

THANE ~~HOUSEWARES~~

FlavorWave
OVEN®

TURBO

KÄYTTÖOPAS



FlavorWave
OVEN®

TURBO

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

VALMISTUSMAA CHINA, THANE HOUSEWARES on Thane International, Inc. in rekisteröimä tavaramerkki.
Copyright, ©2007 by THANE INTERNATIONAL, INC

FWOT-FIN 06/10/09



VIANETSINTÄOPAS

SISÄLLYSLUETTELO

VIAT & TOIMENPITEET	
UUNI EI KÄYNNISTY	<p>Tarkista, että virtajohdon pistoke on liitetty vaihtovirtasähköverkon pistorasiaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tarkista, että vaihtovirtasähköverkon pistorasiaan tulee virta. Kierrä ajastimen nuppia myötöpäivään kohtaan 60 min, ja kierrä sitten takaisin haluttuun kellonaikaan. Tarkista, että termostaatti on asetettu halutulle lämpötilalle. Työnnä kantokahva kokonaan alas. HUOMIO: Tämä kahva toimii turvakatkaisimena, uuni ei toimi kahvan ollessa pystyasennossa. Tarkista, että virtakatkaisin on asennossa ON: (Vain mallille AX797DH-Platinum)
UUNI EI KUUMENE	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista, että termostaatti on asetettu riittävän korkealle lämpötilalle.
KANSI TAI LASIKULHO ON SÄRÖILLÄ	<ul style="list-style-type: none"> Tilaa varaosa TVINS in asiakaspalvelusta.

TEKNISET TIEDOT Paino: Kulhon halkaisija: Kulhon vetoisuus: Kulhon syvyys : Paistolämp.alue : Jännite/taajuus : Teho:	9,5 kg 305 mm 11,0 litraa 167 mm 65 °C-260 °C 110 V/120, V-60 Hz 220 V/240 V, 50/60 Hz 1300 W
---	--

I.	Johdanto	6
	Tärkeitä käyttöturvavaroja	4 - 5
II.	Uunin käyttö	7
	Tuote- ja varustekaaviot (AX-767MH)	7 - 8
	Osien koontipiirros	9
	Ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen	10
	FLAVORWAVE Turbon käyttö (AX-767MH)	11 - 12
	Uunin puhdistus	12 - 13
	Tuotekaaviot FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH)	14
	FLAVORWAVE Turbo Platinumin käyttö (AX-797DH)	15 - 17
III.	Käteviä vinkkejä	17
	Terveellisempi elämäntapa	17
	Valmistusniksejä	18 - 19
	Elintarvikkeiden valinta	19
	Ruoan valmistelut ja esillepano	20
V.	Pikaopas	21
	Vianetsintäopas	22

TÄRKEITÄ KÄYTTÖTURVATIETOJA

Käytettäessä sähkölaitteita tulee aina noudattaa perusvarotoimia erityisesti lasten ollessa läsnä mukaan lukien seuraavat:



Lue kaikki ohjeet, käyttöturvaneuvot ja varoitukset ennen laitteen käyttöä. Palovammojen, sähköiskun, tulipalon tai henkilövahinkojen välttämiseksi:

- Lue kaikki ohjeet.
- Älkää sijoittako laitetta paikkaan, josta se voi pudota tai joutua veteen tai muihin nesteisiin.
- Älkää tarttuko kiinni veteen pudonneeseen laitteeseen. Vetäkää välittömästi pistoke irti pistorasiasta!
- Ennen uunin pistokkeen työntämistä pistorasiaan tai vetämistä siitä irti käännä aina kahva asentoon "off".
- Sijoita uuni tukevasti keittiöpöydän tai työtilan keskelle.
- Irrota aina uunin pistoke pistorasiasta ennen kuin yrität siirtää uunia.
- Laita FLAVORWAVE OVEN® TURBO:n kansi uunin päälle tukevasti ennen virran kytkemistä.
- Sammuta aina uunin ennen kannen poistamista ja laita kansi aina kansitelineeseen. Älä koskaan aseta sitä suoraan keittiöpöydälle. Jätä aina vähintään 10 cm tilaa uunin kannen ja pöytälevyn tai muiden pintojen väliin.
- Siirrä uunia aina kaksin käsin.
- Älä anna kannen kastua.
- Uunia ei voi sijoittaa seinän lähelle (käytettäessä)
- Älä kosketa lasikulhoa ja kantta tai mitään kuumennuslaitteen pintaa käytön aikana. Ilma uunikuvun alla saavuttaa suunnilleen 260 °C/500 °F lämpötilan, mikä tekee pinnasta hyvin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joilla on heikentyneitä fyysisiä, aisti- tai henkisiä kykyjä, tai kokemuksen ja tietojen puutetta, ellei heiltä ole heidän turvallisuudestaan vastuullinen henkilö opastanut laitteen käytössä.
- Lapsia tulee neuvoa, valvoa ja varmistaa, etteivät he leiki laitteella.
- Käyttäkää tätä laitetta siihen tarkoitukseen, joka selostetaan tässä esitteessä. Älkää käyttäkö mitään muita varusteita tai lisävarusteita kuin valmistajan suositamia. Ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
- Älkää koskaan käytäkö tätä laitetta, jos se ei toimi oikein, jos se on pudotettu, vaurioitunut tai pudonnut veteen. Palauttakaa laite valtuutettuun huoltopisteeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
- Laitteelle FLAVORWAVE Oven Turbo malli AX767MH: Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaaran välttämiseksi vaihdattaa valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltopisteessä tai vastaavasti ammattitaitoisella henkilöllä uuteen.
 - Laitteelle FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum malli AX767DH: Jos virtajohto on vaurioitunut, tilatkaa varaosajohto tuotteen ostopaikan asiakaspalvelun kautta.

PIKAOPAS

• Listan valmistusajat ovat vain viitteellisiä. • Ruokaohjeesta ja ruokatarvikkeen tyyppistä riippuen ruokaa täytyy kääntää kypsyyksen aikana. valmistusaika voi vaihdella riippuen ruoan tyyppistä, painosta, määrästä ja rakenteesta

ELINTARVIKKEET	VALMISTUSAJAT	VALMISTUSAJAT	ELINTARVIKKEEN SISÄLÄMP.	UUNIN LÄMP. ASETUS	VIINKEJÄ VALMISTUKSEEN JA TARJOILUUN
	Tuoreuudet	Pakasteet			
LIHA JA KALA					
Naudan paistotykki	28 minuuttia ? kg kohti (puolikypsä-puoliraaka)	38	63°C (145°F)	205°C (400°F)	Grillaa alatasolla, päälle tomaattihnaa
Lihamureke (1 kg)	31 minuuttia ? kg kohti (puolikypsä)	41	71°C (160°F)	205°C (400°F)	Grillaa alatasolla, päälle tomaattihnaa
Hampurilaiset - 4 hampurilaista (? pound each)	50 - 60 minuuttia	60-70	73°C (163°F)	175°C (350°F)	
Hot dogit (45 - 60 g kpl)	16 minuuttia (puoliraaka)	20	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Kylkipaisi (2,5 cm paksu) ahven (kokonainen)	18 minuuttia (puolikypsä)	22	70°C (158°F)	205°C (400°F)	
Lohimedaioni	10 minuuttia	13	75°C (167°F)	205°C (400°F)	Grillaa ylätasolla
Grillatut kalat	26 minuuttia (10 min / sivu) - (puoliraaka)	30	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Ylätaso
Hummerinrysiöt	31 minuuttia (12 min / sivu) - (puolikypsä)	35	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Ylätaso
Porsaampäisi	16 minuuttia	40	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Kuori ja laita 6-8 kuhunkin vartaaseen
Porsaankyljykset (1 cm paksut)	26 minuuttia	35	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Makkarapiraat (? kg)	12 - 14 minuuttia	15-17	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Lampaanvuu	18 minuuttia	21	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Lampaankyljykset	29 minuuttia ? kg kohti	34	73°C (163°F)	205°C (400°F)	
Leivitetty kala (pakaste)	10 - 16 minuuttia	15-18	73°C (163°F)	185°C (360°F)	Halkaise ja poista alakuori. Ylätaso
Pekoni (? kg)	16 minuuttia	20	73°C (163°F)	240°C (460°F)	Pohjataso
BOJLERI (1,7 kg)					
Neliännes	Puoliraaka - 26 minuuttia ? kg kohti	29	65°C (149°F)	200°C (390°F)	Ylätaso
Puolikas	Puolikypsä - 31 minuuttia ? kg kohti	34	70°C (158°F)	200°C (390°F)	Keitä 240 °C ensimmäiset 20 minuuttia
Kokonainen	Kypsä - 36 minuuttia ? kg kohti	39	75°C (167°F)	200°C (390°F)	
Brollerinriitaa	21 minuuttia (puolikypsä)	25	71°C (160°F)	205°C (400°F)	
Kalkkuna (täyriämättä)	11 - 13 minuuttia	11-13	65°C (149°F)	175°C (350°F)	Grillaa ylätasolla
Kalkkunanriitaa (puolikas - 1,5 kg)	12 - 16 minuuttia	15-18	65°C (149°F)	175°C (350°F)	Grillaa alatasolla
Cornwallin kana	31 minuuttia	35	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Alataso. Sudi kastikkeella haluttaessa viimeiset 10 minuuttia
VIHANNEKSET					
Paiseut perunat (175 - 250 g)	41 minuuttia	30	85°C (185°F)	205°C (400°F)	Alataso
Maisintähkät	26 minuuttia	18-20	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Mauستا ennen paahattamista
(4 tähkää) kuorimatta	16 minuuttia tai kunnes rapea (ruskeita perunoita suihkautamalla hieman öljyä)		85°C (185°F)	230°C (450°F)	Mauستا ennen paahattamista
Ranskanperunat					Alataso. Suihkuta tasole tarttumista estävä pimoite

RUOAN VALMISTELU JA ESILLEPANO

VALMISTELU

Huolellinen valmistelu kannattaa, sillä se tekee aterioista ruokahalua herättäviä, terveellisiä ja maittavia. Poista aina liika rasva. Puhdista ja trimmaa vihannekset ja koristelut, poista kaikki kolhut ja värimuutokset. Käytä ainoastaan tuoreinta lihaa ja tuoreimpia vihanneksia. Varmista aina, että kaikki lihapalat ovat olleet valmistumassa oikean ajan. Siihen yleensä tarvitaan erilaisia aloitusaikoja, jotka täytyy ensin suunnitella.

ESILLEPANO

Kokeile joitakin näistä mielenkiintoisista tavoista piristää kattausta ja tehdä kaikista aterioista juhlatilaisuus:

- Viipaloi juuri leikattua leipää tai sämpylöitä koriin, joka on verhoiltu värikkäillä lautasliinoilla. Tarjoile voilla tai margariinilla, pehmenettynä ja sekoitettuna juustoraasteeseen, valkosipulisuoloan tai mielimausteisiin.
- Lihapääruoat ovat houkuttavampia, kun ne asetetaan isolle vadille ja ympärille tuoreita persiljanoksia, porkkanakierukoita (tehty perunankuorimaveitsellä) ja retiisirusukkeita.
- Tarjoile kastikkeet kauniissa posliini- tai lasiastiassa. Laita mukaan kauha ja tuo pöytään lautasella, jolla kastike on helpompi ojentaa pöydässä vierustoverille.
- Kukat pöydässä ovat aina tehokkaita, mutta käytä piristeeksi suosikkifiguriinejasi tai kotikasveja.
- Kynttilät tekevät aterioista viehättäviä, joten himmennä valot ja sytytä kynttilät tuikkimaan. Laita pieniä tuikkuja kellumaan veteen isoon, laakeaan maljaan. Vaikutus on taianomainen.

18. Älkää käyttäkö ulkotiloissa tai tiloissa, joissa on käytetty aerosolituotteita (sumutteita) tai jossa käytetään happea.
19. Älkää jättäkö virtajohtoa roikkumaan pöydän reunan yli tai koskettamaan kuumia pintoja.
20. Älä laita kuumalle kaasuliedelle tai sen lähelle, sähköliedelle tai kuumaan uuniin.
21. Älä siirrä laitetta, jos se sisältää kuumaa ruokaa. Toimi erityisen varovaisesti poistaessasi kuumaa kantta, lasikulhoa ja valmistustelineitä.
22. Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön ja se on suunniteltu valmistamaan tavallisia kotitalouden ruokamääriä. Se ei sovi jatkuvaan tai kaupalliseen käyttöön.
23. Älä pura tuotetta. Siinä ei ole käyttäjän huollettavia osia.
24. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on käytössä.
25. Käytä kahvaa kannen nostoon alustasta.
26. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä käteviä kahvoja.
27. Ennen kannen nostamista ruoan tarkistusta tai kääntämistä varten sammuta laite aina (off). Kansi ja lämmönsäädin tulee asettaa kannenpitimeen.
28. Ole varovainen kuumien rasvan kanssa.
29. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
30. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota johtoa, pistokkeita tai kantta veteen tai muihin nesteisiin.
31. Liitä aina pistoke ensin laitteeseen ja vasta sitten virtajohdon pistoke pistorasiaan. Ennen kuin irrotat pistokkeen käännä ensin kaikki säätimet asentoon "off", ja vedä sitten pistoke irti pistorasiasta.
32. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen kuin sitä puhdistetaan. Anna laitteen jäähtyä ennen osien laittamista paikoilleen tai poistamista.
33. Älä käytä laitetta, jos sen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut tai laitteessa on vikatoimintoja tai se vaurioitunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
34. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
35. Erityistä varovaisuutta on noudatettava siirrettäessä laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
36. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin siihen mihin se on tarkoitettu.

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

TALLENNA NÄMÄ
KÄYTTÖOHJEET

I. JOHDANTO

THE FLAVORWAVE OVEN® TURBON TARINA

RUOANLAITON UUSI SUKUPOLVI

FLAVORWAVE OVEN® TURBO:lla voit valmistaa herkullisia, terveellisiä aterioita alle puolessa siitä ajasta, joka niihin kuluisi perinteisillä tavoilla. Nämä loistavat tulokset mahdollistaa mullistava lähestymistapamme eräisiin aikaa säästäviin valmistusmenetelmiin. Ammattikokit ovat jo kauan tienneet, että he voivat parantaa perinteistä uunissa kypsytyä käyttämällä puhallinta tai tuuletinta vauhdittamaan uunin kuumaa ilman kiertoa. Tällainen perinteinen konvektiouuni sisältää metallilaatikon yhdelle sivulle asennetun tuulettimen. FLAVORWAVE OVEN® TURBO parantaa perinteisiä konvektiouuneja seuraavilla tavoilla:

- FLAVORWAVE OVEN® TURBO: n kulho on lasia, eikä metallia, jolloin voit selvästi nähdä valmistamasi ruoan joka puolelta.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO yhdistää pyöreän kulhon kanteen asennettuun tuulettimeen, jolloin kuumat ilmapirrat kulkevat alas ruoan ylle, pitkin kulhon sisäisivuja, ja sitten takaisin ylös tuulettimelle. Näin syntyy pyörretuulen kaltainen virtaus jatkuvasti liikkuvaa, superkuumaa ilmaa, joka kypsyttää ja ruskistaa ruoan nopeasti ja perusteellisesti.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO käyttää keittotasoja, joilla voit valmistaa ruokia kahdella tasolla yhtäaikaan. Lisäksi valmistettaessa lihaa, siipikarjaa tai kalaa alatasolla rasvat ja öljyt puhaltuvat pois ritilän läpi. Valmistat vähärasvaisempia, ravitsevampia aterioita.

- **ESILÄMMITÄ UUNI (kun ruokaohjeopas sitä suosittaa)**
Optimikypsennykseen esilämmitä uuni lämpötilassa 260°C/500°F kuusi (6) minuuttia ennen kypsytyä.
- **VALMISTUSAIKA**
Tässä oppaassa esitetyt valmistusajat vaihtelevat ruokatarvikkeen tilavuuden, painon ja massan tai halutun rapeuden ja mureuden mukaan
- **MAISSIA EI TULE KUORIA ENNEN KYPSEYTYSTÄ.**

ELINTARVIKKEIDEN VALINTA

LIHA

Nauta: valitse tuhtia, punaista, hienorakenteista lihaa, jossa on kevyesti rasvaa (näyttää kuin marmorilta). Osta kokonaisia paloja ja leikkaa sopiviksi – voit todella säästää paljon.

Lammas: Valitse vähärasvaista lihaa. Lihan täytyy olla pehmeää, vaaleanpunaista ja hienorakenteista.

Porsas: Valitse vähärasvaista lihaa. Lihan täytyy väriltään hyvin vaaleanpunaista, hienorakenteista ja tuoksua tuoreelta.

KALA

Kokonainen: Valitse ainoastaan tuoretta kalaa, jolla on kokonaiset, kirkkaat silmät ja kirkkaat kidukset – varma merkki tuoreudesta. Myös suomujen tulee olla kirkkaita ja puhtaita – ei limaisia. Lihan täytyy olla tiivistä ja joustaa kosketettaessa takaisin.

Fileet: Valitse ainoastaan tiiviitä kalafileitä, joilla on raikkaat värit ja miellyttävä tuoksu. Fileet eivät saa olla harmaita, pehmeitä tai valua nestettä kosketettaessa.

SIIPIKARJA

Valitse ainoastaan tuoretta lihaa tai tuoreita lintuja. Siipikarjan täytyy näyttää ja tuoksua tuoreelta

VIHANNEKSET / HEDELMÄT

Valitse tiiviitä, melkein puoliraakoja hedelmiä. Tarkista kolhut ja laikut: värin tulee olla raikas ja kirkas. Vihannesten tulee olla rakeita ja hyvän värisiä. Pyri välttämään tiiviissä muovikelmussa myytäviä vihanneksia: ne pilaantuvat nopeasti. Älä koskaan käytä vihanneksia, jotka ovat pehmeitä tai velttoja.

VALMISTUSVINKKEJÄ

JOTTA SAISIT KAIKEN IRTI FLAVORWAVE OVEN® TURBO:STA SEURAAVASSA MUUTAMA VALMISTUSVINKKI...

- **RUOKAOHJEEN JA RUOAN TYYPISTÄ, PAINOSTA, TILAVUUDESTA JA RAKENTEESTA RIIPPUEN SITÄ TÄYTYY KÄÄNTÄÄ KYPSEYTYKSEN AIKANA.**
- **ASETA RUOKA SUORAAN LANKATELINEELLE AINA KUN SE ON MAHDOLLISTA.**

Kypsytyks lankatelineellä päästää kuuman ilman kiertämään vapaasti ruoan ympärillä kypsyttäen sen nopeasti ja tasaisesti, jopa kääntämättä.

- **VALMISTA KOKO ATERIA KERRALLA**

Käyttämällä kahta tasoa on helppo valmistaa koko ateria kerralla. Muista, että eri ruokatarvikkeet ja eripainoiset ruoat tarvitsevat erilaisia kypsytysaikoja. Valmistele ennalta mielessäsi. Laita pisimmän kypsennysajan vaativa ruoka alatasolle. Myöhemmin valmistuksen edistyttyä laita toinen ruokalaji ylätasolle. Nyt koko ateria, lihat, perunat ja vihannekset, ovat kaikki kypsytymässä ja valmistumassa yhtäaikaan.

- **RUOKIEN SIOJITTELU PARHAAN KYPSEYMIEN MUKAAN**

Aseteltaessa useita lihapaloja lankatasoille muista jättää vähintään runsaan senttimetrin ilmarakoruokien ja lasikulhon sisäseinän väliin. Tästä raosta ilma pääsee virtaamaan vapaasti kautta koko uunin. Vältä myös pinoamista ruokia päällekkäin, jotta saisit valmiiksi enemmän kerrallaan. Kuuman ilman täytyy kiertää vapaasti, jotta ruoka kypsyy kunnolla.

- **RUOKIEN PYSYMINEN RAPEINA**

Kun ruoka on kypsytetty, käännä termostaatti pois päältä, mutta jätä tuuletin käyntiin. Ruoka säilyy kuumana ja mureana.

- **NÄIN HELPOTAT PUHDISTUSTA**

Ennen valmistusta suihkuta uuniin ensin tarttumista estävää tuotetta, myös tasoille ja pannuille. Siten rasvan ja karstan pyyhkiminen pois valmistuksen jälkeen on vieläkin helpompaa.

- **RESEPTIEN MUKAUTTAMINEN**

Käytettäessä perinteisille uuneille tehtyjä valmistusohjeita peukalosääntönä lämpötilat pidetään samoina, mutta valmistusajat lyhenevät. Tämän kirjaseen ruokaohjeiden valmistusaikojat voi käyttää oppaaksi. Sinun täytyy itse arvioida, painaako lihapala vähemmän tai enemmän kuin mitä ruokaohjeessa mainitaan ja säättää valmistusaikaa hieman sen mukaan. Käytettäessä FLAVOR WAVE OVEN® TURBO:a ensimmäisen kerran ehdotamme paistilämpömittarin käyttöä. Tarkkaile kypsytystä lasikulhon läpi. Jonkin ajan kuluttua osaat helposti sovitaa mielireseptisi FLAVOR WAVE OVEN® TURBO:lle.

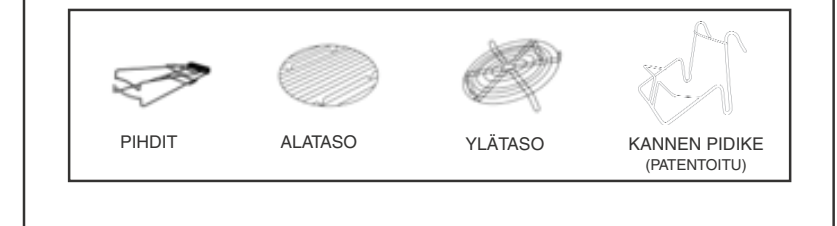
II. NÄIN KÄYTÄT FLAVORWAVE OVEN® TURBOA (AX-767MH)

TUOTE- JA VARUSTEKAAVIO








FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)



VAKIOVARUSTEET



VALINNAISET VARUSTEET

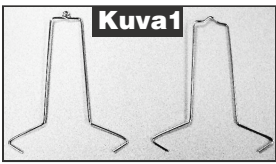
<p>Grillauslevy</p> 	<p>Tarttumisen estävällä materiaalilla päällystetty, tarkoitettu grillaukseen. Aseta grillauslevy ylätasolle ja kuumenna suurimmalla lämpötilalla noin 5 minuuttia, ja laita sitten kypsät lihapalat levyille ja käristät ne samalla tavalla kuin ulkogrillissä.</p>	<p>Höyrykori</p> 	<p>Voidaan käyttää vihannesten höyrytykseen...ranskanperunoiden tekoon rasvatta... alumiinifolioon käärityn kalan höyrytykseen jne.</p>
<p>Ruskistusalususta</p> 	<p>On erityisvaruste Flavorwave Turbo -uunille. Sillä on tarkoitus ruskistaa tai tehdä ruoasta rapeaa hapettamalla.</p>	<p>Aamiaistarjotin</p> 	<p>Ihanteellinen suosikkiaamiaisesi valmistukseen: laitat vain paahtoleivänpalat, pekoniin ja kananmunat tarjottimelle ja valmistat ne yhtäaikaa.</p>
<p>Laajennusrenkas</p> 	<p>Flavorwave Turbo Extender Ring -laajennusrenkas mahdollistaa suurempien kalkkunoiden, broilereiden, kinkkujen jne. valmistuksen. Laita laajennusrenkas lasikulhon ja kannen väliin, jolloin Flavorwave Turbon kulhon korkeus kasvaa 9 cm.</p>	<p>Quick Skillet-pikapaininpannu.</p> 	<p>jossa tarttumista estävä pinnoite. Laita Quick Skillet -pikapaininpannu metalliseen pannunpitiimeen, laita FlavorWave Oven Turbon kansi halogeenukumentimiseen päälle ja voit valmistaa pikapanuateroita. Katso ohjeet lämpötilan ja ajan asetuksista kohdasta "Näin käytät FlavorWave Oven® Turboa".</p>
	<p>Paahtotaso Paahtettaessa kokonaista kalkkunaa tai broileria voit käyttää Roast Rack -paahtotasoa. Laita Roast Rack alatasolle ja sitten aseta sille Kokonainen kalkkuna/kana. Huomio: Täytyy käyttää laajennusrenkaan kanssa.</p>		

Roasting Rack -paahtotelineen kokoamisohje


- Paahtotelineessä on kaksi metallista osaa (kuva 1)
- Ylhäällä metalliosassa on aukko (vasemmalla).
- Ylhäällä osa kaartuu ylös (oikealla).
- TOta oikeanpuoleinen osa ja vien pää se vasemmanpuoleisen aukon läpi. Kaareva ylälohko tulee asettaa vasemman osan aukkoon.
- Paahtoteline sijoitetaan ylätasolle kiinnittämällä kootun paahtotelineen päät niille varattuihin kaariin ylätasossa (Kuva 2).

Broileri, paahtettavat kanat jne. asetetaan yhteen liitettyjä metalliosia (paahtotelinettä) vasten.

Kuva1



Kuva2



Näin käytät laajennuslaitetta:

1. Paina turvapainiketta ja pidä se vapautusasennossa, kuten kuvan 6 kohdassa 1.
2. Paina toista painiketta ylöspäin ja nosta kansi laajennettuun asentoon kuvan 6 kohdassa 2.

! Älä paina turvapainiketta siirtäessäsi laitetta tai kannatellesasi sitä.



Flavorwave Oven® Turbo Platinumin PUHDISTUS:
Lue ohjeet tämän oppaan kohdasta **UUNIN PUHDISTUS**.

III. KÄTEVIÄ VINKKEJÄ

TERVEELLISEMPI ELÄMÄNTAPA

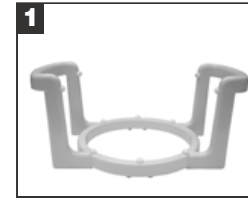
FLAVORWAVE OVEN® TURBO:lla valmistat aina kuumalla ilmalla (kuivapaahdo) ja ruoka jaettuna lankatelineille. Sen seurauksena rasvojen säilyminen on pienimmillään, mistä seuraa vähemmän kaloreja, pienempi rasvojen ja kolesterolin kulutus ja terveellisempi elämäntapa. Tulet huomaamaan, että FLAVORWAVE OVEN® TURBO:lla useimmissa ruokaohjeissa ei tarvitse lisätä rasvoja, öljyjä, voita tai margariineja. Voit kuitenkin halutessasi tehdä niinkin.

Suosittamme terveytesi edistämiseksi seuraavia vaiheita:

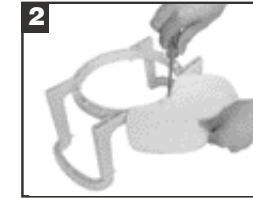
1. Syö joka päivä monipuolista ruokaa, joka sisältää jotakin kaikista elintarvikeryhmistä.
2. Syö vähemmän voita, rasvoja ja kastikkeita.
3. Syö vähemmän sokeria ja makeisia.
4. Syö paljon hedelmiä ja vihanneksia (höyrytystä suositetaan).
5. Juo alkoholia vain kohtuullisesti.
6. Juo runsaasti vettä päivittäin.
7. Käytä vähemmän käsiteltyjä ruoka-aineita ja syö sen sijaan enemmän tuoreruokaa.
8. Syö vähemmän kerrallaan, mutta syö säännöllisesti.
9. Käytä säästeliäästi rasvoja, öljyjä, voita ja margariineja.
10. Käytä säästeliäästi suolaa.
11. Kuivapaahda ruokasi mahdollisimman usein.

6. Lämpötilan valinta: Siirrä lämpötilavalitsinta lämpötila kerrallaan vasemmalta oikealle painamalla "Temp"-painiketta. Merkkivalo ilmaisee valitun lämpötilan. Kun 260°C (500°F) on saavutettu, jakso alkaa uudestaan alusta kohdasta "wash" (Huomio: lämpötilan asetusta voi muuttaa valmistuksen aikana painamalla painiketta "Temp").
7. Valitse tuulettimen nopeus: Muuta tuulettimen nopeutta painamalla painiketta "Speed". Merkkivalo siirtyy vasemmalta oikealle. Kun "High" on saavutettu, jakso alkaa uudestaan alusta kohdasta "Low" Tuulettimen nopeus "High" (suositus) auttaa kypsytämään ruoan nopeammin ja parantaa ruskistusta. Hitaampaan kypsytukseen voit käyttää tuulettimen nopeuksia "Medium" tai "Low". (Huomio: tuulettimen nopeutta voi muuttaa valmistuksen aikana painamalla painiketta "Speed").
8. Aloita kypsennys painamalla painiketta "Start". Laite ei toimi, ellei aikaa, lämpötilaa ja tuulettimen nopeutta ole asetettu ja turvakahva (tai kansi) ole alhaalla.
HUOMAUTUS: Valmistuksen aikana uunin saavuttaessa esiasetetun lämpötilan se sammuttaa itsensä ja käynnistyy taas automaattisesti (tämä on normaalia).
9. Ajastimen saavuttaessa arvon "00:00" valmistusjakso päättyy ja laite antaa äänimerkin 6 kertaa. Samaan aikaan virtamerkkivalo sammuu, mutta lämpötilan merkkivalo palaa yhä. Jos uunin lämpötila on yli 150°C (300°F), tuulettimen nopeusmerkkivalo vilkkuu ja tuuletin jatkaa toimintaa jäädyttääkseen kuumennusvastusta. Kun uunin lämpötila laskee alle 150 °C (300 °F), tuuletin pysähtyy ja tuulettimen nopeusmerkkivalo lopettaa vilkkumisen.
10. Nollaa kaikki toiminnot painamalla painiketta "Clear". Ajastin nollautuu arvoon "00:00", lämpötilan merkkivalo sammuu ja ajastin pysähtyy. Tuuletin pysähtyy uunin lämpötilan laskiessa alle 150°C (300°F). Jos kuitenkin uunin lämpötila on yli 180°C (176,67°C), tuulettimen nopeus vaihtuu hitaalle ja lämmön haihdutus alkaa. Samaan aikaan tuulettimen nopeusmerkkivalo pysyy alkuasennossaan ja vilkkuu, kunnes uunin lämpötila on laskenut arvoon 150°C (300°F).
11. Kun uunin lämpötilan saavuttaa valitun lämpötilan valmistuksen aikana. Lämpötilan merkkivalo vilkkuu. Jos kuitenkin uunin lämpötila laskee valitun lämpötilan alle, valo palaa edelleen, mutta ei vilku.
12. Sulatustoiminto Thaw: Thaw-asetuksella voi sulattaa arkoja elintarvikkeita ja erityisesti niitä, jotka tarvitsevat hellävaraisen sulatuksen. Tiskipöydälle sulamaan jättämisen sijasta pakasteet voi sulattaa uunin hygieenisessä ympäristössä.

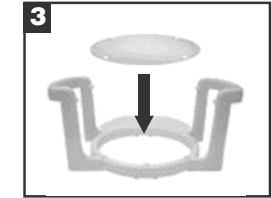
OSIEN KOONTIPIIRROS



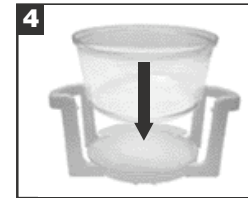
1 Poista lasikulho ja pohjalevy kulhonpitimestä. (vain 220-240 V)



2 Aseta lasikulhon pidin ylösalaisin ja ruuvaa turvalohko kulhonpitimen alapuolelle. (vain 220-240 V)



3 Aseta lasikulhon pidin tukevalle pinnalle, kuten keittiön työpöydälle, ja laita pohjalevy kulhonpitimelle.



4 Laita lasikulho kulhonpitimen sisään.



5 Laita lankateline(-et) lasikulhon sisään.



6 Laita kansi lasikulhon päälle.



7 Asennelma on nyt koossa.



8 Huomio: Turvalohko on suunniteltu varmistamaan, ettei FWOT pysy tarpeeksi etäällä seinistä tai muista kohteista. Käytettäessä FWOT:ia muista sijoittaa uuni siten, että turvalohko on aina FWOT:in ja takana olevan seinän välissä, kuten kuvassa 8 esitetään. (vain 220-240 V)

ENNEN KUIN ALOITAT KYSENNYKSEN

FLAVORWAVE OVEN® TURBON VALMISTELUT

! VAIN ENSIMMÄLLÄ KERRALLA

FLAVORWAVE OVEN® TURBO täytyy kuumentaa kerran ennen sen ensimmäistä käyttöä ruoanvalmistukseen. Kun uuni valmistellaan käyttöön seuraavien ohjeiden mukaan, siitä lähtee lievä palaneen haju. Uunissa itse asiassa palavat pois liiat voiteluaineet, joita on uunin kuumennuselementeissä, eikä siitä ole haittaa sinulle tai uunille.

NOUDATA NÄITÄ HELPPOJA VAIHEITA...

- Pyyhi lasikulho sisältä kostealla sienellä.
- Pyyhi lasikulho sisältä kostealla sienellä.
- Kiinnitä kansi päälle Aseta ajastimeen 5 minuuttia
- Säädä termostaattiin 260°C/500°F ja käynnistä uuni.
- Kun ajastin on sammuttanut uunin, anna jäähtyä 5 minuuttia
- Pyyhi lasikulho sisältä kostealla sienellä toisen kerran

NYT FLAVORWAVE TURBO UUNI ON VALMIS KYSENTÄMÄÄN ENSIMMÄISEN KERRAN ATERIASI!

ITÄRKEÄÄ:

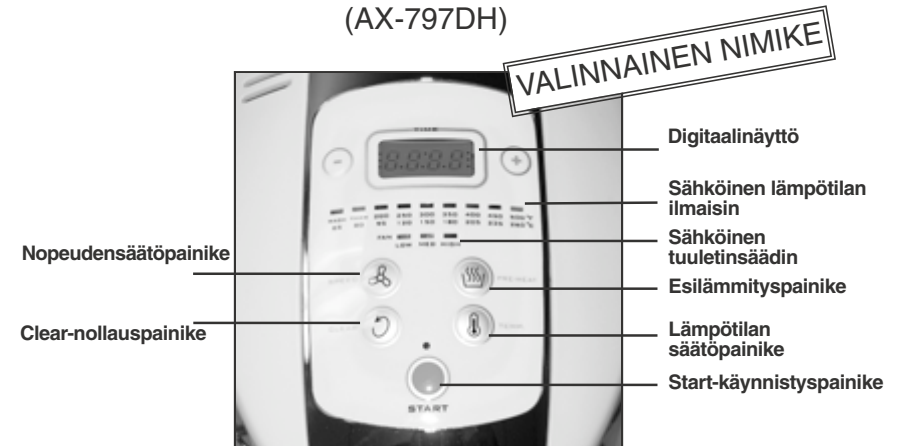
ÄLÄ PESE TAI UPOTA KANTTA VETEEN TAI LAITA ASTIANPESUKONEESEEN. ULKOPINNAN VOI PUHDISTAA PYYHKIMÄLLÄ VAROVAISESTI KOSTEALLA PYYHKEELLÄ TAI SIENELLÄ.



Mallille AX767MH. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaaran välttämiseksi vaihdattaa valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltopisteessä tai vastaavasti ammattitaitoisella henkilöllä uuteen.

NÄIN KÄYTÄT FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINIUMIA

(AX-797DH)

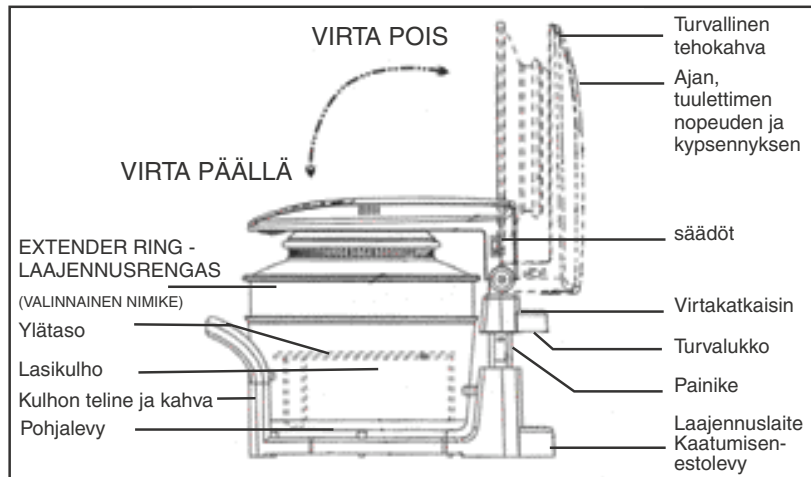


1. Työnnä virtajohdon toinen pää kannen taakse (AX-797DH) ja pistoke tavalliseen verkkovirran pistorasiaan. Käännä virtakatkaisin asentoon ON.
2. Digitaalijastin näyttää "00:00", lämpötilan merkkivalo pysyy 65 °C kohdalla (pesu) , ja tuulettimen nopeusmerkkivalo palaa kohdassa "High". Ellei näin ole, paina painiketta "Clear" ja edellä selostettu tila palautuu. Huomio: 60 minuutin ajastinasetuksen tarkkuus on 5-7 minuuttia.
3. Laita alempi lankateline uunin lasikulhon sisään. (Huomio: Käytä alatasoa kaikkiin resepteihin ellei toisin neuvota). Aseta ruoka suoraan telineelle, ellei toisin neuvota.
3. Laita alempi lankateline uunin lasikulhon sisään. (Huomio: Käytä alatasoa kaikkiin resepteihin ellei toisin neuvota). Aseta ruoka suoraan telineelle, ellei toisin neuvota.
4. **Jos resepti edellyttää esilämmitystä, toimi näin:** Paina esilämmityspainiketta "Pre-Heat". Se käynnistää uunin toimimaan suurimmalla lämpötilalla ja tuulettimen nopeudella 6 minuuttia. Esilämmitys on valmis ajastimen saavuttaessa arvon "00:00", jolloin tuulettimen merkkivalo vilkkuu. Pidennä esilämmitysaikaa tarvittaessa painamalla ylös-nuolta.
5. Ajan valinta: pidennä tai lyhennä valittua aikaa 1 minuutin välein enintään 23 tuntiin ja 59 minuuttiin painamalla kevyesti painikkeita "+" ja "-". Painikkeen "-" pitäminen painettuna vauhdittaa askellusta. Nollaa ajastin painamalla painiketta "Clear". (Huomio: voit muuttaa valmistusaikaa kypsennyksen aikana painamalla painikkeita "+" tai "-").

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

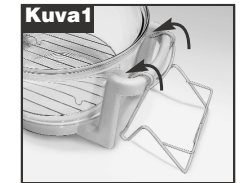
TUOTE- JA VARUSTEKAAVIO

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)



NÄIN KÄYTÄT FLAVORWAVE OVEN® TURBOA (AX-767MH)

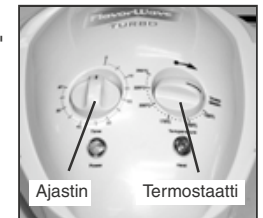
1. Kiinnitä kannen pidike kuten esitetään kuvassa 1.
2. Laita alempi tai ylempi teline uunin lasikulhon sisään.
HUOMIO: Käytä alatasoa kaikkiin resepteihin ellei toisin neuvota.
3. Aseta ruoka suoraan telineelle, ellei toisin neuvota.
4. Kiinnitä kansi uunin päälle.
5. Liitä virtajohdon pistoke pistorasiaan.



HUOMIO: KAHVAN TÄYTYY OLLA TYÖNNETTYNÄ VAAKA-ASENTOON, JOTTA UUNI KÄYNNISTYISI. KAHVAN OLLESSA PYSTYSSÄ UUNI ON SAMMUNEENA.

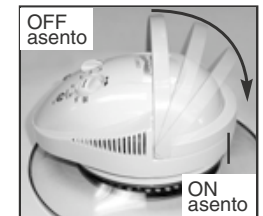
Termostaatti

6. Säädä termostaattiin haluttu lämpötila "Pikaoppaan" mukaisesti kiertämällä termostaatin nuppia myötäpäivään.
HUOMAUTUS: Valmistuksen aikana uunin saavuttaessa esiasetetun lämpötilan se sammuttaa itsensä ja käynnistyy taas automaattisesti (tämä on normaalia).

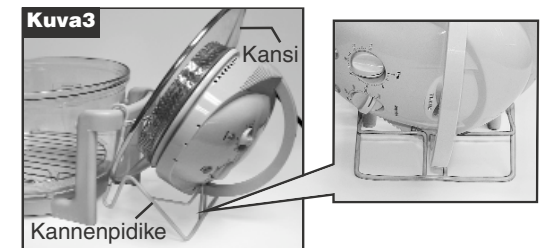


Ajastin: ajastimen asetus

7. Kierrä ajastimen nuppia myötäpäivään kohtaan 60 min, ja kierrä sitten takaisin haluttuun kellonaikaan. Huomio: 60 minuutin ajastinasetuksen tarkkuus on 5-7 minuuttia.
8. Paina turvakahva alas (kunnes kuulet niksahavan äänen) asentoon "ON".
9. Ajastimen saavuttaessa valmistusjakson päättymisajan se pysähtyy ja laite antaa kelloäänimerkin.



10. Poista kansi **VAROITUS - ASETA KANSI AINA KANNENPITIMEEN ja varmista, että kahva on asennossa OFF, kuten kuvassa 3 esitetään.**



11. Voit nyt ottaa ruoan uunista. Muista, että ruoka on uunin sisällä kuumaa, ja ole erittäin varovainen.
Kaikki uunin lasipinnat ovat hyvin kuumia. Näiden pintojen koskettaminen ennen uunin jäähtymistä aiheuttaa palovammoja. Älä koske mitään lasiosia ennen kuin uuni on jäähtynyt.
12. Sulatustoiminto Thaw: Thaw-asetuksella voi sulattaa arkoja elintarvikkeita ja erityisesti niitä, jotka tarvitsevat hellävaraisen sulatuksen. Tiskipöydälle sulamaan jättämisen sijasta pakasteet voi sulattaa uunin hygieenisessä ympäristössä.



! KAIKKI UUNIN LASIPINNAT KUUMENEVÄT KÄYTÖSSÄ. PALOVAMMOJEN VÄLTÄMISEKSI ÄLÄ KOSKAAN KOSKE LASIPINTOJA ENNEN KUIN UUNI ON JÄÄHTYNYT.

UUNIN PUHDISTUS

! OTA AINA ENNEN PUHDISTUSTA UUNIN PISTOKE IRTI PISTORASIASTA

KEVYT PUHDISTUS

- Irrota uunin virtajohdon pistoke pistorasiasta ja anna uunin jäähtyä.
- Pyyhi lasikulho puhtaaksi sienellä tai pyyhkeellä ja miedolla astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Huuhtelee huolella pois kaikki pesuaine.
- HUOMIO: Älä koskaan upota kantta mihinkään nesteeseen.

TAVALLINEN PUHDISTUS

- Irrota uunin virtajohdon pistoke pistorasiasta ja anna uunin jäähtyä.
- Pyyhi kansi ja tuuletinkotelo pyyhkeellä tai kostealla sienellä ja miedolla astianpesuaineella.
- Älä puhdisti teräsvillalla tai muilla hankaavilla aineilla.
- Pese lankatelineet miedolla astianpesuaineella ja vedellä.
- Puhdista metalliosat sienellä tai pyyhkeellä ja miedolla astianpesuaineella, pyyhi sitten puhtaaksi. Jos on tarpeen hangata, käytä nailonista tai polyesteristä verkkotyynyä.

! ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ENNEN KUIN SE ON TÄYSIN KUIVA

KÄYTÄ LASIKULHON ITSEPUHDISTUSTA

- Laita kulhoon vesijohtovettä, noin 3,8 cm. kunnes vesi ulottuu merkkiin kulhon pidikkeessä kuvassa 4.
- Lisää loraus mietoa astianpesuainetta.
- Laita kansi paikalleen ja verkkojohdon pistoke pistorasiastaan.
- Säädä lämmönsäädin pesuasentoon "wash" ja aseta ajastimeen 10 minuuttia. (Kuumaa ilmaa kiertää saaden aikaan turboilmion, joka auttaa irrottamaan sitkeän karstan kulhosta.)
- Puhdistuksen poista kaikki saippuajäämät huuhtelemalla kuumassa vedessä



KONEPESUN KESTÄVÄ LASIKULHO

Lasikulhon ja lankatelineet voi myös pestä astianpesukoneessa. Älä kuitenkaan koskaan pese kantta astianpesukoneessa tai upota sitä nesteeseen. Irrota lasikulho telineestään ennen laittamista astianpesukoneeseen.

MUISTA...

- Irrota uunin pistoke pistorasiasta ennen kannen puhdistusta
Anna uunin jäähtyä ennen puhdistusta
- Älä koskaan upota kantta veteen
- Älä kaada vettä yli lasikulhoon merkityn viivan itsepuhdistusta varten.
- Älä anna tuuletinasennelman kastua.



UUNIN KUIVAUS

- Puhdistuksen jälkeen uuni täytyy aina pitää kuivana ja välttää kannen kostumista.
- Varmista, että uunin pistoke on irrotettu pistorasiasta, jätä kansi vähän raolleen ja anna uunin kuivua perusteellisesti, kuten kuvassa 5 esitetään.

! RIKKOUTUMISEN VÄLTÄMISEKSI ANNA LASIKULHON JÄÄHTYÄ ENNEN KUIN KAADAT SIIHEN VETTÄ TAI LAITAT SEN ITSEPESUUN