

THANE HOUSEWARES™

FlavorWave OVEN® EXPRESS™

GUIDE DE L'UTILISATEUR



THANE HOUSEWARES™



Thane International, Inc.,
La Quinta, CA 92253 www.thane.com

Thane Direct Canada Inc.,
Mississauga, ON
www.thane.ca

Thane Direct UK Ltd.,
Admail ADM3996, London,
W1T 1ZU
www.thanedirect.co.uk

FABRIQUÉ EN CHINE, THANE HOUSEWARES est une marque déposée de Thane International, Inc.
Tous droits réservés ©2010 par THANE INTERNATIONAL, INC.

FWOEX-FRE-CAN 29/12/10





IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Des mesures de sécurité élémentaires s'appliquent lorsque vous devez cuisiner, surtout si des enfants se trouvent à proximité.

Lisez attentivement les recommandations, les mises en garde et les avertissements qui suivent avant d'utiliser l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous que la tension d'alimentation de l'appareil corresponde à la tension de la prise de courant.
Tension nominale :
110~120V, 60Hz, 1000W
220~240V, 50/60Hz, 950~1100W
- Ne placez pas l'appareil à un endroit où il risquerait de tomber dans l'eau.
- Ne touchez pas à un appareil qui serait tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement !
- Toujours mettre l'appareil en position « off » avant le branchement ou le débranchement.
- Déposez l'appareil au centre d'un comptoir ou d'un autre espace de travail.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le déplacer.
- Assurez-vous de bien fixer le couvercle sur le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ avant de le mettre sous tension.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle et le déposer sur son socle. Ne jamais le déposer directement sur le comptoir. Il doit toujours y avoir un espace de 5 cm (2 pouces) entre le couvercle et la surface du comptoir.
- Utilisez toujours les deux mains pour déplacer l'appareil.
- L'appareil doit toujours être placé à plus de 5 cm (2 pouces) d'un mur lorsqu'il est utilisé.
- Ne jamais toucher le bol de verre, le couvercle ou toute autre surface de l'appareil pendant son utilisation. L'air contenu dans le récipient peut atteindre environ 210°C/410°F, ce qui rend la surface très chaude. Il pourrait en résulter des brûlures.
- Cet appareil ne doit pas être manié par des enfants ou par des personnes handicapées ou des personnes ayant des problèmes sensoriels ou n'ayant pas d'expérience avec de tels appareils. Ces personnes doivent être supervisées par des gens qui sont responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Utilisez cet appareil pour l'usage auquel il est destiné. Ne pas utiliser d'autres accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Le non-respect de ces recommandations pourrait causer un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas comme il se doit, s'il a été endommagé ou immergé dans l'eau et si le cordon d'alimentation est abimé.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

ALIMENTS	DURÉE DE CUISSON (référence seulement)	PROGRAMMATION DU FOUR	TRUCS POUR CUISINER
VIANDE			
Pain de viande	35 - 40 minutes	355°F (180°C)	Grille inférieure
Rôti de côte désossé	24 - 26 minutes pour 1 lb (450g)	400°F (205°C)	Grille inférieure
Filet mignon grillé	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille supérieure
Bifteck de surlonge	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille supérieure
Hamburgers et hot-dogs	20 - 25 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Gigot d'agneau rôti	25 - 30 minutes pour 1 lb (450g)	390°F (200°C)	Grille supérieure
VOLAILLE			
Ailes de poulet épicées	30 minutes pour 2 lbs (900g)	445°F (230°C)	Moitié sur la grille supérieure, moitié sur la grille inférieure
Poulet entier (ou demi-dinde)	15 - 20 minutes pour 1 lb (450g)	445°F (230°C)	Grille inférieure, utilisez avec Rallonge adaptable (accessoire optionnel)
Poulet barbecue	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poulets Cornish	25 - 30 minutes	445°F (230°C)	Grille inférieure
Poulet au cari	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poulet au citron	25 - 30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
FRUITS DE MER			
Crevette barbecue	10 - 15 minutes pour 1 lb (450g)	435°F (225°C)	Grille supérieure
Darne grillée	20 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Poisson en papillote	25 - 30 minutes	360°F (180°C)	Grilles supérieure et inférieure
Saumon entier	20 - 25 minutes	400°F (205°C)	Grille inférieure
LÉGUMES			
Grêlots au romarin	45 minutes	355°F (180°C)	Grille supérieure
Chou-fleur gratiné	15 - 20 minutes	330°F (165°C)	Grille supérieure
Frites	20 minutes	445°F (230°C)	Grille supérieure
Pommes de terre en robe des champs au four	35 - 40 minutes	400°F (205°C)	Grille inférieure
Légumes rôtis	20 - 25 minutes	445°F (230°C)	Grille inférieure
DESSERTS			
Tartelette aux pommes	30 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure
Pouding pomme-amandes	30 minutes	345°F (175°C)	Grille supérieure
Pommes au four	25 - 35 minutes	435°F (225°C)	Grille supérieure
Tartelette poire-pêche	20 minutes	400°F (205°C)	Grille supérieure

• Les températures et les durées de cuisson sont approximatives. • Les résultats peuvent varier selon le poids et le volume d'eau et de gras contenu dans l'aliment, la température initiale de la cuisson, la quantité de la nourriture et autres facteurs. • Selon la recette et le type d'aliment, la nourriture devra être retournée durant la cuisson. • Augmentez la température de la cuisson de 30 à 50% pour les aliments surgelés. Pour de meilleurs résultats, faites décongeler la nourriture avant la cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

SYMPTOMS & PROCEDURES

<p><i>LE FOUR NE S'ALLUME PAS</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise murale. • Assurez-vous également que la prise murale est fonctionnelle. • Assurez-vous que le thermostat est réglé à la température désirée. • Appuyez sur le bouton de sûreté situé sur le couvercle et poussez la poignée complètement vers le bas. <p>NOTE : La poignée est un interrupteur de sécurité et l'appareil ne fonctionnera pas si cette poignée est relevée.</p>
<p><i>LE FOUR NE CHAUFFE PAS</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le thermostat pour vous assurer qu'il soit réglé à une température suffisamment élevée.
<p><i>LE COUVERCLE OU LE BOL DE VERRE EST FISSURÉ</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Commandez les pièces de rechange au Service à la clientèle.

CARACTÉRISTIQUES

<p><i>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</i></p>	
<p>Modèle :</p>	<p>CO-04MH</p>
<p>Tension :</p>	<p>120V, 60Hz ou 220-240V, 50/60Hz</p>
<p>Puissance nominale :</p>	<p>950-1100W</p>
<p>Thermostat :</p>	<p>65-230°C/150-446°F</p>
<p>Chronomètre :</p>	<p>0-60 minutes</p>
<p>Poids :</p>	<p>4.9 KGS/10.8 LBS</p>
<p>Bol de verre :</p>	<p>7 litres</p>

Dans de tels cas, confiez l'appareil à un technicien qualifié qui effectuera une vérification et procédera à une réparation, s'il y a lieu.

16. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute personne qualifiée pour ainsi éviter tout danger.
17. Ne pas utiliser à l'extérieur ou faire fonctionner à proximité des produits aérosols ou encore près des bonbonnes d'oxygène.
18. Ne pas laisser pendre le cordon du comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
19. Ne pas placer l'appareil sur ou près des brûleurs électriques ou au gaz ou dans un four chauffé.
20. Ne pas déplacer l'appareil s'il contient des aliments chauds. Retirez le couvercle, le bol de verre et les grilles avec précaution.
21. Cet appareil est pour usage domestique seulement et il est conçu pour une utilisation normale. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
22. Ne pas désassembler l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur.
23. L'appareil doit être rangé dans un endroit sécuritaire s'il n'est pas utilisé.
24. Utilisez la poignée pour retirer le couvercle.
25. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
26. Mettre l'appareil en position « off » avant d'enlever le couvercle ou vérifier la cuisson. Le couvercle et la commande chauffage doivent être déposés sur le socle.
27. Soyez prudent si vous devez verser de la graisse chaude.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie ou un contrôle de commande à distance.
29. Pour éviter de subir un choc électrique, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le couvercle dans l'eau ou tout autre liquide.
30. Pour débrancher, remettre le thermostat et le chronomètre à « off » et retirez ensuite la fiche de la prise de courant murale.
31. Si l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer, assurez-vous de le débrancher. Attendez qu'il refroidisse avant de le démonter.
32. Assurez-vous que les composants du couvercle ne soient pas trempés lorsque vous nettoyez l'appareil.
33. Pour les unités de 120V seulement : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche est conçue pour s'adapter complètement dans la prise. Si elle ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de détruire ce dispositif de sécurité.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

I. INTRODUCTION

ORIGINE DU FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™

THE NEXT GENERATION IN COOKING™

Le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ vous permet de préparer des repas sains et délicieux en deux fois moins de temps que les méthodes traditionnelles. Les résultats obtenus s'expliquent par une façon révolutionnaire de cuisiner, à partir d'une méthode qui a déjà fait ses preuves.

Depuis longtemps, les grands cuisiniers savent qu'ils peuvent améliorer la cuisson au four traditionnelle en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation de l'air chaud.

Ce four à convection traditionnel était muni d'un ventilateur installé sur l'un des côtés d'une boîte de métal.

Le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ améliore l'efficacité du four à convection grâce à ces particularités :

- Le bol du FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ est fait de verre, et non de métal, ce qui vous permet de voir les aliments pendant la cuisson.
- Le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ comprend un bol circulaire avec un ventilateur installé dans le couvercle. L'air chaud se déplace vers les aliments et tout autour du bol et remonte ensuite vers le ventilateur. Ainsi, l'air chaud est constamment en mouvement puisqu'il enrobe et cuit la nourriture rapidement et efficacement.
- Le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ est muni de grilles qui permettent la cuisson sur deux niveaux. De plus, les gras et les huiles de la viande, la volaille ou le poisson, qui cuisent sur la grille du bas, seront évacués au fond du bol. Vous obtiendrez ainsi des aliments moins riches et plus nutritifs.

PRÉPARATION ET PRÉSENTATION DES ALIMENTS

PRÉPARATION

Une préparation méthodique aide à bien réussir des repas sains et appétissants. Enlevez toujours l'excès de gras. Nettoyez et apprêtez les légumes et les garnitures en enlevant les marques et les taches. N'utilisez que des viandes et des légumes frais. Assurez-vous que tous les aliments cuisent selon le temps exigé. Il faut prévoir différentes périodes de cuisson pour que tout soit prêt en temps voulu.

PRÉSENTATION

Voici quelques suggestions pour agrémenter votre table et faire de ce repas une occasion spéciale :

- Déposez des tranches de pain frais dans un panier recouvert de serviettes de papier colorées. Servez avec du beurre ou de la margarine, mélangé(e) avec du fromage gratiné, du sel d'ail ou tout autre assaisonnement.
- Les plats de viande sont plus appétissants lorsqu'ils sont présentés dans une grande assiette, garnie de persil, de spirales de carottes (coupées avec un éplucheur de pommes de terre) et de radis en rosettes.
- Servez les sauces dans un contenant de verre ou de porcelaine. Ajoutez-y une louche et déposez le tout dans une assiette, ce qui facilitera le service entre vos invités.
- Des fleurs sur la table sont toujours appréciées. Vous pouvez laisser place à votre imagination et ajouter d'autres décorations.
- Pour des repas plus intimes, les chandelles sont appropriées. Ne manquez pas de baisser les lumières. Avec des chandelles flottantes déposées dans un bol rempli d'eau, l'effet est tout simplement magique.

SÉLECTION DE VOS ALIMENTS

VIANDE

Boeuf : Choisissez une viande rouge, avec une fine texture et couverte de peu de gras (qui a une apparence de marbre). Pour économiser, achetez un morceau que vous découperez ensuite selon vos goûts et vos besoins.

Agneau : Choisir une viande maigre. Elle devrait être souple, rosée et de fine texture.

Porc : Choisir une viande maigre. Elle doit être de couleur rosée, av doiss...

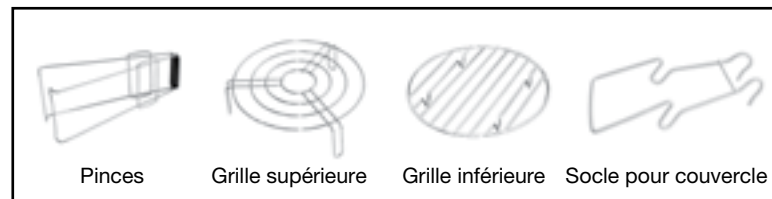
II. UTILISATION DE VOTRE FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™

SCHÉMA DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES

FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™



ACCESSOIRES STANDARDS



AVANT D'ENTREPRENDRE LA CUISSON

PRÉPARATION DU FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™

POUR LA PREMIÈRE UTILISATION SEULEMENT

Le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ devrait d'abord être chauffé avant de procéder à une première cuisson. En préparant le four, selon les instructions, vous noterez une légère odeur de brûlé. En fait, le four détruit le surplus de lubrifiant déposé sur les éléments de chauffage. Vous n'avez rien à craindre et le four ne sera pas endommagé.

SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES...

- Essayez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide.
- Posez fermement le couvercle sur le four.
- Programmez la minuterie à 5 minutes.
- Programmez le thermostat à 210°C/410°F et allumez l'appareil.
- Lorsque la minuterie a atteint le temps limite, laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes.
- Encore une fois, essayez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide.

MAINTENANT, VOTRE FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ EST PRÊT POUR VOTRE PREMIER REPAS !

AVERTISSEMENT

NE PAS LAVÉR OR IMMERGER LE COUVERCLE DANS L'EAU OU AU LAVE-VAISSELLE. LA SURFACE EXTÉRIEURE PEUT ÊTRE NETTOYÉE DÉLICATEMENT AVEC UN CHIFFON OU UNE ÉPONGE HUMIDE.

• PRÉPARER UN REPAS COMPLET EN UNE SEULE CUISSON

En utilisant les deux grilles, il est facile de préparer un repas complet en une seule opération. Souvenez-vous que beaucoup d'aliments nécessitent une durée de cuisson différente, selon l'aliment et le poids de celui-ci. Préparez-vous. Déposez la nourriture qui met le plus de temps à cuire sur la grille inférieure. Plus tard au cours de la cuisson, ajoutez les autres aliments sur la grille supérieure. Ainsi, la viande, les pommes de terre et autres légumes sont cuits tous ensemble et pourront être servis en même temps.

• BIEN DISPOSER LA NOURRITURE POUR UNE CUISSON OPTIMALE

Lorsque vous déposez plusieurs morceaux de nourriture sur la grille, assurez-vous de laisser un espace de 1,5cm/1/2pouces entre les aliments et la paroi du bol de verre. Cet espace permet à l'air de mieux circuler dans le four. Aussi, évitez d'empiler les aliments avec l'intention d'en faire cuire une plus grande quantité. L'air chaud doit circuler librement pour que la nourriture soit bien cuite.

• DES ALIMENTS CROUSTILLANTS

Après la cuisson, abaissez le thermostat et laissez fonctionner le ventilateur. Les aliments resteront chauds et croustillants.

• POUR FACILITER LE NETTOYAGE

Avant la cuisson, appliquez un enduit antiadhésif dans le bol et sur les grilles. Il sera plus facile d'enlever la graisse et autres saletés après la cuisson.

• ADAPTATION DES RECETTES

En règle générale, la température de cuisson pour les fours conventionnels est toujours la même mais la durée de cuisson est moindre. Les températures de cuisson des recettes contenues dans ce guide devraient servir de référence. Vous devrez déterminer si le poids de la viande est supérieur ou inférieur à celui indiqué dans la recette et ensuite ajuster le temps de cuisson en conséquence. Lorsque vous utilisez le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™ pour la première fois, nous vous suggérons d'utiliser un thermomètre. Surveillez le déroulement de la cuisson dans le bol de verre. En peu de temps, vous aurez acquis l'expérience nécessaire pour adapter vos recettes préférées au FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™.

• CHAUFFEZ D'AVANCE VOTRE FOUR (si la recette l'exige)

Pour une cuisson optimale, faites chauffer d'avance votre four à 210°C/410°F, pendant six (6) minutes, avant la cuisson.

• DURÉE DE LA CUISSON

Les durées de cuisson indiquées dans ce livret varieront selon le volume, le poids et la densité des aliments ou selon la croustillance désirée.

• LE MAÏS DEVRA ÊTRE ÉCAILLÉ AVANT LA CUISSON

III. CONSEILS PRATIQUES

UN MODE DE VIE PLUS SAIN

Avec le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™, la cuisson se fait toujours par air chaud (rôtissage à sec), les aliments étant soutenus par la grille. Ainsi, il y a moins de gras dans la nourriture, ce qui réduit le nombre de calories, améliore le taux de cholestérol et procure un mode de vie plus sain.

Avec le FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™, vous n'aurez pas à ajouter de matières grasses, d'huile, de beurre ou de margarine à vos recettes. Cependant, il est toujours possible de le faire, si vous le désirez.

Voici quelques suggestions pour vous aider à améliorer votre santé :

1. Tous les jours, assurez-vous de consommer des aliments de tous les groupes alimentaires.
2. Évitez une consommation excessive de beurre, de sauces ou autres matières grasses.
3. Mangez moins de sucre et de friandises
4. Mangez beaucoup de fruits et de légumes (préférentiellement cuits à la vapeur).
5. Buvez modérément de l'alcool.
6. Buvez beaucoup d'eau, tous les jours.
7. Mangez moins d'aliments transformés et plus de produits frais.
8. Mangez régulièrement et en petites quantités.
9. Consommez l'huile, le beurre et la margarine avec modération.
10. Utilisez modérément le sel.
11. Faites griller votre nourriture le plus souvent possible.

TRUCS POUR CUISINER

POUR PROFITER AU MAXIMUM DE VOTRE FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™, VOICI QUELQUES TRUCS À RETENIR...

- SELON LA RECETTE, LE TYPE, LE VOLUME, LE POIDS ET LA TEXTURE DE LA NOURRITURE, CELLE-CI DEVRAIT ÊTRE REMUÉE PENDANT LA CUISSON.
- SI POSSIBLE, TOUJOURS DÉPOSER LA NOURRITURE AU MILIEU DE LA GRILLE.

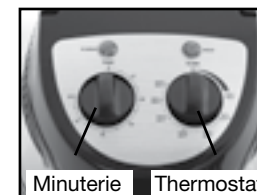
Ainsi, l'air chaud pourra circuler librement autour des aliments. La cuisson sera plus rapide et uniforme sans que vous ayez nécessairement à remuer la nourriture.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE FLAVORWAVE OVEN® EXPRESS™

1. Placez la grille inférieure ou supérieure à l'intérieur du bol de verre du four.
2. Placez la nourriture sur la grille et laissez suffisamment d'espace entre la nourriture et l'élément chauffant pour éviter qu'elle ne brûle ou prenne feu.
3. Assurez-vous que la poignée, la minuterie et le thermostat sont en position « OFF ».
4. Fixez solidement le couvercle sur le four.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.

NOTE : LA POIGNÉE DU COUVERCLE EST UN DISPOSITIF DE SÛRETÉ QUI DOIT ÊTRE EN POSITION HORIZONTALE POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION. SI LA POIGNÉE EST EN POSITION VERTICALE, L'APPAREIL NE FONCTIONNERA PAS.

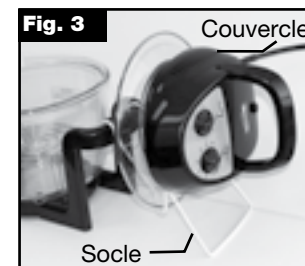
6. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le programmer à la température désirée.
7. Ajustez la minuterie au temps de cuisson désiré. Note : S.V.P., allouez un temps par défaut de 5 à 7 minutes pour une programmation de 60 minutes.
8. Appuyez sur le bouton de sûreté situé sur le couvercle et abaissez complètement la poignée, tel que démontré sur les images 2a, 2b & 2c.



9. Le four commencera la cuisson.
10. Lorsque le chronomètre atteindra la fin du cycle de cuisson, l'appareil arrêtera de fonctionner. Placez la poignée du thermostat en position « OFF ».

NOTE : Durant la cuisson, le four arrêtera automatiquement lorsque la température programmée aura été atteinte. C'est tout à fait normal.

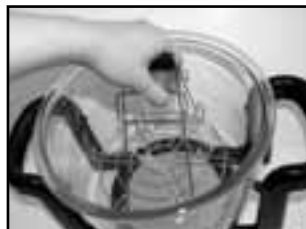
11. Retirez le couvercle et déposez-le sur le socle, tel que démontré sur l'image 3. Assurez-vous que la poignée est en position « OFF ».



⚠ AVERTISSEMENT

TOUJOURS DÉPOSER LE COUVERCLE SUR LE SOCLE

12. Vous pouvez maintenant retirer la nourriture du four. Rappelez-vous, les aliments sont chauds, redoublez de prudence. Utilisez les pinces pour retirer la nourriture et la grille, tel qu'illustré.



⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES SURFACES DE VERRE DU FOUR DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUCHER AU VERRE POURRAIT PROVOQUER DES BRÛLURES. NE PAS TOUCHER AUX SURFACES DE VERRE JUSQU'À CE QU'ELLES AIENT REFROIDIES.

NETTOYAGE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER
NETTOYAGE LÉGER

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir.
- Utilisez une éponge ou un linge à vaisselle, un détergent doux et de l'eau chaude pour nettoyer le bol de verre.
- Rincez ensuite pour enlever le détergent.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS IMMERGER LE COUVERCLE DANS DU LIQUIDE

NETTOYAGE NORMAL

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir.
- Essuyez le couvercle et le carter du ventilateur avec une éponge ou un linge à vaisselle humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de laine d'acier et tout autre produit abrasif.
- Lavez les grilles avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux.
- Nettoyez les parties en métal avec une éponge ou un linge à vaisselle humide et un détergent doux. Si vous devez gratter une surface, utilisez un tampon de nylon ou de polyester.

⚠ AVERTISSEMENT

ATTENDEZ QUE LE FOUR SOIT COMPLÈTEMENT SEC AVANT DE LE RÉUTILISER.

AUTO-NETTOYAGE DU BOL DE VERRE

- Ajoutez environ 2.5cm/1 pouce d'eau du robinet.
- Ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle doux.
- Fixez le couvercle sur le four et branchez-le.
- Placez le thermostat à « Wash » et programmez la minuterie à 10 minutes. (Le déplacement de l'air chaud provoque une réaction turbo qui enlève les taches tenaces du bol)
- Après le nettoyage, rincez le bol à l'eau chaude pour enlever le savon.

LE BOL DE VERRE AU LAVE-VAISSELLE

Le bol de verre et les grilles peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Par contre, ne jamais mettre le couvercle au lave-vaisselle ou l'immerger dans un liquide. Retirez le bol de verre de son support avant de le nettoyer.

RAPPELEZ-VOUS...

- Débranchez le four avant de nettoyer le couvercle.
- Laissez refroidir le four avant de le laver.
- Ne jamais immerger le couvercle dans l'eau.
- Ne pas mettre trop d'eau dans le bol de verre lors de l'auto-nettoyage.
- Le ventilateur ne doit jamais être humide.

SÉCHAGE DU FOUR

- Le four doit être sec après le nettoyage pour éviter la formation d'humidité dans le couvercle.
- Assurez-vous que l'appareil est bien débranché, laissez le couvercle légèrement ouvert, ce qui permettra d'assécher entièrement le bol, tel qu'illustré sur l'image 4.



NOTE

POUR ÉVITER QUE LE BOL DE VERRE NE SE BRISE, ATTENDEZ QU'IL AIT REFROIDI AVANT L'AUTO-NETTOYAGE OU AVANT DE LE REMPLIR D'EAU.