

LOTUS®

THE PERFECTIONIST™

AIR FRY AND CONVECTION OVEN
USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GUIA DE USOS Y CUIDADOS



Contents

- 3 Safety Precautions
- 5 Oven Parts and Features
- 7 Getting Started
- 13 Using Cooking Modes
- 21 Care Recommendations
- 22 Troubleshooting
- 23 Lotus Warranty

Customer Care

As a Lotus owner, you can count on our support. Our customer care center is here to help you should the need arise. Simply call +1 (888) 568-8761 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Lotus product. If you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at lotuscooking.com.

Welcome

From the moment you power on your appliance for the first time, you'll discover what makes Lotus extraordinary. Every dial, every feature, every element — they're all inspired by and designed for ambitious home chefs like you. Welcome to passion and performance, in harmony. Welcome to Lotus.

Register Your Product

We strongly encourage you to register your Lotus appliance. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Lotus culinary insider.
- Have ongoing support from Lotus.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your appliances.

To register, visit lotuscooking.com/product-registration.



IMPORTANT INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Fire Hazard:

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate oven unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- 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.
- To disconnect, turn appliance OFF (press START/STOP button until OFF (●) is displayed); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Use extreme caution when removing pan 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 electrical shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS continued

- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- The bread may burn. A fire may occur if oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn oven off, press START/STOP button until OFF (⊙) is displayed. See “Oven Parts and Features” section.
- Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
- Always use appliance with crumb tray securely in place.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not operate unattended.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.


⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard:** This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

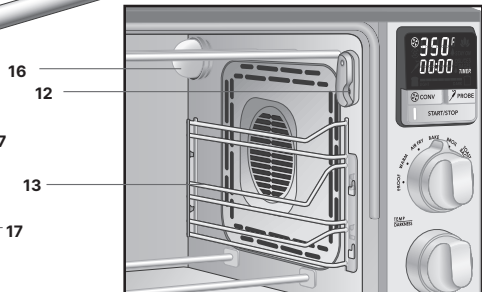
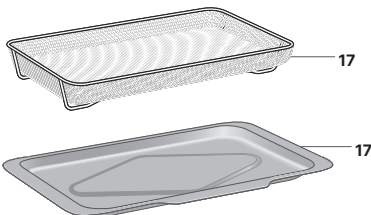
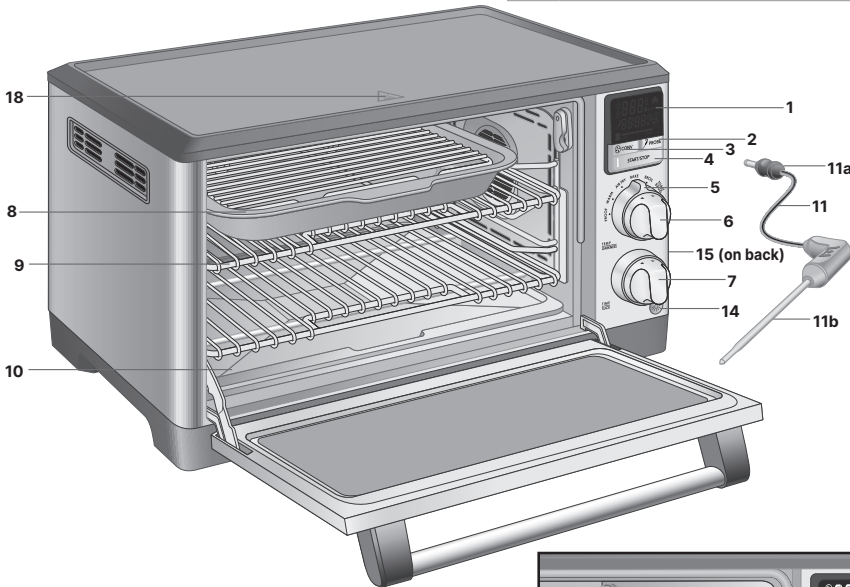
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our customer care center. Always unplug your oven from the outlet when not in use.

Oven Parts and Features

PARTS AND FEATURES

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Control Panel Display 2 PROBE Button 3 CONV Button 4 START/STOP Button with Light 5 Selector Bezel 6 TEMP/DARKNESS Knob 7 TIME/SLICE Knob 8 Baking Pan With Broil Rack 9 Oven Racks (2) 10 Slide-Out Crumb/Drip Tray | <ul style="list-style-type: none"> 11 Probe 11a Plug End – Insert Into Probe Jack 11b Temperature Probe – Insert Into Food 12 Probe Jack 13 Removable Side Rack Guides (2) 14 Oven Light Button 15 Rating Plate (on back) 16 Oven Light With Removable Glass Cover 17 Air Fry Basket With Air Fry Tray 18  CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |
|---|--|



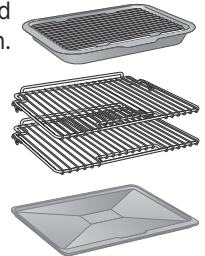
Oven Parts and Features

1. **Control Panel Display:** The Display will show Oven temperature and timer settings, Probe temperature settings, error messages, toast slices and shade selections, icons for probe and convection cooking, and the Lotus logo when in sleep mode.
2. **PROBE Button:** Press the PROBE Button to cook by temperature. A probe takes the guesswork out of knowing when food is properly cooked in AIR FRY or BAKE mode.
3. **CONV Button:** Press CONV if convection heating is desired. Convection uses forced hot air to speed the baking process for faster, more even cooking.

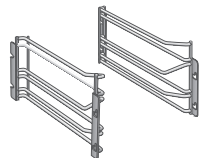


4. **START/STOP Button:** Press the START/STOP Button to start and to turn OFF the Oven mode selected. The light will be illuminated in white and a chime will sound when the cycle is started. START/STOP also is used to engage or turn off the timer.
5. **Selector Bezel:** Rotate Selector Bezel to desired cooking mode: PROOF, WARM, AIR FRY, BAKE, BROIL, or TOAST/BAGEL.
6. **TEMP/DARKNESS Knob:** Use this Knob to set the temperature in WARM, AIR FRY, BAKE, and BROIL cooking modes and shade of toast when using TOAST/BAGEL mode. Turn the Knob to the right to increase or to the left to decrease.

7. **TIME/SLICE Knob:** The TIME/SLICE Knob can be used as a timer or to select the number of slices to toast. Turn the Knob to the right to increase time or number of slices, or to the left to decrease. Turn all the way to the left to choose STAY ON mode.
8. **Baking Pan With Broil Rack:** The Baking Pan With Broil Rack can be used separately as a baking pan and cooling rack or together as a broiler pan.
9. **Oven Racks:** The removable Oven Racks have an opening towards the front for easy removal. Insert the Rack or Racks in any of the three positions inside the Oven.



10. **Slide-Out Crumb/Drip Tray:** The full-size Crumb/Drip Tray slides out of the Oven for easy cleanup.
11. **Probe:** Insert the Plug End (11a) into the Probe Jack located on the wall of the Oven. The long, thin pointed end of the Probe (11b) is the Temperature Probe, which is inserted into the thickest area of the food away from any bones or fat to measure internal temperature and ensure perfectly cooked food.
12. **Probe Jack:** The Probe Jack located on the right side wall of the Oven is equipped with a cover to keep the connection clean between uses. Simply use the Plug End of the Probe to slide the cover aside while inserting the end into the Jack.
13. **Side Rack Guides:** Located on the left and right side inside the Oven. The Guides are removable for easy cleaning.



14. **Oven Light Button:** Press the Oven Light Button to turn the Oven Light on and off. The light makes viewing the food easy.



15. Rating Plate: Model number and rating information can be found on the back of the Oven directly behind the display panel.
16. Oven Light with Removable Glass Cover: The Oven Light has a removable Glass Cover to protect the 25-watt G9 halogen bulb and make it easy to replace the bulb.
17. Air Fry Basket With Air Fry Tray: the removable Basket and Tray should be used in the middle rack position. Use the Tray under the Basket when cooking foods that may drip.



Getting Started

⚠ WARNING Fire Hazard.

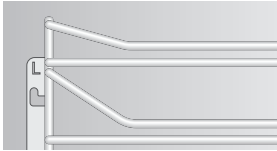
- Do not operate oven unattended.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- Always unplug oven when not in use.

BEFORE FIRST USE

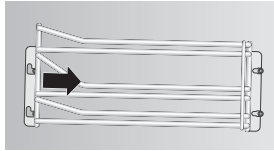
To ensure residual oil from the manufacturing process has been removed, we recommend heating the Oven in Convection mode at 450°F (230°C) for 5 minutes before first use. Wash Baking Pan, Broil Rack, Air Fry Basket, Air Fry Tray, Side Rack Guides, and Oven Racks before using following "Care Recommendations" on page 21.

INSTALLING THE SIDE RACK GUIDES

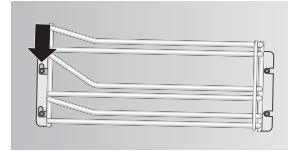
NOTE: Before installing the Side Rack Guides, it's important to remove all foam packing in the Oven.



1. Two removable rack guides are provided, one for the left side (part has an "L" on the flat metal section) and one for the right (with an "R").



2. To insert the Rack Guides, select the appropriate one for the side to be installed, align the rear slots of the rack with the two rivets on the rear of the side panel, and press the rack towards the rear.














3. Then align the front slots over the two front rivets and press downward to lock in place.

GENERAL INFORMATION

Adjust Oven Racks by sliding out and reinserting in position desired. Insert rack by tilting rack up and sliding into position in Rack Guides. Move the Selector Bezel to the cooking mode desired. Display will show default temperature for the selected mode and "00:00" on the timer. Adjust temperature and time, and press START/STOP Button to begin cycle.

GETTING STARTED

DISPLAY PROMPTS AND MESSAGES

PROMPT/MESSAGE	CONDITION/ACTION REQUESTED
	Press START/STOP Button.
	Temperature is rising.
	Set time is reached.
	Adjust probe temperature setting.
	Plug in Probe.
	Probe temperature is reached.
	Operation is completed.
	Stay On feature is on.
	Air fry can be started and stopped any time during the AIR FRY cycle by pressing the START/STOP Button.
	Convection can be started and stopped at any time during the BAKE mode by pressing the CONV Button.
	Turn TEMP/DARKNESS and TIME/SLICE Knobs left or right to select shade and number of slices or bagel halves. (Toast or bagel icon will be on the Control Panel Display.)

LEGEND



Indicates a flashing display.

SETTING THE TEMPERATURE

- To change from Fahrenheit to Celsius: Press and hold the PROBE Button for 6 seconds. If unplugged, the Oven will default to the chosen temperature setting.
- The default temperatures are: PROOF – 80°F (30°C), WARM – 140°F (60°C), AIR FRY – 450°F (232°C), BAKE – 350°F (180°C), BROIL – HI, and TOAST/BAGEL – medium.
- Oven temperature can be adjusted before or during the cycle by turning the TEMP/DARKNESS Knob to the right to increase the temperature setting or to the left to decrease the temperature.
- The temperature adjusts in 5-degree increments.
- While preheating, the display temperature will toggle between the set temperature of the Oven and the actual temperature in the Oven cavity, with an up arrow indicating rising temperature.
- Once heated to the set temperature, a chime will sound and the temperature will hold steady.

SETTING THE TIMER

- Default time for all modes is “00:00.”
- Time can be set anytime and can be adjusted during cooking time by turning the TIME/SLICE Knob to the right to increase cooking time or to the left to decrease cooking time.
- Press START/STOP to begin timer countdown or wait 5 seconds and it will begin to count down automatically (except if timer is set before preheat cycle begins).
- While setting the time, the timer adjusts in 1-minute increments, then in 5-minute increments, and increasing to 15-minute increments as the Knob is held. The maximum setting of the timer is 4 hours.
- When the timer is set for less than 1 hour, the Display will show minutes and seconds. If set for more than 1 hour, the Display shows hours and minutes.



THREE WAYS TO SET THE TIMER

Set Timer Before Starting Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Set Timer.
3. Press START/STOP Button to start Oven. Chime will sound and Button Light is steady. Timer will not count down yet.
4. Chime sounds when Oven reaches set temperature. Button Light and TIMER flash.
5. Press START/STOP Button to start timer. No chime sounds and timer begins to count down.
6. Once timer completes countdown, chime will sound and the Button Light and “00:00” will flash.
7. Press START/STOP to stop flashing and chime.
8. Press START/STOP again to turn off Oven.
9. If START/STOP is pressed before timer reaches “00:00,” Oven will turn off.

Set Timer During Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Press START/STOP to start Oven. Chime will sound and Button Light is steady.
3. At any point, set Timer by turning Time/Slice knob to the right to increase time or to the left to decrease time.
4. START/STOP Button Light flashes twice, then becomes solid. After 5 seconds, timer begins to count down.
5. Once timer completes countdown, chime will sound and the Button Light and “00:00” will flash.
6. Press START/STOP to stop flashing and chime.
7. Press START/STOP again to turn off Oven.
8. If START/STOP is pressed before timer reaches “00:00,” Oven will turn off.

THREE WAYS TO SET THE TIMER (cont.)

Set Timer After Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Press START/STOP Button to start Oven. Chime will sound and Button Light is steady.
3. Chime sounds when Oven reaches set temperature.
4. Set timer by turning TIME/SLICE Knob to the right to increase time or to the left to decrease time.
5. START/STOP Button Light flashes twice, then becomes solid. After 5 seconds, timer begins to count down.
6. Once timer completes countdown, chime will sound and the Button Light and "00:00" will flash.
7. Press START/STOP Button to stop flashing and chime.
8. Press START/STOP Button again to turn off Oven.
9. If START/STOP Button is pressed before timer reaches "00:00," Oven will turn off.

SETTING THE OVEN TO "STAY ON"

- To set the Oven to stay on, turn the TIME/SLICE Knob to the left until "ON STAY ON" is displayed. No timer can be set.
- Press START/STOP Button to activate.
- Once the Stay On feature is set and activated, the Oven will stay on with the set temperature for 4 hours, then automatically shut off. If desired, turn Oven off before 4 hours by pressing START/STOP Button.
- Once the Stay On feature is set, the Oven defaults to Stay On for that mode. To cancel Stay On, simply turn the TIME/SLICE Knob to the right to set the timer.



USING START/STOP

- Press the START/STOP Button to start the Oven mode selected. The light will be illuminated in white and a chime will sound when the cycle is started.
- Press START/STOP Button to start the timer or wait 5 seconds for timer to start automatically.
- To stop the cycle at any point during the cycle, press START/STOP Button. "OFF" will be displayed.
- At the end of the cooking time, the START/STOP light will flash and a chime will sound. Press START/STOP Button to stop flashing and chime. Press START/STOP again to turn off Oven.
- The Oven will stay on for a total time of 4 hours (count down by pressing the START/STOP Button).

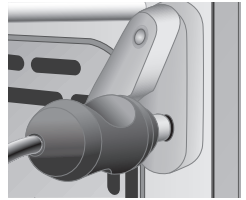


PROBE

The Probe can be used with AIR FRY or BAKE modes in Oven temperatures up to 450°F (230°C). It lets you warm or cook food to the desired internal temperature. The maximum internal temperature the Probe can detect is 200°F (95°C). The Display will show LO until the temperature of the food reaches 100°F (40°C). For large cuts of meat, it may take approximately 45 minutes for the internal temperature to rise above 100°F (40°C).

NOTE: Insert Probe approximately 1 inch (25 mm) into the thickest part of the food. Ensure the Probe does not touch bone, fat, or any part of the Oven interior or any heating elements and that the Oven Rack is in the lowest position.

1. Set the desired cooking mode (AIR FRY or BAKE).
2. Using the Plug End of the Probe, push jack cover to the side and insert into Probe Jack. Insert Temperature Probe into food and place food in Oven.



3. The default probe temperature of 155°F (70°C) and the probe icon are displayed and flashing. While flashing, the probe temperature can be adjusted by turning the TEMP/DARKNESS Knob to the right to increase the temperature or to the left to decrease the temperature. The probe temperature range is 100°F (40°C) to a maximum of 200°F (95°C). The set probe temperature will flash for 3 seconds and then become solid.



4. If the flashing probe temperature is not activated within 10 seconds, it will become solid. Once the probe temp becomes solid, turning the TEMP/DARKNESS Knob will only adjust the Oven temperature.



5. To make the probe temperature flash again to adjust the probe temperature, press PROBE once to turn off the PROBE feature and then press PROBE again to reactivate the probe feature to the flashing display.



6. The probe temperature cannot be set higher than the set temperature of the Oven. For example, if the Oven temperature is set to 180°F (80°C), the highest probe temperature that can be set is 180°F (80°C).

GETTING STARTED

PROBE

NOTES:

- If the PROBE Button is pressed, but the Probe is not plugged in and the Oven set temperature is reached, the Oven will chime to plug in the Probe.
- When the probe temperature is reached, the Oven will sound a long chime followed by short chimes to unplug the Probe and remove food. If no action is taken, the Oven will total stay on for 4 hours (count down by pressing START/STOP Button).
- If the Probe is plugged in while the Oven is set on PROOF, WARM, BROIL, or TOAST/BAGEL, an error message will appear. Remove the Probe from the Probe Jack.
- Probe function can be stopped anytime by pressing START/STOP Button.

CONVECTION

CONV is the convection mode. Convection uses forced hot air to speed the baking process for faster, more even cooking.

1. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (15°C) or reduce cooking time up to 25%. See “Convection Baking Tips” on page 20 for more information.
2. Press CONV to activate the convection mode.
3. The CONV Button can be toggled on or off to provide convection cooking at any time during the BAKE mode.



NOTE: Convection mode can be stopped anytime by pressing the CONV Button.

SLEEP MODE

- While plugged in but not in use, the Oven will be in sleep mode. The Display will show just the Lotus logo.
- To bring Oven out of sleep mode, press any button or turn any knob to reactivate the Oven.
- If the Oven has not been started in 30 seconds after reactivating, the screen will go into sleep mode.
- The Oven will stay on for a total time of 4 hours (countdown by pressing the START/STOP Button).

Using Cooking Modes

PROOF

Use the PROOF mode for raising bread and rolls. The default proof temperature is set at 80°F (30°C).

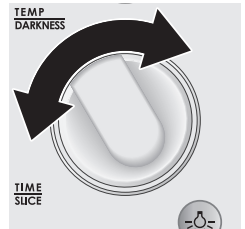
1. Move Oven Rack to lower position. Turn the Selector Bezel to PROOF.



2. The default temperature of 80°F (30°C) is displayed. Temperature cannot be adjusted in PROOF mode.



3. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions on setting the timer, see “Setting the Timer” section on page 9. The PROOF mode does not have a preheat cycle.



4. Press START/STOP Button to start the Oven.



5. At the end of the proof time, press START/STOP Button to turn off the Oven.



NOTE: PROOF mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

USING COOKING MODES

WARM

Use WARM to keep cooked foods warm until serving. The temperature in the WARM mode can be set between 140°F (60°C) and 170°F (80°C).

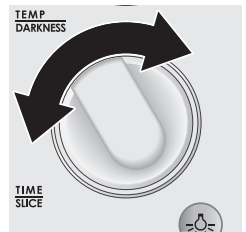
1. Adjust Oven Rack to ensure the food is in the center of the Oven. Turn the Selector Bezel to WARM.



2. The default temperature of 140°F (60°C) is displayed. The WARM temperature range is from 140°F (60°C) to a maximum of 170°F (80°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.



3. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9. The WARM mode does not have a preheat cycle.



4. Press START/STOP Button to start the Oven.



5. At the end of the WARM time, press START/STOP to turn off the Oven.



NOTE: WARM mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

AIR FRY

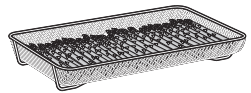
The AIR FRY mode utilizes high temperatures and enhanced airflow to achieve a crispy and golden-brown finish on foods.

NOTE: The CONV Button will not work when in AIR FRY Mode as the fan will automatically be running at the optimal speed.

1. Turn the Selector Bezel to AIR FRY. The (🌀) air fry icon will illuminate default temperature of 450°F (230°C) is displayed. The air fry temperature range is from 250°F (121°C) to 450°F (230°C) and can be adjusted before or during the cycle. For best results, we recommend using 400°F (204°C) to 450°F (230°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.
2. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9.
3. If desired, the Probe can be used instead of the timer. See “Probe” section on page 11.



4. Arrange food evenly in the Air Fry Basket. For best results, arrange food in a single layer and leave space between pieces of food.
5. Press START/STOP Button to start the Oven.
6. At the end of the air fry time, press START/STOP Button to turn off the Oven.



NOTE: AIR FRY mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

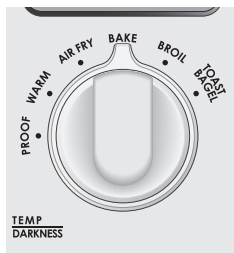
7. See “Air Fry Tips” on page 20.
8. At the end of the AIR FRY time, press START/STOP to turn off the Oven.



BAKE

The BAKE mode is the most versatile cooking mode. Use for tarts, cakes, cookies, pies, souffles, casseroles, vegetables, and reheating. The BAKE mode can also be used for roasting large, more dense foods that require browning such as a prime rib roast, rack of lamb, whole chickens, pork tenderloins, and vegetables. The temperature in the BAKE mode can be set between 170°F (80°C) and 450°F (230°C).

1. Turn the Selector Bezel to BAKE.



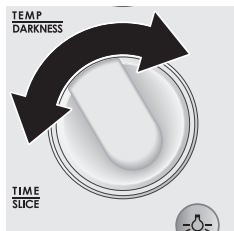
2. The default temperature of 350°F (180°C) is displayed. The BAKE temperature range is from 170°F (80°C) to a maximum of 450°F (230°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.



3. Press CONV if convection heating is desired. Convection uses forced hot air to speed the baking process for faster, more even cooking. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (15°C) or reduce cooking time up to 25%. Convection can be toggled on and off at any time during the cycle by pressing the CONV button.



4. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9.



5. If desired, the Probe can be used instead of the timer. See “Probe” section on page 11. The Probe can be used up to 450°F (230°C).

6. Press START/STOP Button to start the Oven.



7. At the end of the BAKE time, press START/STOP to turn off the Oven.



NOTE: BAKE mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

BROIL

The BROIL mode activates the top heating elements. Choose between HI (550°F/290°C) and LO (450°F/230°C) temperatures.

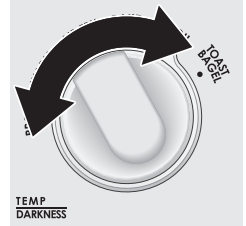
1. Move Oven Rack to upper position. Use Broil Rack included with Oven. Turn the Selector Bezel to BROIL.



2. The default temperature of HI is displayed.



3. If desired, turn the TEMP/DARKNESS Knob to the left to decrease the temperature to LO. Use HI for thin cuts of meat, fish, poultry, vegetables, or other foods. Use LO for thicker cuts that need to be cooked through before browning.



NOTE: Food should not be within one inch of the upper heating element.

4. Press START/STOP Button to start the Oven.



5. Turn the TIME/SLICE Knob to the right to increase broiling time. A maximum of 20 minutes can be set for broiling. The time can be adjusted before or during the cycle.

6. Broiling can be done with the Oven door closed or left slightly ajar. The door has a feature that allows it to stay in the partially open position.

7. Press START/STOP Button to start the Oven.



NOTES:

- BROIL mode can be set to stay on by turning the TIME/SLICE Knob to the left until "ON STAY ON" is displayed. The Oven will turn off automatically after 30 minutes.
- BROIL mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

TOAST

The TOAST mode activates both the top and bottom heating elements and will toast both sides of up to 6 slices of bread at once. **Place the Oven Rack in the middle position for best results.** Darkness and slices can be adjusted at any time.

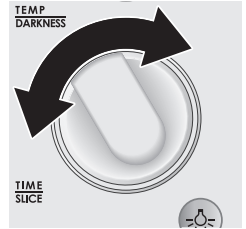
1. Turn the Selector Bezel to TOAST/BAGEL.



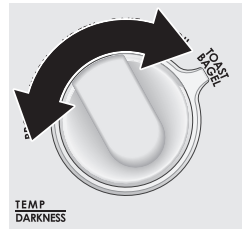
2. The default number of 4 slices is displayed.



3. Turn the TIME/SLICE Knob to the right to increase the number of slices up to a maximum of 6 slices or to the left to decrease the number of slices. The number of slices can only be adjusted before START/STOP Button is pressed.



4. Turn the TEMP/DARKNESS Knob to the right to increase the toast shade or to the left to decrease the toast shade. The toast shade can also be adjusted after START/STOP Button is pressed.



5. Press START/STOP Button to start the Oven.

6. The Oven automatically turns off when the toasting cycle ends.

7. The Oven will hold the last toast setting in its memory unless the Oven is unplugged.



NOTE: TOAST mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

BAGEL

The BAGEL mode activates both the top and bottom heating elements and will toast the top side while warming the bottom for up to 6 bagel halves at once. **Place the Oven Rack in the upper position for best results.** Darkness and slices can be adjusted at any time.

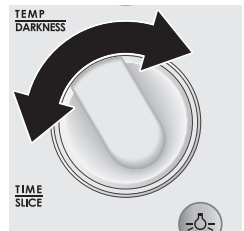
1. Turn the Selector Bezel to TOAST/BAGEL. The Oven will enter TOAST mode first with "SLICE" and toast icon will be displayed.
2. To change to BAGEL mode, turn the TIME/SLICE Knob to the right until "BAGEL" is displayed.




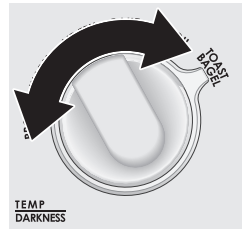
3. Continue to turn the TIME/SLICE Knob to select the number of bagel halves from 1 to 6 slices. The number of halves can only be adjusted before START/STOP Button is pressed.



4. Turn the TEMP/DARKNESS Knob to the right to increase the toasting shade or to the left to decrease the toasting shade. The toasting shade can also be adjusted after START/STOP Button is pressed.



5. Press START/STOP Button to start the Oven.
6. The Oven automatically turns off when the toasting cycle ends.
7. The Oven will hold the last toasting setting in its memory unless the Oven is unplugged.
8. To return to TOAST mode, turn the TIME/SLICE Knob to the right until "SLICES" and  is displayed.



NOTE: BAGEL mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

USING COOKING MODES

AIR FRY TIPS

- Use the AIR FRY Tray under the Air Fry Basket when cooking foods that may drip.
- AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers.
- For best results when air frying, set temperature between 400°F-450°F (204°C-232°C).
- Avoid opening Oven door while cooking frozen foods until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed.
- Cut uniform-sized pieces and arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture.
- Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- For easier cleanup, spray or wipe Air Fry Basket with cooking oil of choice before adding food.

BAKING TIPS

- Center food in the Oven. Rack position will vary depending on size of food.
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on Baking Pan and heat at 300°F (150°C) for 10 minutes.
- Turn foods halfway through cooking time, if necessary.

CONVECTION BAKING TIPS

- Center food in the Oven. Rack position will vary depending on size of food.
- Convection uses forced hot air to speed the baking/air frying process for faster, more even cooking. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (15°C) or reduce cooking time as follows: thin items about 1–2 minutes and large meats up to 25%. Preheating is necessary only for food that bakes less than 20 minutes, and products like popovers where steam rising is important.
- Convection cooking is not recommended for frozen pizzas.

BROILING TIPS

- Place Oven Rack in high rack position.
- Use Broil Rack and Baking Pan included with Oven. Place in Oven. DO NOT PREHEAT OVEN. Use HI for broiling thin cuts of meat, fish, and poultry to brown and cook quickly. Use LO for thicker cuts that require longer to cook without overbrowning the outside. Leaving the Oven door partially ajar during cooking keeps the cooking environment from getting too hot or steamy. Too hot and the broil element could automatically shut off. Too steamy and the food won't develop a good caramelized crust.
- Turn foods halfway through cooking time.

Care Recommendations

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Unplug the oven before cleaning or replacing the halogen bulb. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Your Oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

BEFORE CLEANING

1. Unplug Oven and let cool.

CLEANING

Control Panel Display	Wipe with a slightly damp sponge. Protect Display when cleaning any other surfaces.
Stainless Steel Exterior	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow the grain of stainless steel. Clean using a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish. Apply with a soft, 100% lint-free cloth.
Non-Stainless Steel Exterior	Wipe outside of Oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads. Or, spray with all-purpose cleaner. Wipe clean with a lint-free cloth.
Interior of Oven	Allow to cool completely before cleaning. To clean inside of Oven, wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleansers to avoid scratching the finish.
Glass Oven Window	When window is cool, use a razor blade to gently lift baked-on foods. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse. Dry thoroughly with a clean cloth.
Oven Racks and Side Rack Guides	Clean with a mild abrasive cleaner. Wipe with a damp sponge to rinse. Dry thoroughly with clean cloth.
Air Fry Basket, Air Fry Tray, Baking Pan, Broil Rack, Crumb/Drip Tray	Dishwasher-safe. Or, hand wash in soapy water, rinse, and dry thoroughly.
Control Knobs	Wipe with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Dry thoroughly with a clean cloth.
Probe	Clean the Plug End of Probe with soapy water. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

REMOVING THE HALOGEN LIGHT BULB

NOTE: Halogen bulbs must be replaced without touching the bulbs with the fingers. When replacing the halogen bulb it is necessary to use a soft clean cloth while handling the bulb.

CAUTION: Burn Hazard. Allow the bulb to cool before removing.

Do not touch the bulb.

1. Unplug the Oven and allow to cool completely.
2. Locate the Oven Light in the back right side of the Oven.
3. To remove the Glass Cover, unscrew the cover by turning counterclockwise and remove.
4. To remove the halogen light bulb, gently pull the bulb straight out. Do not attempt to unscrew the bulb.

REPLACING THE HALOGEN LIGHT BULB

1. To replace the standard 25-watt G9 halogen bulb, carefully align and push the prong end of the bulb into the socket in the back right side of the Oven.
2. Place the Glass Cover over the bulb and turn the Cover clockwise until tight.

Troubleshooting



and “Err 1” displayed.

- Probe is broken. Contact our customer care center.



and “Err 2” displayed.

- Probe is dirty or greasy. Clean the Plug End of Probe with soapy water. Rinse and dry. Insert and remove the Plug End into the Probe Jack several times. If still not working, contact our customer care center.



and “Err 3” displayed.

- Probe plugged in during PROOF, WARM, BROIL, or TOAST/BAGEL modes. Remove Probe.

How large a bake pan will the Oven hold?

- The Oven will hold most 9" x 13" (23 cm x 33 cm) bake pans, except those with wide handles, including a Le Creuset pan.

How big a chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold a 5.5-pound (2.5-kg) chicken.

Do the heaters cycle in BROIL mode?

- Yes.

My heaters are not glowing.

- Bottom heaters may not glow very red. This is normal for this long-life incoloy heater. Adequate heat is still being provided.

If I want to toast bread, what setting is best?

- The TOAST mode is best for toasting both sides of sliced breads and bagels, or use the BROIL mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. The BROIL mode activates the top heating element and is great when toasting is required on one side only, or the breads can be “flipped” when the desired level of browning is reached. Be sure the Baking Pan is in the upper rack position for optimal browning.

What is the Baking Pan, Air Fry Basket, and Air Fry Tray made of?

- These parts are made of stainless steel.

My Oven appears to be “sleeping”; the screen is dark. What can I do?

- Your Oven defaults to sleep mode if the Oven is either not performing a task or has not been activated for 30 seconds. To “wake” it up, simply turn any knob or press any button and the screen will reactivate.

Lotus Professional Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. 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 three (3) years from the date of original delivery in Canada and in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 or gift recipient. 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 as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

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 or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call +1 (888) 568-8761 or visit lotuscooking.com/customerservice in the U.S. or lotuscooking.ca/customerservice in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.



Contenu

- 25 Mesures de sécurité
- 27 Pièces et caractéristiques du four
- 29 Entrée en matière
- 35 Utilisation des modes de cuisson
- 43 Recommandations d'entretien
- 44 Dépannage
- 45 Garantie Lotus

Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Lotus, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est à votre disposition si vous avez besoin d'aide. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le +1 (888) 568-8761 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Lotus. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur lotuscooking.ca.

Bienvenue

En mettant votre appareil en marche pour la première fois, vous découvrirez ce qui rend la marque Lotus si exceptionnelle. Chaque cadran, fonction et élément est inspiré et conçu pour les chefs à la maison qui partagent votre ambition. Voici la passion et la performance, en harmonie. Voici Lotus.

Enregistrer le produit

Nous vous encourageons fortement à enregistrer votre appareil Lotus. Il est important pour nous que vous puissiez tirer le meilleur de vos produits. En vous enregistrant, vous pourrez :

- Devenir un initié culinaire Lotus.
- Obtenir un soutien continu de Lotus.
- Activer votre garantie et enregistrer votre achat.
- Être alerté en cas de mises à jour du service.
- Recevoir des courriels occasionnels pour vous aider à prendre soin et à profiter de vos appareils.

Pour vous enregistrer, visitez lotuscooking.ca/product-registration.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie :

- Si le contenu se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du four. Débranchez l'appareil
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours le four quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
- Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher, éteindre l'appareil (appuyer sur le bouton START/STOP jusqu'à ce que le mot « OFF » (arrêt/○) apparaisse sur l'afficheur) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES suite

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Le pain peut brûler. Un incendie peut survenir si le four est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne.
- Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
- Ne pas remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
- Ne pas couvrir le plateau à miettes/gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
- Pour éteindre le four, appuyer sur le bouton START/STOP jusqu'à ce que le mot « OFF » (arrêt/○) apparaisse sur l'afficheur. Consulter le chapitre « Pièces et caractéristiques du four ».
- Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
- Toujours utiliser cet appareil avec le Ramassemiettes/gouttes amovible bien en place.
- Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
- Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.


⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

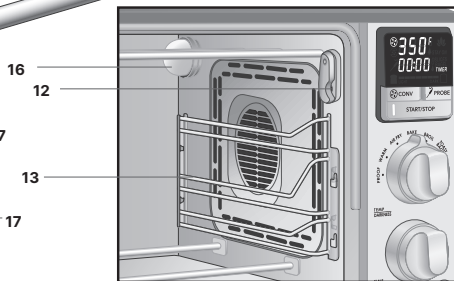
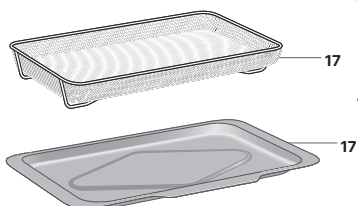
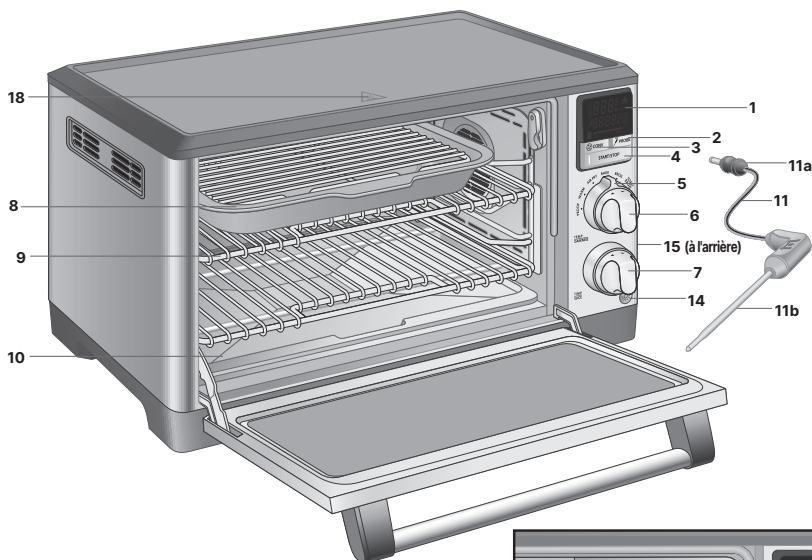
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques du four

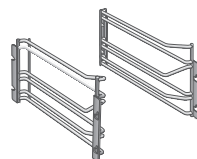
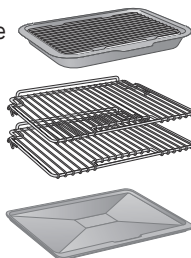
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 1 | Afficheur | 11 | Sonde |
| 2 | Bouton PROBE (sonde) | 11a | Fiche – À insérer dans la prise de la sonde |
| 3 | Bouton CONV (cuisson par convection) | 11b | Aiguille de sonde – À insérer dans l'aliment |
| 4 | Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec voyant | 12 | Prise de la sonde |
| 5 | Cadran de commande | 13 | Guides de grille latéraux amovibles (2) |
| 6 | Cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) | 14 | Bouton de la lampe du four |
| 7 | Cadran TIME/SLICE (durée/tranche) | 15 | Plaque signalétique (sur l'arrière) |
| 8 | Lèche-frite et grille | 16 | Lampe du four avec couvercle de verre amovible |
| 9 | Grilles de four (2) | 17 | Panier de friture à air et plateau de friture à air |
| 10 | Ramasse-miettes/ramasse-gouttes coulissant | 18 |  ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil. |



Pièces et caractéristiques du four

- Afficheur :** L'afficheur indiquera la température du four et les réglages de minutes, de température de la sonde, les messages d'erreur, le nombre de tranches de pain et le choix d'intensité de grillage, les icônes pour la sonde et la cuisson par convection et le logo Lotus en mode de veille.
- Bouton PROBE (sonde) :** Appuyer sur le bouton PROBE (sonde) pour choisir une cuisson selon une température donnée. Une sonde remplace le besoin de surveiller si les aliments sont cuits correctement lorsque l'on utilise le mode AIR FRY (friture à air) ou BAKE (cuisson).
- Bouton CONV (cuisson par convection) :** Appuyer sur le bouton CONV si l'on désire une cuisson par convection. La cuisson par convection utilise l'air chaud forcé pour accélérer le processus de cuisson afin d'obtenir une cuisson plus rapide et uniforme.
- Bouton START/STOP (marche/arrêt) :** Appuyer sur le bouton START/STOP pour que le cycle sélectionné du four commence et se éteint. Le voyant s'allume en blanc et une sonnerie se déclenche lorsque le cycle est lancé. Le bouton START/STOP est également utilisé pour démarrer ou arrêter la minuterie.
- Cadran de commande :** Tourner le cadran de commande jusqu'au mode de cuisson désiré : PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), AIR FRY (friture à air), BAKE (cuire), BROIL (griller) ou TOAST/BAGEL (rôtie/bagel).
- Cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) :** Utiliser ce cadran pour régler la température des modes de cuisson WARM (garde au chaud), AIR FRY (friture à air) BAKE (cuire), BROIL (griller) et l'intensité de brunissement du mode TOAST/BAGEL (rôtie/bagel). Tourner le cadran vers la droite pour augmenter ou vers la gauche pour diminuer.
- Cadran TIME/SLICE (durée/tranche) :** Le cadran TIME/SLICE peut être utilisé comme minuterie ou pour sélectionner le nombre de tranches de pain à griller. Tourner le cadran vers la droite pour augmenter la durée et le nombre de tranches ou vers la gauche pour diminuer. Tourner complètement le cadran vers la gauche pour choisir le mode STAY ON (maintien de température).
- Lêchefrite et grille :** La lêchefrite et la grille peuvent être utilisées séparément comme plat de cuisson et grille de refroidissement ou ensemble comme plat de rôtissage.
- Grilles de four :** Les grilles de four amovibles sont dotées d'une ouverture vers l'avant pour faciliter leur retrait. Insérer le ou les grilles dans l'une des trois positions à l'intérieur du four.
- Ramasse-miettes/ramasse-gouttes coulissant :** Le ramasse-miettes/ramasse-gouttes de grande capacité se glisse à l'extérieur du four pour faciliter son nettoyage.
- Sonde :** Insérer la fiche de la sonde (11a) dans la prise de la sonde située sur la paroi du four. L'extrémité longue aiguille de sonde (11b) est la sonde thermique qui sera insérée dans la partie la plus charnue de l'aliment et qui mesurera la température interne de l'aliment pour en assurer une cuisson parfaite.
- Prise de la sonde :** La prise de la sonde est située sur la paroi droite du four et possède un capuchon permettant de garder le contact propre entre les utilisations. Utiliser simplement la fiche de la sonde pour faire glisser le couvercle sur le côté puis insérer la fiche dans la prise.
- Guides de grille latéraux :** Situés sur les côtés gauche et droit à l'intérieur du four. Les guides sont amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Bouton de la lampe du four :** Appuyer sur le bouton de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe du four. La lampe permet de bien voir les aliments.



15. Plaque signalétique : Le numéro de modèle et les caractéristiques électriques sont indiqués à l'arrière du four, directement derrière l'afficheur.
16. Lampe du four avec couvercle de verre amovible : La lampe du four est munie d'un couvercle de verre amovible pour protéger l'ampoule halogène 25-watt G9 et faciliter le remplacement de l'ampoule.
17. Panier de friture à air et plateau de friture à air : le panier et le plateau amovibles devraient être utilisés sur la position centrale de la grille. Utiliser le plateau sous le panier pour la cuisson d'aliments pouvant produire des jus ou des graisses de cuisson.



Entrée en matière

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four et attendre que les flammes s'éteignent et que les aliments refroidissent avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sacs à dorer dans ce four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Un nettoyage périodique diminue le risque d'incendie.
- Toujours débrancher le four dès la fin de l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

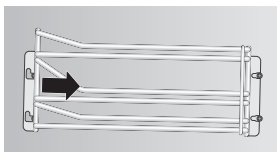
Pour s'assurer que l'huile résiduelle laissée par le procédé de fabrication est éliminée, nous recommandons de chauffer le four au mode convection et à une température de 230 °C (450 °F) pendant 5 minutes avant la première utilisation. Laver la lèchefrite, la grille, le panier de friture à air, le plateau de friture à air, les guides de grille latéraux et les grilles de four en suivant les instructions de la section « Recommandations d'entretien » à la page 43 avant l'utilisation.

INSTALLATION DES GUIDES DE GRILLE LATÉRAUX

REMARQUE : Il est important de retirer tout l'emballage de mousse à l'intérieur du four avant d'installer les guides de grille latéraux.



1. Deux guides de grille latéraux amovibles sont fournis et chacun correspond à son côté (l'un à gauche marqué « L » et l'autre à droite marqué « R »).



2. Pour insérer les guides de grille, prendre le guide à installer au côté correspondant, aligner les fentes arrière du guide avec les deux rivets au fond de la paroi latérale puis pousser le guide de grille vers l'arrière.















3. Alignez ensuite les fentes situées à l'avant avec les deux rivets frontaux et poussez vers le bas pour enclencher en place.

INFORMATION GÉNÉRALE

Ajuster les grilles du four en les retirant puis en les insérant à la hauteur désirée. Insérer la grille en l'inclinant vers le haut puis en la glissant sur les guides de grille. Déplacer le cadran de commande au mode de cuisson désiré. L'afficheur indiquera la température par défaut du mode sélectionné et la minuterie affichera « 00:00 ». Régler la température et la durée en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle.

INVITES ET MESSAGES DE L'AFFICHEUR

INVITE/ MESSAGE	CONDITION/ACTION REQUISE
	Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt).
	Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt).
	Réglage de durée atteint.
	Ajuster le réglage de température de la sonde.
	Brancher la sonde.
	La température de la sonde est atteinte.
	Fin de l'opération.
	La caractéristique de Stay On (maintien de température) est activée.
	La friture à air peut être lancée et interrompue à tout moment pendant le cycle AIR FRY (friture à air) en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).
	Le mode de convection peut être démarré ou arrêté en tout temps pendant le mode BAKE (cuire) en appuyant sur le bouton CONV.
	Tourner les cadrans TEMP/DARKNESS (température/intensité) et TIME/SLICE (durée/tranche) vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'intensité de brunissement et le nombre de tranches ou de moitiés de bagel. (L'icône TOAST (rôtie) ou BAGEL (bagel) s'allumera sur l'afficheur du panneau de commande.)
LÉGENDE	
	Indique un afficheur clignotant.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour changer les degrés Fahrenheit en Celsius : Appuyer sur le bouton PROBE (sonde) pendant 6 secondes. Le dernier réglage de température choisi sera affiché par défaut lorsque le four est rebranché.
- Les températures par défaut sont : PROOF (basse température) – 30 °C (80 °F), WARM (garde au chaud) – 60 °C (140 °F), AIR FRY (friture à air) – 232°C (450°F), BAKE (cuire) – 180 °C (350 °F), BROIL (griller) – HI et TOAST/BAGEL (rôtie/bagel) – moyenne.
- La température peut être réglée avant ou pendant le cycle en tournant le cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) vers la droite pour augmenter le réglage de température ou vers la gauche pour abaisser la température.
- La température se règle par incréments de 5 degrés.
- Pendant le préchauffage, la température affichée basculera entre la température de réglage du four et la température actuelle de la cavité du four ainsi qu'une flèche vers le haut pour indiquer l'augmentation de la température.
- Une sonnerie retentira dès que la température réglée est atteinte et la température se maintiendra à ce réglage.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- La durée par défaut de tous les modes est « 00:00 ».
- La durée peut être réglée en tout temps et ajustée pendant le cycle de cuisson en tournant le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée de cuisson ou vers la gauche pour diminuer la durée de cuisson.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le compte à rebours ou attendre 5 secondes pour que le compte à rebours commence automatiquement (sauf si la minuterie est réglée avant que le cycle de préchauffage n'ait commencé).
- Pour le réglage de la durée, la minuterie se règle par incréments de 1 minute, puis par incréments de 5 minutes et augmente par incréments de 15 minutes tandis que le bouton reste enfoncé. Le réglage maximum de la minuterie est de 4 heures.
- Lorsque la minuterie est réglée pour une durée inférieure à 1 heure, l'afficheur indiquera les minutes et les secondes. Si la minuterie est réglée pour une durée supérieure à 1 heure, l'afficheur indiquera les heures et les minutes.



TROIS MÉTHODES DE RÉGLAGE POUR LA MINUTERIE

Réglage de la minuterie avant le démarrage du cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Régler la minuterie.
3. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe. La minuterie ne commencera pas tout de suite le compte à rebours.
4. Une sonnerie retentira lorsque la température de réglage sera atteinte. Le témoin et le mot « TIMER » (minuterie) clignoteront.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour activer la minuterie. Aucune sonnerie ne sera entendue et le compte à rebours commencera.
6. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
8. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
9. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

Réglage de la minuterie pendant le cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe.
3. A tout moment, régler la minuterie en tournant le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée ou vers la gauche pour diminuer la durée.
4. Le témoin du bouton START/STOP (marche/arrêt) clignotera deux fois puis sera fixe. Le compte à rebours de la minuterie commencera après 5 secondes.
5. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
6. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
7. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
8. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

TROIS MÉTHODES DE RÉGLAGE POUR LA MINUTERIE (suite)

Réglage de la minuterie après le cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe.
3. Une sonnerie retentit lorsque la température de réglage du four est atteinte.
4. Régler la minuterie en tournant le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée ou vers la gauche pour diminuer la durée.
5. Le témoin du bouton START/STOP (marche/arrêt) clignotera deux fois puis sera fixe. Le compte à rebours de la minuterie commencera après 5 secondes.
6. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
8. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
9. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

RÉGLAGE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE (STAY ON)

- Pour régler la température de maintien du four, tourner le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) jusqu'à ce que les mots « ON STAY ON » (maintien de la température activé) apparaissent à l'afficheur. Aucune durée ne peut être réglée.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour activer.
- Dès que la caractéristique Stay On (maintien de température) est réglée et activée, le four restera en marche selon la température réglée pendant 4 heures puis s'éteindra automatiquement. Si désiré, éteindre le four avant 4 heures en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).
- Dès que la caractéristique Stay On (maintien de température) est réglée, le four passera au maintien de température pour ce mode. Pour annuler la caractéristique Stay On, tourner simplement le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite pour régler la minuterie.



UTILISATION DU BOUTON START/STOP (MARCHE/ARRÊT)

- Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que le cycle sélectionné du four commence. Le voyant s'illumine en blanc et une sonnerie se déclenche lorsque le cycle est lancé.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer la minuterie ou attendre 5 secondes pour que la minuterie démarre automatiquement.
- Pour interrompre le cycle à un point quelconque du cycle, appuyer sur START/STOP (marche/arrêt). Le mot « OFF » (éteint) s'affichera.
- Dès que la durée de cuisson sera terminée, le témoin START/STOP (marche/arrêt) clignotera et une sonnerie retentira. Appuyer sur START/STOP pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie. Appuyer à nouveau sur START/STOP pour éteindre le four.
- Le four restera en marche pendant une durée totale de 4 heures (compte à rebours effectué en appuyant sur le bouton START/STOP).



SONDE

La caractéristique PROBE (sonde) peut être utilisée avec les modes AIR FRY (friture à air) ou BAKE (cuire) et la température du four peut être réglée jusqu'à 230 °C (450 °F). Ceci permet de garder au chaud ou cuire les aliments selon la température interne désirée. La température maximale détectable par la sonde est de 95 °C (200 °F). L'afficheur indiquera LO (basse) jusqu'à ce que la température interne de l'aliment atteigne 40 °C (100 °F). La température interne des aliments volumineux peut prendre environ 45 minutes avant de s'élever au-dessus de 40 °C (100 °F).

REMARQUE : Insérer la sonde jusqu'à environ 2,5 cm (1 po) de profondeur dans la partie la plus charnue de l'aliment. S'assurer que la sonde ne touche pas un os, du gras, toute partie intérieure du four et les éléments chauffants et que la grille du four est à la position la plus basse.

1. Régler le mode de cuisson désiré, AIR FRY (friture à air) ou BAKE (cuire).

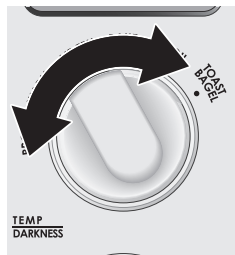
2. Utiliser l'extrémité de la fiche de la sonde pour pousser le capuchon de la prise vers l'intérieur puis insérer la fiche dans la prise située sur la paroi. Insérer la pointe de la sonde dans l'aliment puis mettre l'aliment dans le four.



3. La température par défaut de la sonde de 70 °C (155 °F) et l'icône clignotante de la sonde sera affichée. Pendant le clignotement, la température de la sonde peut être réglée en tournant le cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour abaisser la température. L'échelle de température de la sonde se situe entre un minimum de 40 °C (100 °F) et un maximum de 95 °C (200 °F). La température de réglage de la sonde clignotera pendant 3 secondes puis sera fixe.



4. Si le clignotement de la température de la sonde n'est pas activé en 10 secondes, la température indiquée sera fixe. Dès que la température indiquée est fixe, tourner le cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) ne fera qu'ajuster la température du four.



5. Pour faire clignoter la température de sonde à nouveau afin de régler la température de la sonde, appuyer une fois sur le bouton PROBE (sonde) pour désactiver la caractéristique de la sonde et appuyer à nouveau sur PROBE pour réactiver la caractéristique et la faire clignoter à l'afficheur.



6. La température de la sonde ne peut pas être réglée au-delà de la température de réglage du four. Par exemple, si la température du four est réglée à 80 °C (180 °F), la température maximale de réglage de la sonde pourra être réglée à 80 °C (180 °F).

SONDE

REMARQUES :

- Si le bouton PROBE (sonde) est enfoncé, mais que la sonde n'est pas branchée et que la température de réglage du four est atteinte, la sonnerie du four retentira pour vous indiquer que vous devez brancher la sonde.
- Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four émettra une sonnerie longue suivie de sonneries courtes pour indiquer que la sonde doit être débranchée et que l'aliment doit être sorti du four. Si aucune action n'est entreprise, Le four restera en marche pendant une durée totale de 4 heures (compte à rebours effectué en appuyant sur le bouton START/STOP).
- Un message d'erreur apparaîtra lorsque la sonde est branchée et que le four est réglé sur PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), BROIL (griller) ou TOAST/BAGEL (rôtie/bagel). Débrancher la sonde de la prise du four.
- La caractéristique PROBE (sonde) peut être interrompue en tout temps en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

CONVECTION

Le bouton CONV (convection) correspond au mode de cuisson par convection. La cuisson par convection utilise l'air chaud forcé pour accélérer le processus de cuisson afin d'obtenir une cuisson plus rapide et uniforme.

1. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 15 °C (25 °F) ou réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 %. Consulter la section « Conseils pour la cuisson par convection » à la page 42 pour obtenir plus d'informations.
2. Appuyer sur CONV pour activer le mode de convection.
3. Le bouton CONV peut être enfoncé pour activer ou désactiver en tout temps pour permettre une cuisson par convection lorsque les mode BAKE (cuire) ont été sélectionnés.



REMARQUE : Le mode CONV peut être arrêté en tout temps en appuyant sur le bouton CONV.

MODE DE VEILLE

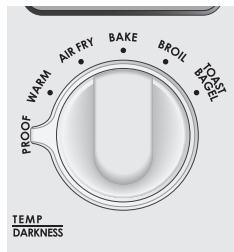
- Le four sera en mode de veille s'il est branché, mais non utilisé. Seul le logo Lotus sera affiché.
- Pour quitter le mode de veille du four, appuyer sur l'un des boutons ou tourner l'un des boutons pour réactiver le four.
- Si le four n'a pas démarré en 30 secondes sa réactivation, l'afficheur passera en mode de veille.
- Le four restera en marche pendant une durée totale de 4 heures (compte à rebours effectué en appuyant sur le bouton START/STOP).

Utilisation des modes de cuisson

PROOF (basse température)

Utiliser le mode PROOF (basse température) pour faire lever du pain ou des brioches. La température par défaut de ce mode est 30 °C (80 °F).

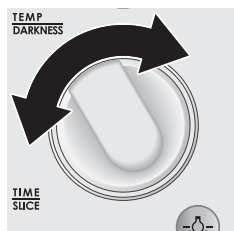
1. Placer la grille du four à la position la plus basse. Tourner le cadran de commande sur PROOF (basse température).



2. La température par défaut de 30 °C (80 °F) s'affichera. Il est impossible de modifier la température en mode PROOF (basse température).



3. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31. Le mode PROOF (basse température) n'exige pas de cycle de préchauffage.



4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



5. À la fin de la durée du mode PROOF (basse température), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.

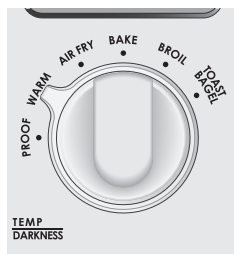


REMARQUE : Le mode PROOF (basse température) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

WARM (garde au chaud)

Utiliser le mode WARM (garde au chaud) pour garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir. La température du mode WARM (garde au chaud) peut être réglée entre 60 et 80 °C (140 et 170 °F).

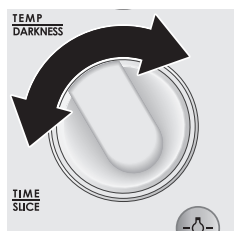
1. Placer la grille du four de manière à ce que les aliments se trouvent au centre du four. Tourner le cadran de commande sur WARM (garde au chaud).



2. La température par défaut de 60 °C (140 °F) sera affichée. L'échelle de température du mode WARM (garde au chaud) se situe entre un minimum de 60 °C (140 °F) et un maximum de 80 °C (170 °F). Pour régler la température, consulter le chapitre « Réglage de la température » à la page 30.



3. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31. Le mode WARM (garde au chaud) n'exige pas de cycle de préchauffage.



4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



5. À la fin de la durée du mode WARM (garde au chaud), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.



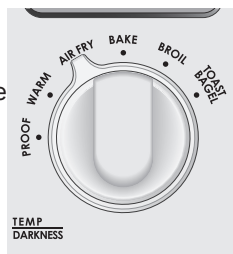
REMARQUE : Le mode WARM (garde au chaud) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

AIR FRY (friture à air)

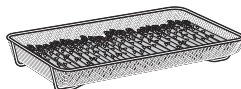
Le mode AIR FRY (friture à air) utilise des températures élevées et une circulation d'air améliorée pour rendre les aliments croustillants et dorés à point.

REMARQUE : Le bouton CONV (convection) ne fonctionne pas avec le mode AIR FRY (friture à air), car le ventilateur fonctionne automatiquement à la vitesse maximale.

1. Tourner le cadran de commande au mode AIR FRY (friture à air). L'icône de friture à air (☼) s'illumine et la température par défaut de 230 °C (450 °F) s'affiche. Les températures de friture à air se trouvent entre 121 °C (250 °F) et 230 °C (450 °F) et peuvent être ajustées avant ou pendant le cycle. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons une température entre 204 °C (400 °F) et 230 °C (450 °F). Pour ajuster la température, consulter la section « Réglage de la température » à la page 30.
2. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant ou pendant le cycle. Pour obtenir des instructions détaillées, consulter la section « Réglage de la minuterie » à la page 31.
3. Si vous le souhaitez, la sonde peut être utilisée à la place de la minuterie. Consulter la section « Sonde » à la page 33.



4. Disposer les aliments uniformément dans le panier de friture à air. Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments en une seule couche et laisser de l'espace entre ceux-ci.



5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le four.
6. Une fois le cycle de friture à air terminé, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.



REMARQUE : Le mode AIR FRY (friture à air) peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

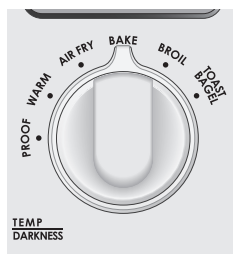
7. Consulter la section « Conseils pour la friture à air » à la page 42.
8. Une fois le cycle AIR FRY (friture à air) terminé, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.



BAKE (cuire)

Le mode BAKE (cuire) est le mode de cuisson le plus polyvalent. Il est utilisé pour les tartes, gâteaux, biscuits, plats en cocotte, soufflés, légumes et pour réchauffer. Le mode BAKE (cuire) peut aussi être utilisé pour faire rôtir de gros aliments plus denses qui doivent être grillés, comme les côtes de bœuf, les carrés d'agneau, les poulets entiers, les filets de porc et les légumes. La température du mode BAKE (cuire) peut être réglée entre 80 et 230 °C (170 à 450 °F).

1. Tourner le cadran de commande sur BAKE (cuire).



2. La température de 180 °C (350 °F) par défaut s'affichera.

L'échelle de température du mode BAKE (cuire) se situe entre un minimum de 80 °C (170 °F) et un maximum de 230 °C (450 °F). Pour régler la température, consulter le chapitre « Réglage de la température » à la page 30.

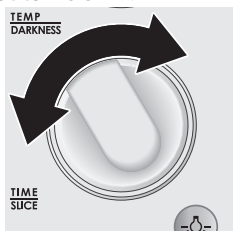


3. Appuyer sur le bouton CONV (convection) pour la cuisson par convection. La cuisson par convection utilise l'air chaud forcé pour accélérer le processus de cuisson afin d'obtenir une cuisson plus rapide et uniforme. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 15 °C (25 °F) ou réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 %. La cuisson par convection peut être activée ou désactivée en tout temps pendant le cycle en appuyant sur le bouton CONV.



4. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31.

5. Si désiré, la sonde peut être utilisée au lieu de la minuterie. Consulter le chapitre « Sonde » à la page 33. La sonde peut être utilisée jusqu'à une température de 230 °C (450 °F).



6. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



7. À la fin de la durée du mode BAKE (cuire), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.

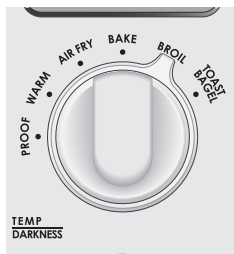


REMARQUE : Le mode BAKE (cuire) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

BROIL (griller)

Le mode BROIL (griller) active les éléments chauffants supérieurs. Choisir entre une température HI (élevée) (290 °C/ 550 °F) ou LO (basse) (230 °C/ 450 °F).

1. Installer la grille du four à la position supérieure. Utiliser la lèchefrite et la grille fournie avec le four. Tourner le cadran de commande à BROIL (griller).



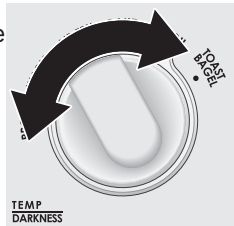
2. La température HI (élevée) par défaut s'affiche.



3. Si désiré, tourner le cadran TEMP/DARKNESS vers la gauche pour diminuer la température à LO (basse). Utiliser le réglage HI (élevé) pour des coupes minces de viande, de poisson, de volaille, de légumes et autres aliments. Utiliser le réglage LO (basse) pour des coupes plus épaisses demandant une cuisson complète avant de les faire rôtir.

REMARQUE : Les aliments ne devraient pas être à moins 2,5 cm (un pouce) de l'élément chauffant supérieur.

4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.
5. Tourner le cadran TIME/SLICE vers la droite pour augmenter la durée de rôtissage. Ce mode ne peut être réglé au-delà de 20 minutes. La durée peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle.
6. Le rôtissage peut être fait en laissant la porte du four ouverte ou légèrement ouverte. La porte est équipée d'un cran lui permettant de rester partiellement ouverte.
7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



REMARQUES :

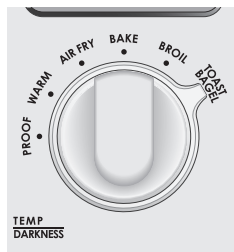
- Le mode BROIL (griller) peut être réglé et maintenu en tournant le cadran TIME/SLICE vers la gauche jusqu'à ce que les mots « ON STAY ON » (maintien de la température activé) s'affichent. Le four s'éteindra automatiquement après 30 minutes.
- Le mode BROIL (griller) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).



TOAST (rôtie)

Le mode TOAST (rôtie) active les éléments chauffants inférieur et supérieur et brunira simultanément jusqu'à 6 tranches de pain des deux côtés. **Insérer la grille du four au centre du four pour obtenir de meilleurs résultats.** L'intensité (DARKNESS) et le nombre de tranches (SLICES) peuvent être réglés en tout temps.

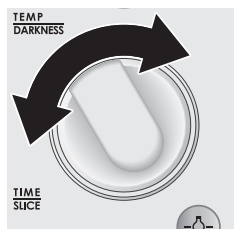
1. Tourner le cadran de commande à TOAST/BAGEL (rôtie/bagel).



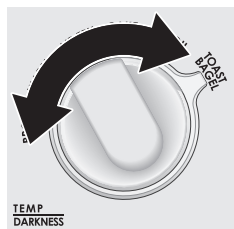
2. Le nombre de tranches par défaut affiché sera 4.



3. Tourner le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite pour augmenter le nombre de tranches jusqu'à 6 ou vers la gauche pour diminuer le nombre de tranches. Le nombre de tranches ne peut être réglé qu'avant d'avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



4. Tourner le cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) vers la droite pour augmenter l'intensité de brunissement des rôties ou vers la gauche pour diminuer l'intensité de brunissement des rôties. L'intensité de brunissement peut également être réglée après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



5. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



6. Le four s'éteindra automatiquement dès la fin du cycle des rôties.

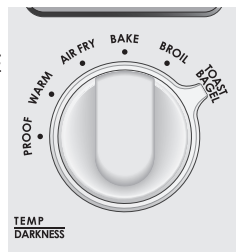
7. Le four mémorisera le dernier réglage des rôtis tant que le four n'est pas débranché.

REMARQUE : Le mode TOAST (rôtie) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

BAGEL (bagel)

Le mode BAGEL active les éléments chauffants inférieur et supérieur et brunira jusqu'à 6 moitiés de bagel simultanément. Insérer la grille du four dans la position supérieure pour de meilleurs résultats. On peut modifier le réglage des options DARKNESS (intensité) et SLICE (tranche) à tout moment.

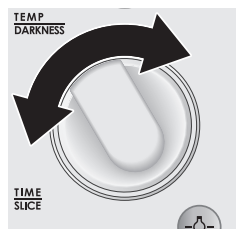
1. Tourner le cadran de commande à TOAST/BAGEL (rôtie/bagel). Le four passera en mode TOAST d'abord avec SLICE (tranche) et les icônes de rôtie s'allumeront.



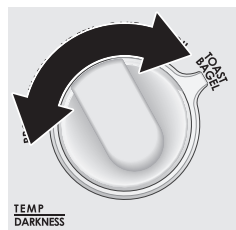
2. Pour passer en mode BAGEL, tourner le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite jusqu'à afficher BAGEL.



3. Continuer de tourner le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) pour sélectionner le nombre de moitiés de bagel de 1 à 6 moitiés. Le nombre de moitiés doit être réglé avant d'appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



4. Tourner le cadran TEMP/DARKNESS (température/intensité) vers la droite pour augmenter l'intensité de brunissement ou vers la gauche pour la diminuer. On peut aussi régler l'intensité de brunissement après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



6. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du cycle des rôties.

7. Le four mémorisera le dernier réglage des rôties tant que le four n'est pas débranché.

8. Pour retourner en mode TOAST, tourner le cadran TIME/SLICE (durée/tranche) vers la droite jusqu'à afficher SLICE et .

REMARQUE : On peut arrêter le mode BAGEL en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

CONSEILS POUR LA FRITURE À AIR

- Utiliser le plateau de friture à air sous le panier de friture à air lors de la cuisson d'aliments pouvant produire des jus ou des graisses de cuisson.
- La fonction AIR FRY (friture à air) pourrait demander un temps de cuisson plus long que celle des friteuses à air indépendantes
- Pour de meilleurs résultats avec la friture à air, régler la température entre 204 °C et 232 °C (400 °F et 450 °F).
- Lors de la cuisson d'aliments congelés, ne pas ouvrir la porte du four avant que le cycle soit presque terminé.
- Vérifier si les aliments ont atteint le niveau de cuisson souhaité avant la fin du cycle de cuisson. Prolonger ou réduire le temps de cuisson au besoin.
- Couper les aliments uniformément et les placer en une seule couche uniforme dans le panier de friture à air pour une cuisson uniforme.
- Vaporiser un peu d'huile de cuisson avant la cuisson crée une texture plus croustillante.
- Les aliments délicats comme le poisson et les aliments panés à la main devraient être cuits en une seule couche uniforme.
- La plupart des aliments (volumineux/épais) pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson.
- La chapelure crée un enrobage croustillant pour les aliments frits à l'air. Éviter les sauces ou les enrobages.
- Pour un nettoyage plus facile, vaporiser ou appliquer de l'huile de cuisson au choix sur le panier de friture à air avant d'ajouter les aliments.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR

- Placer les aliments au centre du four. La position de la grille peut varier selon la dimension des aliments.
- Ne pas envelopper entièrement les aliments avec une feuille d'aluminium. La feuille peut isoler les aliments et ralentir la cuisson.
- Pour réchauffer des brioches ou des biscuits, placer les aliments sur la lèchefrite et réchauffer à 150 °C (300 °F) pendant 10 minutes.
- Si nécessaire, retourner les aliments sur un demi-tour pendant la durée de cuisson.

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

- Placer les aliments au centre du four. La position de la grille peut varier selon la dimension des aliments.
- La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 15 °C (25 °F) ou réduire la durée de cuisson de 1 à 2 minutes pour les aliments minces, et jusqu'à 25 % pour les viandes larges. Le préchauffage est nécessaire seulement pour les aliments devant cuire moins de 20 minutes et les aliments, comme les popovers, pour lesquels une fermentation à la vapeur est nécessaire.
- La cuisson par convection n'est pas recommandée pour les pizzas congelées.

CONSEILS POUR RÔTIR

- Insérer la grille du four à la position supérieure.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournies avec le four. Insérer dans le four. **NE PAS PRÉCHAUFFER LE FOUR.** Utiliser le réglage HI (élevé) pour des coupes minces de viande, de poisson, de volaille, de légumes et autres aliments et pour cuire plus rapidement. Utiliser le réglage LO (basse) pour des coupes plus épaisses nécessitant une cuisson plus longue, mais sans brunir excessivement l'extérieur des aliments. Ouvrir partiellement la porte du four pendant la cuisson pour que l'intérieur du four ne devienne trop chaud et pour faire évacuer le surplus d'humidité. L'élément utilisé pour rôtir pourrait s'éteindre automatiquement s'il devient trop chaud. La croûte caramélisée des aliments ne se formera pas si l'environnement est trop humide.
- Retourner les aliments sur un demi-tour pendant la durée de cuisson.

Recommandations d'entretien

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher le four avant de le nettoyer ou de remplacer l'ampoule halogène. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces pourraient déchirer le tampon et toucher à des pièces électriques et créer un risque de décharge électrique.

Ce four doit être nettoyé périodiquement afin de conserver une performance optimale et sa durée de vie utile. Un nettoyage périodique réduira également les risques d'incendie.

AVANT LE NETTOYAGE

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.

NETTOYAGE	
Afficheur	Essuyer avec une éponge légèrement humide. Protéger l'afficheur pendant le nettoyage des autres surfaces.
Extérieur en acier inoxydable	Utiliser un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et l'appliquer sur un linge doux et non pelucheux. Pour raviver le lustre naturel, essuyer légèrement la surface avec un linge en microfibre légèrement imbibé d'eau puis polir à sec. Toujours suivre les grains de l'acier inoxydable. Nettoyer avec un nettoyant doux et non abrasif pour l'acier inoxydable comme un poli de marque Signature. Appliquer sur un linge doux et ne laissant aucune peluche.
Extérieur sans acier inoxydable	Essuyer l'extérieur du four avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques. Ou, vaporiser un nettoyant tout usage. Bien essuyer avec un linge non pelucheux.
Intérieur du four	Laisser refroidir complètement avant de nettoyer. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois et le fond du four avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Répéter avec un linge humide et propre. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour éviter d'égratigner la surface.
Porte en verre du four	Lorsque la porte en verre est froide, utiliser une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un linge propre. Essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher complètement avec un linge propre.
Grilles de four et guides de grille	Nettoyer avec un nettoyant abrasif doux. Essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher complètement avec un linge propre.
Panier de friture à air, plateau de friture à air, lèchefrite, grille, ramasse-miettes/ramasse-gouttes	Laver au lave-vaisselle ou laver à la main dans de l'eau savonneuse, rincer et sécher complètement.
Cadrans de commande	Essuyer avec un linge savonneux humide. Répéter avec un linge humide et propre. Sécher complètement avec un linge propre.
Sonde	Nettoyer la fiche de la sonde avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher complètement avec un linge propre.

RETRAIT DE L'AMPOULE HALOGÈNE

REMARQUE : Les ampoules halogènes doivent être remplacées sans toucher les ampoules avec les doigts. Lors du remplacement de l'ampoule halogène, il est nécessaire d'utiliser un chiffon doux et propre lors de la manipulation de l'ampoule.

ATTENTION : Risque de brûlures. Laisser refroidir l'ampoule avant de la remplacer.


Ne pas toucher à l'ampoule.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir complètement.
2. Repérer la lampe du côté droit arrière du four.
3. Pour retirer le couvercle de verre, le dévisser en le tournant dans le sens inverse des aiguilles.
4. Pour retirer l'ampoule halogène, tirer l'ampoule avec soin vers l'extérieur. Ne pas tenter de dévisser l'ampoule.


REMPACEMENT DE L'AMPOULE HALOGÈNE

1. Pour remplacer l'ampoule halogène 25-watt G9 standard, aligner et pousser avec soin l'extrémité brochée de l'ampoule dans le logement du côté droit arrière du four.
2. Placer le couvercle de verre au-dessus de l'ampoule et tourner le couvercle dans le sens des aiguilles jusqu'à ce qu'il soit serré.


Dépannage

 et « Err 1 » sont affichés.

- La sonde ne fonctionne plus. Communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

 et « Err 2 » sont affichés.

- La sonde est sale ou graisseuse. Nettoyer la fiche de la sonde avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher. Insérer puis retirer la fiche dans la prise à plusieurs reprises. Si elle ne fonctionne toujours pas, communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

 et « Err 3 » sont affichés.

- La sonde est branchée pendant l'utilisation des modes PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), BROIL (griller) ou TOAST/BAGEL (rôtie/bagel). Débrancher la sonde.

Quelle dimension de lèche-frite peut contenir le four?

- Le four peut contenir la plupart des lèche-frites de 9 × 13 po (23 × 33 cm), sauf celles avec des poignées larges, et un moule Le Creuset.

Quel est le poids d'un poulet pouvant être inséré dans le four?

- Le four peut contenir un poulet de 5,5 lb (2,5 kg).

Est-ce que les éléments chauffants fonctionnent par cycle avec le mode BROIL (griller)?

- Oui.

Le rayonnement des éléments chauffants est moins intense.

- La couleur rouge des éléments chauffants inférieurs peut être moins intense. Ceci est normal pour cet élément chauffant durable incoloy. La chaleur adéquate est quand même fournie.

Quel est le meilleur réglage pour faire brunir les rôties?

- Le mode TOAST (rôtie) est idéal pour faire brunir les deux côtés des tranches de pain et les bagels ou pour griller les sandwichs ouverts, les baguettes et les crostinis. Le mode BROIL (griller) active l'élément chauffant supérieur et est le mode idéal lorsque le brunissement d'un seul côté est requis. On peut également retourner les tranches lorsque l'intensité de brunissement désiré est atteinte. S'assurer que la lèche-frite est à la position la plus élevée afin d'obtenir un brunissement optimal.

De quoi sont faits la lèche-frite, le panier de friture à air et le plateau de friture à air?

- Ces pièces sont fabriquées en acier inoxydable.

Le four semble en mode de veille, car l'écran est noir. Que puis-je faire?

- Le four est passé au mode de veille si le four n'utilise aucun mode de cuisson ou s'il a été désactivé pendant 30 secondes. Pour quitter le mode de veille, tourner simplement l'un des cadrans ou appuyer sur l'une des touches pour réactiver l'afficheur.

Garantie limitée Lotus Professional

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de trois (3) ans à partir de la date de livraison originale au Canada et aux États-Unis. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez appeler le +1 888 568-8761, ou visiter lotuscooking.com/customerservice aux É.-U. ou lotuscooking.ca/customerservice au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.



Contenidos

- 47 Precauciones de seguridad
- 49 Piezas y características del horno
- 51 Inicio
- 57 Cómo usar los modos de cocción
- 65 Recomendaciones sobre los cuidados
- 66 Solución de problemas
- 67 Garantía Lotus

Atención al cliente

Como propietario de un Lotus, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de servicio al cliente está aquí para ayudarle cuando usted lo necesite. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al +1 (888) 568-8761 para hablar con uno de nuestros expertos. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Lotus. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en lotuscooking.com.

Bienvenido

Desde el momento en que encienda su aparato por primera vez, descubrirá lo que hace extraordinario a Lotus. Cada selector, cada función, cada elemento — todos están inspirados y diseñados para chefs ambiciosos como usted. Bienvenido a la armonía entre pasión y rendimiento. Bienvenido a Lotus.

Registre su producto

Le recomendamos enfáticamente que registre su electrodoméstico Lotus. Es muy importante para nosotros que usted obtenga el máximo de sus productos. Al registrarse, usted:

- Pasará a formar parte del grupo culinario de Lotus.
- Tendrá apoyo constante de Lotus.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Estará al tanto de actualizaciones de servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionales que lo ayudarán a mantener y disfrutar sus electrodomésticos.

Para registrarse, visite lotuscooking.ca/product-registration.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Quando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague el aparato (presione el botón START/STOP (iniciar/detener) hasta que se visualice OFF (apagado/○); luego quite el enchufe del tomacorriente de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES continuado

- No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
- No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- El pan puede arder. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
- No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
- No cubra la bandeja de migas/goteo extraíble ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
- Para apagar el horno, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) hasta que se visualice OFF (apagado/○). Ver la sección "Piezas y características del horno".
- No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
- Siempre use el aparato con la bandeja de migas/goteo extraíble firmemente en su lugar.
- No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- No haga funcionar el horno sin vigilancia.
- Este aparato no está concebido para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma. La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características del horno

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1 Pantalla del panel de control
- 2 Botón PROBE (sonda)
- 3 Botón CONV (convección)
- 4 Botón START/STOP (iniciar/detener) con luz
- 5 Bisel selector
- 6 Perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado)
- 7 Perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada)
- 8 Bandeja para hornear con rejilla para asar
- 9 Parrillas del horno (2)
- 10 Bandeja de migas/goteo deslizante

11 Sonda

11a Extremo – Introdúzcalo en el enchufe de la sonda

11b Sonda de temperatura – Introdúzcala dentro de los alimentos

12 Enchufe de la sonda


13 Guías laterales de las parrillas removibles (2)

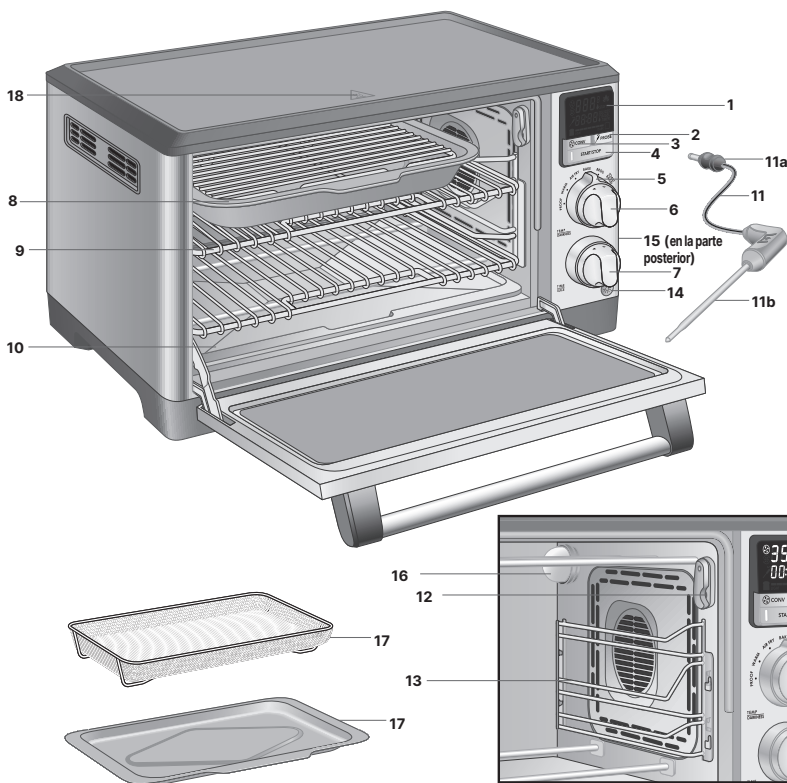
14 Botón de luz del horno

15 Placa de clasificación (en la parte trasera)

16 Luz del horno con cubierta de vidrio removible

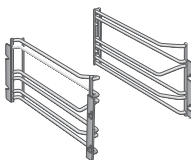
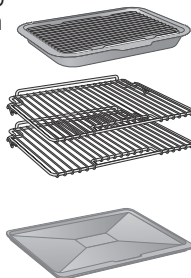
17 Cesta para freír con aire y bandeja para freír con aire

18  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.**
La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.



Piezas y características del horno

1. Pantalla del panel de control: La pantalla muestra la temperatura del horno y las configuraciones del temporizador, configuraciones de temperatura de la sonda, mensajes de error, selecciones de rebanadas de tostadas y de intensidad, iconos para cocción con sonda y convección y el logo de Lotus cuando se activa el modo suspensión.
2. Botón PROBE (sonda): Presione el botón PROBE (sonda) para cocinar por temperatura. Mediante la sonda no hay que adivinar si la comida está correctamente cocida en los modos AIR FRY (freír con aire) o BAKE (hornear).
3. Botón CONV (convección): Presione CONV si desea calentar por convección. La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado y conseguir una cocción más rápida y uniforme.
4. Botón START/STOP (iniciar/detener): Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar y para apagar el modo de horno seleccionado. La luz se iluminará en blanco y sonará una alarma cuando se inicie el ciclo. START/STOP también se utiliza para activar o apagar el temporizador.
5. Bisel selector: Gire el bisel selector hasta el modo de cocción deseado: PROOF (leudar), WARM (calentar), AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), BROIL (dorar), o TOAST/BAGEL (tostar/bagel).
6. Perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado): Utilice esta perilla para configurar la temperatura en los modos de cocción WARM (calentar), AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear) y BROIL (dorar) e intensidad de tostado cuando utilice el modo TOAST/BAGEL (tostar/bagel). Gire la perilla hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir.
7. Perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada): La perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) puede usarse como un temporizador o para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan tostado. Gire la perilla hacia la derecha para aumentar el tiempo y cantidad de rebanadas o hacia la izquierda para reducirlos. Gire por completo hacia la izquierda para elegir el modo STAY ON (mantener encendido).
8. Bandeja para hornear con rejilla para asar: La bandeja para hornear con rejilla para asar puede usarse en forma separada como una bandeja para hornear y rejilla de enfriamiento o juntas como un bandeja asadora.
9. Parrillas del horno: Las parrillas del horno desmontables tiene una abertura hacia el frente para poder quitarla más fácilmente. Introduzca la parrilla o parrillas en cualquiera de las tres posiciones dentro del horno.
10. Bandeja de migas/goteo deslizable: La bandeja grande de migajas/goteo se desliza hacia afuera del horno para una limpieza más fácil.
11. Sonda: Introduzca el extremo del enchufe (11a) dentro del enchufe de la sonda ubicado en la pared del horno. El extremo largo, fino y puntiagudo de la sonda (11b) es la sonda de temperatura que se introduce dentro del área más gruesa de la comida alejado de los huesos o grasa para medir la temperatura interna y garantizar alimentos perfectamente cocidos.
12. Enchufe de la sonda: El enchufe de la sonda ubicado en la pared derecha del horno está equipado con una tapa para poder mantener la conexión limpia entre usos. Simplemente utilice el extremo del enchufe de la sonda para deslizar la tapa a un lado mientras introduce el extremo dentro del enchufe.
13. Guías laterales de las parrillas: Están ubicadas en el lado derecho e izquierdo dentro del horno. Las guías son desmontables para facilitar la limpieza.
14. Botón de luz del horno: Presione el botón de luz del horno para encender y apagar la luz del horno. La luz facilita la visualización de los alimentos.



INICIO

15. Placa de clasificación: El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse en la parte trasera del horno directamente detrás del panel de visualización.
16. Luz del horno con cubierta de vidrio removible: La luz del horno tiene una cubierta de vidrio removible para proteger la bombilla halógena 25-watt G9 y facilitar el reemplazo de la bombilla.
17. Cesta para freír con aire y bandeja para freír con aire: la cesta y la bandeja extraíbles deben utilizarse en la posición media de la rejilla. Utilice la bandeja ubicada debajo de la cesta cuando prepare alimentos que puedan gotear.



Inicio

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendio:

- No utilice el horno sin prestarle atención.
- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.

ANTES DEL PRIMER USO

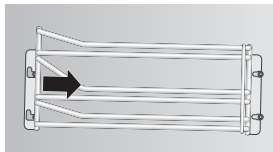
Para garantizar que se haya eliminado el aceite residual del proceso de fabricación, recomendamos calentar el horno en el modo convection a 450°F (230°C) por 5 minutos antes del primer uso. Lave la bandeja para hornear, la rejilla para asar, la cesta para freír con aire, la bandeja para freír con aire, las guías laterales de la parrilla y las parrillas del horno antes de usarlos, siguiendo las "Recomendaciones sobre los cuidados" en la página 65.

CÓMO INSTALAR LAS GUÍAS LATERALES DE LAS PARRILLAS

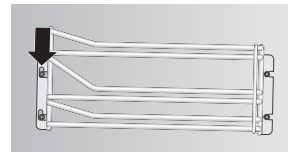
NOTA: Antes de instalar las guías laterales de la parrilla es importante quitar todo el empaque de protección del horno.



1. Se proveen dos guías removibles de la parrilla. Una es para el lado izquierdo (la pieza contiene una "L" en la sección metálica plana) y otra para el lado derecho (contiene una "R").



2. Para colocar las guías de la parrilla, elija la pieza adecuada para el lado correcto, alinee las ranuras traseras de la parrilla con los dos remaches ubicados en la parte trasera del panel lateral y presione la parrilla hacia atrás.














3. Luego alinee las ranuras frontales sobre los dos remaches frontales y presione hacia abajo para trabar en su lugar.

INFORMACIÓN GENERAL

Ajuste las parrillas del horno deslizándolas y colocándolas de nuevo en la posición deseada. Introduzca la parrilla inclinándola hacia arriba y deslizándola en su posición dentro de las guías. Desplace el bisel selector al modo de cocción deseado. En la pantalla podrá verse la temperatura predeterminada para el modo seleccionado y "00:00" en el temporizador. Ajuste la temperatura y el tiempo y presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el ciclo.

INDICACIONES Y MENSAJES DE PANTALLA

INDICACIÓN/ MENSAJE	SITUACIÓN/ACCIÓN SOLICITADA
	Presione START/STOP (iniciar/detener).
	La temperatura se está elevando.
	Se ha alcanzado el tiempo configurada.
	Ajuste la configuración de temperatura de la sonda.
	Enchufe la sonda.
	Se ha alcanzado la temperatura de la sonda
	Se ha completado la operación.
	Se ha activado la característica "Stay On" (mantener encendido).
	La fritura con aire se puede iniciar y detener en cualquier momento durante el ciclo AIR FRY (freír con aire) al presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).
	La convección puede iniciarse y detenerse en cualquier momento durante el modo BAKE (hornear) presionando el botón CONV.
	Gire las perillas TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) y TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la izquierda o derecha para seleccionar la intensidad y la cantidad de rebanadas o mitades de bagel. (El ícono de TOAST (tostar) o BAGEL aparecerá en la pantalla del panel de control).

LEGEND

	Indica una pantalla destellante.
---	----------------------------------

CÓMO CONFIGURAR LA TEMPERATURA

- Para cambiar de Fahrenheit a Celsius: Presione y sostenga el botón PROBE (sonda) durante 6 segundos. Si se desenchufa, el horno volverá en forma predeterminada a la configuración de temperatura elegida.
- Las temperaturas predeterminadas son las siguientes: PROOF (leudar) – 80°F (30°C), WARM (calentar) – 140°F (60°C), AIR FRY (freír con aire) – 450°F (232°C), BAKE (hornear) – 350°F (180°C), BROIL (asar) – HI (alta), y TOAST/BAGEL (tostar/bagel) – medium (media).
- La temperatura del horno puede ajustarse antes o durante el ciclo girando la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) hacia la derecha para aumentar la configuración de temperatura o hacia la izquierda para bajar la temperatura.
- La temperatura se ajusta en unidades de 5 grados.
- Mientras se precalienta, la temperatura de la pantalla oscilará entre la temperatura predeterminada del horno y la temperatura real de la cavidad del horno, con una flecha ascendente que indica la temperatura ascendente.
- Una vez que alcanza la temperatura predeterminada, sonará una alarma y la temperatura se mantendrá estable.

CÓMO CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

- El tiempo predeterminado para todos los modos es “00:00”.
- El tiempo puede configurarse en cualquier momento y puede ajustarse durante el tiempo de cocción girando la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo de cocción y hacia la izquierda para reducirlo.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cuenta regresiva o espere 5 segundos y comenzará en forma automática (excepto si el temporizador se configura antes de que comience el ciclo de precalentamiento).
- Mientras se configura el tiempo, el temporizador se ajusta en unidades de 1 minuto, luego en unidades de 5 minutos, y aumenta a unidades de 15 minutos mientras se sostiene la perilla. La configuración máxima del temporizador es 4 horas.
- Cuando el temporizador se configura por menos de 1 hora, la pantalla mostrará minutos y segundos. Si se configura por más de 1 hora, la pantalla muestra horas y minutos.



TRES MANERAS DE CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

Configure el temporizador antes de comenzar el ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Configure el temporizador.
3. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija. El temporizador no comenzará la cuenta regresiva todavía.
4. La alarma suena cuando el horno alcanza la temperatura configurada. La luz del botón y el temporizador destellarán.
5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el temporizador. No suena ninguna alarma y el temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y “00:00”.
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
8. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
9. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance “00:00,” el horno se apagará.

Configure el temporizador durante el ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija.
3. En cualquier punto, configure el temporizador girando la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para reducir el tiempo.
4. La luz del botón START/STOP (iniciar/detener) destella dos veces y luego queda fija. Después de 5 segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva.
5. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y “00:00”.
6. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
8. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance “00:00,” el horno se apagará.

TRES MANERAS DE CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR (cont.)

Configure el temporizador después del ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija.
3. La alarma suena cuando el horno alcanza la temperatura configurada.
4. Configure el temporizador girando la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para reducir el tiempo.
5. La luz del botón START/STOP (iniciar/detener) destella dos veces y luego queda fija. Después de 5 segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y "00:00".
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
8. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
9. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance "00:00," el horno se apagará.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA MANTENER ENCENDIDO (STAY ON)

- Para configurar el horno para que se mantenga encendido, gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la izquierda hasta que se visualice "ON STAY ON" (mantener encendido activado). No puede configurarse ningún temporizador.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar.
- Una vez que la característica Stay On (mantener encendido) se encuentra configurada y activada, el horno permanecerá encendido con la temperatura configurada por 4 horas y luego se apagará en forma automática. Si así lo desea, apague el horno antes de las 4 horas presionando START/STOP (iniciar/detener).
- Una vez que se ha configurado la característica Stay On (mantener encendido), el horno pasa en forma predeterminada a ese modo. Para salir de Stay On, simplemente gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha para configurar el temporizador.



CÓMO UTILIZAR START/STOP (iniciar/detener)

- Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el modo de horno seleccionado. La luz se iluminará en blanco y sonará una alarma cuando se inicie el ciclo.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el temporizador o espere 5 segundos para que el temporizador se active automáticamente.
- Para detener el ciclo en cualquier momento del mismo, presione START/STOP (iniciar/detener). Podrá verse "OFF" (apagado).
- Al finalizar el tiempo de cocción, destellará la luz de START/STOP (iniciar/detener) y sonará una alarma. Presione START/STOP para detener el destello y la alarma. Presione START/STOP de nuevo para apagar el horno.
- El horno permanecerá encendido por un tiempo total de 4 horas (se activa la cuenta regresiva presionando el botón START/STOP (iniciar/detener)).



SONDA

La sonda puede usarse en los modos AIR FRY (freír con aire) o BAKE (hornear) con una temperatura de horno de hasta 450°F (230°C). Le permite calentar o cocinar alimentos a la temperatura interna deseada. La temperatura interna máxima que puede detectar la sonda es 200°F (95°C). La pantalla señalará LO (baja) hasta que la temperatura de la comida alcance los 100°F (40°C). En los cortes grandes de carne, puede llevar aproximadamente 45 minutos que la temperatura interna supere los 100°F (40°C).

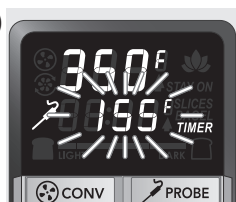
NOTA: Introduzca la sonda aproximadamente 1 pulgada (25 mm) dentro de la parte más gruesa del alimento. Verifique que la sonda no toque ningún hueso, grasa u otra sección de la parte interna del horno o de los elementos de calentamiento y que la parrilla del horno se encuentre en la posición más baja.

1. Configure el modo de cocción deseado AIR FRY (freír con aire) o BAKE (hornear).

2. Utilizando el extremo de la sonda, empuje la tapa del enchufe a un lado e introdúzcala dentro del enchufe de pared del horno. Introduzca la sonda de temperatura dentro de la comida y luego coloque la comida en el horno.



3. La temperatura predeterminada de la sonda de 155°F (70°C) y el icono de la sonda pueden visualizarse destellando. Mientras destella, la temperatura de la sonda puede ajustarse girando la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para bajar la temperatura. El rango de temperatura de la sonda es de 100°F (40°C) hasta un máximo de 200°F (95°C). La temperatura configurada de la sonda destellará por 3 segundos y luego quedará fija.



4. Si la temperatura destellante de la sonda no se activa dentro de los 10 segundos, ésta quedará fija. Una vez que la temperatura de la sonda queda fija, girar la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad) de tostado sólo ajustará la temperatura del horno.



5. Para lograr que la temperatura de la sonda destelle de nuevo para ajustar la temperatura, presione PROBE (sonda) una vez para desactivar la característica de la PROBE y luego presione PROBE de nuevo para volver a activar la característica de la PROBE y que aparezca la visualización destellante.



6. La sonda no puede configurarse a una temperatura mayor a la temperatura configurada del horno. Por ejemplo, si la temperatura del horno está configurada en 180°F (80°C), la temperatura de sonda más alta que puede configurarse es 180°F (80°C).

SONDA

NOTAS:

- Si se presiona el botón PROBE (sonda), pero no se enchufa la sonda y se alcanza la temperatura configurada del horno, el horno emitirá un pitido para que se enchufe la sonda.
- Cuando se alcanza la temperatura de la sonda, el horno emitirá una alarma larga seguida de pitidos cortos para desenchufar la sonda y quitar los alimentos. Si no se toma ninguna acción, el horno quedará encendido por 4 horas.
- Si la sonda se enchufa mientras el horno está configurado en PROOF (leudar), WARM (calentar), BROIL (asar), o TOAST/BAGEL (tostar), se visualizará un mensaje de error. Quite la sonda del enchufe del horno.
- La función de sonda puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

CONVECCIÓN

CONV es el modo de convección. La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado y conseguir una cocción más rápida y uniforme.

1. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (15°C) o reduzca el tiempo de cocción en 25%. Para más información, ver la sección “Consejos para hornear por convección” en la página 64.
2. Presione CONV para activar el modo de convección.
3. El botón de convección puede activarse o desactivarse para brindar cocción por convección en cualquier momento durante el modo BAKE (hornear).



NOTA: El modo CONV puede detenerse en cualquier momento presionando el botón CONV.

MODO SUSPENSIÓN

- Mientras se encuentra enchufado pero no en uso, el horno se hallará en modo suspensión. La pantalla mostrará sólo el logo de Lotus.
- Para quitar al horno del modo suspensión, presione cualquier botón o gire cualquier perilla para reactivar el horno.
- Si el horno no se ha iniciado 30 segundos después de reactivarse, la pantalla pasará al modo suspensión.
- El horno permanecerá encendido por un tiempo total de 4 horas (se activa la cuenta regresiva presionando el botón START/STOP (iniciar/detener)).

Cómo usar los modos de cocción

PROOF (leudar)

Utilice el modo PROOF (leudar) para leudar panes y panecillos. La temperatura predeterminada de leudado es de 80°F (30°C).

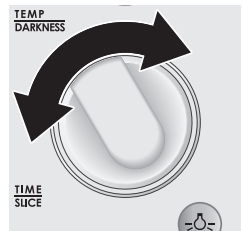
1. Desplace la parrilla del horno a una posición más baja.
Gire el bisel selector a PROOF (leudar).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 80°F (30°C). La temperatura no puede ajustarse en el modo PROOF (leudar).



3. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas sobre cómo configurar el temporizador, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53. El modo PROOF (leudar) no tiene un ciclo de precalentamiento.



4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



5. Al finalizar el tiempo de leudado, presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.

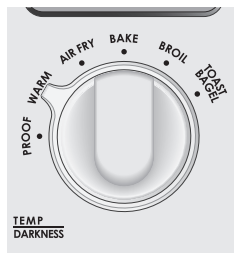


NOTA: El modo PROOF (leudar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

WARM (calentar)

Utilice el modo WARM (calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos. La temperatura del modo WARM (calentar) puede configurarse entre 140°F (60°C) y 170°F (80°C).

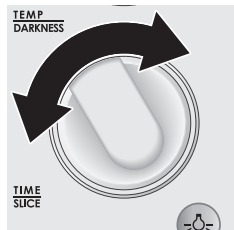
1. Ajuste la parrilla del horno para verificar que los alimentos se encuentren en el centro del horno. Gire el bisel selector a WARM (calentar).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 140°F (60°C). El rango de temperatura de WARM (calentar) es de 140°F (60°C) hasta un máximo de 170°F (80°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección “Cómo configurar la temperatura” de la página 52.



3. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53. El modo WARM (calentar) no tiene un ciclo de precalentamiento.



4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



5. Al finalizar el tiempo de calentamiento, presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.



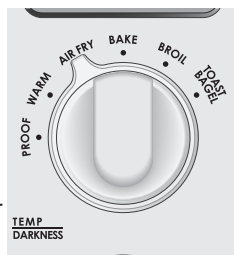
NOTA: El modo WARM (calentar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

AIR FRY (freír con aire)

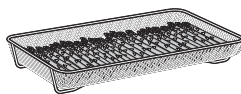
El modo AIR FRY (freír con aire) utiliza altas temperaturas y un flujo de aire mejorado para conseguir un acabado crujiente y dorado en los alimentos.

NOTA: El botón CONV (convección) no funcionará cuando esté en modo AIR FRY (freír con aire), ya que el ventilador funcionará automáticamente a la velocidad óptima.

1. Gire el bisel selector a la posición AIR FRY (freír con aire).
El icono (🌀) de freír con aire se iluminará y se mostrará la temperatura predeterminada de 450°F (230°C). El rango de temperatura para freír con aire oscila entre 250°F (121°C) y 450°F (230°C) y puede ajustarse antes o durante el ciclo. Para obtener mejores resultados, recomendamos utilizar una temperatura de entre 400°F (204°C) y 450°F (230°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección “Cómo configurar la temperatura” en la página 52.
2. El temporizador puede ajustarse antes o durante el ciclo. Para obtener instrucciones detalladas, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53.
3. Si lo desea, puede utilizar la sonda en lugar del temporizador. Ver la sección “Sonda” en la página 55.



4. Coloque los alimentos de manera uniforme en la cesta para freír con aire. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las comidas.



5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para encender el horno.
6. Después de terminado el tiempo de freír con aire, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.



NOTA: El modo AIR FRY (freír con aire) puede detenerse en cualquier momento si presiona START/STOP (iniciar/detener).

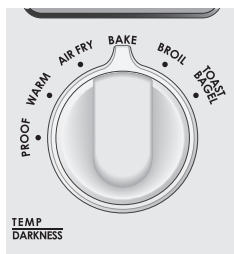
7. Ver “Consejos para freír con aire” en la página 64.
8. Después de terminado el tiempo de AIR FRY (freír con aire), presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.



BAKE (hornear)

El modo BAKE (hornear) es el modo de cocción más versátil. Utilícelo para tarteletas, pasteles, galletas, souffles, estofados, vegetales y para recalentar. El modo BAKE (hornear) también se puede utilizar para asar alimentos grandes y más densos que requieran dorarse, como un asado de costilla, costillar de cordero, pollos enteros, lomos de cerdo y verduras. La temperatura del modo BAKE (hornear) puede configurarse entre 170°F (80°C) y 450°F (230°C).

1. Gire el bisel selector a BAKE (hornear).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 350°F (180°C). El rango de temperatura de BAKE (hornear) es de 170°F (80°C) hasta un máximo de 450°F (230°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección "Cómo configurar la temperatura" de la página 52.



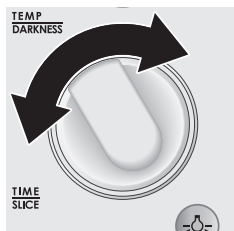
3. Presione CONV (convección) si desea calentar por convección.

La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado y conseguir una cocción más rápida y uniforme. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (15°C) o reduzca el tiempo de cocción en 25%. La convección puede activarse o desactivarse en cualquier momento durante el ciclo presionando el botón CONV.



4. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas, ver la sección "Cómo configurar el temporizador" de la página 53.

5. Si así lo desea, puede utilizarse la sonda en lugar del temporizador. Ver la sección "Sonda" de la página 55. La sonda puede usarse hasta 450°F (230°C).



6. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



7. Al finalizar el tiempo de BAKE (hornear), presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.

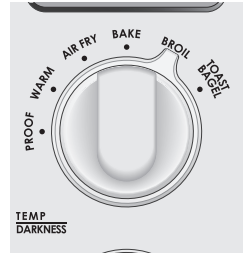


NOTA: El modo BAKE (hornear) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

BROIL (asar)

El modo BROIL (asar) activa los elementos calentadores superiores. Elija entre las temperaturas HI (alta) (550°F/290°C) y LO (baja) (450°F/230°C).

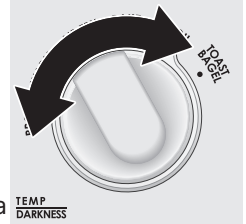
1. Coloque la parrilla del horno en la posición más alta. Utilice la parrilla asadora con bandeja incluida con el horno. Gire el bisel selector a BROIL (asar).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de HI (alta).



3. Si así lo desea, gire la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) a la izquierda para bajar la temperatura a LO (baja). Utilice la temperatura HI (alta) para cortes finos de carne, pescado, aves, vegetales u otros alimentos. Utilice LO (baja) para cortes más gruesos que deben cocinarse bien antes de dorarse.



NOTA: Los alimentos no deben estar a menos de un pulgada (2.5 cm) del elemento calentador superior.

4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



5. Gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo de asado. Puede configurarse un máximo de 20 minutos para asar. El tiempo puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo.

6. El asado puede efectuarse con la puerta del horno cerrada o dejándola ligeramente abierta. La puerta tiene una característica que le permite permanecer en una posición parcialmente abierta.

7. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



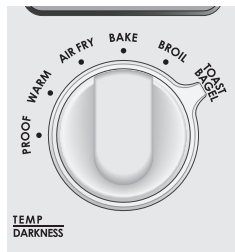
NOTAS:

- El modo BROIL (asar) puede configurarse para permanecer encendido girando la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la izquierda hasta que se visualice "ON STAY ON" (mantener encendido activado). El horno se apagará en forma automática después de 30 minutos.
- El modo BROIL (asar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

TOAST (tostar)

El modo TOAST (tostar) activa los elementos calentadores superior e inferior y tuesta ambos lados de hasta 6 rebanadas de pan por vez. **Coloque la parrilla del horno en la posición media para mejores resultados.** DARKNESS (intensidad de tostado) y SLICES (rebanadas) puede ajustarse en cualquier momento.

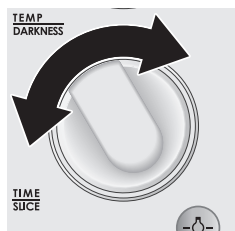
1. Gire el bisel selector a TOAST (tostar).



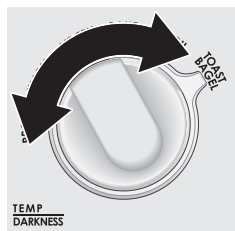
2. Podrá verse la cantidad predeterminada de 4 rebanadas.



3. Gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar la cantidad de rebanadas hasta un máximo de 6 rebanadas o hacia la izquierda para reducirlas. La cantidad de rebanadas sólo puede ajustarse antes de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



4. Gire la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) hacia la derecha para aumentar la intensidad de tostado o hacia la izquierda para reducirla. La tonalidad de tostado también puede ajustarse después de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



6. El horno se apaga en forma automática cuando finaliza el ciclo de tostado.

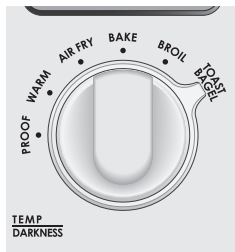
7. El horno conservará la última configuración de tostado en su memoria a menos que se desenchufe el horno.

NOTA: El modo TOAST (tostar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

BAGEL

El modo BAGEL activa los elementos calentadores superior e inferior y tuesta el lado superior mientras calienta la parte inferior de hasta 6 mitades de bagels al mismo tiempo. **Coloque la parrilla del horno en la posición superior para mejores resultados.** DARKNESS (intensidad de tostado) y SLICES (rebanadas) pueden ajustarse en cualquier momento.

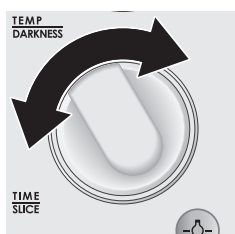
1. Gire el bisel selector a TOAST/BAGEL (tostar/bagel). El horno ingresará al modo TOAST (tostar) primero con SLICE (rebanada) y podrán visualizarse los íconos de tostar.



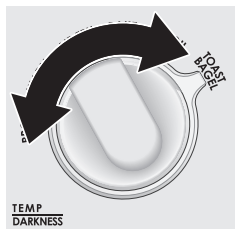
2. Para cambiar al modo BAGEL, gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha hasta que pueda visualizarse BAGEL.



3. Siga girando la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) para seleccionar la cantidad de mitades de bagel de 1 a 6 rebanadas. La cantidad de mitades sólo puede ajustarse antes de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



4. Gire la perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) hacia la derecha para aumentar la intensidad de tostado o hacia la izquierda para reducirla. La intensidad de tostado también puede ajustarse después de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



6. El horno se apaga en forma automática cuando finaliza el ciclo de tostado.

7. El horno conservará la última configuración de tostado en su memoria a menos que se lo desenchufe.

8. Para volver al modo TOAST (tostar), gire la perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la derecha hasta que puedan visualizarse SLICE y .

NOTA: El modo BAGEL puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

CÓMO USAR LOS MODOS DE COCCIÓN

CONSEJOS PARA FREÍR CON AIRE

- Utilice la bandeja para freír con aire ubicada debajo de la cesta para freír con aire cuando cocine alimentos que puedan gotear.
- El modo AIR FRY (freír con aire) puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras de aire independientes.
- Para obtener mejores resultados al freír con aire, configure la temperatura entre 400°F–450°F (204°C–232°C).
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina alimentos congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Compruebe la cocción deseada de los alimentos antes de que finalice el ciclo de cocción. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según sea necesario.
- Corte trozos de tamaño uniforme y coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír con aire, a fin de obtener resultados de cocción uniformes.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente.
- Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.
- La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Las migas de pan crean recubrimientos crujientes al freír con aire. Evite salsas o masas.
- Para facilitar la limpieza, rocíe o limpie la cesta para freír con aire con el aceite de cocina que prefiera antes de añadir los alimentos.

CONSEJOS PARA HORNEAR

- Coloque los alimentos en el centro del horno. La posición de las parrillas cambia en relación al tamaño de los alimentos.
- No recubra los alimentos con papel de aluminio en su totalidad. El papel metálico puede aislar los alimentos y retrasar la cocción.
- Para recalentar panecillos o galletas, colóquelos sobre una bandeja para hornear y caliente a 300°F (150°C) por 10 minutos.
- Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción, si fuera necesario.

CONSEJOS PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN

- Coloque los alimentos en el centro del horno. La posición de las parrillas cambia en relación al tamaño de los alimentos.
- La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/rostitado para así lograr una cocción más pareja y más rápida. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (15°C) o reduzca el tiempo de cocción de la siguiente manera: elementos finos 1–2 minutos y carnes grandes hasta un 25%. El precalentamiento es necesario sólo para alimentos que se hornean en menos de 20 minutos y productos como popovers en los cuales el ascenso de vapor es importante.
- No se recomienda la cocción por convección para pizzas congeladas.

CONSEJOS PARA ASAR

- Coloque la parrilla del horno en la posición alta.
- Utilice la parrilla y la bandeja para hornear incluida con el horno. Coloque en el horno. NO PRECALIENTE EL HORNO. Use HI (alta) para asar cornes finos de carne, pescado y aves para dorar y cocinar rápidamente. Use LO (baja) para cortes más gruesos que requieren más tiempo de cocción sin dorar de más la parte externa. Dejar la puerta del horno o del compartimento de asado parcialmente abierta durante la cocción evita que el medio de cocción se caliente demasiado o se llene de vapor. Si se junta mucho calor, el elemento asador podría apagarse en forma automática. Si hay mucho vapor, los alimentos no tendrán una buena costra caramelizada.
- Dé vuelta los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

Recomendaciones sobre los cuidados

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica::

No limpiar con esponjillas de metal. Pueden desprenderse pedazos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.

Su horno debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una prolongada vida útil. La limpieza regular también reduce el riesgo de incendio.

ANTES DE LIMPIAR

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar.

LIMPIEZA	
Pantalla del panel de control	Limpie con una esponja ligeramente húmeda. Proteja la pantalla cuando limpie otras superficies.
Exterior de acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplique con un paño suave libre de pelusas. Para resaltar el lustre natural, limpie la superficie suavemente con un paño de microfibra humedecido con agua seguido de un paño para lustrar seco. Siempre siga la veta del acero inoxidable. Limpie utilizando un limpiador de acero inoxidable suave y no abrasivo como Signature Polish. Aplique con un paño suave 100% libre de pelusas.
Exterior que no es de acero inoxidable	Limpie la parte externa del horno con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o paños de limpieza metálicos. O, rocíe con un limpiador todo propósito. Limpie con un paño suave libre de pelusas.
Interior del horno	Deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla. Para limpiar la parte interna del horno, pase un paño húmedo jabonoso por las paredes y el piso. Repita con un paño húmedo y limpio. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica. No utilice productos de limpieza abrasivos para evitar rayar el acabado.
Ventana de vidrio	Cuando la ventana esté fría, utilice una hojita de afeitar para retirar suavemente los alimentos pegados. Rocíe limpiador de vidrios sobre un paño. Pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque por completo con un paño limpio.
Parrillas del horno y guías laterales de las parrillas	Limpie con un limpiador abrasivo suave. Pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque por completo con un paño limpio.
Cesta para freír con aire, bandeja para freír con aire, bandeja para hornear, rejilla para asar, bandeja de migas/goteo	Apto para lavavajillas. O, lave en agua jabonosa, enjuague y seque bien.
Perillas de control	Límpielas con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Seque por completo con un paño limpio.
Sonda	Limpie el extremo de la sonda con agua jabonosa. Enjuague y seque por completo con un paño limpio.

CÓMO QUITAR LA BOMBILLA HALÓGENA

NOTA: La bombilla halógena deben reemplazarse sin tocar los bulbos con los dedos. Al reemplazar la bombilla halógena, es necesario usar un paño suave y limpio mientras manipula la bombilla.

PRECAUCIÓN: Riesgo de brulures. Laisser refroidir l'ampoule avant de la remplacer. No toque la bombilla.

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Ubique la luz del horno en el lado derecho trasero del horno.
3. Para quitar la cubierta de vidrio, desenrosque la cubierta girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y quítela.
4. Para quitar la bombilla halógena, jale de la misma suavemente hacia afuera. No trate de desenroscar la bombilla.

CÓMO VOLVER A COLOCAR LA BOMBILLA HALÓGENA

1. Para reemplazar la bombilla halógena estándar de 25-watt G9, con cuidado alinee y presione el extremo con clavija de la bombilla dentro del enchufe ubicado en el lado derecho trasero del horno.
2. Coloque la cubierta de vidrio sobre la bombilla y gírela en sentido de las agujas del reloj hasta ajustar bien.

Solución de problemas

Se visualiza  y "Err 1".

- La sonda está rota. Comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

Se visualiza  y "Err 2".

- La sonda está sucia o grasosa. Limpie el extremo de la sonda con agua jabonosa. Enjuague y seque. Introduzca y quite el extremo de la sonda dentro del enchufe de la pared del horno varias veces. Si todavía no funciona, comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

Se visualiza  y "Err 3".

- Se enchufó la sonda durante los modos PROOF (leudar), WARM (calentar), BROIL (asar) o TOAST/BAGEL (tostar/bagel). Quite la sonda.

¿Qué tamaño deben tener las bandejas para entrar en el horno?

- La mayoría de las bandejas para hornear de 9" x 13" (23 cm x 33 cm), excepto las que tienen manijas anchas, incluida la bandeja Le Creuset, pueden usarse en este horno.

¿Cuál es el tamaño más grande de pollo que entra en el horno?

- Un pollo de 5.5 libras (2.5 kg).

¿Los calentadores se apagan y encienden en el modo BROIL (asar)?

- Sí.

Los calentadores no resplandecen.

- Los calentadores inferiores pueden no resplandecer con un color rojo muy intenso. Resulta normal para este calentador de incoloy de vida útil prolongada. Aún así el aparato está brindando el calor adecuado.

Si deseo tostar pan, ¿cuál es la mejor configuración?

- El modo TOAST (tostar) es mejor para tostar ambos lados de panes y bagels en rebanadas o utilice el modo BROIL (asar) para sandwiches, baguettes o crostini abiertos. El modo BROIL (asar) activa el elemento calentador superior y resulta fantástico cuando se requiere el tostado de sólo un lado, o los panes pueden darse vuelta cuando se alcanzó la intensidad de tostado deseada. Asegúrese de que la parrilla de horneado se encuentre en la posición superior para un dorado óptimo.

¿De qué están hechas la bandeja para hornear, la cesta para freír con aire y la bandeja para freír con aire?

- Estas piezas son de acero inoxidable.

El horno parece estar "durmiendo"; la pantalla está en blanco. ¿Qué debo hacer?

- El horno pasa al modo suspensión si no está preparando algo o no se ha activado por 30 segundos. Para "despertarlo", simplemente gire cualquier perilla o presione cualquier botón y la pantalla volverá a activarse.

Garantía limitada de Lotus Professional

Esta garantía se aplica a los productos comprados y usados en los Estados Unidos y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza a cualquier otra garantía o condición.

Este producto está garantizado contra defectos de materiales y mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de entrega original en Canadá y en los EE. UU. Durante este período, su remedio exclusivo es el reemplazo de este producto o cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra opción; sin embargo, usted es responsable de todos los costos asociados a la devolución de un producto o componente bajo esta garantía. Si el producto o componente no está disponible, lo reemplazaremos por uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme a las instrucciones impresas, o daño al producto como resultado de accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende solo al comprador original o al receptor de un regalo. Conserve el recibo de venta original, ya que se requiere un comprobante de compra para presentar un reclamo de garantía. Esta garantía quedará anulada si el producto se utiliza para un uso que no sea uso doméstico unifamiliar o si se somete a cualquier voltaje y forma de onda distintos a los especificados en la etiqueta de características (p. ej., 120V ~ 60 Hz).

Excluimos todos los reclamos por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por el incumplimiento de una garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. **Toda garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comercialización o idoneidad para un fin determinado, queda excluida, excepto en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía escrita.** Esta garantía por escrito le otorga derechos legales específicos. Es posible que tenga usted otros derechos legales que varían según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Para realizar un reclamo de garantía, no devuelva este aparato a la tienda. Llame al +1 (888) 568-8761 o visite lotuscooking.com/customerservice en los EE. UU. o lotuscooking.ca/customerservice en Canadá. Para un servicio más rápido, incluya el modelo, el tipo y los números de serie en su aparato.





Lotus • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060

lotuscooking.com • +1 (888) 568-8761

840382201

03/2025