

ANNEAU D'EXTENSION

(Accessoires de la Tarte Révolution 3D)

001533

Manuel d'utilisation

Contenu du colis :

-Un anneau d'extension

-Une grille deux positions (position haute et position basse)

Capacité de la Tarte Révolution 3D avec l'anneau d'extension : 7L (max)



Utilisation :

- Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée : à 90°. Le couvercle (1) doit alors se reposer sur son pad de protection (3).
- Placez la grille (14) sur la plaque chauffante inférieure (7).
- Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée : à 90°. Le couvercle (1) doit alors se reposer sur son pad de protection (3).
- Placez la grille (14) sur la plaque chauffante inférieure (7).
- Placez l'anneau d'extension (15) sur le contour extérieur de la plaque chauffante inférieure. Une des poignées doit se situer devant vous : côté panneau de contrôle (9). Sinon vous ne pourrez pas fermer le couvercle (1).

Par la poignée (2), soulevez d'environ 10 cm le couvercle(1) vers le haut. Ensuite, faites-le basculer à gauche vers le dessus de l'anneau d'extension (15) de telle sorte qu'il s'enclenche dans la rainure de la plaque chauffante supérieure (8).

Vérifiez qu'elle soit bien en place en bougeant un peu le couvercle (1) par la poignée (2).



- Placez le bac récupérateur de graisse (13) contre le côté droit de l'appareil de telle sorte que les deux gouttières de déversoir (6) se trouvent bien au-dessus du récupérateur (13).
- Branchez l'appareil à la prise murale. Appuyez sur le bouton ON/OFF/STAND BY (20), l'écran minuteur (22) s'allume et clignote. La « TARTE REVOLUTION 3D » est en veille.

- Réglez la température (18) en fonction de votre recette en vous référant à la page (7) de ce manuel.

- Réglez le mode de cuisson (19) sur plaques chauffantes Inférieure (7) et supérieure 8 en vous référant à la page (7) de ce manuel.

- Réglez le temps de cuisson (21) avec la minuterie en fonction de votre recette et en vous référant à la page (7) de ce manuel.

- Appuyez sur le bouton ON/OFF/STAND BY (20). La cuisson débute et le temps est décompté. L'appareil s'arrêtera quand le minuteur sera sur «0». On entend un «BIP» et les lumières clignotent. L'appareil ne chauffe plus mais garde la chaleur plusieurs minutes.

- Pendant la cuisson, il peut y avoir de l'eau brûlante qui sort par le dessous de l'anneau d'extension (15).

- A la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton ON/OFF/STANDBY (20) pour éteindre l'appareil : toutes les lumières s'éteignent.



ATTENTION A LA VAPEUR :

Avant d'ouvrir, soyez vigilant à ne pas mettre votre tête au-dessus de l'appareil : il dégage une vapeur très chaude.

- Ouvrez en soulevant le couvercle (1) à l'aide de la poignée 2.

Faites le basculer à droite vers l'arrière de l'anneau d'extension (15) afin qu'il sorte de la rainure de la plaque chauffante supérieure (8). Positionnez le couvercle (1) de l'appareil à 90°.

Le couvercle doit alors se reposer sur son pad de protection (3).



ATTENTION :

Ne touchez pas la plaque chauffante supérieure (8) ainsi que les surfaces chaudes de l'appareil (1) (12).

Ne touchez pas l'anneau d'extension (15) quand il est chaud et manipulez le toujours par ses poignées.

- Retirez l'anneau d'extension (15) et posez-le sur un support qui résiste à la chaleur.

- Récupérez toujours votre préparation à l'aide d'une spatule, d'ustensiles en bois ou en silicone résistants à la chaleur pour ne pas endommager le revêtement de la plaque chauffante inférieure (7).

- Laissez l'anneau d'extension (15) et l'appareil refroidir au minimum 15 minutes avant leur nettoyage.

- Videz le bac récupérateur de graisse (13).



Nettoyage et entretien :

- Débranchez et laissez refroidir l'anneau et la grille avant de les nettoyer.
- Nettoyez avec une éponge légèrement humide et de l'eau chaude savonneuse.
- Si de la nourriture colle à la grille, laissez la tremper avant de nettoyer.
- S'il s'avère nécessaire de récuser la grille, utilisez du détergent liquide et une brosse ou une éponge en nylon.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive, séchez et entreposez-les dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

CONSERVER TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR S'Y REPORTER ULTERIEUREMENT.

Fabriqué en Chine



PAPIER À TRIER