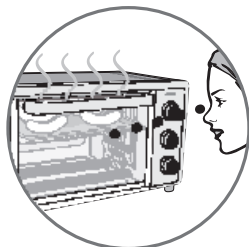


Cierre la puerta. Seleccione la función « Gril ». Gire la perilla del termostato hasta la temperatura máxima.

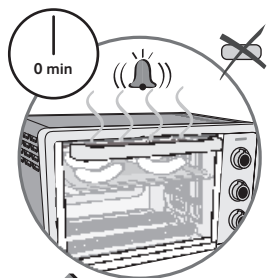


Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende.

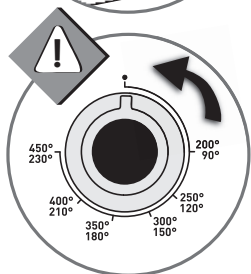
Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



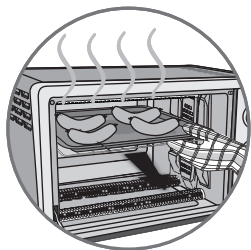
Revise los alimentos, para mejores resultados voltéelos cuando considere necesario.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».



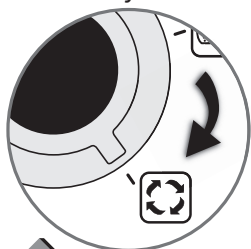
Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

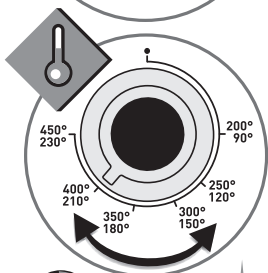
## FUNCION CONVECCION



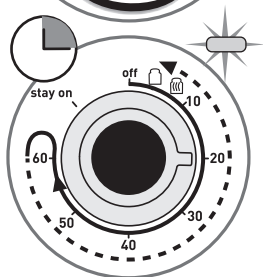
Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento. No utilice la función « stay on ».



Conecte el horno.  
Inserte la rejilla al nivel deseado.  
Seleccione la función « CONVECCION ».

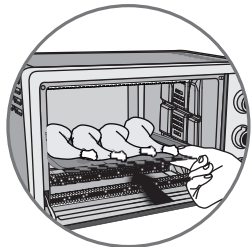


Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

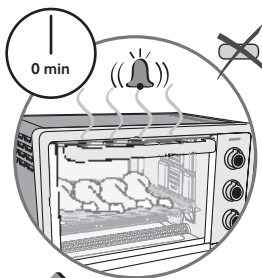


Programe el tiempo que requiera. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará la cocción.

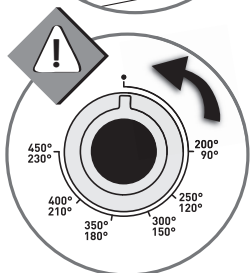
Timer: gire la perilla hasta 60 minutos y regrese al tiempo requerido.



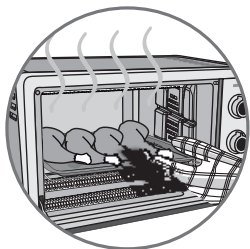
Coloque los alimentos en la parrilla utilizando un molde adecuado.



Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».



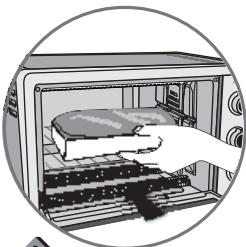
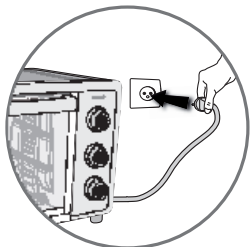
Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y saque la comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.



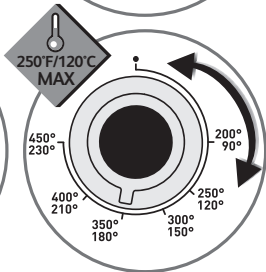
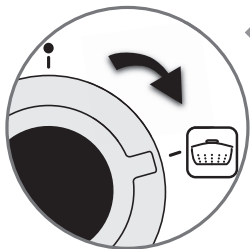


Nunca deje su horno sin supervisión durante el funcionamiento.



Conecte el horno.

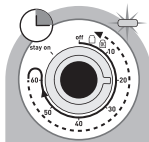
Coloque los alimentos en la parrilla utilizando un molde adecuado.



Seleccione la función « MANTENIMIENTO EN CALIENTE »

Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. **(máximo de 120 °C / 250 °F).**

## Dispondrá de dos soluciones:



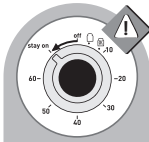
Programe el tiempo que requiera.. El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará el mantenimiento en caliente.



Vigile...



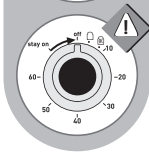
Una vez finalizado el ciclo, el temporizador volverá automáticamente a la posición « off », sonará una señal acústica y se apagará la luz.



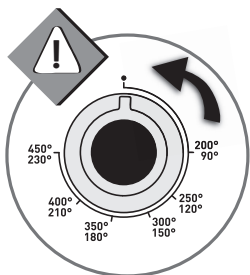
Coloque el temporizador en la posición «Stay on» \_ (funcionamiento continuo). El indicador luminoso se enciende. En este momento comenzará el mantenimiento en caliente.



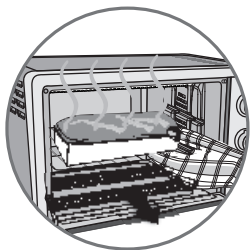
Vigile...



Para detener el mantenimiento de calor, vuelva a poner el botón del temporizador en la posición inicial y se apagará la luz.



Regrese la perilla de termostato a « • ».

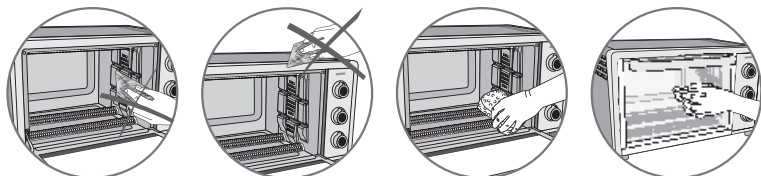
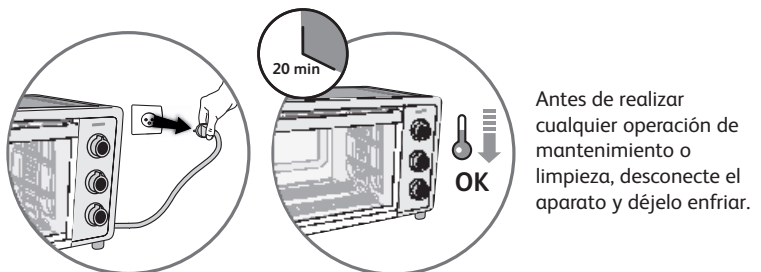


Utilizando guantes o agarradores, baje la puerta del horno hasta que esté completamente abierta y sacar la comida.

Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No deja que la grasa se acumule en el aparato.



**No utilice productos de limpieza agresivos (especialmente limpiadores para horno, metal o esponjas abrasivas).**

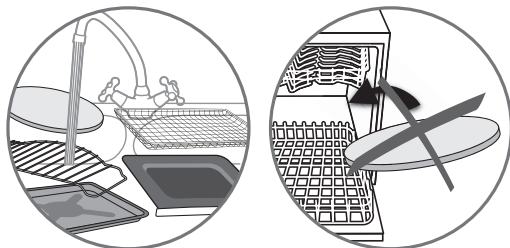
Una simple pasada con la esponja, es suficiente para limpiar el exterior del aparato.

Limpie la puerta, las superficies esmaltadas o lacadas y las piezas translúcidas con una esponja húmeda con detergente suave.

No utilice productos de limpieza destinados a los metales (para acero inoxidable, cobre, etc.).


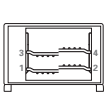








































No utilice ni productos de mantenimiento agresivos (sobre todos los productos de limpieza para el horno a base de bicarbonato o de sosa), ni estropajos metálicos o abrasivos.

Como el horno dispone de paredes con recubrimiento antiadherente, sólo tiene que limpiarlas con un paño húmedo y detergente líquido.



\*según modelo

# TABLA DE COCCIÓN

				(1) Preheat oven before cooking	 °C/°F	 min
 Brownies Brownies		3 	10 min	150°C 300°F	20 min	
 Cookies Cookies		3 	10 min	180°C 350°F	15 min	
 Frozen fries Frites surgelées		3 	10 min	230°C 450°F	15 min	
 Sausages Saucisses		3 	5 min	230°C 450°F	30 min  15 min	
 Pork chops Côtes de porc		3 	5 min	230°C 450°F	30 min	
 x6 Bread Pain de mie		3 	-	230°C 450°F	8 min  4 min	
 x4 Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	10 min	
 x4 Frozen pizza with pizza stone* Pizza surgelée avec pierre*		3 	30 min with pizza stone only	230°C 450°F	20 min	
 x4 Frozen pizza without pizza stone* Pizza surgelée sans pierre*		3 	10 min	230°C 450°F	25 min	
 x4 Fresh pizza without pizza stone Pizza fraîche sans pierre		3 	-	120°C 250°F	22 min	
 Bacon Lard		3 	5 min	180°C 350°F	5 min	
 Chicken legs Cuisses de poulet		3 	-	180°C 350°F	35 min	

(1) Préchauffage avant cuisson • Preheat oven before cooking • Precalentar antes de la preparación

\*selon modèle - depending on model - según modelo