



THANE HOUSEWARES™



**TURBO**

**MANUEL D'UTILISATION**



THANE HOUSEWARES™



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

Thane Direct Canada, Inc.,  
Toronto, 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 de commerce  
déposée de Thane International, Inc.  
Copyright, ©2007 par THANE INTERNATIONAL, INC

FWT-T-FRE-CAN 02/09/09






**TURBO**
*Merci...*

Toute l'équipe de Thane Housewares souhaite vous remercier d'avoir acheté le FLAVORWAVE OVEN® TURBO.

Cet appareil de cuisson vous permettra de cuisiner des repas sains et savoureux pendant plusieurs années.

Nous avons travaillé d'arrache-pied pour en faire le meilleur appareil de cuisson disponible et l'avons ajouté à notre famille de produits de qualité pour la maison seulement après l'avoir soumis à des essais complets.

Profitez bien de votre FLAVORWAVE OVEN® TURBO.

*... et encore une fois, merci.*


**TURBO**

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Merci d'avoir acheté l'incroyable Flavorwave Turbo. La garantie offerte à l'acheteur initial protège le Flavorwave Turbo contre les défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et de service. Cette garantie est valide pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat. Si le Flavorwave Turbo s'avère défectueux dans l'année suivant son achat, veuillez retourner à Flavorwave Turbo la pièce ou le produit défectueux, en port prépayé, accompagné d'une description de la réclamation.

Emballez soigneusement votre Flavorwave Turbo pour éviter qu'il ne soit endommagé pendant le transport. Au titre de cette garantie, Thane Direct réparera ou remplacera toute pièce reconnue défectueuse. Cette garantie ne s'applique que si le produit a été acheté et utilisé au Canada et qu'il a été utilisé à des fins personnelles. La garantie sera exclue si le produit a fait l'objet d'une utilisation différente de celle pour laquelle il a été conçu. Il n'existe aucune autre garantie que celle expressément prévue aux présentes. Cette garantie n'est pas transmissible. À l'expiration de la garantie, l'acheteur initial sera responsable des frais de pièces et main d'œuvre.

Thane Direct se dégage de toute responsabilité quant aux dommages indirects, spéciaux ou accessoires découlant ou se rapportant à l'utilisation ou à la performance du produit ainsi qu'à tout autre dommage afférent à une perte économique, perte de bien, perte de revenus et profits, perte de jouissance ou d'usage, frais d'enlèvement, l'installation ou tout autre dommage indirect de quelque nature qu'il soit. Thane Direct décline également toute responsabilité quant aux dommages découlant du défaut de suivre les instructions ou les avertissements mentionnés dans le manuel de l'utilisateur ou de l'utilisation du produit d'une façon différente de celle pour laquelle il a été conçu. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou accessoires. En conséquence, la limitation de garantie susmentionnée peut ne pas s'appliquer à votre égard.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

### CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS DANS LES CAS SUIVANTS:

1. Dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un usage commercial ou du vandalisme.
2. Entretien inadéquat.
3. Usage commercial ou modifications non autorisées.
4. Endommagement lors du transport de retour.
5. Usure "normale" des pièces (usure qui survient avec le temps et l'usage).
6. Réparations effectuées par un technicien de service non autorisé.

**POUR OBTENIR LES SERVICES** – L'acheteur initial peut contacter un représentant de notre service à la clientèle par courriel au [cs@thane.ca](mailto:cs@thane.ca) ou par téléphone au **1-866-338-4263**. Selon l'importance des services requis, l'acheteur sera obligé et contraint de:

- Payer pour tous les services et pièces qui ne sont pas couverts par la garantie limitée.
- Inclure un chèque au montant de 14,95 \$\* pour couvrir les frais de manutention et de transport, payable à l'ordre de "Flavorwave Turbo".
- Emballer soigneusement le produit avec du matériel de protection adéquat pour éviter qu'il ne soit endommagé pendant le transport. L'emballage original est idéal pour cela.
- Accompanyer l'envoi d'une lettre indiquant le nom du propriétaire, son adresse, numéro de téléphone et une description détaillée du problème.
- Fournir la preuve d'achat, y compris la date d'achat
- Expédier et assurer le produit par Postes Canada ou un service de messagerie à:

**Flavorwave Turbo**  
a/s Northland Fulfillment Inc.  
101 Canarctic Drive  
North York (Ontario) M3J 3N1  
CANADA

**POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE PAR COURRIEL AU [CS@THANE.CA](mailto:CS@THANE.CA) OU PAR TÉLÉPHONE AU 1-866-338-4263, DU LUNDI AU VENDREDI ENTRE 9H30 ET 17H30 (HEURE DE L'EST).**

\*Thane Direct Canada, Inc. n'est PAS responsable des articles non assurés, perdus durant le transport.



**TURBO**



**TURBO**

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES ET SOLUTIONS	
<p><i>LE FOUR NE VEUT PAS S'ALLUMER</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant alternatif.</li> <li>• Assurez-vous que la prise de courant est opérationnelle.</li> <li>• Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à 60 minutes et revenez à la durée désirée.</li> <li>• Assurez-vous que le thermostat est réglé à la température désirée.</li> <li>• Descendez complètement la poignée de transport.</li> </ul>
<p><i>LE FOUR NE CHAUFFE PAS</i></p>	<p>NOTE: Cette poignée sert d'interrupteur de sécurité. Le four ne peut pas fonctionner si elle est en position verticale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'interrupteur est à la position ON. (Pour le modèle AX797DH-Platinum seulement)</li> </ul>
<p><i>LE COUVERCLE OU LE BOL DE VERRE EST FISSURÉ</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le thermostat est réglé à une température suffisamment élevée.</li> <li>• Commandez des pièces de rechange du département des services.</li> </ul>

CARACTÉRISTIQUES	
<i>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</i>	
Poids :	9,5 kg
Diamètre du bol :	305 mm
Capacité du bol :	11 litres
Profondeur du bol :	167 mm
Étendue de température de cuisson :	65°C-260°C (150°F- 500°F)
Voltage/Cycles :	110V/120V, 60Hz 220V - 240V, 50/60Hz
Puissance :	1300W

## TABLE DES MATIÈRES

<b>I.</b>	<b>Introduction</b> .....	6
	Consignes de sécurité importantes .....	4 - 5
<b>II.</b>	<b>Utiliser votre four</b> .....	7
	Schémas du produit et des accessoires (AX-767MH) ...	7 - 8
	Schéma du montage des pièces .....	9
	Avant de commencer à cuisiner .....	10
	Comment utiliser le FLAVORWAVE Turbo (AX-767MH) ..	11 - 12
	Nettoyer votre four .....	12 - 13
	Schémas du produit - FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) .....	14
	Comment utiliser le FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) .....	15 - 17
<b>III.</b>	<b>Conseils utiles</b> .....	17
	Un mode de vie plus sain .....	17
	Conseils de cuisson .....	18
	Choisir vos aliments .....	19
	Préparation et présentation des aliments .....	20
<b>V.</b>	<b>Guide de référence</b> .....	21
	Guide de dépannage .....	22



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, des consignes de sécurité fondamentales doivent toujours être respectées, incluant les suivantes : **Lisez toutes les instructions, mises en garde et avertissements avant d'utiliser l'appareil.**

**▲ POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BRÛLURE, D'ÉLECTROCUTION, D'INCENDIE OU DE BLESSURE.**

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne placez pas l'appareil à un endroit où il est susceptible de tomber ou d'être jeté dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. N'essayez pas d'atteindre un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement!
4. Placez toujours la poignée à la position OFF avant de brancher ou de débrancher le four.
5. Placez le four bien à plat au centre du comptoir ou du plan de travail.
6. Débranchez toujours le four avant d'essayer de le déplacer.
7. Mettez le couvercle du FLAVORWAVE OVEN® TURBO bien en place avant d'allumer l'appareil.
8. Éteignez toujours le four avant d'enlever le couvercle et placez toujours le couvercle sur le support à couvercle. Ne le déposez jamais directement sur le comptoir. Laissez toujours au moins cinq (5) centimètres entre le couvercle et le dessus du comptoir ou des autres surfaces.
9. Utilisez vos deux mains lorsque vous déplacez le four.
10. Assurez-vous que le couvercle ne soit jamais mouillé.
11. Le four ne doit pas être placé près d'un mur (lorsqu'il est en marche).
12. Ne touchez pas au bol en verre, au couvercle ou à quelque partie du bloc chauffant lorsque le four fonctionne. L'air à l'intérieur du dôme de cuisson atteint une température d'environ 260°C/500°F, ce qui rend la surface très chaude et peut causer des brûlures.
13. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage par des personnes (incluant les enfants) ayant des habiletés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne leur ait donné des directives sur l'utilisation de cet appareil.
14. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
15. Utilisez cet appareil pour les fins décrites dans ce manuel et auxquelles il a été conçu. N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé par le fabricant. Ils pourraient causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
16. N'utilisez jamais cet appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement, s'il a été échappé ou endommagé, ou encore s'il a été échappé dans l'eau. Retournez l'appareil à un centre de service à la clientèle autorisé pour une inspection, une réparation ou un réglage.
17. • Pour le FLAVORWAVE Oven Turbo modèle AX767MH : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou des personnes de même qualification pour éviter les dangers.  
• Pour le FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum modèle AX797DH : si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez commander un cordon de rechange au centre de service où vous avez acheté le produit.

## GUIDE DE RÉFÉRENCE

• Les temps de cuisson énumérés ne sont que des références • Selon la recette et le type d'aliments, les aliments doivent être retournés pendant le cycle de cuisson. • Le temps de cuisson peut varier selon le type d'aliments, le poids, le volume et la texture.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS		RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR		CONSEILS POUR FAIRE CUIRE ET SERVIR
	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR	CONSEILS POUR FAIRE CUIRE ET SERVIR	
<i>Nourriture fraîche</i>					
<b>VIANDES ET POISSON</b>					
Rôti de côtes de boeuf	28 minutes par livre (mi-saignant)	63°C (145°F)	205°C (400°F)		Faire griller sur la grille inférieure, garnir de pâte de tomates
Pain de viande (908 g – 2 lb)	31 minutes par livre (à point)	71°C (160°F)	205°C (400°F)		Faire griller sur la grille inférieure, garnir de pâte de tomates
Hamburgers – 4 boulettes (115 g chacune – 1/4 lb)	16 minutes (saignant) 18 minutes (à point) 20 minutes (bien cuit)	73°C (163°F) 75°C (167°F) 75°C (167°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F) 205°C (400°F)		
Hot-dogs (1 1/2 à 2 oz chacun)	10 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)		Faire griller sur la grille supérieure
Blifdeck de faux-filet ou d'aloysu (2,5 cm d'épaisseur)	31 minutes (10 min par côté) - (saignant) 31 minutes (12 min par côté) - (à point)	70°C (158°F) 75°C (167°F)	205°C (400°F) 205°C (400°F)		Grille supérieure Grille supérieure
Vivaneau (entier)	26 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)		
Darne de saumon	12 à 14 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)		Peler et placer 6 à 8 crevettes sur chaque brochette
Crevettes grillées					
Queues de langouste	18 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)		Enlever et jeter la coquille. Grille supérieure
Rôti de longe de porc	29 minutes par livre 10 à 16 minutes	73°C (163°F) 73°C (163°F)	185°C (360°F) 240°C (460°F)		Grille inférieure Grille supérieure
Côtelettes de porc (1,25 cm d'épaisseur)	16 minutes	73°C (163°F)	200°C (390°F)		Grille supérieure
Chiedes de saucisse (454 g – 1 lb)	Saignant - 26 minutes par livre À point - 31 minutes par livre Bien cuit - 36 minutes par livre	65°C (149°F) 70°C (158°F) 75°C (167°F)	200°C (390°F) 200°C (390°F) 200°C (390°F)		Faire cuire à 240 °C pour les 20 premières minutes
Côtielles d'agneau	21 minutes (à point) 11 à 13 minutes de moins que les directives sur l'emballage	71°C (160°F) 65°C (149°F)	205°C (400°F) 175°C (350°F)		Faire griller sur la grille supérieure Faire griller sur la grille inférieure
Poisson pané (congélé)	11-13 minutes				
Bacon (454 g – 1 lb)	35 minutes	82°C (180°F)	240°C (460°F)		Grille inférieure. Badigeonner de sauce, si désiré, pendant les 10 dernières minutes
<b>POULET (1,5 kg – 3 1/2 lb)</b>					
Quart	41 minutes	82°C (180°F)	240°C (460°F)		Grille inférieure
Moitié	26 à 31 minutes	82°C (180°F)	240°C (460°F)		Grille inférieure
Poitrines de poulet	26 à 31 minutes par livre	82°C (180°F)	240°C (460°F)		Assaisonner avant de rôti
Dirde (non farcie)	45 à 60 minutes	82°C (180°F)	240°C (460°F)		Assaisonner avant de rôti
Poitrine de dirde (maté, 1,35 kg – 3 lb)	26 minutes par livre	82°C (180°F)	240°C (460°F)		
Poulet de Cornouailles					
<b>LÉGUMES</b>					
Patate au four (de 6 à 8 oz)	41 minutes	85°C (185°F)	205°C (400°F)		Grille inférieure. Vaporiser la grille avec un enduit antiadhésif
Mais en épi (4 épis) non épluchés	26 minutes	60°C (140°F)	205°C (400°F)		Grille inférieure. Ne pas éplucher et les tremper dans l'eau.
Frites	16 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (vaporisez un peu d'huile pour que les frites soient plus brunes)	85°C (185°F)	230°C (450°F)		Grille inférieure. Vaporiser la grille avec un enduit antiadhésif

Aliments congelés

Nourriture fraîche



TURBO



TURBO

## PRÉPARATION ET PRÉSENTATION DES ALIMENTS

### PRÉPARATION

Une préparation soignée donne des repas appétissants, sains et délicieux. Enlevez toujours le surplus de gras. Nettoyez et arrangez les légumes et les garnitures en enlevant les meurtrissures et les imperfections. N'utilisez que les viandes et les légumes les plus frais. Assurez-vous toujours que toutes les viandes sont cuites au bon moment. Il faut généralement commencer la cuisson à des moments différents. Ceci doit être planifié à l'avance.

### PRÉSENTATION

Essayez quelques-uns de ces trucs intéressants pour remettre de la vie sur votre table et faire de chaque repas une fête :

- Tranchez une miche de pain fraîchement cuite ou des petits pains. Mettez les tranches dans un panier doublé de napperons colorés. Servez avec du beurre ou de la margarine ramollis mélangés à du fromage râpé, du sel d'ail ou à votre épice préférée.
- Les repas principaux sont plus attirants quand ils sont présentés dans une grande assiette, entourés de branches de persil frais, de copeaux de carottes (faits avec un économiseur) et de radis en rosettes.
- Servez les sauces dans de la jolie vaisselle en porcelaine ou de la verrerie. Mettez-y une louche et mettez le plat dans une assiette sur la table pour que les invités puissent facilement le faire circuler.
- Des fleurs sur la table font toujours leur effet. Mais à la rigueur, vous pouvez utiliser un assemblage de vos figurines ou de vos plantes d'intérieur préférées.
- Les chandelles donnent une ambiance détendue à un repas. Alors, éteignez les lumières et laissez le charme opérer. Faites flotter de petites chandelles plates dans un grand bol transparent rempli d'eau. Le résultat est magique.

18. N'utilisez pas à l'extérieur ou encore lorsque des produits en aérosol (vaporisateurs) sont utilisés ou lorsque de l'oxygène est administrée.
19. Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
20. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou à proximité d'un tel brûleur ni dans un four chaud.
21. Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments chauds. Soyez extrêmement prudent quand vous enlevez le couvercle, le bol de verre et les grilles de cuisson.
22. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement; il est conçu afin de recevoir des quantités familiales. Il n'est pas adapté à un usage continu ou commercial.
23. Ne démontez pas ce produit. Il ne contient aucune pièce utilisable par le propriétaire.
24. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
25. Utilisez la poignée pour soulever le couvercle de la base.
26. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées fournies.
27. Mettez l'appareil à la position OFF avant d'enlever le couvercle pour vérifier ou retourner les aliments. Le couvercle et le bloc de chauffage/commande doivent être placés sur le support à couvercle.
28. Soyez prudent lorsque vous vidangez le gras chaud.
29. Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.
30. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le couvercle dans l'eau ou un autre liquide.
31. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier lieu. Ensuite, branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, placez tous les boutons à la position OFF et retirez la fiche de la prise murale.
32. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'insérer ou de retirer des pièces.
33. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Rapportez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage.
34. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
35. Faites preuve d'une vigilance extrême lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
36. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il a été conçu.
37. POUR LES UNITÉS DE 120 V SEULEMENT : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, vous pourrez insérer cette fiche dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez la fiche. Si le problème persiste, communiquez avec un électricien qualifié pour qu'il vous installe une prise adéquate. Ne modifiez pas la fiche.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





TURBO



TURBO

## I. INTRODUCTION

## L'HISTOIRE DU FLAVORWAVE OVEN® TURBO

### UNE MÉTHODE DE CUISSON RÉVOLUTIONNAIRE™

Grâce au FLAVORWAVE OVEN® TURBO, vous pouvez préparer des repas délicieux et sains en deux fois moins de temps qu'avec les méthodes traditionnelles. Notre approche révolutionnaire de certaines méthodes consacrées permet d'obtenir des résultats supérieurs. Les chefs professionnels savent depuis longtemps qu'ils peuvent améliorer les appareils de cuisson traditionnels en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation de l'air chaud dans le four. Ce four à convection traditionnel est composé d'un ventilateur fixé sur un côté d'une boîte de métal.

Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO améliore la cuisson par convection traditionnelle des façons suivantes :

- Le bol du FLAVORWAVE OVEN® TURBO est fait de verre, pas de métal, afin que vous puissiez clairement voir tous les côtés des aliments que vous faites cuire.
- Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO combine les avantages d'un bol circulaire et d'un ventilateur fixé dans le couvercle. Ainsi, les courants d'air chaud descendent vers les aliments, tournent autour des parois du bol et remontent vers le ventilateur. Un flot semblable à une tornade est créé. L'air en mouvement constant et super chauffé cuit et brunit les aliments rapidement et en profondeur.
- Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO utilise des grilles de cuisson qui vous permettent de faire cuire des aliments sur deux étages à la fois. De plus, quand la viande, la volaille et les poissons sont cuits sur la grille inférieure, le gras et les huiles tombent à travers la grille. Vous cuisinerez donc des repas plus légers et plus nutritifs.

## CHOISIR VOS ALIMENTS

### VIANDE

**Boeuf** : choisissez de la viande riche, rouge et de bonne texture avec une mince couche de gras (qui donne une apparence marbrée). Achetez des pièces entières et coupez-les à votre goût – vous pouvez ainsi économiser beaucoup.

**Agneau** : choisissez de la viande maigre. La viande doit être molle, rouge-rosée et de bonne texture.

**Porc** : choisissez de la viande maigre. La viande doit être très rosée, de bonne texture et doit avoir une odeur fraîche.

### POISSON

**Entier** : ne choisissez que des poissons frais avec les yeux entiers et clairs ainsi que des branchies brillantes. C'est un signe indéniable de fraîcheur. De plus, les écailles doivent être brillantes et propres, pas visqueuses. Le poisson doit sembler fraîchement sorti de la mer et doit sentir le poisson frais. La chair doit être ferme et rebondir au toucher.

**Filets** : ne choisissez que les filets fermes sans décoloration et qui ont une agréable odeur marine. Les filets ne doivent pas être plats ou mous et ne doivent pas laisser échapper d'eau au toucher.

### VOLAILLE

Ne choisissez que de la viande ou des oiseaux frais. La volaille doit sembler fraîche au regard et à l'odeur.

### LÉGUMES ET FRUITS

Choisissez des fruits fermes presque murs; soyez à l'affût des meurtrissures et des imperfections. La couleur doit être claire et brillante. Les légumes doivent être croustillants et colorés. Essayez d'éviter les légumes vendus comprimés dans une pellicule de plastique : ils se gâteront vite. N'utilisez jamais des légumes mous ou flasques.

**FlavorWave**  
OVEN®

**TURBO**

**FlavorWave**  
OVEN®

**TURBO**

## CONSEILS DE CUISSON

POUR OBTENIR LE MEILLEUR RENDEMENT DE VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO, RAPPELEZ-VOUS LES QUELQUES CONSEILS DE CUISSON SUIVANTS...

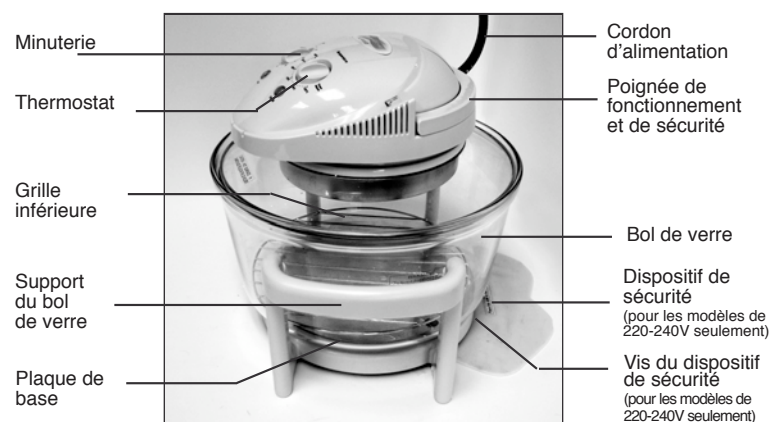
- **SELON LA RECETTE, LE TYPE D'ALIMENT, LE POIDS, LE VOLUME ET LA TEXTURE, LES ALIMENTS DEVRAIENT ÊTRE RETOURNÉS PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.**
- **SI POSSIBLE, PLACEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LA GRILLE.**  
La cuisson sur la grille permet à l'air chaud de circuler librement autour des aliments, offrant une cuisson rapide et égale, sans même avoir à tourner les aliments.
- **PRÉPARER UN REPAS COMPLET EN UNE ÉTAPE**  
En utilisant deux grilles de hauteurs différentes, il est facile de cuisiner un repas complet en une étape. Souvenez-vous que les divers aliments ayant des poids différents demandent des durées de cuisson différentes. Prévoyez. Placez les aliments qui prennent plus de temps à cuire sur la grille inférieure. Plus tard, pendant la cuisson, placez les autres aliments sur la grille supérieure. Ainsi, votre repas complet de viande, de patates et de légumes cuit ensemble et tout sera prêt en même temps.
- **PLACEZ LES ALIMENTS POUR UNE CUISSON OPTIMALE**  
Quand vous placez les différents aliments sur les grilles, assurez-vous de laisser au moins 1,25 cm entre les aliments et les parois du bol de verre. Cet espace permet à l'air de circuler librement dans le four. Évitez également d'empiler les aliments pour en faire cuire une plus grande quantité en même temps. L'air chaud doit circuler librement pour cuire les aliments adéquatement.
- **GARDER LES ALIMENTS CROUSTILLANTS**  
Quand les aliments sont cuits, fermez le thermostat, mais laissez fonctionner le ventilateur. Vos aliments resteront chauds et croustillants.
- **POUR RENDRE LE NETTOYAGE ENCORE PLUS FACILE**  
Avant la cuisson, vaporisez un enduit antiadhésif dans le four, sur les grilles et dans les plats. Il sera encore plus facile de nettoyer le gras et les saletés après la cuisson.
- **ADAPTER LES RECETTES**  
En règle générale, lorsque vous suivez des recettes conçues pour un four conventionnel, les températures demeurent les mêmes, mais le temps de cuisson est réduit. Les temps de cuisson dans les recettes de ce manuel devraient servir de guide. Vous devez déterminer si votre pièce de viande pèse plus ou moins que celle utilisée dans la recette et modifier légèrement le temps de cuisson en conséquence. Si vous utilisez le FLAVOR WAVE OVEN® TURBO pour la première fois, nous vous conseillons de prendre un thermomètre à viande. Surveillez la cuisson à travers le bol de verre. Bientôt, vous pourrez facilement adapter vos recettes préférées au FLAVOR WAVE OVEN® TURBO.
- **FAITES PRÉCHAUFFER LE FOUR (lorsqu'on le recommande dans le livre de recettes)**  
Pour une cuisson optimale, faites préchauffer votre four à 260°C/500°F pendant six (6) minutes avant la cuisson.
- **TEMPS DE CUISSON**  
Les temps de cuisson inscrits dans ce manuel peuvent varier selon le volume, le poids et la masse de l'aliment ou selon que vous désirez des aliments plus ou moins croustillants.
- **N'ÉPLUCHEZ PAS LE MAÏS AVANT LA CUISSON.**

II. UTILISER VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO

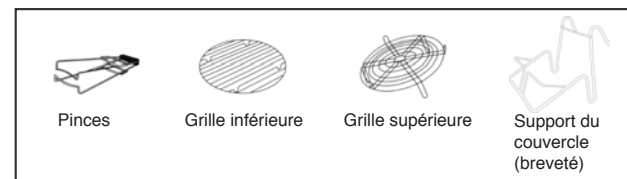
## SCHÉMA DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES

**FLAVORWAVE OVEN® TURBO**

(AX-767MH)



### ACCESSOIRES STANDARDS











**FlavorWave**  
OVEN®

**TURBO**

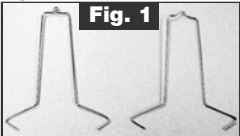
### ACCESSOIRES EN OPTION

<p><b>Plaque à grillades</b></p>  <p>Avec son fini antiadhésif, elle est conçue pour les grillades. Placez la plaque à grillades sur la grille supérieure et chauffez à la température maximale pendant environ 5 minutes. Déposez-y ensuite les morceaux de viande cuits et vous obtiendrez des lignes comme sur le BBQ.</p>	<p><b>Panier à vapeur</b></p>  <p>Il peut être utilisé pour cuire les légumes à la vapeur... ou pour faire des frites sans gras... ou pour faire cuire à la vapeur du poisson enveloppé dans du papier d'aluminium, etc.</p>
<p><b>Plateau à brunir</b></p>  <p>Cet accessoire spécialement conçu pour le four Flavorwave Turbo sert à brunir ou à rendre les aliments croustillants par oxydation.</p>	<p><b>Plateau pour le déjeuner</b></p>  <p>Il est parfait pour préparer votre déjeuner préféré. Placez des tranches de pain, du bacon et des œufs sur la grille et faites tout cuire en même temps.</p>
<p><b>Anneau d'expansion</b></p>  <p>L'anneau d'expansion du Flavorwave Turbo permet de cuire de plus grosses pièces de dinde, de poulet, de jambon, etc. Insérez l'anneau entre le bol de verre et le couvercle pour ajouter 9 cm de hauteur supplémentaires au bol du Flavorwave Turbo.</p>	<p><b>Poêle à frire Quick avec enduit antiadhésif</b></p>  <p>Placez la poêle à frire Quick sur le support de métal de la poêle. Déposez le couvercle du FlavorWave Oven Turbo avec l'élément chauffant halogène par-dessus et vous êtes prêt à préparer des plats dans la poêle à frire. Veuillez vous référer à la section « Comment utiliser le FlavorWave Oven Turbo » du manuel d'utilisation pour régler la température et le temps.</p>
<p><b>Grille à rôtir</b></p> <p>Pour faire rôtir une dinde ou un poulet entier, vous pouvez utiliser la grille à rôtir. Placez la grille à rôtir sur la grille inférieure et déposez-y ensuite votre dinde ou poulet entier. Note : doit être utilisé avec l'anneau d'expansion</p>	


**Grille à rôtir – Montage**

- La grille à rôtir est composée de deux pièces de métal distinctes (fig. 1).
- Sur le dessus, la pièce de métal a un trou (gauche).
- Sur le dessus, la pièce courbe vers le haut (droite).
- Prenez la pièce de droite et enfitez une extrémité dans le trou de la pièce de gauche. La partie recourbée sur le dessus devrait se retrouver dans le trou de la pièce de gauche.
- Pour placer la grille à rôtir sur la grille supérieure, fixez les extrémités de la grille à rôtir montée sur les courbes désignées sur la grille supérieure (fig. 2).

Le poulet, les dindes à rôtir, etc. sont placés par-dessus les pièces de métal montées (grille à rôtir).



**Fig. 1**



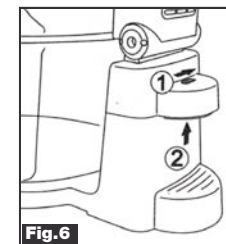
**Fig. 2**

**FlavorWave**  
OVEN®

**TURBO**

### Comment utiliser le bras d'expansion :

1. Appuyez sur le bouton de sécurité et maintenez-le dans sa position de relâchement, tel qu'illustré en 1, à la figure 6.
2. Remontez le bouton poussoir et soulevez le couvercle jusqu'à la position d'expansion, tel qu'illustré en 2, à la figure 6.



**! N'appuyez pas sur le bouton de sécurité lorsque vous déplacez ou que vous touchez à l'appareil.**

Pour **NETTOYER** votre Flavorwave Oven<sup>MD</sup> Turbo Platinum : Référez-vous à la section **Nettoyer votre four** de ce manuel.

### III. CONSEILS UTILES

## UN MODE DE VIE PLUS SAIN

Grâce au FLAVORWAVE OVEN® TURBO, vous cuisinez toujours avec de l'air chaud (rôtissage à sec) et les aliments sont suspendus sur la grille. Par conséquent, la rétention de gras est réduite au minimum, ce qui signifie que vous consommez moins de calories, de gras et de cholestérol et que vous adoptez un mode de vie plus sain.

Vous découvrirez qu'avec le FLAVORWAVE OVEN® TURBO, il n'est pas nécessaire d'ajouter du gras, de l'huile, du beurre ou de la margarine pour la majorité des recettes. Vous pouvez toutefois en ajouter si vous le désirez.

**Nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes pour améliorer encore plus votre état de santé :**

1. Mangez quotidiennement des aliments variés et provenant de tous les groupes alimentaires.
2. Mangez moins de beurre, de gras et de sauces.
3. Mangez moins de sucre et de sucreries.
4. Mangez beaucoup de fruits et de légumes (de préférence cuits à la vapeur).
5. Buvez de l'alcool avec modération.
6. Buvez beaucoup d'eau tous les jours.
7. Utilisez moins d'aliments transformés. Privilégiez les aliments frais.
8. Mangez de moins grandes portions, mais mangez de façon régulière.
9. Utilisez du gras, de l'huile, du beurre et de la margarine avec modération.
10. Utilisez le sel avec modération.
11. Rôtissez vos aliments à sec le plus souvent possible.

FlavorWave  
OVEN™

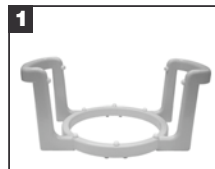
TURBO

FlavorWave  
OVEN™

TURBO

## SCHÉMA DU MONTAGE DES PIÈCES

6. Sélection de la température : appuyez légèrement sur le bouton TEMP pour faire monter le sélecteur de température d'un degré à l'autre, de gauche à droite. Un voyant indiquera la température sélectionnée. Quand vous aurez atteint 260°C (500°F), le cycle recommencera à « nettoyage » (WASH) (Note : vous pouvez modifier le réglage de la température pendant la cuisson en appuyant sur le bouton TEMP).
7. Sélection de la vitesse du ventilateur : appuyez sur le bouton SPEED pour modifier la vitesse du ventilateur. Le voyant se déplacera de gauche à droite. Quand vous aurez atteint la vitesse élevée (HIGH), le cycle recommencera à LOW. La vitesse élevée (HIGH) du ventilateur (recommandée) aide à cuire les aliments plus rapidement et permet de mieux les brunir. Pour une cuisson plus lente, vous pouvez utiliser les vitesses moyenne (MEDIUM) ou lente (LOW). (Note : vous pouvez modifier la vitesse du ventilateur pendant la cuisson en appuyant sur le bouton SPEED).
8. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START. L'appareil ne se mettra pas en marche si la durée, la température et la vitesse du ventilateur ne sont pas déterminées et si la poignée de sécurité (ou le couvercle) n'est pas baissée. **NOTE** : Pendant la cuisson, quand le four atteint la température choisie, il s'éteindra et se remettra en marche automatiquement (c'est normal).
9. Quand la minuterie atteint « 00:00 », le cycle de cuisson est terminé. L'appareil sonnera six fois. Au même moment, le voyant de marche s'éteindra, mais le voyant de la température restera allumé. Si la température du four dépasse 150°C (300°F), le voyant lumineux du ventilateur clignotera. Le ventilateur continuera de fonctionner pour permettre à l'élément chauffant de refroidir. Quand la température du four est inférieure à 150°C (300°F), le ventilateur cesse de fonctionner et le voyant lumineux cesse de clignoter.
10. Appuyez sur le bouton CLEAR pour remettre toutes les fonctions à zéro. La minuterie reviendra à « 00:00 », le voyant de la température s'éteindra et la minuterie s'arrêtera. Le ventilateur arrêtera de fonctionner si la température est inférieure à 150°C (300°F). Toutefois, si la température du four dépasse 180°C (350°F), la vitesse du ventilateur passera à LOW et il commencera à dissiper la chaleur. Pendant ce temps, le voyant de la vitesse restera à la position originale et clignotera jusqu'à ce que la température du four ait descendu sous la barre des 150°C (300°F).
11. Pendant la cuisson, quand le four atteint la température sélectionnée, le voyant de température clignote. Toutefois, quand la température du four descend sous la température choisie, le voyant s'allume de nouveau sans clignoter.
12. Fonction de décongélation : la caractéristique de décongélation permet de décongeler les mets fins et en particulier ces aliments qui requièrent une décongélation en douceur. Au lieu de les laisser sur le dessus du comptoir, on peut les faire décongeler dans l'environnement fermé et hygiénique du four.



Retirez le bol en verre et la plaque de base du support du bol.  
(pour les modèles de 220-240V seulement)



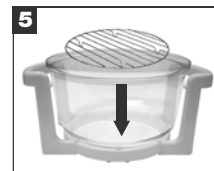
Placez le support du bol de verre à l'envers et vissez le dispositif de sécurité sous le support du bol.  
(pour les modèles de 220-240V seulement)



Placez le support du bol de verre sur une surface ferme comme le dessus du comptoir de la cuisine et placez la plaque de base sur le support du bol.



Placez le bol de verre dans le support du bol.



Placez la(les) grille(s) dans le bol de verre.



Placez le couvercle sur le bol de verre.



Le montage est maintenant terminé.



Note : Le dispositif de sécurité est conçu pour s'assurer que le FWOT ne se retrouve pas trop près du mur adjacent ou d'autres objets. Lorsque vous utilisez le FWOT, assurez-vous de placer le four de façon à ce que le dispositif de sécurité se retrouve toujours entre le FWOT et le mur, tel qu'illustré à la figure 8. (pour les modèles de 220-240V seulement)

FlavorWave  
OVEN®

TURBO

## AVANT DE COMMENCER À CUISINER

PRÉPARER VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO

### ! POUR LA PREMIÈRE UTILISATION SEULEMENT

Vous devez faire chauffer le FLAVORWAVE OVEN® TURBO une fois avant de faire cuire des aliments dans l'appareil. En préparant votre four selon les instructions suivantes, il dégagera une légère odeur de brûlé. En réalité, le four brûle les lubrifiants excédentaires qu'on trouve dans les éléments chauffants de l'appareil. Ce processus est inoffensif pour vous comme pour l'appareil.

#### SUIVEZ CES ÉTAPES FACILES...

- Essuyez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide
- Mettez le couvercle bien en place sur le four
- Réglez la minuterie à cinq (5) minutes
- Réglez le thermostat à 260°C/500°F et allumez le four
- Quand la minuterie a éteint le four, laissez-le refroidir pendant cinq minutes
- Essuyez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide une seconde fois

VOTRE FOUR FLAVORWAVE TURBO EST MAINTENANT PRÊT À CUIRE VOTRE PREMIER REPAS!

**IMPORTANT :** NE LAVEZ PAS LE COUVERCLE DANS L'EAU OU LE LAVE-VAISSELLE ET NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU. VOUS POUVEZ LAVER LA SURFACE EXTÉRIEURE DÉLICATEMENT AVEC UN CHIFFON OU UNE ÉPONGE HUMIDE.



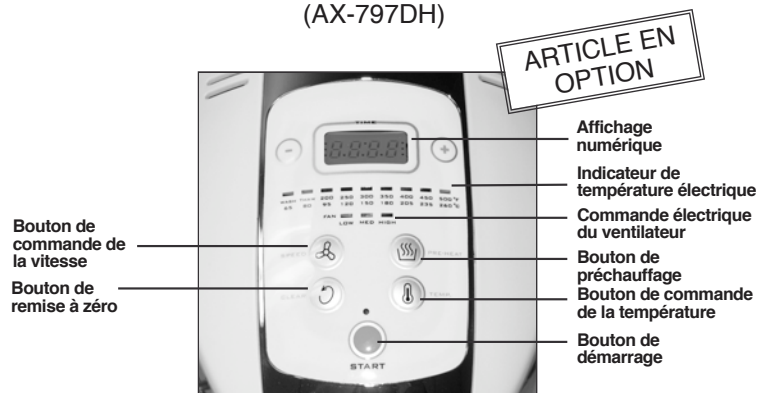
Pour le modèle AX767MH : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou des personnes de même qualification pour éviter les dangers.

FlavorWave  
OVEN®

TURBO

## COMMENT UTILISER LE FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

(AX-797DH)



1. Branchez une extrémité du cordon d'alimentation au dos du couvercle (AX-797DH) et la fiche dans une prise de courant alternatif standard. Tournez l'interrupteur à la position ON.
2. La minuterie numérique affichera « 00:00 », le voyant de la température sera à 65°C (WASH) et le voyant du ventilateur indiquera HIGH (élevé). Si ce n'est pas le cas, appuyez sur CLEAR pour revenir au réglage susmentionné. Note : prévoyez un écart de 5 à 7 minutes pour un réglage à 60 minutes.
3. Placez la grille inférieure dans le bol de verre du four. (Note : utilisez la grille inférieure pour toutes les recettes, à moins d'indication contraire). Placez les aliments directement sur la grille, à moins d'indication contraire.
4. **Si la recette demande un préchauffage, suivez cette procédure :** Appuyez sur le bouton PRE-HEAT. Le four fonctionnera à la température et à la vitesse du ventilateur les plus élevées pendant six minutes. Le préchauffage est terminé quand la minuterie affiche « 00 :00 » et que le voyant du ventilateur clignote. Appuyez sur la flèche orientée vers le haut pour augmenter le temps de préchauffage, au besoin.
5. Sélection de la durée : appuyez légèrement sur les boutons « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la durée choisie. Le temps est divisé en minutes et peut atteindre 23 heures et 59 minutes. En maintenant le bouton « - » enfoncé, les minutes défilent plus rapidement. Le bouton CLEAR remettra la minuterie à zéro. (Note : vous pouvez changer la durée de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur les boutons « + » ou « - »).

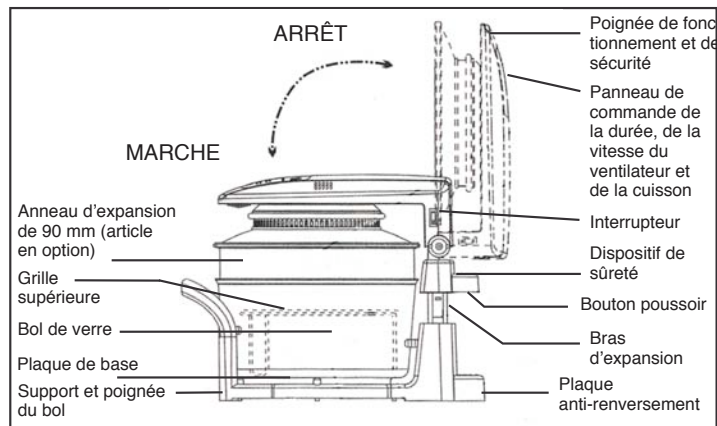
FlavorWave  
OVEN™

TURBO

## FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

### SCHÉMA DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)

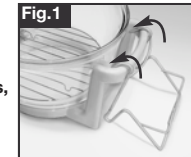


FlavorWave  
OVEN™

TURBO

## COMMENT UTILISER LE FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

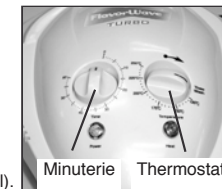
1. Fixez le support du couvercle tel qu'illustré à la figure 1.
2. Placez la grille supérieure ou inférieure dans le bol de verre.  
**NOTE : Utilisez la grille inférieure pour toutes les recettes, à moins d'indication contraire.**
3. Placez les aliments directement sur la grille, à moins d'indication contraire.
4. Fixez bien le couvercle sur le four.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.



**NOTE : LA POIGNÉE DOIT ÊTRE EN POSITION HORIZONTALE POUR QUE VOUS PUISSIEZ ALLUMER LE FOUR. QUAND LA POIGNÉE EST EN POSITION VERTICALE, LE FOUR EST ÉTEINT.**

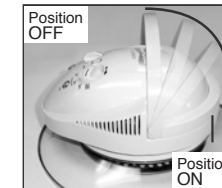
### Thermostat

6. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire pour le régler à la température désirée. Référez-vous au « guide de référence ». **NOTE :** Pendant la cuisson, quand le four atteint la température choisie, il s'éteindra et se remettra en marche automatiquement (c'est normal).

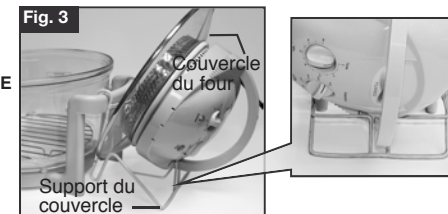


### Minuterie : pour régler la minuterie

7. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à 60 minutes et ramenez-le ensuite vers le temps désiré.  
Note : prévoyez un écart de 5 à 7 minutes pour un réglage de la minuterie à 60 minutes.
8. Descendez la poignée de sécurité (jusqu'à ce que vous entendiez un clic) jusqu'à la position ON.
9. Quand la minuterie arrivera à la fin du cycle de cuisson, elle s'arrêtera et vous entendrez un son de cloche.



10. Retirez le couvercle. **ATTENTION – PLACEZ TOUJOURS LE COUVERCLE SUR LE SUPPORT DU COUVERCLE et assurez-vous que la poignée est à la position OFF, tel qu'illustré à la figure 3.**



**FlavorWave**  
OVEN™

**TURBO**

11. Vous pouvez maintenant retirer les aliments du four.  
Rappelez-vous que la nourriture est chaude dans le four, soyez extrêmement vigilant. Utilisez les pinces fournies pour retirer la grille et la nourriture du four, tel qu'illustré à la figure 2.
12. Fonction de décongélation : la caractéristique de décongélation permet de décongeler les mets fins et en particulier ces aliments qui requièrent une décongélation en douceur. Au lieu de les laisser sur le dessus du comptoir, on peut les faire décongeler dans l'environnement fermé et hygiénique du four.



Toutes les surfaces de verre du four deviennent très chaudes. Toucher ces surfaces avant que le four ait refroidi peut causer des brûlures.  
Ne touchez à aucune pièce de verre du four avant qu'il ait refroidi.

## NETTOYER VOTRE FOUR



**DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE FOUR AVANT DE LE NETTOYER**

### NETTOYAGE LÉGER

- Débranchez le four et laissez-le refroidir.
- Utilisez une éponge ou un chiffon avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau chaude pour nettoyer le bol de verre.
- Rincez bien pour enlever toute trace de détergent.
- Note : n'immergez jamais le couvercle dans aucun liquide.

### NETTOYAGE NORMAL

- Débranchez le four et laissez-le refroidir.
- Essuyez le couvercle et le boîtier du ventilateur avec un chiffon ou une éponge humide et du détergent à vaisselle doux.
- Ne nettoyez pas avec des brosses en laine d'acier ou des articles abrasifs.
- Nettoyez les grilles avec du détergent à vaisselle doux et de l'eau.
- Nettoyez les pièces en métal en utilisant une éponge ou un chiffon et un détergent à vaisselle doux. Nettoyez. Si vous devez frotter, utilisez un tampon à récurer de nylon ou de polyester.



**N'UTILISEZ PAS LE FOUR AVANT QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT SEC**

**FlavorWave**  
OVEN™

**TURBO**

### AUTO-NETTOYAGE DU BOL DE VERRE

- Ajoutez de l'eau (environ 3,8 cm (1,5 po) du robinet jusqu'à la marque indiquée sur le support du bol, tel qu'illustré à la figure 4.
- Ajoutez un peu de détergent à vaisselle doux.
- Remplacez le couvercle et branchez le four.
- Réglez la commande de la chaleur à WASH et réglez la minuterie à 10 minutes. (L'air chaud qui circule crée une turboaction qui aide à déloger les taches tenaces dans le bol).
- Après le nettoyage, rincez à l'eau chaude pour enlever tout résidu de savon.



### BOL DE VERRE LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

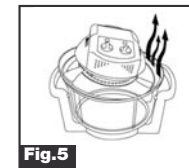
Le bol de verre et les grilles peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne lavez jamais le couvercle dans le lave-vaisselle et ne l'immergez dans aucun liquide. Retirez le bol de son support avant de le mettre au lave-vaisselle.

### SOUVENEZ-VOUS...

- Débranchez le four avant de nettoyer le couvercle.
- Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le couvercle dans l'eau.
- N'ajoutez pas d'eau au-dessus de la ligne indiquée sur le bol de verre lors de l'auto-nettoyage.
- Ne mouillez pas le boîtier du ventilateur.

### SÉCHER LE FOUR

- Le four doit toujours être séché après le nettoyage pour éviter que de la moisissure se forme sur le couvercle.
- Assurez-vous que le four est débranché, laissez le couvercle entrouvert et laissez le four sécher complètement, tel qu'illustré à la figure 5.



**POUR ÉVITER LES FISSURES, LAISSEZ LE BOL DE VERRE REFFROIDIR AVANT DE VERSER DE L'EAU OU DE FAIRE L'AUTO-NETTOYAGE**