

BIG BOSS™

RAPID WAVE OVAL OVEN

ROASTS ■ BROILS ■ BAKES ■ BOILS ■ AIR FRIES ■ GRILLS ■ STEAMS
1300 Watt Power



BIG BOSS™ RAPID WAVE OVAL OVEN ITEM NO.8861FE
Distributed By EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2012
EMSON® All Rights Reserved. Made In China.

INSTRUCTION MANUAL



INTRODUCTION.....	2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
UNPACKING/ASSEMBLY.....	5
PARTS AND FEATURES.....	6
USAGE-BASICS.....	7
USAGE-DEHYDRATING FOOD.....	9
USAGE-PRE-HEATING.....	9
USAGE-THAWING.....	9
SUGGESTED COOKING TIMES.....	10
HELPFUL TIPS.....	13
CLEANING AND CARE.....	13

Three cooking elements working in unison. Halogen heat warms the surface of the food, directly, for browning, roasting and flavor. Convection circulates the hot air, evenly distributing the heat for faster cooking. Gentle infrared heat cooks food from inside out, sealing in juices. Roast turkey, bake fish, broil steaks, air fry chicken, grill meats, toast breads, steam vegetables and even make dessert - all without preheating or defrosting. Glass dome allows you to see the cooking process. The lid's tight seal keeps hot air inside, so the BIG BOSS™ Rapid Wave Oval Oven will not heat up your kitchen. Includes extender ring for more capacity and 2 cooking racks (low & high) allowing you to prepare a whole meal at once.

- Triple Cooking Power: Halogen, Convection & Infrared Heat
- Quickly Cooks From Frozen, No Thawing Time Needed
- 2 Trays Cook Multiple Foods At The Same Time
- Uses Less Energy, Cooking Up To 3X Faster



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Keep oven out of reach of children.
3. Before use check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or an authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
6. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
7. Do not immerse plug, cord or housing into water due to the risk of electric shock.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Always wear protective, insulated oven mitts or gloves when removing food items or handling the unit.
THE OVEN GETS VERY HOT.
11. Do not touch hot surfaces, use knobs or handles.
12. Always use the handle to remove the glass lid from the glass bowl.
13. Make sure the appliance is clean and dry prior to use.
14. Only place food in the appliance before setting the timer or after pre-heating.
15. Do not place near hot gas or electric burner.
16. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. Do not touch or stare directly into the bulb.
20. Do not move the appliance when in use.
21. Use extreme caution when handling or disposing of hot oils or other hot liquids.
22. Do not place oversized food into the appliance, the glass lid must be completely closed.
23. Do not place paper, cardboard, plastic or other flammable materials inside the unit.
24. Always turn the unit by moving knob to OFF position before removing the plug from the wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

25. Unplug from main power socket when not in use.
26. Always use the tongs provided when handling racks.
27. Servicing and repair should only be conducted by a qualified technician.



WARNING: CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and steam may escape during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

- Position the appliance so that it is never against a wall or in a corner, against curtains or upholstery.
- When operating the appliance on a work surface keep the surrounding areas clear and free from clutter. Ensure adequate air space surrounding the appliance for circulation.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not operate this appliance with other major appliances plugged into the same power socket - there is a risk of blowing the fuse.
- Do not touch the hot appliance surfaces while the unit is on or while cooling.
- All users of this appliance must read and understand this User's Manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Do not attempt to repair the appliance, contact a qualified service technician.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over long cord. Do not use extension cord as it can be pulled on by children causing the unit to tip over.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

PACKAGE CONTENTS:

- MAIN OVEN UNIT (LID, GLASS BOWL AND BASE)
- EXTENDER RING (1)
- COOKING RACKS (2)
- TONGS (1)

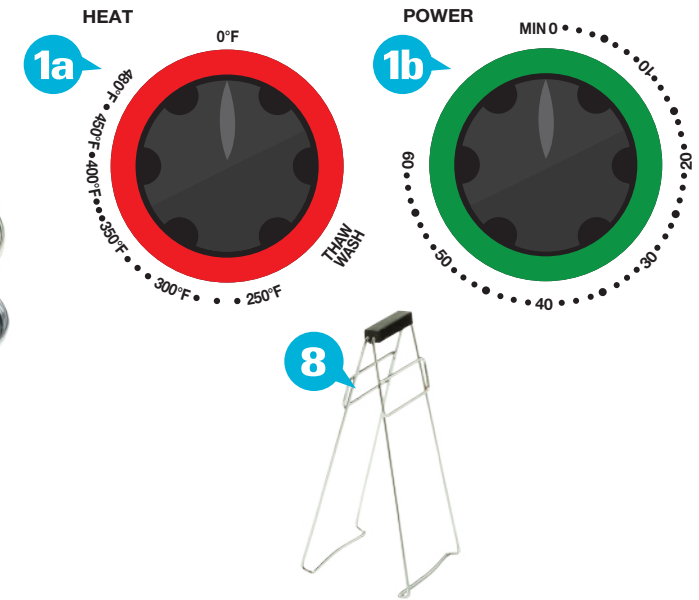
UNPACKING - BEFORE FIRST USE

Unpack the unit and remove all packaging materials. Before using the unit for the first time, thoroughly wash the glass bowl, plastic base, cooking racks and tongs in hot soapy water and allow to dry completely.

WARNING: Do not immerse the lid with control knobs, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place glass lid into the dishwasher.

QUICK ASSEMBLY (See PARTS+USAGE instructions on pp. 6-8)

1. Place the plastic base on a stable heat proof surface. DO NOT place it near edge of countertop or table.
2. Place the glass bowl onto the plastic base.
3. Place the low and high cooking racks into the glass bowl.
4. Place the glass lid on top of the glass bowl. The lid should sit on the inner rim of the bowl.
5. If using extender ring, place it on top of the glass bowl. Then place the lid on.



- 1. Glass Lid with Timer and Temperature Controls-** features super tight seal
1a-temperature controls
1b-timer controls
- 2. Safety Handle-**automatically turns the unit off when the handle is raised (shown in ON position).
- 3. Extender Ring-**increases capacity in order to cook larger foods.
- 4. High Cooking Rack-**additional rack for extra food
- 5. Low Cooking Rack-**main rack to cook foods
- 6. Glass Bowl-**holds food to be cooked
- 7. Bowl Base-**holds glass bowl
- 8. Tongs-**use to lift hot trays with food from glass bowl

PRIOR TO USE: IMPORTANT:

- Place the oven on a stable, heat-proof surface and make sure it is not near the edge of the table or countertop.
- Make sure that the power cord is not touching any hot surface.
- Always have enough space around the oven, so there is enough for cover when removed from the unit.
- Make sure you've placed the cooking racks inside the glass bowl prior to pre-heating and/or cooking.
- Always have the oven mitts ready to remove the lid and cooked food.
- You may use any oven safe pans, plates, tin foil, etc. that can be used inside the conventional oven.

ASSEMBLY-PLACING FOOD IN UNIT:

1. Open the glass lid and place the cooking racks inside, use one or both racks, depending on the amount of food. If only need to use 1 rack, use the lower rack.

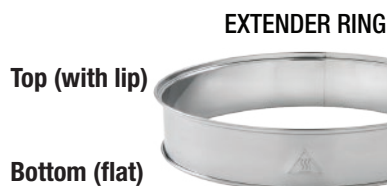
NOTE: You may combine both trays to make it a grid when cooking foods like french fries. Just place the high cooking rack in first, then layer the low cooking rack over the high rack. Align to form a grid. See Diagram on right.

2. Place food to be cooked directly on rack (preferred method). This will allow the hot air to circulate around the food to be able to cook it faster and more even.

3. You can increase the capacity of your Rapid Wave Oval Oven when cooking large foods such as a turkey (up to about 16 lb.). Your Rapid Wave Oval Oven comes with the Extender Ring that you can place on top of the glass bowl.

4. Just place the flat part of the extender ring over the glass bowl's lip. The extender has its own lip that will create a perfect seal with the unit's lid. See Diagrams above and on right.

5. Close the lid. Do not lower the handle yet. Plug the power cord into the electrical outlet.



SETTING THE TEMPERATURE:

6. Set the temperature knob to desired temperature by turning the knob clockwise. Refer to cooking times/temperature guide for reference.

NOTE: The cooking time depends on the size and weight of the food to be cooked. Most meats have recommended cooking times, those times should be used as a guide as the oven cooks faster than conventional ovens, so you may need to allow less time to cook the food.

SETTING THE TIMER:

7. Set the timer knob to desired time by turning the knob clockwise (from 0 to 60 minutes).

IMPORTANT: When turning the timer controls, **DO NOT rotate the knob counterclockwise, as it may damage the timer. If you have set the timer for longer than required, turn the oven off and wait for the timer to naturally countdown to the desired time.**

TURNING UNIT ON/OFF:

8. Lower the handle until it snaps in, this will turn the unit ON. The handle **MUST** be flat down in its stored position for the oven to operate. **IMPORTANT:** The handle is a safety feature. To turn the oven off, bring the handle to its upright position. Once the unit is ON, the halogen lamp and the fan will turn on. The power (green) and heat (red) lights will illuminate. The halogen lamp along with heat (red) light will keep cycling on and off to maintain the set temperature. It will go off when the required heat setting has been reached.

9. If at any time you need to check on the food, simply lift the handle up to turn the oven off. **CAUTION:** Before removing the glass lid always bring the handle to its upright position. This will activate the safety feature and turn the oven off. The oven will be very hot. If using extender ring, be extra careful as it will get very hot during cooking process. It is strongly recommended to use oven mitts when removing the glass lid. When done checking, lower the handle until it snaps in.

10. When the timer control reaches the OFF position, the oven will turn off automatically. Remove the lid. Check to make sure the food is fully cooked.

NOTE: To ensure the food is cooked, use a cooking thermometer or pierce the food with a fork to check for uncooked juices on meats and poultry. When cooking vegetables, check for desired tenderness. Moisture may build up inside the oven when cooked food is not removed soon after timer has gone off. The steam/moisture build-up can be avoided by removing the food as soon as it is cooked.

11. Use the tongs provided to lift out the hot cooking racks with food. See Diagram on right.



DEHYDRATING YOUR FRUITS, VEGETABLES AND HERBS

1. Wash the fruit or vegetables you are using and dry them. Peel the skin, if you prefer.
 2. Using a sharp knife, make slices about 1/16 th of an inch. If using soft fruits like bananas or any other soft fruit, briefly place it in the freezer so it can harden. That will make the slicing much easier.
 3. Place fruit slices in a lemon juice solution of 1/2 cup water with 1/2 cup lemon juice for 10 minutes. When soaking banana slices, soak only for 5 minutes. Do not soak vegetables.
 4. Arrange both racks (high and low) on top of each other to form a grid. Just place the high cooking rack in first, then layer the low cooking rack over the high rack. Align to form a grid.
- NOTE:** If dehydrating herbs, use the lower rack alone.
5. Place the slices close together (but not touching) in one layer. Do not stack one on top of the other.
 6. Close the lid. Do not lower the handle yet.
 7. Set the temperature knob to **THAW/WASH** and the timer knob to 60 minutes (for fruits). Refer to individual cooking times on p.12.
 8. Lower the handle until it snaps in, this will turn the unit ON. The handle **MUST** be flat down in its stored position for the oven to operate. **IMPORTANT: The handle is a safety feature. To turn the oven off, bring the handle to its upright position.**
 9. It is recommended to check on the food every 15 minutes or so. Simply lift the handle up to turn the oven off. When done checking, lower the handle until it snaps in.
 10. Most fruit will be pliable or leathery when done (you can bend it and it won't break). To check - tear a piece of dried fruit in half and if no moisture beads up on the inside and there is no stickiness on the outside, it's done.

PRE-HEATING

NOTE: Make sure to insert the trays inside the oven prior to pre-heating. If pre-heating is required, set the required temperature using the temperature dial. Set the time controls to 10 minutes. Once the temperature has been reached, the Halogen light will turn off. Now you can open the lid and place the food inside.

CAUTION: Before removing the glass lid always bring the handle to its upright position. This will activate the safety feature and turn the oven off. The oven will be very hot. If using extender ring, be extra careful as it will get very hot during cooking process. It is strongly recommended to use oven mitts when removing the glass lid.

Follow the usage directions on pp. 7+8 for complete instructions.

THAWING

Although you can cook from frozen using this infrared oven, we offer you an option to thaw frozen foods. This way it is done in most efficient way without changing the quality or texture of the food.

NOTE: Refer to the below cooking times as a guide only. Time may vary according to the weight of the food, adjust to your preference. Always make sure to refer to the Internal Food Temperature guide on the page 13.

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
MEATS					
Bacon	LOW	400°F	10 min	16 min	Crisscross racks; turn after 5 min
Beef Roast 3 lb.	LOW	400°F	45 min (Rare) 50 min (Medium) 60 min (Well)	80 min (Med rare)	15-20 min per lb. Use Extender Ring Turn every 15 min
Hamburger 1/4 lb.	HIGH	400°F	10/12/15 min (R/M/W)	12/15/18 min	Turn once
Hot Dogs	HIGH	400°F	8 min	10 min	Arrange both racks in crisscross pattern
Italian Sausage Links 1 lb.	LOW	400°F	15 min	22 min	Turn over
Lamb Chops 1 1/2" thick	HIGH	400°F	20 min	30 min	Turn after 5 min
Meat Loaf 2 lb.	LOW	350°F	40 min	60 min	Frozen loaf-cover w/foil half way through
Pork Chops 1/2" thick	HIGH	400°F	16-18 min	30 min	Turn after 10 min
Pork Roast 3 lb.	LOW	350°F	60 min	95 min	Fat side down, turn half way through
Sausage Patties 1/2 lb.	HIGH	400°F	10 min	15 min	Turn over
Shish Kabob Steak	LOW	400°F	10-12 min	15-18 min	Turn and baste
Spare Ribs	LOW	400°F	30 min	45 min	Turn, baste
Steak 1" Thick	HIGH	400°F	10 min (Med rare)	15 min (Med rare)	Turn after 7 min
FISH					
Breaded Fish	HIGH	400°F	10 min	12 min	Crisscross racks
Grilled Shrimp	HIGH	400°F	10 min	12 min	Crisscross racks; turn, baste
Salmon Steak 4 oz.	HIGH	400°F	15-18 min	25 min	Turn once
Sea Scallops 6 oz.	HIGH	400°F	15-18 min	20 min	Crisscross racks

SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
FISH continued					
Stuffed Flounder	LOW	400°F	15 min	18 min	Crisscross racks
Tilapia Fish Filet 4 oz.	HIGH	400°F	14 min	16 min	Crisscross racks
Whole Snapper 1 lb.	LOW	400°F	30 min	35 min	
POULTRY					
Boneless Chicken breast thick	HIGH	400°F	13-15 min	15-18 min	Crisscross racks
Boneless Chicken breast thin	HIGH	400°F	10 min	13 min	Crisscross racks
Chicken Breast bone in	LOW	400°F	20 min	40 min	Breast side down, turn half way through
Chicken Legs	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Chicken Thighs	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Chicken Wings	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Cornish Hens 3 1/2 lb.	LOW	460°F	45 min	50 min	Breast side down, turn half way through
Quarter of Chicken	LOW	400°F	35 min	45 min	Turn half way through
Turkey Breast 3 lb.	LOW	460°F	1 hour	2 hours	Breast side down, turn half way through
Whole Chicken 4 lb.	LOW	460°F	45 min	90 min	Breast side down, turn half way through
Whole Turkey 16 lb.	LOW	350°F	1.5 hours (15 min/lb.)	2 hours 20 min	Use extender ring (23 min/lb. for frozen)
VEGETABLES					
Acorn Squash	LOW	400°F	30 min		Cut in half
Baked Potatoes 6 oz.	LOW	460°F	45 min		
Corn on the Cob (4)	LOW	400°F	8-10 min	12-15 min	Cook in 1 inch of water in bowl
Eggplant 1/2" thick slices	LOW	400°F	8-10 min		Turn half way through

SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
VEGETABLES continued					
French Fries	HIGH	460°F	12 min	15 min	Crisscross racks
Roasted Garlic	HIGH	460°F	45 min		Wrap loosely in foil
Steamed Broccoli	HIGH	400°F	25 min		Wrap loosely in foil; add 1 tsp of water
Sweet Potatoes 6 oz.	LOW	400°F	35 min		
Vegetable Medley	HIGH	400°F	10 min		Wrap loosely in foil; add 1 tsp of water
FRUITS AND ASSORTED					
Baked Apples	LOW	400°F	25 min		Cook in a shallow casserole dish
Baked Pears	LOW	400°F	25 min		Cook in a shallow casserole dish
Pizza	HIGH	400°F		10 min	Crisscross racks to create a grid
Popcorn	LOW	420°F	9 min		Place in shallow pan, do not use oil
DEHYDRATING					
Soak fruit slices in lemon solution (1/2 cup water+1/2 cup of lemon juice) for 10 min					
Apples	HIGH	THAW/WASH	60 min		Crisscross racks, slice 1/16" thick; soak
Bananas	HIGH	THAW/WASH	60 min		Place peeled banana in freezer for 5 min; soak 5 min
Pears	HIGH	THAW/WASH	60 min		Crisscross racks, slice 1/16" thick; soak
Peaches	HIGH	THAW/WASH	60 min		Crisscross racks, slice 1/16" thick; soak
Plums	HIGH	THAW/WASH	60 min		Crisscross racks, slice 1/16" thick; soak
Parsley	LOW	THAW/WASH	5 min		Crisscross racks
Tomatoes	HIGH	THAW/WASH	50-60 min		Crisscross racks, slice 1/16" thick

ADAPTING RECIPES:

You can try your favorite recipe that is intended for conventional oven. Keep the cooking temperature the same, just reduce the cooking time, as it will cook much faster in this infrared oven. You may use a meat thermometer to make sure the food is cooked. Refer to Internal Food Temperature guide below.

Internal Food Temperatures Guide

When cooking poultry, always cook to the internal temperature of 170-180°F. Another sign for cooked poultry is when the juices run clear. Fish is done when it looks opaque and flakes easily with a fork. Shellfish such as shrimp, crab, or lobster will turn reddish pink on the outside and opaque on the inside. You may also refer to the markings on your meat thermometer.

Beef, Lamb or Veal - Medium Rare	145°F
Beef, Lamb or Veal - Medium	160°F
Beef, Lamb, Pork or Veal - Well Done	170°F
Chicken Breast	170°F
Chicken Thighs or Wings	180°F
Fish and Shellfish	145°F
Ground Beef or Ground Pork	160°F
Ground Chicken or Ground Turkey	165°F
Pork	160°F

This is a list of the internal temperatures that different foods must reach to kill bacteria.

These are NOT the temperatures to use to cook the food.

SELF CLEANING OF GLASS BOWL

If the food particles seem to be stuck to the bottom and/or sides of the glass bowl, you can perform a self cleaning.

1. Pour approximately 1 to 2 inches of water into the glass bowl, add a small amount of mild dishwashing liquid.
2. Place lid on and plug into the electrical outlet.
3. Set temperature control to WASH setting, set timer to 10 minutes.
4. Once the timer goes off, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
5. Rinse the glass bowl in clean warm water to remove the soap residue.

CLEANING AND CARE

Make sure you turn off and unplug the unit before cleaning it. **Always wait until the unit cools down completely.** Thoroughly wash the glass bowl, plastic base, extender ring, cooking racks and tongs in hot soapy water and allow to dry completely. You may also place the glass bowl and cooking racks into the dishwasher.

When washing cooking racks, do not soak them in water for long periods of time. Once washed, do not let air dry, dry racks thoroughly with cloth or paper towel. This will preserve the surface and will extend the life of the cooking racks.

WARNING: Do not immerse the lid with control knobs, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place glass lid into the dishwasher.

Once unplugged from the power outlet, the surface of the glass lid can be carefully wiped clean using a damp cloth or sponge. All parts must be dry before next use. When storing the unit, always make sure ALL parts are DRY, to avoid any moisture collecting in the lid.

BIG BOSS^{MC}

FOUR À ONDES RAPIDES OVAL

POUR RÔTIR ■ GRILLER ■ ÉTUYER ■ FRIRE À L'AIR ■ BOUILLIR

Puissance: 1300 Watts



FOUR À ONDES RAPIDES OVAL BIG BOSS^{MC}, N° D'ARTICLE : 8861FE
Distribué par EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2012
EMSON® Tous droits réservés. Fabriqué en Chine.

GUIDE D'UTILISATION



INTRODUCTION.....	2
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	3
DÉBALLAGE/ASSEMBLAGE.....	5
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	6
MODE D'EMPLOI – NOTIONS ÉLÉMENTAIRES.....	7
MODE D'EMPLOI – DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS.....	9
MODE D'EMPLOI – PRÉCHAUFFAGE.....	9
MODE D'EMPLOI – DÉCONGÉLATION.....	9
TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS.....	10
CONSEILS UTILES.....	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13

Trois éléments de cuisson fonctionnant à l'unisson. La cuisson halogène chauffe la surface de l'aliment afin de le dorer, de le griller et d'en rehausser la saveur. La cuisson par convection fait circuler l'air chaud afin de distribuer uniformément la chaleur et d'accélérer la cuisson. La douce chaleur infrarouge cuit les aliments de l'intérieur vers l'extérieur afin d'emprisonner les jus. Permet notamment de rôtir le poulet, braiser le poisson, griller le bifteck, frire le poulet à l'air, griller les viandes et le pain, cuire à la vapeur les légumes et préparer des desserts. Pas besoin de préchauffer ni de décongeler les aliments. Grâce au couvercle en verre, il est possible de surveiller le processus de cuisson. Le four à ondes rapides oval Big Boss^{MC} se ferme hermétiquement empêchant la chaleur de s'échapper et votre cuisine de se réchauffer. Comprend deux grilles de cuisson (haute et basse), pour préparer un repas complet.

- Triple puissance de cuisson: halogène, convection et infrarouge
- Utilise moins d'énergie; cuisson 3 fois plus rapide
- 2 plateaux permettant de cuire plusieurs aliments en même temps
- Cuit rapidement les aliments surgelés; pas besoin de les décongeler



Avant d'utiliser l'appareil électrique, des mesures de sécurité de base doivent être prises, y compris celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Garder le cuiseur hybride hors de la portée des enfants.
3. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la tension de la prise de courant murale corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.
4. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil est défectueux, s'il est tombé ou s'il a été endommagé autrement. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près afin qu'il soit examiné ou réparé ou pour une mise au point électrique ou mécanique.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant de service agréé ou par un technicien qualifié, afin d'éliminer les dangers.
6. Ne pas laisser pendre le cordon au bord d'une table et éviter tout contact avec une surface chaude.
7. Ne pas immerger la fiche, le cordon ou le boîtier dans l'eau, afin d'éviter les risques de choc électrique.
8. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale restreinte, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des directives de ladite personne. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Toujours porter des gants de cuisine de protection ou isolés pour retirer les aliments de l'appareil ou pour manipuler l'appareil. L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD.
11. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
12. Toujours se servir de la poignée pour enlever le couvercle en verre de l'appareil.
13. S'assurer que l'appareil est propre et sec avant de l'utiliser.
14. Placer les aliments dans l'appareil après l'avoir préchauffé et avant de régler la minuterie.
15. Ne jamais placer l'appareil près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
17. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins qu'à celles pour lesquelles il a été conçu.
18. Ne pas utiliser à l'extérieur.
19. Ne pas toucher à l'ampoule ni la regarder fixement.
20. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
21. Faire preuve d'une extrême prudence si on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
22. Ne pas mettre des aliments surdimensionnés dans l'appareil. Le couvercle en verre doit être bien fermé.
23. Ne pas mettre du papier, du carton, du plastique ou d'autres matières inflammables à l'intérieur de l'appareil.
24. Toujours éteindre l'appareil en mettant le bouton à la position ARRÊT (OFF) avant de le débrancher de la prise de courant murale.

25. Débrancher l'appareil de la prise femelle d'alimentation principale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
26. Toujours utiliser la pince incluse pour manipuler les grilles.
27. L'entretien courant et les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT : ATTENTION – SURFACES CHAUDES : L'appareil produit de la chaleur et de la vapeur peut s'échapper lors de l'utilisation. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlure, d'incendie ou de blessures, ou les dommages matériels.

ATTENTION : L'appareil est chaud lorsqu'il fonctionne et il reste chaud pendant plusieurs minutes une fois éteint. Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler les matières chaudes. Laisser les pièces en métal refroidir avant de nettoyer l'appareil.

- Placer l'appareil de façon à éviter qu'il repose contre un mur, contre des rideaux ou du capitonnage ou dans un coin.
- Si l'appareil est placé sur une surface de travail, éliminer le fouillis autour de celui-ci. S'assurer qu'il y a assez d'espace autour de l'appareil pour que l'air circule.
- Ne rien placer sur le dessus de l'appareil pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est branché dans la même prise que d'autres gros appareils, ce qui risque de faire sauter le fusible.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit.
- Tous les utilisateurs de l'appareil doivent lire et comprendre le présent guide de l'utilisateur avant de se servir de l'appareil ou de le nettoyer.
- Si l'appareil se brise pendant qu'il fonctionne, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni essayer de réparer un appareil défectueux.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Ne pas essayer de réparer un appareil défectueux. Communiquer avec un technicien en entretien et en réparation qualifié. Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les dangers et pour éviter qu'une personne s'étrangle ou trébuche sur un cordon trop long. Ne pas utiliser de rallonge, car les enfants pourraient tirer dessus et faire tomber l'appareil.

PRISE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche est conçue pour s'enfoncer d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche d'une façon ou d'une autre.

CONTENU DE L'EMBALLAGE :

- ÉLÉMENTS PRINCIPAUX (COUVERCLE, RÉCIPIENT EN VERRE ET BASE)
- ANNEAU D'EXTENSION (1)
- GRILLES DE CUISSON (2)
- PINCE (1)

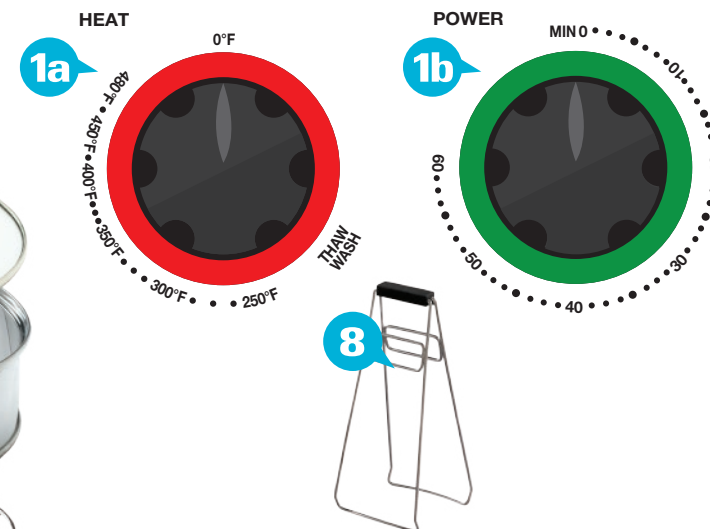
DÉBALLAGE – AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Déballer l'appareil et enlever tout le matériel d'emballage. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, bien laver le récipient en verre, la base en plastique, les grilles de cuisson et la pince avec de l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher complètement.

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le couvercle avec les boutons de commande, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne jamais utiliser des produits de nettoyage abrasifs. Ne pas placer le couvercle en verre dans le lave-vaisselle.

ASSEMBLAGE RAPIDE (Se reporter aux PIÈCES et au MODE D'EMPLOI, pages 6 à 8.)

1. Placer la base en plastique sur une surface stable et résistante à la chaleur. NE PAS installer près du bord d'un comptoir ou d'une table.
2. Placer le récipient en verre sur la base en plastique.
3. Placer les grilles de cuisson haute et basse dans le récipient en verre.
4. Placer le couvercle en verre sur le dessus du récipient en verre. Le couvercle doit reposer sur la bordure intérieure du récipient.
5. Si on utilise l'anneau d'extension, le placer sur le dessus du récipient en verre. Puis, poser le couvercle par-dessus.



- 1. Couvercle en verre avec minuterie et régulateur de température** – Fermeture très étanche
 - 1a** – cadran de minuterie
 - 1b** – cadran de sélection des températures
- 2. Poignée de sécurité** – L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la poignée est relevée. (illustration : poignée en position Arrêt [OFF])
- 3. Anneau d'extension** – Permet d'augmenter la capacité de l'appareil pour cuire des aliments plus volumineux.
- 4. Grille de cuisson haute** – Grille additionnelle pour cuire plus d'aliments.
- 5. Grille de cuisson basse** – Grille principale pour cuire les aliments.
- 6. Récipient en verre** – Récipient pour cuire les aliments.
- 7. Base** – Supporte le récipient en verre.
- 8. Pince** – Permet de soulever les grilles chaudes sur lesquelles reposent les aliments dans le récipient.

AVANT D'UTILISER - IMPORTANT :

- Placer l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas l'installer sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne touche pas à une surface chaude.
- S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil afin de pouvoir déposer le couvercle lorsqu'on l'enlève.
- S'assurer de placer les grilles de cuisson à l'intérieur du récipient en verre avant le préchauffage et la cuisson.
- Toujours placer les gants de cuisine à proximité, pour enlever le couvercle et les aliments cuits.
- Il est possible d'utiliser des moules et des assiettes allant au four, du papier d'aluminium, etc., tout matériel pouvant être utilisé dans un four ordinaire.

ASSEMBLAGE – DISPOSITION DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL :

1. Ouvrir le couvercle en verre et placer les grilles à l'intérieur du récipient. Utiliser une seule grille ou les deux, selon la quantité d'aliments. Si on utilise seulement une grille, utiliser la grille basse.

NOTE : Il est possible de combiner les deux grilles pour frire certains aliments. Placer d'abord la grille haute puis mettre l'autre grille par-dessus. Les aligner de façon à former un quadrillage. Voir l'illustration ci-contre.

2. Placer les aliments directement sur la grille (méthode recommandée). Cela permet à l'air chaud de circuler autour des aliments, pour une cuisson plus rapide et plus uniforme.

3. Il est possible d'augmenter la capacité de l'appareil si on désire cuire des aliments volumineux, comme une dinde (jusqu'à environ 16 lb). L'appareil est fourni avec un anneau d'extension qui se place sur le dessus du récipient en verre.

4. Placer le bord plat de l'anneau d'extension par-dessus le rebord du récipient en verre. L'anneau d'extension possède un rebord qui sert de joint d'étanchéité.

5. Fermer le couvercle. Attendre avant d'abaisser la poignée. Brancher le cordon sur une prise électrique.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :

6. Régler la température requise en tournant le cadran dans le sens horaire. Se reporter au guide des temps et des températures de cuisson.

NOTE : Le temps de cuisson dépend de la dimension et du poids des aliments. La plupart des viandes ont des temps de cuisson recommandés. Se servir de ces valeurs à titre indicatif étant donné que l'appareil cuit plus rapidement que les fours conventionnels. Par conséquent, prévoir moins de temps de cuisson.



ANNEAU D'EXTENSION

Haut
(avec rebord)



Bas (plat)



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE :

7. Régler la minuterie en tournant le cadran dans le sens horaire (de 0 à 60 minutes).

IMPORTANT : NE PAS tourner le cadran de la minuterie dans le sens antihoraire, car cela pourrait endommager la minuterie. Si on a réglé la minuterie pour une durée plus longue que nécessaire, éteindre l'appareil et attendre que le compte à rebours atteigne la durée désirée.

METTRE EN MARCHÉ/ÉTEINDRE L'APPAREIL :

8. Baissez la poignée en la fixant bien, ceci allumera l'appareil (ON). La poignée doit être horizontale dans sa position de rangement pour que l'appareil fonctionne. **IMPORTANT: La poignée est un élément de sécurité. Pour éteindre le four, levez la poignée.** Une fois que l'appareil est allumé (ON) la lampe halogène et le ventilateur s'allumeront. Les lumières pilotes pour la puissance (vert) et pour la chaleur (rouge) s'allumeront. La lampe halogène et la lampe pour la chaleur (rouge) s'allumeront et s'éteindront pour maintenir la température demandée. Elles s'éteindront complètement lorsque la chaleur requise sera atteinte.

9. Si vous voulez un moment donné vérifier les aliments, levez la poignée pour éteindre le four. **ATTENTION : Avant d'enlever le couvercle en verre, levez toujours la poignée. Ceci va activer l'élément de sécurité et éteindre le four. Le four sera très chaud. Si vous utilisez l'anneau extenseur soyez extrêmement prudents car il devient très chaud durant la cuisson. Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous enlevez le couvercle en verre.** Lorsque vous avez vérifié baissez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit fixe.

10. Lorsque le contrôle de minuterie atteint la position éteinte (OFF), le four s'éteint automatiquement. Ôtez le couvercle. Vérifiez que les aliments soient bien cuits. **NOTE :** Pour s'assurer que les aliments sont bien cuits, utiliser un thermomètre à cuisson ou enfoncer une fourchette dans la viande ou le poulet pour vérifier si le jus qui s'en écoule est clair. Pour les légumes, vérifier la tendreté. De l'humidité peut s'accumuler dans l'appareil lorsque les aliments cuits ne sont pas retirés dès que la minuterie se fait entendre. L'accumulation de vapeur ou d'humidité peut être évitée en retirant les aliments dès qu'ils sont cuits.

11. Utiliser la pince incluse pour soulever les grilles de cuisson chaudes avec les aliments. Voir l'illustration ci-contre.



DÉSHYDRATATION DES FRUITS, DES LÉGUMES ET DES FINES HERBES

1. Laver les fruits ou les légumes et les faire sécher. Peler la peau, si désiré.
 2. Avec un couteau bien affûté, couper des tranches d'environ 1/16 po. Si les fruits sont mous, comme les bananes, les placer quelque temps au congélateur pour les durcir et en faciliter le tranchage.
 3. Placer les tranches de fruit dans un mélange composé de ½ tasse d'eau et de ½ tasse de jus de citron. Faire tremper pendant 10 minutes, sauf les bananes (5 minutes). Ne pas faire tremper les légumes.
 4. Superposer les grilles afin de former un grillage. Pour ce faire, placer d'abord la grille du haut, puis poser la grille du bas par-dessus. Aligner les grilles de façon à former un grillage.
- NOTE :** Pour déshydrater les fines herbes, utiliser seulement la grille du bas.
5. Placer une couche de tranches côte à côte (sans qu'elles se touchent). Ne pas les empiler.
 6. Fermer le couvercle. Attendre avant d'abaisser la poignée.
 7. Avec le bouton, régler la température à Décongeler/Laver (**THAW/WASH**). Régler le bouton de la minuterie à 60 minutes (fruits). Se reporter aux temps de cuisson individuels à la p. 12.
 8. Baissez la poignée en la fixant bien, ceci allumera l'appareil (ON). La poignée doit être horizontale dans sa position de rangement pour que le four fonctionne. **IMPORTANT: La poignée est un élément de sécurité. Pour éteindre le four, levez la poignée.**
 9. Il est recommandé de vérifier les aliments à peu près toutes les 15 minutes. Levez simplement la poignée pour éteindre le four. Lorsque vous avez vérifié baissez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit fixe.
 10. La plupart des fruits seront souples ou coriaces une fois cuits (il est possible de les plier sans les briser). Vérifier la déshydratation en déchirant en deux un morceau de fruit déshydraté. Si aucune humidité n'est perçue à l'intérieur et que l'extérieur n'est pas collant, cela signifie que le fruit est prêt.

PRÉCHAUFFAGE

NOTE : S'assurer de placer les grilles dans l'appareil avant le préchauffage. Si on doit faire préchauffer l'appareil, régler la température de cuisson à l'aide du cadran de sélection des températures. Régler la minuterie à 10 minutes. Une fois la température atteinte, la lampe à halogène s'éteint. Il est maintenant possible d'ouvrir le couvercle et de placer les aliments à l'intérieur.

ATTENTION : Avant d'enlever le couvercle en verre, éteindre l'appareil en activant les dispositifs de sécurité. Pour ce faire, relever la poignée et l'interrupteur se déplacera automatiquement vers la gauche (position ouverte). L'appareil sera très chaud. Si on utilise l'anneau d'extension, faire preuve d'une extrême prudence parce qu'il devient très chaud pendant la cuisson. Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour enlever le couvercle en verre. Se reporter au Mode d'emploi (p. 7 et 8) pour obtenir les instructions complètes.

DÉCONGÉLATION :

Même s'il est possible de cuire des aliments congelés à l'aide de cet appareil à infrarouge, il existe une option pour décongeler les aliments. Cette méthode est plus efficace et elle ne modifie ni ne change la qualité ou la texture des aliments.

NOTE : Le tableau des temps de cuisson ci-après est fourni à titre indicatif seulement. Le temps peut varier en fonction du poids des aliments. Toujours se reporter au guide de température interne des aliments qui se trouve à la page suivante.

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
VIANDE					
Bacon	BASSE	400 °F	10 min	16 min	Entrecroiser les grilles; tourner après 5 min
Rosbif 3 lb	BASSE	400 °F	45 min (R-saignant) 50 min (M-à point) 60 min (W-bien cuit)	80 min (à point)	15-20 min par lb. Utiliser l'anneau d'extension. Tourner toutes les 15 min
Hamburger 1/4 lb	HAUTE	400 °F	10/12/15 min (R/M/W)	12/15/18 min	Tourner une fois
Hot dogs	HAUTE	400 °F	8 min	10 min	Entrecroiser les grilles
Saucisses italiennes 1 lb	BASSE	400 °F	15 min	22 min	Tourner
Côtelettes d'agneau 1 ½" épaisses	HAUTE	400 °F	20 min	30 min	Tourner après 5 min
Pain de viande 2 lb	BASSE	350 °F	40 min	60 min	Pain congelé : couvrir de papier d'aluminium à mi-cuisson
Côtelettes de porc ½"	HAUTE	400 °F	16 à 18 min	30 min	Tourner après 10 min
Rôti de porc 3 lb	BASSE	350 °F	60 min	95 min	Gras vers le bas; tourner à mi-cuisson
Galettes de saucisse ½ lb	HAUTE	400 °F	10 min	15 min	Tourner
Chiche-kebab bifteck	BASSE	400 °F	10 à 12 min	15 à 18 min	Tourner et arroser
Côtes levées	BASSE	400 °F	30 min	45 min	Tourner et arroser
Bifteck 1" épais	HAUTE	400 °F	10 min (à point)	15 min (à point)	Tourner après 7 min
POISSON					
Poisson pane	HAUTE	400 °F	10 min	12 min	Entrecroiser les grilles
Crevette grille	HAUTE	400 °F	10 min	12 min	Entrecroiser les grilles; tourner et arroser
Darne de saumon 4 oz	HAUTE	400 °F	15 à 18 min	25 min	Tourner une fois
Pétoncle géant 6 oz	HAUTE	400 °F	15 à 18 min	20 min	Entrecroiser les grilles

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
POISSON (suite)					
Flet farci	BASSE	400 °F	15 min	18 min	Entrecroiser les grilles
Filet de tilapia 4 oz	HAUTE	400 °F	14 min	16 min	Entrecroiser les grilles
Vivaneau complet	BASSE	400 °F	30 min	35 min	
VOLAILLE					
Poitrine de poulet désossée, épaisse	HAUTE	400 °F	13 à 15 min	15 à 18 min	Entrecroiser les grilles
Poitrine de poulet désossée, mince	HAUTE	400 °F	10 min	13 min	Entrecroiser les grilles
Poitrine de poulet avec os	BASSE	400 °F	20 min	40 min	Poitrine vers le bas; tourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet	BASSE	400 °F	20 min	30 min	Tourner à mi-cuisson
Hauts de cuisses de poulet	BASSE	400 °F	20 min	30 min	Tourner à mi-cuisson
Ailes de poulet	BASSE	400 °F	20 min	30 min	Tourner à mi-cuisson
Poulets de Cornouailles 3 ½ lb	BASSE	460 °F	45 min	50 min	Poitrine vers le bas; tourner à mi-cuisson
Quart de poulet	BASSE	400 °F	35 min	45 min	Tourner à mi-cuisson
Poitrine de dinde 3 lb	BASSE	460 °F	1 heure	2 heures	Poitrine vers le bas; tourner à mi-cuisson
Poulet entier 4 lb	BASSE	460 °F	45 min	90 min	Poitrine vers le bas; tourner à mi-cuisson
Dinde entière 6 lb	BASSE	350 °F	1,5 heures (15 min/lb)	2 heures 20	Utiliser l'anneau d'extension (23 min/lb si congelé)
LÉGUMES					
Courge poivrée	BASSE	400 °F	30 min		Couper en deux
Pommes de terre au four 6 oz	BASSE	460 °F	45 min		
Épis de maïs (4)	BASSE	400 °F	8 à 10 min	12 à 15 min	Cuire dans un bol avec 1 po d'eau
Aubergine, tranches de ½"	BASSE	400 °F	8 à 10 min		Tourner à mi-cuisson

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
LÉGUMES (suite)					
Frites	HAUTE	460 °F	12 min	15 min	Entrecroiser les grilles
Ail rôti	HAUTE	460 °F	45 min		Envelopper sans serrer dans du papier d'aluminium
Brocoli vapeur	HAUTE	400 °F	25 min		Envelopper sans serrer dans du papier d'aluminium; ajouter 1 c. à thé d'eau
Patates douces 6 oz	BASSE	400 °F	35 min		
Mélange de légumes	HAUTE	400 °F	10 min		Envelopper sans serrer dans du papier d'aluminium; ajouter 1 c. à thé d'eau
FRUITS ETC.					
Pommes au four	BASSE	400 °F	25 min		Cuire dans une casserole peu profonde
Poires au four	BASSE	400 °F	25 min		Cuire dans une casserole peu profonde
Pizza	HAUTE	400 °F		10 min	Entrecroiser les grilles pour créer un grillage
Maïs éclaté	BASSE	420 °F	9 min		Placer dans un plat peu profond; ne pas utiliser d'huile
DÉSHYDRATATION					
Tremper les tranches de fruits dans un mélange composé de ½ tasse d'eau et de ½ tasse de jus de citron pendant 10 min					
Pommes	HAUTE	Décongeler/Laver	60 min		Entrecroiser les grilles, trancher 1/6" épais, tremper
Bananes	HAUTE	Décongeler/Laver	60 min		Placer les bananes pelées dans le congélateur pendant 5 min; tremper 5 min
Poires	HAUTE	Décongeler/Laver	60 min		Entrecroiser les grilles, trancher 1/6" épais, tremper
Pêches	HAUTE	Décongeler/Laver	60 min		Entrecroiser les grilles, trancher 1/6" épais, tremper
Prunes	HAUTE	Décongeler/Laver	60 min		Entrecroiser les grilles, trancher 1/6" épais, tremper
Persil	BASSE	Décongeler/Laver	5 min		Entrecroiser les grilles
Tomates	HAUTE	Décongeler/Laver	50 à 60 min		Entrecroiser les grilles, trancher 1/6" épais

ADAPTER LES RECETTES :

Il est possible d'utiliser les recettes conçues pour les fours ordinaires. Garder la même température de cuisson, mais diminuer le temps de cuisson étant donné que l'appareil cuit beaucoup plus rapidement grâce à la technologie à l'infrarouge. Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que l'aliment est bien cuit. Se reporter au guide des températures internes des aliments ci-dessous.

GUIDE DES TEMPÉRATURES INTERNES DES ALIMENTS

Volaille : Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 170-180 °F. La volaille est cuite lorsque le jus qui s'en écoule est clair.

Poisson : Le poisson est cuit lorsque la chair est opaque et s'émiette facilement à la fourchette.

Les fruits de mer, tels que les crevettes, le crabe et le homard, sont cuits lorsqu'ils sont d'une belle couleur rose orangé à l'extérieur et opaques à l'intérieur.

On peut également utiliser un thermomètre à viande.

Bœuf, agneau ou veau mi-saignant	145 °F
Bœuf, agneau ou veau à point	160 °F
Bœuf, agneau, porc ou veau bien cuit	170 °F
Poitrine de poulet	170 °F
Cuisses ou ailes de poulet	180 °F
Poissons et fruits de mer	145 °F
Bœuf haché ou porc haché	160 °F
Poulet haché ou dinde hachée	165 °F
Porc	160 °F

Il s'agit d'une liste des températures internes qui doivent être atteintes pour tuer les bactéries dans les aliments en question.

Ce ne sont PAS les températures à utiliser pour faire cuire les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Toujours attendre que l'appareil soit complètement refroidi.** Bien laver le récipient en verre, la base en plastique, l'anneau d'extension, les grilles de cuisson et la pince dans l'eau chaude savonneuse et laisser sécher complètement. Il est aussi possible de mettre le récipient en verre et les grilles de cuisson dans le lave-vaisselle.

En lavant les grilles de cuisson, ne pas les faire tremper dans l'eau pendant une longue période. Une fois lavées, ne pas laisser sécher les grilles à l'air. Bien essuyer les grilles avec un chiffon ou un essuie-tout afin conserver la surface et prolonger la vie utile des grilles de cuisson.

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le couvercle avec les boutons de commande, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ne pas placer le couvercle en verre dans le lave-vaisselle.

Une fois l'appareil débranché de la prise, la surface du couvercle en verre peut être essuyée à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide. S'assurer que toutes les pièces soient sèches avant de se servir à nouveau de l'appareil. Pour le rangement, s'assurer que toutes les pièces soient sèches afin d'éviter que de la moisissure se forme dans le couvercle.

AUTONETTOYAGE DU RÉCIPIENT EN VERRE

Si des particules d'aliments semblent être collées au fond ou sur les bords du récipient en verre, il est possible d'effectuer un autonettoyage.

1. Verser environ 1 à 2 pouces d'eau dans le récipient en verre et ajouter une petite quantité de détergent à vaisselle doux.
2. Mettre le couvercle et brancher l'appareil.
3. Régler la température à Lavage (WASH) et la minuterie à 10 minutes.
4. Une fois que le temps est écoulé, ouvrir le couvercle avec précaution et attendre que le récipient en verre refroidisse avant d'y verser le liquide.
5. Rincer le récipient en verre avec de l'eau tiède propre afin d'éliminer les résidus de savon.