



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

**6 IN 1 AIR FRYER OVEN**  
**6 EN 1 HORNO DE FREIDORA DE AIRE**  
**6 EN 1 FOUR FRITEUSE À AIR**

**INSTRUCTION MANUAL**

**ITEM NO: AF-2410S**



Operating and Safety Instructions

**FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY**

Instrucciones de Operación y Seguridad

**SOLO PARA USO DOMESTICO**

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

**POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

### **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

This product is an electric heating appliance. For your safety and convenience, please read this Manual carefully and follow the steps. Please keep it for future reference.

#### **I. Before Use**

**Please observe the following safety precautions before using this product:**






1. Please read this user manual carefully before using the product.
2. Do not immerse the power cord, plug and oven in water in case of electric shock.
3. Before using this oven, be sure to untie all the power cords wrapped around the back to avoid the accident.
4. When the electric oven is working or after use, the external surface temperature is high, and touch is not allowed to prevent burns.
5. Use this product with extra care when children are around. Children are not allowed to use this product on their own or keep it out of reach of children.
6. When the timer is on, do not swing the plug or socket to avoid strong currents and injuries by sparks.
7. Never hang the power cord on the edge of a cabinet/table or on a hot surface.
8. If the power cord or plug is damaged, or the oven fails, stop using it and seek a professional to repair or replace it.
9. If the power cord is damaged, it shall be replaced by the manufacturer or a professional to avoid danger.
10. Do not damage, bend, stretch, or twist the power cord; do not place heavy objects on the power cord or clamp the power cord.
11. When the electric oven is not in use, the plug shall be pulled out of the socket to avoid electric shock or electric leakage fire due to insulation aging.
12. The matching accessories shall be used correctly to avoid fire or injuries caused in operation.
13. The electric oven shall be placed in a dry environment and shall not be used outdoors.
14. During the use of the electric oven, it is necessary to keep a distance of at least 4 inches.
15. Keep the electric oven in a stable place and keep it away from flammable materials.
16. Only consumable food can be baked in the oven. Do not put large pieces of food or metal objects in

the electric oven in case of fire or danger.


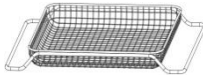
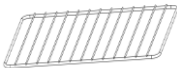


17. To bake greasy oily foods (such as meat), put the bake tray on the bottom layer to prevent the oil from falling onto the bottom heating tube to cause a flame.
18. Do not place the following items in the oven for grilling, such as paper, cards, plastic, cloth, and flammable items.
19. When moving or repairing the electric oven, unplug the power cord and wait for the electric oven to cool before proceeding.
20. When the electric oven is working, do not open the oven door to move the bake tray or other accessories to avoid burns caused by high temperature or high-temperature liquid.
21. Avoid sharp edges when using electric ovens.
22. Do not place anything on the electric oven. Do not cover or obstruct the heat dissipation position of the electric oven.
23. No items are allowed on the glass door.
24. Bake trays or other items are not allowed to be put directly on the heating elements of the electric oven.
25. Please watch out for starchy foods (such as bread) to avoid fire.
26. Once the set cooking time is done, it will beep notifying you it is complete and safe to open the oven door.
27. This product is for home use only. Do not use this oven for any other purpose not specified.
28. All maintenance must be carried out by professional personnel.
29. This appliance cannot be operated with an external timer or a separate remote control.
30. This device cannot be used by children, mental patients, people with physical challenges and those who are slow to respond unless guided by a person who is able to use it.

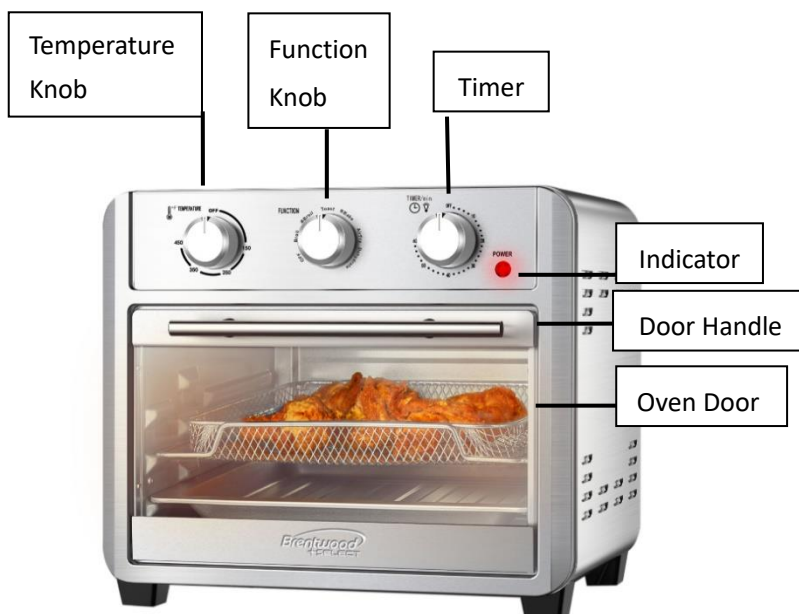
**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

## II. Labels and Function Description

Broil		Upper baking: Two upper heating tubes on both sides
* Broil		Upper baking + convection: Two upper heating tubes on both sides + convection
Toast		Upper and bottom baking: Two upper heating tubes on both sides + bottom heating tubes at the same time
* Bake		Upper and bottom baking + convection: Two upper heating tubes on both sides + bottom heating tubes + convection
Airfry		Airfryer: All upper heating tubes + convection
Dehydrate		Upper baking + convection: Two upper heating tubes in the middle + convection

## III. Names of Main Parts

Bake Tray		Air fry Basket	
Bake Rack		Crumb Tray	
Tray Handle			



## III. User Guide

### Note before using electric oven for the first time:

1. Read the User Manual carefully.
2. Remove all accessories and parts from the oven or package.
3. Use warm water to clean accessories. Wipe the inside of the oven with a soft, soapy cloth and wait until it is completely dry.
4. There shall be enough space around the oven and make sure the surface of the oven is more than 4 inches from the other objects. No objects shall be put on the top of the oven.
5. Before using the electric oven for the first time, set the temperature knob to the maximum (450°F scale mark), preheat it for 10-15 minutes to remove the machine oil from the electric oven. It is normal if smoke appears when used.

## 1. Accessories

---

**Bake tray:** used to bake the food.

**Bake rack:** used to bake the food.

**Tray handle:** used to take out the bake tray and bake rack.

**Air Fry basket:** used for small-sized food.

**Crumb tray:** used to hold the oil.

## 2. General Steps

---

- ① Put the bake tray or bake rack on the appropriate layer of the chamber, depending on the size of the food.
- ② Put the food on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to select the desired temperature.
- ④ Turn the Function knob clockwise to select the appropriate function, depending on how to cook the food.
- ⑤ Turn the Timer clockwise to set the baking time according to the size of the food and baking color preferred.
- ⑥ When finished, turn the Function knob to "OFF", and the Timer to "OFF".
- ⑦ Remove food with oven gloves or tray handle.

Tips: Do not use flammable materials such as plastic or paper; do not use glass or ceramic plates or lids; do not let the grease drip directly to the bottom of the oven. When baking foods with much fat, place the bake tray on the grill and place the crumb tray on the bottom rack; set the desired temperature according to the recipe or personal preference.

### 3. Broil

---

The 'Broil' function places food close to the oven's heating element so that it can quickly cook, brown, char or caramelize.

- ① Put the bake tray or bake rack on the middle or top layer of the chamber.
- ② Put food that needs to be defrosted on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to set the desired temperature.
- ④ Set the function to Broil. After the power is turned on, the two upper side heating tubes will heat up at the same time.
- ⑤ The indicator light will be on when the power is on. Use the Timer to set the baking time in a clockwise direction.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is off and take the food out with special accessories.

### 4. \*Convection Broil

---

The 'Convection Broil' function shortens broiling times for thicker cuts of meat, fish, and poultry.

- ① Put the bake tray or bake rack on the middle or top layer of the chamber.
- ② Put the prepared food on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to select the desired temperature.
- ④ Turn the Function knob clockwise to \*Broil, and the two upper side heating tubes and the air fan will work at the same time, after the power is on.
- ⑤ The indicator light will be on when the power is on. Use the Timer to set the baking time in a clockwise direction.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is off. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

## 5. Toast

---

The 'Toast' function applies an equal amount of heat from the top and the bottom perfect for evenly cooking foods like toast, sandwiches, and more.

- ① Put the bake tray or bake rack on the middle or bottom layer of chamber.
- ② Put the prepared food on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to select the desired temperature.
- ④ Turn the Function knob clockwise to Toast, and the two upper side heating tubes and bottom heating tubes will work at the same time, after the power is on.
- ⑤ The indicator light will be on when the power is on. Use the Timer to set the baking time in a clockwise direction.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is off. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

## 6. \*Convection Bake

---

The 'Convection Bake' function circulates air, which results in a steady, dry temperature. Foods will cook faster and the surface of foods will be dry. Best for browning, roasting, and quick baking.

- ① Put the bake tray or bake rack on the middle or bottom layer of chamber.
- ② Put the prepared food on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to select the desired temperature.
- ④ Turn the Function knob clockwise to \*Bake. After the power is on, the two upper side heating tubes, bottom heating tubes and the air fan will work at the same time.
- ⑤ The indicator light will be on when the power is on. Use the Timer to set the baking time in a clockwise direction.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is up. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

## 7. Air Fry

---

The 'Air Fry' function rapidly circulates very hot air around the food to produce a crunchy, crispy exterior. Faster than convection bake and ideal for foods that would traditionally be deep fried.

- ① Put the bake tray or bake rack on the top layer of the chamber.
- ② Put the food on the bake tray or bake rack (also for the food that requires the rotisserie or bake cage).
- ③ Use the Temperature knob to set the desired temperature.
- ④ Turn the function knob clockwise to Air Fry. When the power is on, all the upper heating tubes and air fan will work at the same time.
- ⑤ After the power is on, turn the Timer clockwise to set the baking time, and the power indicator will be on.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is up. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

## 8. Dehydrate

---

The 'Dehydrate' function is used for drying various fruits, vegetables, and meats.

- ① Put the bake tray or bake rack on the middle or top rack.
- ② Put food on the bake tray or bake rack.
- ③ Use the Temperature knob to set the desired temperature.
- ④ Turn the Function knob clockwise to Dehydrate. When the power is on, the two upper middle heating tubes and air fan will work at the same time.
- ⑤ The indicator light will be on when the power is on. Use the Timer to set the baking time in a clockwise direction.
- ⑥ When you hear signal sound, the pre-set time is off. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

Note: The baking time is adjusted depending on the temperature and size of the food. Frozen and chunky foods generally take longer to bake.



## IV. Cooking Guide

1. Cooking time varies according to the temperature, quantity, and weight of the food. Please refer to the recipe table.
2. For continuous cooking, since the starting temperature inside is high, cooking time can be shorter than the time when used for the first time. Please make adjustment according to the actual food.
3. When the heating temperature in the oven is too high, the built-in thermostat will automatically shut off and the heating tube will stop working. Once cooled, the oven will be operatable again.


Always use a food thermometer to check internal food temperature. The following cooking times are estimates and food may require additional cooking time.

Types of Food	Temperature inside Oven	Cooking Time
Steak	450°F	10-20 minutes
Ribs	450°F	20-30 minutes
Prawn	355°F	10-12 minutes
Sausages	355°F	12-15 minutes
Beef cake	450°F	15-17 minutes
Egg tart	450°F	18-20 minutes
Doughnut	450°F	7-10 minutes
Chips	450°F	25-30 minutes
Toasts	450°F	5-8 minutes
Chicken wings	450°F	15-18 minutes

## V. Clean and Maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning the oven and allow the oven to cool down completely.
2. The inner and outer surfaces of the electric oven and accessories can be cleaned with a soft cotton cloth or sponge with a neutral detergent and cleaned with water.
3. Do not use hard brushes or articles for cleaning to avoid damaging the inner surface of the electric oven and the protective layer of accessories.
4. Do not use toxic and corrosive cleaning agents such as gasoline, thinners, or polish.
5. The cleaned parts must be wiped dry before plugging in.
6. Please do not clean the heating tube, the heating tube cleans itself.
7. Do not immerse the electric oven in a liquid such as water.

## **ONE YEAR LIMITED WARRANTY**

 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

### **CUSTOMER RECORD**

Date of

Purchase \_\_\_\_\_ Store/Dealer \_\_\_\_\_


Model/Item No: \_\_\_\_\_

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY.** This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

### **TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:**

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

 U.S. Customers Please Email: [warranty@brentwoodus.com](mailto:warranty@brentwoodus.com)

 Canadian Customers Please Email: [canada.warranty@brentwoodus.com](mailto:canada.warranty@brentwoodus.com)

 Go online at [www.brentwoodus.com](http://www.brentwoodus.com)

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

Este producto es un aparato de calefacción eléctrico. Para su seguridad y conveniencia, por favor lea este manual cuidadosamente y siga los pasos. Por favor, guárdelo para futuras referencias.

#### **I. Antes del uso**

**Por favor, observe las siguientes precauciones de seguridad antes de usar este producto:**






1. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No sumerja el cable de alimentación, el enchufe y el horno en agua en caso de descarga eléctrica.
3. Antes de usar este horno, asegúrese de desatar todos los cables de alimentación envueltos en la parte posterior para evitar el accidente.
4. Cuando el horno eléctrico está funcionando o después de su uso, la temperatura de la superficie externa es alta, y no se permite tocarla para evitar quemaduras.
5. Utilice este producto con especial cuidado cuando haya niños alrededor. No se permite que los niños utilicen este producto por su cuenta o lo mantengan fuera del alcance de los niños.
6. Cuando el temporizador esté encendido, no balancee el enchufe o la toma para evitar corrientes fuertes y lesiones por chispas.
7. Nunca cuelgue el cable de alimentación en el borde de un armario/mesa o en una superficie caliente.
8. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el horno falla, deje de utilizarlo y busque un profesional para repararlo o reemplazarlo.
9. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o un profesional para evitar el peligro.
10. No dañe, doble, estire o retuerza el cable de alimentación; no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación ni lo sujete con abrazaderas.
11. Cuando no se utilice el horno eléctrico, se deberá sacar el enchufe de la toma de corriente para evitar una descarga eléctrica o un incendio por fuga eléctrica debido al envejecimiento del aislamiento.
12. Los accesorios correspondientes deben usarse correctamente para evitar el fuego o las lesiones causadas durante el funcionamiento.
13. El horno eléctrico se colocará en un ambiente seco y no se utilizará al aire libre.

14. Durante el uso del horno eléctrico, es necesario mantener una distancia de al menos 4 pulgadas.
15. Mantener el horno eléctrico en un lugar estable y mantenerlo alejado de materiales inflamables.
16. En el horno sólo se pueden cocer alimentos consumibles. No ponga grandes trozos de comida y objetos metálicos en el horno eléctrico en caso de incendio o peligro.
17. Para hornear alimentos grasos y aceitosos (como la carne), coloque una bandeja de horno en la capa inferior para evitar que el aceite caiga sobre el tubo calefactor inferior y provoque una llama.
18. No coloque los siguientes elementos en el horno para asar, como papel, tarjetas, plástico, tela y artículos inflamables.
19. Cuando mueva o repare el horno eléctrico, desenchufe el cable de alimentación y espere a que el horno eléctrico se enfríe antes de proceder.
20. Cuando el horno eléctrico esté funcionando, no abra la puerta del horno para mover la bandeja de hornear u otros accesorios para evitar quemaduras causadas por alta temperatura o líquido de alta temperatura.
21. Evite los bordes afilados cuando utilice los hornos eléctricos.
22. No coloque nada sobre el horno eléctrico. 23. No cubra ni obstruya la posición de disipación de calor del horno eléctrico.
23. No se permiten objetos en la puerta de vidrio.
24. No se permite poner bandejas de horno u otros artículos directamente sobre los elementos calefactores del horno eléctrico.
25. Por favor, tenga cuidado con los alimentos con almidón (como el pan) para evitar el fuego.
26. Una vez que el tiempo de cocción establecido se ha hecho, sonará un pitido para notificarle que está completo y es seguro abrir la puerta del horno.
27. Este producto es sólo para uso doméstico. No utilice este horno para ningún otro propósito no especificado.
28. Todo el mantenimiento debe ser realizado por personal profesional.
29. Este aparato no puede ser operado con un temporizador externo o un control remoto separado.
30. Este aparato no puede ser utilizado por niños, pacientes mentales, personas con problemas físicos y aquellos que son lentos para responder, a menos que sean guiados por una persona que sea capaz de utilizarlo.

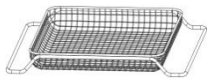
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

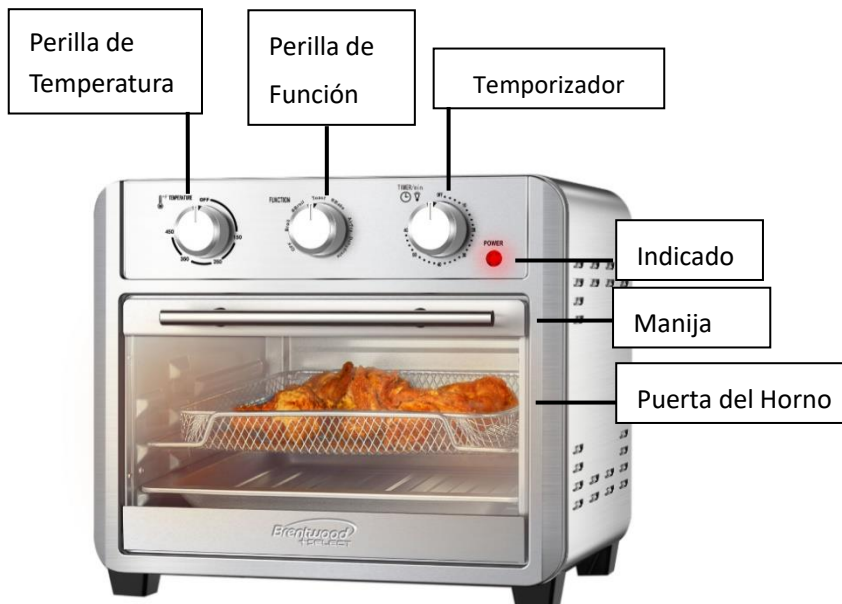
**COMO REFERENCIA**

## II. Etiquetas y Descripción de la Función

Asar a la Parrilla		La parte superior de la cocción: Dos tubos de calefacción superiores a ambos lados
* Asar a la Parrilla		Horneado superior + convección: Dos tubos de calefacción superiores a ambos lados + convección
Tostar		Horneado superior e inferior: Dos tubos de calefacción superiores en ambos lados + tubos de calefacción inferiores al mismo tiempo
* Hornear		Horneado superior e inferior + convección: Dos tubos de calefacción superiores a ambos lados + tubos de calefacción inferiores + convección
Air Fry		Air Fryer: Todos los tubos de calefacción superiores + convección
Deshidratar		Horneado superior + convección: Dos tubos de calefacción superiores en el medio + convección

## III. Nombres de las Partes Principales

Bandeja de Horno		Cesta de Aeroplano	
Bandeja de Hornear		Bandeja de Migas	
Asa de la Bandeja			



## III. Guía del Usuario

### Nota antes de usar el horno eléctrico por primera vez:

1. Lea el manual de usuario con atención.
2. Retire todos los accesorios y piezas del horno o del paquete.
3. Use agua tibia para limpiar los accesorios. Limpie el interior del horno con un paño suave y jabonoso y espere hasta que esté completamente seco.
4. Habrá suficiente espacio alrededor del horno y asegúrate de que la superficie del horno esté a más de 4 pulgadas de los otros objetos. No se pondrá ningún objeto en la parte superior del horno.
5. Antes de usar el horno eléctrico por primera vez, coloca la perilla de temperatura al máximo (marca de escala de 450°F), precaliéntala durante 10-15 minutos para sacar el aceite de la máquina del horno eléctrico. Es normal si aparece humo cuando se usa.

## 1. Accesorios

---

**Bandeja de Horno:** se utiliza para hornear la comida.

**Bandeja de Hornear:** se utiliza para hornear la comida.

**Asa de la Bandeja:** se utiliza para sacar la bandeja del horno y la rejilla del horno.

**Cesta de Aeroplanos:** se utiliza para alimentos de pequeño tamaño.

**Bandeja de Migas:** se utiliza para guardar el aceite.

## 2. Pasos Generales

---

- ① Ponga la bandeja o la rejilla del horno en la capa apropiada de la cámara, dependiendo del tamaño de la comida.
- ② Poner la comida en la bandeja o rejilla del horno.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire la perrilla de función en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la función apropiada, dependiendo de cómo se cocinen los alimentos.
- ⑤ Girar el Temporizador en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de horneado según el tamaño del alimento y el color de horneado preferido.
- ⑥ Cuando termine, gire el mando de función a "OFF" y el temporizador a "OFF".
- ⑦ Retire los alimentos con guantes de cocina o el asa de la bandeja.

Consejos: No utilice materiales inflamables como plástico o papel; no utilice platos o tapas de vidrio o cerámica; no deje que la grasa gote directamente al fondo del horno. Cuando se horneen alimentos con mucha grasa, coloque la bandeja de hornear en la parrilla y coloque la bandeja de migas (no incluida) en la rejilla inferior; establezca la temperatura deseada según la receta o preferencia personal.

### 3. Asar a la Parrilla

---

La función "Asar" coloca la comida cerca del elemento calefactor del horno

para que se cocine rápidamente, se dore, se carbonice o se caramelize.

- ① Ponga la bandeja de hornear o la rejilla de hornear en la capa media o superior de la cámara.
- ② Poner la comida que necesita ser descongelada en la bandeja o rejilla del horno.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para fijar la temperatura deseada.
- ④ Ponga la función en Asar. Después de que se encienda, los dos tubos de calefacción de la parte superior se calentarán al mismo tiempo.
- ⑤ La luz indicadora se encenderá cuando se encienda la alimentación. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de horneado en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando oiga el sonido de la señal, el tiempo preestablecido está apagado y saque la comida con los accesorios especiales.

### 4. \* Asar a la Parrilla

---

La función "Asado por convección" acorta los tiempos de asado para los cortes

más gruesos de carne, pescado y aves.

- ① Ponga la bandeja o la rejilla del horno en la capa media o superior de la cámara.
- ② Ponga la comida preparada en la bandeja o rejilla del horno.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire la perilla de Función en el sentido de las agujas del reloj para asar, y los dos tubos de calefacción de la parte superior y el ventilador de aire funcionarán al mismo tiempo, después de que se encienda la cámara.
- ⑤ La luz indicadora se encenderá cuando se encienda la alimentación. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de horneado en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando oiga una señal sonora, el tiempo preestablecido estará desactivado. Asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocidos y sáquelos con accesorios especiales.

## 5. Tostada

La función "Tostada" aplica una cantidad igual de calor desde la parte superior e inferior, perfecta para cocinar uniformemente alimentos como tostadas, sándwiches y más.

- ① Ponga la bandeja de hornear o la rejilla de hornear en la capa media o inferior de la cámara.
- ② Poner la comida preparada en la bandeja de horno o en la rejilla de hornear.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire la perilla de Función en el sentido de las agujas del reloj para tostar, y los dos tubos de calefacción de la parte superior y los tubos de calefacción de la parte inferior funcionarán al mismo tiempo, después de que se encienda la cámara.
- ⑤ La luz indicadora se encenderá cuando se encienda la alimentación. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de horneado en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando oiga el sonido de la señal, el tiempo preestablecido estará apagado. Asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocidos y sáquelos con accesorios especiales.

## 6. \* Horno de Convección

Esta La función "Horno de Convección" hace circular el aire, lo que resulta en una temperatura constante y seca. Los alimentos se cocinarán más rápido y la superficie de los alimentos estará seca. Es mejor para dorar, asar y hornear rápidamente.

- ① Ponga la bandeja de hornear o la rejilla de hornear en la capa media o inferior de la cámara.
- ② Poner la comida preparada en la bandeja de horno o en la rejilla de hornear.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire la perilla de Función en el sentido de las agujas del reloj para tostar, y los dos tubos de calefacción de la parte superior y los tubos de calefacción de la parte inferior funcionarán al mismo tiempo, después de que se encienda la cámara.
- ⑤ La luz indicadora se encenderá cuando se encienda la alimentación. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de horneado en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando oiga el sonido de la señal, el tiempo preestablecido estará apagado. Asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocidos y sáquelos con accesorios especiales.



## 7. Air Fry

---

La función "Alevín de aire" hace circular rápidamente aire muy caliente alrededor de la comida para producir un exterior crujiente y crujiente. Más rápido que el horneado por convección e ideal para alimentos que tradicionalmente se freirían.

- ① Ponga la bandeja de hornear o la rejilla de hornear en la capa superior de la cámara.
- ② Poner la comida en la bandeja de hornear o en la rejilla de hornear (también para la comida que requiere el asador o la jaula de hornear).
- ③ Utilice la perilla de temperatura para fijar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando de función en el sentido de las agujas del reloj hasta Air Fry. Cuando la energía está encendida, todos los tubos de calefacción superiores y el ventilador de aire funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ Después de que la energía esté encendida, gira el temporizador en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de horneado, y el indicador de energía estará encendido.
- ⑥ Cuando escuches el sonido de la señal, el tiempo preestablecido se habrá acabado. Asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocidos y sáquelos con accesorios especiales.

## 8. Deshidratar

---

La función "Deshidratar" se utiliza para secar varias frutas, verduras y carnes.

- ① Ponga la bandeja de hornear o la rejilla de hornear en la rejilla central o superior.
- ② Poner la comida en la bandeja de horno o en la rejilla de hornear.
- ③ Utilice la perilla de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
- ④ Girar la perilla de Función en el sentido de las agujas del reloj para deshidratar. Cuando la energía está encendida, los dos tubos de calefacción del medio superior y el ventilador de aire funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ La luz indicadora se encenderá cuando la alimentación esté encendida. Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de horneado en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando oiga una señal sonora, el tiempo preestablecido estará desactivado. Asegúrese de que los alimentos estén suficientemente cocidos y sáquelos con accesorios especiales.

Nota: El tiempo de horneado se ajusta en función de la temperatura y el tamaño de los alimentos. Los alimentos congelados y con trozos suelen tardar más tiempo en hornearse.

## IV. Guía de Cocina

1. El tiempo de cocción varía según la temperatura, la cantidad y el peso de los alimentos. Por favor, consulte la tabla de recetas.
2. Para una cocción continua, dado que la temperatura inicial en el interior es alta, el tiempo de cocción puede ser más corto que el tiempo cuando se utiliza por primera vez. Por favor, haga el ajuste de acuerdo con el alimento real.
3. Cuando la temperatura de calentamiento en el horno es demasiado alta, el termostato incorporado se apagará automáticamente y el tubo de calentamiento dejará de funcionar. Una vez enfriado, el horno será operable de nuevo.

Siempre usa un termómetro para alimentos para comprobar la temperatura interna de los alimentos. Los siguientes tiempos de cocción son estimados y los alimentos pueden requerir un tiempo de cocción adicional.

Tipos de alimentos	La temperatura dentro del Horno	Tiempo de Cocción
Bistec	450°F	10-20 minutos
Costillas	450°F	20-30 minutos
Gambas	355°F	10-12 minutos
Salchichas	355°F	12-15 minutos
Pastel de carne	450°F	15-17 minutos
Tarta de huevo	450°F	18-20 minutos
Doughnut	450°F	7-10 minutos
Chips	450°F	25-30 minutos
Brindis	450°F	5-8 minutos
Alas de pollo	450°F	15-18 minutos

## V. Limpieza y Mantenimiento

1. Desenchufa el cable de alimentación antes de limpiar el horno y deja que el horno se enfríe completamente.
2. Las superficies internas y externas del horno eléctrico y los accesorios pueden limpiarse con un paño de algodón suave o una esponja con un detergente neutro y limpiarse con agua.
3. No utilice cepillos duros o artículos de limpieza para evitar dañar la superficie interna del horno eléctrico y la capa protectora de los accesorios.
4. No utilice agentes de limpieza tóxicos y corrosivos como gasolina, diluyentes o pulidores.
5. Las piezas limpias deben secarse antes de enchufarlas.
6. Por favor, no limpie el tubo calentador, el tubo calentador se limpia solo.
7. No sumerja el horno eléctrico en un líquido como el agua.

## **IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ**



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE**

Ce produit est un appareil de chauffage électrique. Pour votre sécurité et votre confort, veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les étapes. Veuillez le conserver pour référence future.

## **I. Avant l'utilisation**

**Veillez observer les mesures de sécurité suivantes avant d'utiliser ce produit:**

1. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
2. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise et le four dans l'eau en cas de choc électrique.
3. Avant d'utiliser ce four, assurez-vous de détacher tous les cordons d'alimentation enroulés autour du dos pour éviter l'accident.
4. Lorsque le four électrique fonctionne ou après utilisation, la température de la surface extérieure est élevée et le toucher n'est pas autorisé pour éviter les brûlures.
5. Utilisez ce produit avec une attention particulière lorsque des enfants sont présents. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce produit seuls ou à le garder hors de leur portée.
6. Lorsque la minuterie est activée, ne faites pas pivoter la fiche ou la prise pour éviter les courants forts et les blessures dues aux étincelles.
7. Ne suspendez jamais le cordon d'alimentation sur le bord d'une armoire/table ou sur une surface chaude.
8. Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés ou si le four est défaillant, cessez de l'utiliser et faites appel à un professionnel pour le réparer ou le remplacer.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un professionnel pour éviter tout danger.
10. Ne pas endommager, plier, étirer ou tordre le cordon d'alimentation ; ne pas placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation ni le serrer.
11. Lorsque le four électrique n'est pas utilisé, la fiche doit être retirée de la prise de courant afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie dû à une fuite électrique en raison du vieillissement de l'isolation.
12. Les accessoires correspondants doivent être utilisés correctement pour éviter les incendies ou les blessures causées par le fonctionnement.
13. Le four électrique doit être placé dans un environnement sec et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
14. Pendant l'utilisation du four électrique, il est nécessaire de garder une distance d'au moins 10






pouces.

15. Maintenez le four électrique dans un endroit stable et éloignez-le des matériaux inflammables.
16. Seuls les aliments consommables peuvent être cuits dans le four. Ne mettez pas de gros morceaux d'aliments ou d'objets métalliques dans le four électrique en cas d'incendie ou de danger.
17. Pour cuire des aliments gras et huileux (comme la viande), placez une plaque de cuisson sur la couche inférieure pour éviter que l'huile ne tombe sur le tube chauffant inférieur et ne provoque une flamme.
18. Ne mettez pas les articles suivants dans le four pour la cuisson au gril, tels que le papier, les cartes, le plastique, le tissu et les articles inflammables.
19. Lorsque vous déplacez ou réparez le four électrique, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le four électrique refroidisse avant de continuer.
20. Lorsque le four électrique fonctionne, n'ouvrez pas la porte du four pour déplacer la plaque de cuisson ou d'autres accessoires afin d'éviter les brûlures causées par une température élevée ou un liquide à haute température.
21. Évitez les arêtes vives lorsque vous utilisez le four électrique.
22. Ne posez rien sur le four électrique. Ne pas couvrir ou obstruer la position de dissipation de la chaleur du four électrique.
23. Aucun objet n'est autorisé sur la porte vitrée.
24. Il est interdit de poser des plaques à pâtisserie ou d'autres objets directement sur les éléments chauffants du four électrique.
25. Veuillez faire attention aux féculents (comme le pain) pour éviter les incendies.
26. Une fois le temps de cuisson réglé, un signal sonore vous indique que la cuisson est terminée et que vous pouvez ouvrir la porte du four en toute sécurité.
27. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas ce four pour tout autre usage non spécifié.
28. Tout entretien doit être effectué par du personnel professionnel.
29. Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
30. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants, des malades mentaux, des personnes ayant des difficultés physiques et des personnes qui sont lentes à réagir, à moins d'être guidées par une personne capable de l'utiliser.

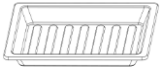
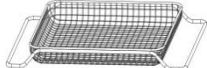
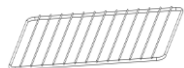


**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À**

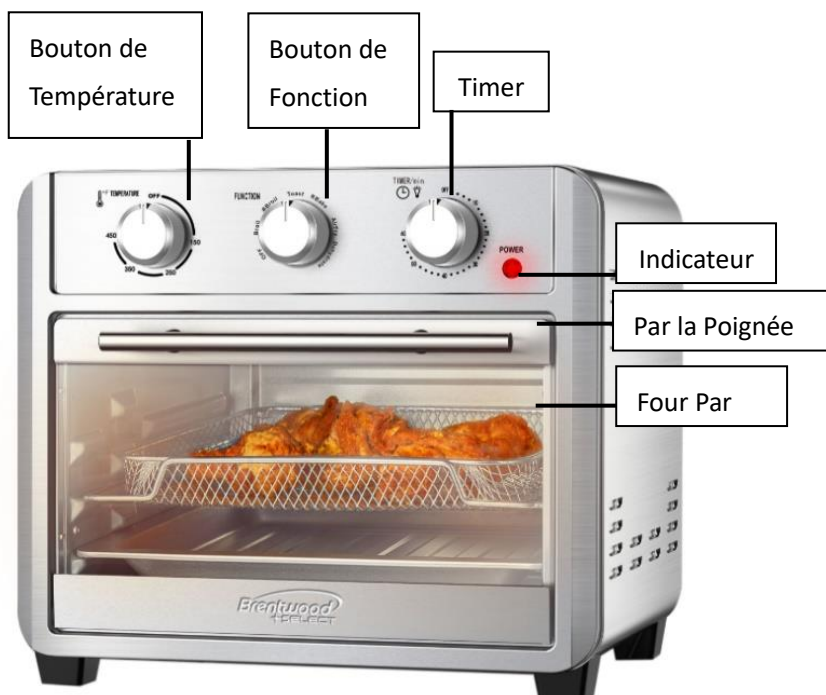
**TITRE DE RÉFÉRENCE**

## II. Labels et Description de la Fonction

Grill		Cuisson supérieure: Deux tubes chauffants supérieurs des deux côtés
* Grill		Cuisson supérieure + convection: Deux tubes de chauffage supérieurs des deux côtés + convection
Toast		Cuisson supérieure et inférieure: Deux tubes chauffants supérieurs des deux côtés + tubes chauffants inférieurs en même temps
* Cuisiner		Cuisson supérieure et inférieure + convection: Deux tubes de chauffage supérieurs des deux côtés + tubes de chauffage inférieurs + convection
Air Fry		Air Fryer: Tous les tubes de chauffage supérieurs + convection
Déshydrater		Cuisson supérieure + convection: Deux tubes chauffants supérieurs au milieu + convection

## III. Noms des Parties Principales

Plateau de Cuisson		Panier à Friture	
Grille de Cuisson		Plateau à Miettes	
Pignee de Plateau			



## III. Guide de l'utilisateur

### Note avant la première utilisation du four électrique :

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation.
2. Retirez tous les accessoires et pièces du four ou de l'emballage.
3. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer les accessoires. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et savonneux et attendez qu'il soit complètement sec.
4. Il doit y avoir suffisamment d'espace autour du four et assurez-vous que la surface du four se trouve à plus de 10 cm des autres objets. Aucun objet ne doit être posé sur le dessus du four.
5. Avant d'utiliser le four électrique pour la première fois, réglez le bouton de température au maximum (graduation de 450°F), préchauffez-le pendant 10-15 minutes pour enlever l'huile de la machine du four électrique. Il est normal que de la fumée apparaisse lors de l'utilisation.

## 1. Accessoires

---

**Plateau de Cuisson:** utilisé pour faire cuire les aliments.

**Grille de Cuisson:** utilisée pour cuire les aliments.

**Poignée de la Plaque:** sert à retirer la plaque et la grille de cuisson.

**Corbeille Air Fry:** utilisée pour les aliments de petite taille.

**Plateau à miettes:** utilisé pour contenir l'huile.

## 2. Étapes Générales

---

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche appropriée de la chambre, en fonction de la taille des aliments.
- ② Placez les aliments sur la plaque ou la grille de cuisson.
- ③ Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction appropriée, en fonction de la façon de cuire les aliments.
- ⑤ Tournez le bouton Timer dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson en fonction de la taille des aliments et de la couleur de cuisson préférée.
- ⑥ Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de fonction sur "OFF", et la minuterie sur "OFF".
- ⑦ Retirez les aliments avec des gants de cuisine ou la poignée du plateau.

Conseils: N'utilisez pas de matériaux inflammables tels que le plastique ou le papier; n'utilisez pas de plaques ou de couvercles en verre ou en céramique ; ne laissez pas la graisse s'égoutter directement dans le fond du four. Lorsque vous faites cuire des aliments très gras, placez la plaque de cuisson sur le gril et placez le plateau ramasse-miettes (non inclus) sur la grille inférieure; réglez la température souhaitée en fonction de la recette ou de vos préférences personnelles.

### 3. Grill

---

La fonction "Broil" permet de placer les aliments à proximité de l'élément chauffant du four afin qu'ils puissent rapidement cuire, dorer, carboniser ou caraméliser.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche centrale ou supérieure de la chambre.
- ② Placez les aliments qui doivent être décongelés sur la plaque ou la grille de cuisson.
- ③ Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
- ④ Réglez la fonction sur Broil. Après la mise sous tension, les deux tubes chauffants supérieurs chaufferont en même temps.
- ⑤ Le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ⑥ Lorsque vous entendez un signal sonore, le temps pré-réglé est désactivé et vous pouvez sortir les aliments avec des accessoires spéciaux.

### 4. \*Grill

---

La fonction "Convection Broil" permet de réduire la durée de la cuisson pour les morceaux de viande, de poisson et de volaille plus épais.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche centrale ou supérieure de la chambre.
- ② Placez les aliments préparés sur la plaque ou la grille du four.
- ③ Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur Broil, et les deux tubes de chauffage supérieurs et le ventilateur d'air fonctionneront en même temps, après la mise sous tension.
- ⑤ Le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre.

- ⑥ Lorsque vous entendez un signal sonore, le temps pré-réglé est désactivé. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment cuits et retirez-les avec des accessoires spéciaux.

## 5. Toast

---

La fonction "Toast" applique une quantité égale de chaleur du haut et du bas, ce qui est parfait pour cuire uniformément des aliments comme les toasts, les sandwiches, etc.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche centrale ou inférieure de la chambre.
- ② Placez les aliments préparés sur la plaque ou la grille de cuisson.
- ③ Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur Toast, et les deux tubes chauffants supérieurs et inférieurs fonctionneront en même temps, après la mise sous tension.
- ⑤ Le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ⑥ Lorsque vous entendez un signal sonore, le temps pré-réglé est désactivé. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment cuits et retirez-les avec des accessoires spéciaux.

## 6. \*Cuisson au Four

---

La fonction "Convection Bake" fait circuler l'air, ce qui permet d'obtenir une température constante et sèche. Les aliments cuisent plus rapidement et la surface des aliments est sèche. Cette fonction est idéale pour faire dorer, rôtir et cuire rapidement.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche centrale ou inférieure de la chambre.
- ② Placez les aliments préparés sur la plaque ou la grille de cuisson.
- ③ Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire cuire. Après la mise sous tension, les deux tubes chauffants supérieurs, les tubes chauffants inférieurs et le ventilateur d'air fonctionneront en même temps.
- ⑤ Le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ⑥ Lorsque vous entendez un signal sonore, le temps pré-réglé est écoulé. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment cuits et retirez-les avec des accessoires spéciaux.



## 7. Air Fry

---

La fonction "Air Fry" fait rapidement circuler de l'air très chaud autour des aliments pour produire un extérieur croustillant et croustillant. Plus rapide que la cuisson par convection et idéale pour les aliments qui seraient traditionnellement frits.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la couche supérieure de la chambre.
- ② Placez les aliments sur la plaque ou la grille de cuisson (également pour les aliments qui nécessitent la rôtissoire ou la cage de cuisson).
- ③ Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur Air Fry. Lorsque l'appareil est allumé, tous les tubes chauffants supérieurs et le ventilateur d'air fonctionnent en même temps.
- ⑤ Après la mise sous tension, tournez le bouton Timer dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson, et l'indicateur de puissance sera allumé.
- ⑥ Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps pré-réglé est écoulé. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment cuits et retirez-les avec des accessoires spéciaux.

## 8. Déshydrater

---

La fonction "Déshydrater" est utilisée pour le séchage de divers fruits, légumes et viandes.

- ① Placez la plaque ou la grille de cuisson sur la grille du milieu ou du haut.
- ② Placez les aliments sur la plaque ou la grille de cuisson.
- ③ Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
- ④ Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour déshydrater. Lorsque l'appareil est allumé, les deux tubes chauffants du milieu supérieur et le ventilateur d'air fonctionnent en même temps.
- ⑤ Le témoin lumineux s'allume lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ⑥ Lorsque vous entendez un signal sonore, le temps pré-réglé est désactivé. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment cuits et retirez-les à l'aide d'accessoires spéciaux.

Remarque: le temps de cuisson est réglé en fonction de la température et de la taille des aliments. Les aliments congelés et en morceaux prennent généralement plus de temps à cuire.

## IV. Guide de Cuisine

1. Le temps de cuisson varie en fonction de la température, de la quantité et du poids des aliments. Veuillez vous référer au tableau des recettes.
2. Pour une cuisson continue, comme la température de départ à l'intérieur est élevée, le temps de cuisson peut être plus court que celui de la première utilisation. Veuillez procéder à un ajustement en fonction de la nourriture réelle.
3. Lorsque la température de chauffage dans le four est trop élevée, le thermostat intégré s'arrête automatiquement et le tube chauffant cesse de fonctionner. Une fois refroidi, le four pourra à nouveau fonctionner.

Utilisez toujours un thermomètre pour aliments pour vérifier la température interne des aliments. Les temps de cuisson suivants sont des estimations et les aliments peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire.

Types d'aliments	Température à l'intérieur du	Temps de cuisson
Steak	450°F	10-20 minutes
Côtes	450°F	20-30 minutes
Crevette	355°F	10-12 minutes
Saucisses	355°F	12-15 minutes
Gâteau de bœuf	450°F	15-17 minutes
Tarte aux œufs	450°F	18-20 minutes
Beignet	450°F	7-10 minutes
Puces	450°F	25-30 minutes
Toasts	450°F	5-8 minutes
Ailes de poulet	450°F	15-18 minutes

## V. Nettoyage et Entretien

1. Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez le four refroidir complètement.
2. Les surfaces intérieures et extérieures du four électrique et de ses accessoires peuvent être nettoyées avec un chiffon en coton doux ou une éponge avec un détergent neutre et nettoyées à l'eau.
3. N'utilisez pas de brosses ou d'articles durs pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager

la surface intérieure du four électrique et la couche protectrice des accessoires.

4. N'utilisez pas de produits de nettoyage toxiques et corrosifs tels que de l'essence, des diluants ou des produits de polissage.
5. Les parties nettoyées doivent être essuyées avant de les brancher.
6. Ne pas nettoyer le tube de chauffage, le tube de chauffage se nettoie de lui-même.
7. Ne pas immerger le four électrique dans un liquide tel que l'eau.



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.