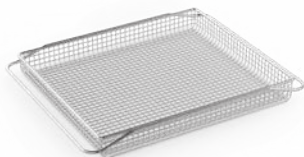


EN

KO



AIR FRYER OVEN

www.tefal.com

IMPORTANT PRECAUTIONS:

- Make sure you read all the instructions.

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

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

In each of these cases, to avoid any risks to your safety the appliance should be sent to the nearest approved service centre.

- Unplug the appliance when you need to carry out major cleaning to the appliance, when you need to change the light bulb or in the event of a thunderstorm.
- Do not remove the control buttons from the control panel when it is being cleaned.
- For your safety, never dismantle the appliance yourself; contact an Approved Service Centre.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.

-  For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment.).
- Bearing in mind all the different standards in force, if this appliance is to be used in a country other than that where it was purchased, make sure it is checked by an approved service centre.
- Do not move the appliance while it is in use.
- This appliance is not designed to be built in to other furnishing units. Place your oven on a flat, stable, heat-resistant work surface or on a kitchen unit which can tolerate a temperature of at least 90°C.
- Make sure that air can flow freely all around your appliance.
- We advise you when using for the first time, to operate your oven empty (without grill).
- Allow a distance of at least 2 cm between food articles and the upper heating element. It is quite normal if you notice a light amount of smoke or some smells of newness when you use your appliance for the first time, and this completely normal occurrence will quickly disappear.
- Check that the mains voltage corresponds correctly to that indicated on the appliance (alternating current only).
- Make sure that your electricity supply is sufficient for an appliance of this power.
- Always plug the appliance into an earthed socket (16A).
- Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot parts of the oven.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension lead which is in good condition, with an earthed plug, and with a conducting cord which is at least as thick as the cord supplied with the product.
- Unplug the appliance when it is not in use.

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

Glass breakage warning

Do not shock glass with containers or cooking utensils

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

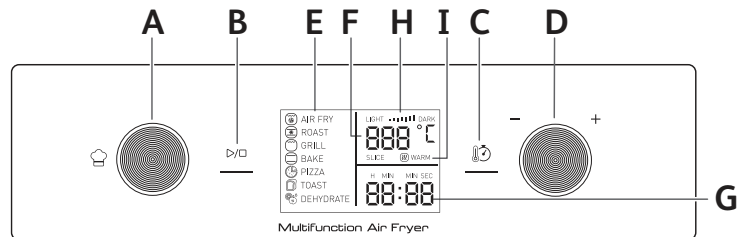
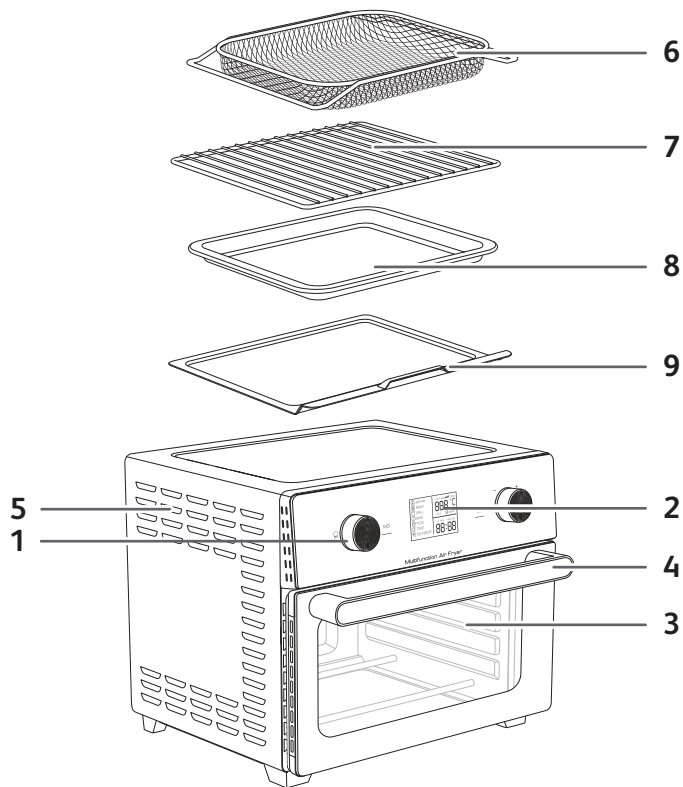
Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

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

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team or consult our website: www.tefal.co.uk



DESCRIPTION

1. Control panel
 - A. Rotating knob for cooking menus
 - B. Start / stop button
 - C. Temperature / time button
 - D. Rotating knob for selecting cooking temperature or time
2. Digital display
 - E. Cooking modes
 - F. Temperature display
 - G. Cooking time display
 - H. Toast and bagel browning control
 - I. Automatic keep warm
3. Glass door
4. Door handle
5. Ventilation slots
6. Airfry basket
7. Wire rack
8. Baking tray
9. Crumb tray

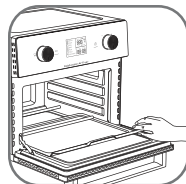
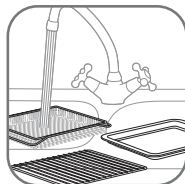
COOKING MODES

1. Air Fry
2. Roast
3. Grill
4. Bake
5. Pizza
6. Toast
7. Dehydrate

BEFORE FIRST USE

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

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.



3. Wire rack, Baking tray, AirFryer Basket and Crumb Tray should be hand-washed in hot, soapy water and with a non-abrasive sponge.
Warning: Accessories included are not dishwasher safe.
4. Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.
Place crumb tray below lower heating elements.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the accessories with oil or frying fat.

FIRST USE EMPTY

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

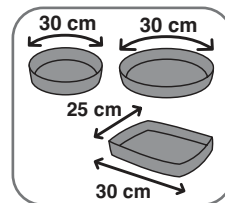
- Connect the power supply cord to an electrical socket.
- Turn the menus rotating knob to BAKE.
- Turn the temperature/time knob to 220°C.
- Press on key to select the timing.
- Turn the temperature/time knob to 45 minutes.
- Press on to start the appliance.

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

- The appliance can be stopped before the end of the cooking time by pressing .
- The appliance beeps 3 times at the end of the cooking.

GENERAL ADVICE

1. The dishes



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

For a round/oval dish, the diameter should not exceed 30 cm.

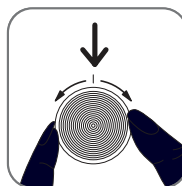
For a rectangular dish, it should not exceed 30 cm.

2. Cooking time:

It can vary from 1 minute to 12 hours depending on the cooking modes.

For safety reasons, the grill mode cannot be used for more than 2 hours.

3. Setting the Rotating Knob (selector)



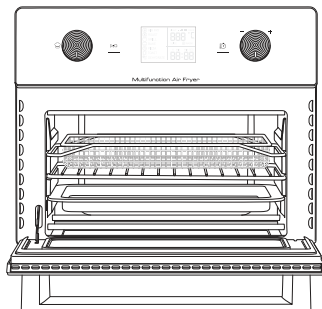
- The knob will facilitate the choice of automatic menus, cooking methods or settings (temperature, timer, browning level for toast mode).
- The knob may be used in both directions of rotation. Rotate clockwise for increasing the temperature or cooking time, rotate anticlockwise for decreasing the temperature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

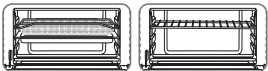
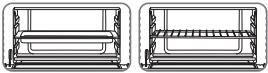
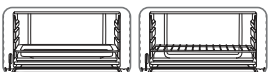
4. Internal lighting & sound

- During cooking the internal light is turned on.
The remaining cooking time appears on the screen. It progresses second by second.
For DEHYDRATE mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. And during the last 59 mins 59s, the displayed time will be decreased by every 1 second.
- 3 beeps indicate the end of the cooking time. The internal light turns off immediately and the oven stops automatically.

5. Rack position

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



Top position for AIR FRY & GRILL	
Middle position for PIZZA, TOAST, DEHYDRATE & BAGEL	
Bottom position for ROAST, BAKE & REHEAT. Note : For chicken or other large items, the rack should be in the bottom position. For smaller items, the basket or the rack can be in the middle position.	

COOKING MODES

Modes	Application	Suggested accessory	Suggested rack position	Pre-settings
 AIR FRY	Fry foods like fries, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings with little to no added oil.	Air fry basket	Top *Depending on model : the 2nd basket in the middle	200°C 25 min
 ROAST	Cook crispy outside and perfectly cooked inside. Use for roasted vegetables and roast meats, such as chicken, beef, lamb and pork.	Wire rack + baking tray	Bottom	190°C 30 min
 GRILL	Grill meats, fish and brown the tops of casseroles.	Wire rack	Top	200°C 10 min
 BAKE	Cook as a conventional oven for traditional baking for sweet or savoury pies, quiches, cakes, muffins, pastries, soufflés.	Dish on wire rack	Bottom	180°C 20 min
 PIZZA	Cook frozen or homemade pizzas.	Wire rack	Middle	220°C 15 min
 TOAST	Toast slices of bread, crumpets, toasted sandwiches and bacon to the desired level of browning.	Wire rack	Middle	230°C Browning level 4 4 min 45 Slices 4
 DEHYDRATE	Dehydrate meats, fruits and even vegetables.	Air fry basket	Middle *Depending on model : the 2nd basket in the top	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Toast halves when they're placed cut-side up on the wire rack.	Wire rack	Middle	TOAST 230 °C Browning level 2 3 min 55
REHEAT  ROAST	Heat leftovers without over cooking.	Wire rack	Bottom	Roast 160°C / 10 min

EN

USING THE APPLIANCE

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

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the air fry basket, the wire rack or the baking tray.
Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
3. Put the airfry basket, the wire rack or baking tray back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

Using automatic cooking modes

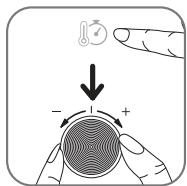
The appliance has pre-programmed menus which determine temperature and time.



- Turn the menus rotating knob to reach the desired cooking mode. (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- To change the temperature pre-setting, rotate the selector knob to increase or decrease the temperature. In order to change the cooking timing, press the button to switch to TIME selection mode. Then, rotate the control knob to increase or decrease the cooking time.
- Launch the cooking process by pressing the Start button . Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will display on the screen.

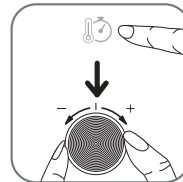
Manual settings

- Temperature control



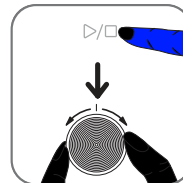
Press key. Set the desired temperature by turning the Control knob for the desired temperature from 60°C to 230°C. Temperature setting depends on the modes. For AIR FRY & GRILL modes, maximum temperature is 200°C.

- Time control



Press key. Set the duration of cooking by turning the selector until the desired time. The digital display tells you the time in hours and minutes (e.g.: 0:45).

- Cooking



Once settings are done, press key . The appliance starts up. Internal light switches on. Displayed time will be decreased by every one second until the cooking process is completed. At the end of the scheduled time, 3 beeps indicates the end of cooking. The oven stops heating. Internal light switches off immediately.
Note : For dehydrate mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. During last 59 min 59s, displayed time will be decreased by every 1 second.

NOTE: The cooking time and temperature may be adjusted at any time during the cooking process.

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

TOAST

- Rotate the function knob to access TOAST mode.
- TOAST mode is pre-set at browning level 4 (4:45 min, 4 slices).
- Rotate knob for increasing or decreasing the browning level.
- Press to select number of slices.
- Rotate knob for increasing or decreasing the number of slices.
- Press button once to launch cooking.

COOKING GUIDE

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

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

Cooking mode	Recipe	Quantity	Approx Time	Temperature	Shake*	Extra information
Pre-set modes						
 AIR FRY	Frozen fries	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Yes	
		1200 - 1300 g (600-650 g on each basket)***	35 - 40 min	180°C	Yes	Depending on model: At mid-cooking, turn the position of the baskets
	Homemade fries	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Yes	Add 1 tbsp of oil**
	Frozen chicken nuggets	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Yes	
 ROAST	Chicken (whole)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Salmon fillet	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL	Macaroni Cheese	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE	Chocolate cake	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 pieces	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST	Soft bread	4 slices	4 min 45	230°C		Browning level 4
 DEHYDRATE	Apples	2 - 4 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Cut in fine slices. Turn the baskets at mid-cooking.***
	Bananas	2 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Slices of 1 cm thick. Turn the baskets at mid-cooking.***
Manual modes						
BAGEL (Toast)	Bagel bread	2 pieces	3 - 4 min	230°C		Browning level 2
REHEAT (Roast)			10 - 15 min	175°C		

*Turn the food with tongs halfway through cooking.

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

*** Depending on model.

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

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

KEEP WARM (AIR FRY MODE ONLY)

- When the AIRFRY cooking process is completed, Keep warm mode will be started automatically. 'WARM' appears on the display.
- Keep warming is preset 10 minutes at 60°C.
- After 10 minutes, the appliance beeps and keep warm stops automatically.

TIPS

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

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

- Choose a variety of potato recommended for making fries. Peel the potatoes and cut them into equal thickness fries.
- Soak the potato fries in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The fries must be thoroughly dry before cooking.
- Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the fries on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the fries in the air fry basket.

Note: Do not tip the container of oil coated fries directly into the basket in one go, otherwise excess oil will end up in the basket.

- Fry the fries according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The baking tray has a non-stick coating.

Do not use specific metal based maintenance products for cleaning (copper stainless steel,...).

Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or abrasive sponges or buffers.

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

STORAGE

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

GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

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

안전을 위한 주의사항

- 본 사용 설명서의 안전 지침 사항을 주의 깊게 읽고 따라 주십시오. 나중에 참고할 수 있도록 사용설명서를 잘 보관하십시오.
- 본 제품은 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다.
- 다음과 같은 용도로 사용할 수 없고, 품질 보증도 받으실 수 없습니다 > 다음과 같은 용도로 사용할 시 품질 보증을 받으실 수 없습니다.

가게, 사무실 및 기타 업무 환경의 직원용 탕비실
농가 시설에서의 이용
호텔, 모텔 및 기타 숙박시설에서의 고객 접대용
숙박 및 아침식사 제공 시설

- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 작동되도록 고안된 제품이 아닙니다.
- 제품의 전원선이 손상된 경우에는 위험을 방지하기 위해 제조사, 공인 서비스 센터를 통해 교체해야 합니다. 적절하지 않은 수리는 사용자에게 심각한 부상을 입힐 수 있습니다.
- 본 제품은 신체적, 감각적 또는 지적 능력에 장애가 있는 사용자, 또는 사용 지식이 없는 사용자(8세 미만의 어린이 포함)가 사용하기에 적합하지 않습니다. 이러한 경우에는 보호자의 감독 또는 지도 하에서만 사용하십시오.
- 보호자의 감독 또는 지도 없이, 8세 미만의 어린이가 본 기기를 세척 및 유지 관리하기에 적합하지 않습니다.
- 어린이가 본 제품을 가지고 놀지 못하도록 항상 주의를 기울이십시오.
- 본 제품과 전원선은 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 일부 분리 가능한 부품은 부드러운 스폰지와 세제, 또는 식기세척기에 넣어 사용이 가능합니다(모델에 따라 다름).
- 젖은 천과 스폰지를 사용하여 제품의 내부와 외부를 청소하여 주십시오. 좀 더 자세한 부분은 사용 설명서의 <<세척>>부분을 참고하여 지침에 따라주십시오.
- 본 제품은 최고 4,000미터의 고도에서 사용이 가능하나 권장하지 않습니다.

사용법

- 본 설명서의 주의 사항에 따라 안전하게 보관하여 주십시오.
- 제품 사용 전, 포장재와 홍보 라벨 또는 스티커를 전부 제거해 주십시오. 본체에서 분리 가능한 부품의 포장재도 제거했는지 꼭 확인해 주십시오(모델에 따라 다름).
- 제품 사용 전, 기기 전압판에 명시된 전압이 가정의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 나라마다 다른 전기기준이 시행되고 있으므로, 이 제품을 구입한 곳이 실제 사용하는 국가와 다를 경우 반드시 제품 사용 전에 공인 서비스 센터에서 확인을 받으십시오.
- 분리 가능한 전원선을 사용하는 모델의 경우, 반드시 정품 전원선만 사용하십시오.
- 제품 사용 시, 적절하게 설치된 콘센트에 연결 해야 합니다. 전원선과 플러그는 항상 건조한 상태를 유지해야 합니다.

- 제품 사용 시, 물이 튀기지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 놓고 사용하여 주십시오.
- 제품 사용 후, 제품 이동시, 또는 제품 세척 시에는 전원 플러그를 뽑아주십시오.
- 화재 발생 시, 전원 플러그를 뽑고 물에 젖은 행주로 덮어 불을 끄십시오.
- 제품 손상 방지를 위해, 사용설명서와 레시피 책의 레시피를 따라주십시오.
- 조리 시, 적절한 분량의 재료를 사용하십시오.

주의사항

- 전원선이 손상되었거나 제품을 떨어뜨려 외관상의 손상이 보일 경우, 또는 제품이 비정상적으로 작동을 할 경우엔 제품을 사용하지 마십시오.
- 다음과 같은 경우, 제품 사용을 중단하고 공인 서비스 센터에 연락하십시오:
- 연장선을 사용하지 마십시오. 연장선을 사용하기로 결정했다면, 사용자 본인의 책임 하에 제품의 전력과 맞는 연장선을 사용하십시오.
- 전원선 늘어뜨린 채 두지 않습니다. 전원선 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓이지 않도록 하십시오. 또한 전원선 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐놓지 마십시오.
- 무리하게 전원선 잡아 당겨 뽑지 마십시오.
- 제품에 뜨거운 음식이 있을 때 제품을 움직이지 마십시오.
- 제품을 불붙기 쉬운 소재(블라인드, 커튼 등) 옆이나, 외부 열원(가스레인지, 핫플레이트 등) 근처에서 사용하지 마십시오.
- 주방 수납장 아래에서 제품을 작동하지 마십시오.
- 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 닦을 때 강한 세제나 연마제, 철 수세미, 금속성 기구 등을 사용하지 마십시오.
- 야외에 제품을 보관하지 마십시오. 건조하고 바람이 잘 통하는 곳에 보관하십시오.
- 작동 중에 기기를 방치해 두지 마십시오.

조언/정보

- 제품을 처음 사용할 때 냄새가 날 수 있으나 무해합니다. 이 냄새는 제품에 아무 영향을 주지 않으며 금방 사라집니다.
- 안전을 위하여 본 제품은 적용되는 표준 법규 및 규정(저전압, 전자파 적합성, 신폴 접촉 물질 규정, 환경 등)을 준수합니다.
- 본 제품은 가정용으로 설계되었으며 야외용이 아닙니다. 전문적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받을 수 없습니다.
- 사용자 안전을 위해서 사용자 제품에 맞는 제조사 부속품과 예비 부품만을 사용해야 합니다.
- 제품에서 팬을 꺼낼 때 바스켓 분리 버튼 (B)를 누르지 마십시오. 팬에서 바스켓을 분리할 때만 바스켓 분리 버튼을 사용합니다.

환경

- 제품 폐기 전, 타이머 배터리를 분리하여 따로 재활용 장소에 분리 수거하거나 공인 서비스 센터로 가져가십시오(모델에 따라 다름).

안전 경고

액세서리 사용 추천:

- 처음 사용하기 전에 액세서리에서 모든 포장재, 스티커 또는 라벨을 모두 제거하십시오.
- 액세서리가 안정적으로 제자리에 고정되어 있으며 제품에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오. 제품과 함께 제공되는 조리 액세서리만을 사용하거나 공인 서비스 센터에서 구매한 액세서리만을 사용하십시오.
- 액세서리가 손상되지 않도록 전용인 모델에만 장착하여 사용하십시오(예: 오븐, 가스레인지 열판, 전기 핫플레이트에 올려놓고 사용하지 마십시오).
- 음식을 액세서리 위에 놓고 썰지 마십시오.
- 액세서리는 조리 중 아주 뜨거워질 수 있습니다. 조리 후 액세서리를 다룰 때는 내열 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 뜨거운 액세서리를 충격에 약한 표면 위에 올리지 마십시오. 내열 표면에만 올리십시오.
- 스펀지, 뜨거운 물, 약간의 액체 주방세제를 사용해 액세서리를 세척할 것을 권장합니다. 충분히 헹구 잔여물을 제거하십시오. 종이 타월로 말끔히 물기를 제거하십시오.
- 금속성 패드, 철 수세미 또는 연마성 세제를 사용해 액세서리를 세척하지 마십시오. 나일론 혹은 비금속성 세척 패드만을 사용하십시오. 세척이 어려울 경우, 세제를 푼 뜨거운 물에 조리판을 담그십시오.

유리 파손 주의

용기나 조리도구로 유리에 충격을 주지 않도록 주의해 주세요

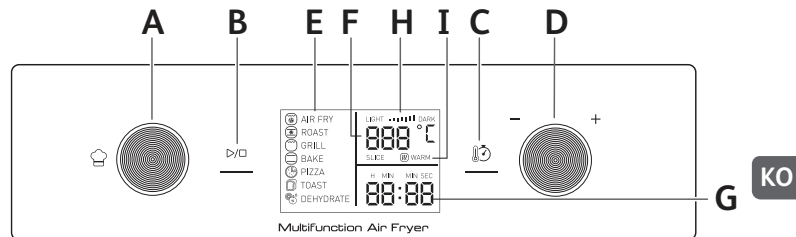
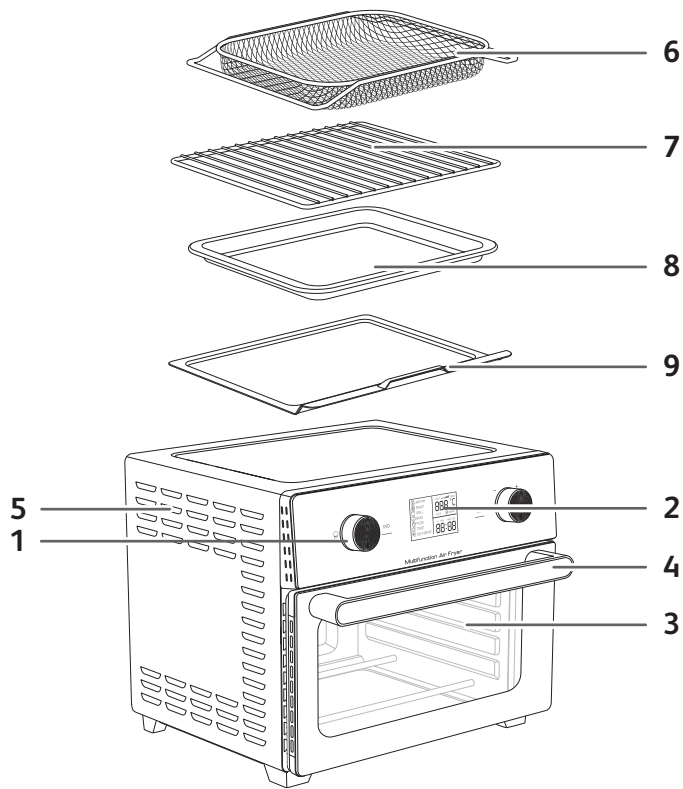


환경

환경을 보호하세요!



- ① 제품에는 복원하거나 재활용할 수 있는 값진 재료들이 들어 있습니다.
- ➡ 해당 지역 분리수거함에 배출하시기 바랍니다.



각 부분 명칭

1. 조작부

A. 조리 모드 선택용 다이얼

B. 시작/정지 버튼

C. 온도/시간 버튼

D. 조리온도/조리시간 다이얼

2. 디지털 디스플레이

E. 조리 모드

F. 온도 표시창

G. 조리 시간 표시창

H. 토스트 및 베이글 굽기 표시창

I. 자동 보존 기능(에어프라이 모드만 해당)

3. 유리 도어

4. 도어 손잡이

5. 환기구

6. 에어 프라이 바스켓

7. 철제 선반

8. 오븐 쟁반

9. 부스러기 받침대

자동 조리 모드

1. 에어 프라이

2. 로스팅

3. 그릴

4. 베이킹

5. 피자

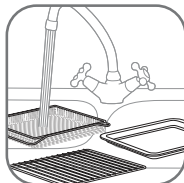
6. 토스트

7. 식품건조

첫 사용 전

- 보존 카드를 보관하십시오. 안전 지침 및 설명서를 먼저 읽고 안전한 장소에 보관하십시오.
제품이 손상되지 않았는지 확인하십시오. 손상된 경우 즉시 판매자 또는 공식 서비스 센터에 연락하십시오.
- 제품은 물이 튀지 않는 평평하고 안정적인 내열성 바닥 위에 올려놓고 사용하십시오.
제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 올려놓으면 공기의 흐름이 차단되고 에어 프라이 결과에 영향을 줍니다. 제품 내부와 외부의 모든 스티커와 보호 포장재를 제거하십시오.

중요 사항: 과열을 방지하기 위해 제품을 구석진 곳에 놓거나 벽 찬장 아래에 두고 사용하지 마십시오. 공기가 순환할 수 있도록 제품 주위에 최소 15cm의 간격을 두어야 합니다.



- 철제 선반, 오븐 쟁반, 에어 프라이 바스켓 및 부스러기 받침대는 따뜻한 비눗물에 부드러운 스펀지로 손세척해야 합니다.
경고: 포함된 액세서리는 식기세척기로 세척할 수 없습니다.
- 모든 부품을 완전히 말린 후 다시 오븐에 넣습니다.
빵가루 받침대를 하단 열판 아래에 놓으십시오.
- 제품 내부와 외부를 젖은 천으로 닦으십시오. 이 제품은 뜨거운 공기를 생성하여 작동합니다. 트레이에 기름을 채워 넣어 조리하면 안됩니다.

사용 전 공회전을 진행하세요

제품을 빈 상태(내부 액세서리 제외)로 작동시켜 제조 과정에서 발생하는 잔류물과 새 냄새를 제거하십시오.

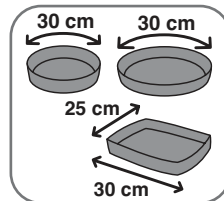
- 전원 코드를 콘센트에 꽂습니다.
- 메뉴 회전 다이얼을 BAKE (베이킹)로 돌립니다.
- 온도/시간 다이얼을 220°C로 돌리십시오.
- 키를 눌러 시간을 선택합니다.
- 온도/시간 다이얼을 45분으로 맞추십시오.
- 키를 눌러 제품을 시작하십시오.

중요 사항: 연기가 발생할 수 있으나 이는 정상적인 현상이며 사용 후 빠르게 사라집니다.

- 조리 시간이 끝나기 전에 키를 눌러 제품을 멈출 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 제품에서 신호음이 울립니다.

일반 주의사항

1. 접시

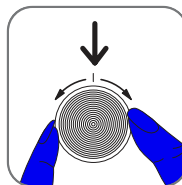


접시나 팬을 선택하려면 제품 내부 치수를 고려하십시오.
원형/타원형 접시의 경우 직경이 30cm를 초과하지 않아야 합니다.
직사각형 접시의 경우 30cm를 초과해서는 안 됩니다.

2. 조리 시간:

조리 모드에 따라 조리 시간은 1분에서 12시간까지 차이가 있을 수 있습니다.
안전을 위해 그릴 모드는 2시간 이상 사용할 수 없습니다.

3. 다이얼 설정



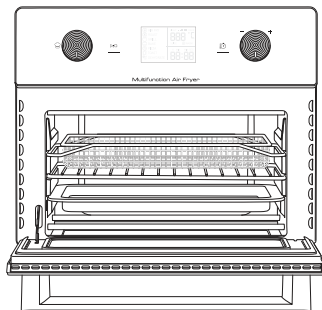
- 다이얼로 자동 메뉴, 조리 방법 또는 설정(토스트 모드의 온도, 타이머, 굵기 레벨)을 쉽게 선택할 수 있습니다.
- 다이얼은 양쪽 회전 방향으로 사용할 수 있습니다. 온도나 조리 시간을 늘리려면 시계 방향으로 돌리고, 온도나 조리 시간을 줄이려면 시계 반대 방향으로 돌립니다.

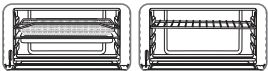
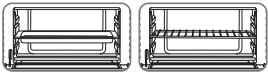
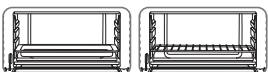
4. 내부 표시등 및 소리

- 조리 중에는 내부 표시등이 켜집니다.
남은 조리 시간이 화면에 표시됩니다. 표시는 초 단위입니다.
건조 모드의 경우 표시된 시간이 1분마다 줄어듭니다. 1시간 미만으로 남으면 1초 단위로 시간이 줄어듭니다.
- 신호음이 3번 울리면 조리 시간이 끝난 것입니다. 내부 표시등이 즉시 꺼지고 오븐이 자동으로 멈춥니다.

5. 액세서리 위치

액세서리의 위치가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다. 오븐 선반 위치는 아래 설명도를 참조하십시오.



에어 프라이 및 그릴 모드 시 상단에 위치	
피자, 토스트, 건조, 베이글 모드 시 중간 위치	
구이, 베이킹, 재가열 시 하단 위치 참고: 닭고기나 기타 큰 음식의 경우 선반이 하단 위치에 있어야 합니다. 단, 재료의 크기가 작다면 바스켓 또는 선반을 중간 위치에 놓을 수 있습니다.	

조리 모드

모드 Modes	사용 방법	추천 액세서리	선반, 바스켓 위치	기본 셋팅
 AIRFRY (에어프라이)	기름을 거의 또는 전혀 첨가하지 않은 튀김, 감자 웨지, 치킨 너겟, 닭 날개 등의 음식을 조리합니다.	에어 프라이 바스켓 (*2 모델에 따라 다름)	상단 *모델에 따라 다름: 중앙에 두 번째 바스켓	200°C 25 분
 ROAST (로스팅)	겉은 바삭하고 속은 완벽하게 조리합니다. 구운 채소와 닭고기, 쇠고기, 양고기, 돼지고기와 같은 구운 고기에 사용합니다.	철제 선반 + 오븐 장반	하단	190°C 30 분
 GRILL (그릴)	고기, 생선을 굽고 캐서를 뒷부분을 갈색으로 굽습니다.	철제 선반	상단	200°C 10 분
 BAKE (베이킹)	달콤하거나 깊은 맛의 파이, 키쉬, 케이크, 마핀, 패이스트리, 수플레용 전통적인 베이킹 기본 오븐으로 요리합니다.	철제 선반에 접시를 놓습니다.	하단	180°C 20 분
 PIZZA (피자)	냉동 또는 홈메이드 피자를 요리합니다.	철제 선반	중간	220°C 15 분
 TOAST (토스트)	빵, 빵 부스러기, 구운 샌드위치 및 베이컨을 원하는 굽기 레벨로 구울 수 있습니다.	철제 선반	중간	230°C 굽기 레벨 4 4 분 45 슬라이스 4
 DEHYDRATE (식품 건조)	육류, 과일, 채소까지 건조합니다.	에어 프라이 바스켓 (*2 모델에 따라 다름)	중간 *모델에 따라 다름: 중앙의 두 번째 바스켓	60°C 6시간
베이글  TOAST (토스트)	잘린 면이 위로 오도록 철제 선반에 올려놓으면 반으로 자른 빵이 구워집니다.	철제 선반	중간	토스트 230 °C 굽기 레벨 2 3 분 55
재가열  ROAST (로스팅)	남은 음식을 조리하지 않고 데웁니다.	철제 선반	하단	구이 160°C / 10 분

제품 사용

본 제품으로 다양한 레시피를 준비할 수 있습니다. 주요 음식의 조리 시간은 '조리 안내'에 나와 있습니다. 온라인 레시피는 제품에 대해 알아가는 데 도움을 줍니다.

1. 전원 코드를 콘센트에 꽂습니다.
2. 음식을 에어 프라이 바스켓, 철판 선반 또는 오븐 쟁반에 놓으십시오.
참고: 표('조리 안내' 참조)에 나온 분량을 초과하지 마십시오. 조리 결과에 영향을 미칠 수 있습니다.
3. 바스켓, 선반 또는 오븐 쟁반을 제품에 다시 넣으십시오.
4. 조리를 시작하기 위해 자동 조리 모드 또는 수동 설정 중에서 선택할 수 있습니다.

자동 조리 모드 사용

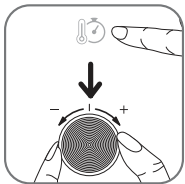
제품에는 온도와 시간을 결정하는 사전에 프로그래밍된 메뉴가 있습니다.



- 조리 모드 다이얼 (☞) 을 돌려 원하는 조리 모드에 맞추십시오 (각 모드에 대해서는 《조리 모드》 섹션에서 자세히 설명되어 있습니다.)
- 온도 사전 설정을 변경하려면 (⌚) 다이얼을 돌려 온도를 높이거나 낮춥니다. 조리 시간을 조정하려면 (⌚) 버튼을 눌러 시간 선택 모드로 전환합니다. 그런 다음 (⌚) 다이얼을 돌려 조리 시간을 늘리거나 줄입니다.
- 시작 버튼 (▶) 을 눌러 조리 과정을 시작합니다. 조리가 시작됩니다. 선택한 온도와 남은 조리 시간이 화면에 표시됩니다.

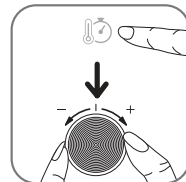
수동 설정

- 온도 조절



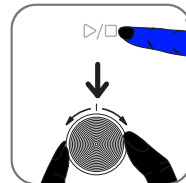
- (⌚) 키를 누릅니다. 다이얼을 원하는 온도(60°C ~ 230°C)로 돌려 온도를 설정하십시오. 온도 설정은 모드에 따라 다릅니다. 에어 프라이/그릴 모드의 경우 최고 온도는 200°C입니다.

- 시간 조절



- (⌚) 키를 누릅니다. 다이얼을 돌려 원하는 조리 시간을 설정합니다. 디지털 디스플레이는 시간과 분 단위로 시간을 알려줍니다(예: 0:45).

- 조리



- 설정이 완료되면 키 (▶) 를 누릅니다. 제품이 작동을 시작하면 내부 표시등이 켜집니다. 조리가 완료될 때까지 1초 단위로 시간이 줄어듭니다. 예정된 조리 시간이 끝나면 비프음이 3번 울리며 조리 완료를 알립니다. 오븐 작동이 멈추며 내부등이 꺼집니다. 참고: 건조 모드의 경우 표시된 시간이 1분 단위로 줄어듭니다. 1시간 미만으로 남으면 1초 단위로 시간이 줄어듭니다.

참고: 조리 시간 및 온도는 조리 과정 중 언제든지 조정할 수 있습니다.

- 조리를 중단합니다.
조리 시간이 끝나기 전에 제품을 중단할 수 있습니다. 이 작업을 수행하려면 (▶) 키를 누르십시오.
- 5. 음식에서 나온 여분의 기름은 오븐 쟁반 바닥에 모입니다.
- 6. 일부 음식의 경우 최적의 조리 결과를 내려면 조리 중간에 재료를 뒤집어 주십시오. ('조리 안내' 섹션 참조). 삭제 오븐 장갑을 사용하여 에어 프라이 바구니 또는 그릴 선반으로 음식을 꺼내고 조리 집게로 음식을 뒤집습니다. 그런 다음 에어 프라이 바스켓이나 그릴 선반을 제품에 다시 넣으십시오. 제품이 자동으로 다시 시작됩니다.
- 7. 타이머가 울리면 설정된 조리 시간이 끝난 것입니다. 제품에서 에어 프라이 바스켓 또는 그릴 선반을 당겨 내열 표면 위에 놓습니다.
- 8. 음식이 다 되었는지 확인합니다.
음식이 다 되지 않았다면 에어 프라이 바스켓 또는 그릴 선반을 제품에 다시 넣고 타이머를 몇 분 더 설정하면 됩니다.
- 9. 음식이 조리되면 에어 프라이 바스켓 또는 그릴 선반을 꺼냅니다. 음식을 꺼낼 때는 집게를 사용합니다. 주의: 사용 중이나 사용 후에는 제품과 액세서리가 매우 뜨거우므로 잠시 만지지 마십시오. 오븐 장갑이나 손잡이로만 잡으십시오. 조리 후에는 제품과 액세서리, 음식이 모두 뜨거운 상태이니 주의하십시오.
- 10. 조리가 끝나고 나면 제품을 사용하여 바로 다음 조리를 진행할 수 있습니다.

토스트

- 조리모드 다이얼 (☞) 를 돌려 토스트 모드를 실행합니다.
- 토스트 모드는 굽기 레벨 4(4분 45초, 4조각)로 사전 설정되어 있습니다.
- 굽기 레벨을 높이거나 낮추려면 (⌚) 손잡이를 돌립니다.
- (⌚) 을 눌러 조각의 수를 선택합니다.
- (⌚) 손잡이를 회전하여 조각 수를 늘리거나 줄입니다.
- (▶) 버튼을 한 번 눌러 조리를 시작합니다.

조리 안내

아래 표를 참조하여 준비하려는 음식에 알맞은 기본 설정을 선택할 수 있습니다. 참고: 아래의 조리 시간은 참고용이며 사용하는 재료의 종류와 양에 따라 다를 수 있습니다. 다른 식품의 경우 크기, 모양 및 브랜드가 결과에 영향을 미칠 수 있습니다. 따라서 조리 시간을 약간 조정해야 할 수도 있습니다.

조리 모드	조리	용량	조리시간	온도	흔들기*	추가 정보
사전 설정 모드						
 AIRFRY (에어 프라이)	냉동 튀김	300 - 700 g	20 - 35 분	180°C	네	
		1200 - 1300 g (바구니당 600-650g)***	35 - 40 분	180°C	네	모델에 따라 다름: 조리 중 바스켓의 위치를 돌리십시오.
	홈메이드 프라이	500 - 700 g	25 - 35 분	180°C	네	기름 1 큰술 추가**
	냉동 치킨 너겟	300 - 400 g	15 - 18 분	200°C	네	
 ROAST (로스팅)	닭 한 마리	1200 - 1500 g	45 - 55 분	200°C		
	연어 필렛	400 - 600 g	15 - 20 분	170°C		
 GRILL (그릴)	마카로니 치즈	400 - 500 g	10 - 15 분	200°C		
 BAKE (베이킹)	초콜릿 케이크	300 - 600 g	20 - 30 분	180°C		
	쿠키	10 - 12 개	10 - 12 분	180°C		
 PIZZA (피자)	피자	26 - 30 cm	10 - 15 분	180°C		
 TOAST (토스트)	부드러운 빵	4 슬라이스	4분 45초	230°C		급기 레벨 4
 DEHY-DRATE (식품건조)	사과	2 - 4 개 (모델에 따라 2개의 바스켓 사용)***	8시간	60°C		작은 조각으로 자릅니다. 조리 중 바스켓을 돌리십시오.***
	바나나	2 개 (모델에 따라 2개의 바스켓 사용)***	8시간	60°C		1cm 두께로 자릅니다. 조리 중 바스켓을 돌리십시오.***
수동 모드						
 BAGEL (베이글) (토스트)	베이글 빵	2 개	3 - 4 분	230°C		급기 레벨 2
REHEAT ROAST (재가열) (구이)			10 - 15 분	175°C		

* 조리 중간에 집게를 사용하여 음식을 뒤집습니다.

** 조리하기 전에 재료와 기름이 잘 섞여야 합니다.

*** 모델에 따라 다름.

중요 사항: 제품에 손상이 가지 않도록, 재료와 액체가 사용설명서와 레시피에 명시된 최대 분량을 넘지 않도록 합니다.

부풀어오르는 혼합 재료(케이크, 키쉬, 머핀 등)를 사용할 때는 오븐용 접시 절반 이상을 채우면 안 됩니다.

보온 기능(에어 프라이 모드만 해당)

- 에어 프라이 조리 과정이 완료되면 보온 모드가 자동으로 시작됩니다. 디스플레이에 'WARM(보온)'이 나타납니다.
- 보온은 60도에서 10분으로 설정됩니다.
- 10분 후 보온 기능은 자동으로 중지됩니다. 제품에서 신호음이 울리고 자동으로 멈춥니다.

팁

- 재료 크기에 따라 조리 시간을 조정해줍니다.
- 재료의 양에 따라 조리 시간을 조정해 줍니다. 조리 중간에 오븐을 열어 확인해볼 수도 있습니다.
- 조리 중간에 음식을 흔들면 조리 결과가 좋아지고 고르지 못하게 익는 것을 방지할 수 있습니다.
- 감자를 더욱 바삭하게 만들려면 요리하기 전에 소량의 기름을 넣고 고르게 덮일 때까지 흔들어서주세요. 기름 1큰술을 사용하는 것이 좋습니다.
- 오븐에서 조리할 수 있는 스낵은 이 제품에서도 조리 가능합니다.
- 튀김을 요리하는 데 가장 적합한 권장 용량은 500g입니다.
- 기성품 파프와 쇼트크러스트 패이스트리를 사용하여 속을 채운 스낵을 빠르고 쉽게 만들 수 있습니다.
- 케이크나 키쉬를 굽거나 섬세한 재료나 속이 들어간 재료를 튀기려면 철제 선반에 오븐 용기를 놓으십시오. 실리콘, 스테인리스 스틸, 알루미늄, 테라코타 소재의 오븐 접시를 사용할 수 있습니다.
- 제품을 사용하여 음식을 재가열할 수도 있습니다. 음식을 재가열하려면 온도를 160°C로 최대 15분 동안 설정합니다. 재료 상태에 따라 내부까지 데우는 데 걸리는 시간이 다를 수 있습니다.

홈메이드 프라이 만들기

홈메이드 프라이를 만들기 위해 아래의 순서를 따라합니다.

- 프라이를 만들기 위해 적당한 감자를 곱습니다. 감자 껍질을 벗기고 같은 두께로 자릅니다.
 - 감자 칩을 찬물에 30분 이상 담근 다음 물기를 빼고, 깨끗하고 흡수력이 뛰어난 키친타월로 물기를 제거합니다. 그런 다음 종이 키친 타월로 두드려 보세요. 조리 전에 칩을 완전히 말려야 합니다.
 - 물기 없는 그릇에 기름 1큰술(해바라기씨유, 올리브유 또는 식용유)을 넣고 자른 감자를 넣은 다음 감자가 기름에 코팅되도록 섞어줍니다.
 - 손가락 또는 조리도구로 감자를 집어 에어 프라이 바스켓으로 옮깁니다. 여분의 기름은 그릇에 남겨둡니다.
- 참고: 기름과 감자가 담긴 그릇을 바스켓에 직접 붓지 마십시오. 기름이 과다하게 묻게 됩니다.
- 조리 안내 섹션의 지침에 따라 감자를 조리합니다.

세척

사용한 후에는 항상 제품을 세척해야 합니다.

오븐 쟁반는 노스틱 코팅으로 되어 있습니다.

특정 금속 기반 유지보수 제품(구리 스테인리스 강 등)을 청소에 사용하지 마십시오. 연마성 유지보수 제품(부식성 소다 포함) 또는 연마성 스펀지나 완충제를 사용하지 마십시오.

1. 플러그를 콘센트에서 빼고 제품을 식힙니다.
2. 매번 사용 후 부스러기 받침대를 밀어서 빼내고 부스러기를 버립니다.
참고: 부스러기 받침대를 자주 비우십시오. 필요한 경우 손세척합니다.
3. 뜨거운 물, 소량의 세제를 폼 물, 부드러운 스펀지로 액세서리를 세척하십시오. 기름기 제거제를 사용하여 기름이나 음식 찌꺼기를 제거할 수 있습니다.
경고: 포함된 액세서리는 식기세척기로 세척할 수 없습니다.
팁: 찌든 음식 찌꺼기의 경우 액세서리에 소량의 세제를 폼 따뜻한 물에 담가 약 10분간 불려줍니다. 그 다음 깨끗하게 세척하여 건조시켜 주십시오.
4. 젖은 스펀지와 중성 세제를 사용하여 도어, 내부 표면 및 반투명 부품을 청소합니다.
5. 열선은 마른 청소용 솔로 닦아 음식 찌꺼기가 남지 않게 합니다.
6. 젖은 천으로 제품 표면을 닦아 줍니다.
7. 본 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

보관

1. 제품의 전원 코드를 분리한 뒤 제품을 식힙니다.
2. 모든 부품이 깨끗하고 건조된 상태인지 확인합니다.

보증 및 서비스

서비스 또는 정보가 필요하거나 문제가 있는 경우 테팔 웹사이트를 방문하거나 공인 서비스센터로 문의해주십시오. 전화 번호는 전세계 제품 보증서에 나와 있습니다. 해당 국가에 고객 지원 센터가 없는 경우 현지 브랜드 대리점에 문의하십시오.

문제 해결

제품에 문제가 있는 경우 www.tefal.co.kr을 통해 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 공인 서비스센터로 문의해 주십시오.

