

THANE ~~HOUSEWARES~~

FlavorWave
OVEN®

TURBO

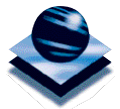
BRUKSANVISNING



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

TILLVERKAD I CHINA, THANE HOUSEWARES är ett registrerat varumärke som tillhör Thane International, Inc.
Copyright, ©2007 av THANE INTERNATIONAL, INC.

FWOT-SWE 10/09/09



Viktiga säkerhetsföreskrifter

När du använder elektriska apparater, i synnerhet om barn är närvarande, bör du alltid följa vissa grundläggande säkerhetsföreskrifter, bland annat följande:

Läs alla instruktioner, säkerhetsföreskrifter och varningar innan du börjar använda apparaten.



För att minimera risken för brännskador, elstöt, brand och personskador

- Läs samtliga instruktioner.
- Placera inte ugnen på ett ställe där den kan falla ned eller dras ner i vatten eller någon annan vätska.
- Försök aldrig att ta upp en elektrisk apparat som har ramlat ner i vattnet. Bryt strömmen direkt genom att dra ut stickkontakten ur eluttaget!
- Ställ alltid handtaget i läget "AV" innan du sätter i stickkontakten i eluttaget/drar ut stickkontakten ur eluttaget.
- Placera ugnen så att den står stadigt mitt på diskbänken eller arbetsytan.
- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget innan du flyttar på ugnen.
- Säkerställ att FLAVORWAVE OVEN[®] TURBO-locket sitter ordentligt på plats på ugnen innan du trycker på strömbrytaren.
- Stäng alltid av ugnen innan du tar bort locket och placera alltid locket i lockstället. Lägg aldrig locket direkt på diskbänken/arbetsytan. Se till att det alltid är minst 5 cm avstånd mellan locket och den underliggande ytan.
- Använd båda händerna när du flyttar ugnen.
- Se till att locket inte blir blött.
- Ugnen får inte stå nära väggen (när den används).
- Rör inte vid glasskålen och locket eller några ytor på värmaren under drift. Luften inuti skålen når en temperatur på ca 260°C, vilket gör ytan mycket het vilket i sin tur kan leda till brännskador.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller personer som saknar tillräcklig kunskap eller erfarenhet, såvida dessa inte först får instruktioner av och/eller använder apparaten under överinseende av en person ansvarig för deras säkerhet.
- Barn bör endast få använda ugnen under en vuxens överinseende för att säkerställa att den inte används som leksak.
- Använd denna apparat för avsett ändamål i enlighet med anvisningarna i denna broschyr. Använd inga andra tillbehör eller delar som inte rekommenderas av tillverkaren. Det kan leda till brand, elstöt eller personskada.
- Använd aldrig denna apparat om den inte fungerar som den ska eller om den har blivit tappad eller skadad, eller hamnat i vatten. Lämna in apparaten till ett auktoriserat serviceställe för kontroll, reparation eller justering.
- Använd aldrig denna apparat om den inte fungerar som den ska eller om den har blivit tappad eller skadad, eller hamnat i vatten. Lämna in apparaten till ett auktoriserat serviceställe för kontroll, reparation eller justering.
 - För FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum modell AX797DH: Om nätsladden är skadad, var god beställ en ny nätsladd från den återförsäljare du köpte produkten av.

FELSÖKNINGSGUIDE

TECKEN & TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

UGNEN GÅR INTE ATT STARTA

- Kontrollera att stickkontakten sitter i eluttaget.
- Kontrollera att eluttaget fungerar.
- Vrid timervredet medurs till 60 min och vrid sedan tillbaka det till önskad tid.
- Kontrollera att termostaten är inställd till önskad temperatur.
- Fäll bärhandtaget ända ner. Obs! Detta handtag fungerar som en nödströmbrytare och om det står i upprätt läge fungerar inte ugnen.
- Kontrollera att strömbrytaren står i läge ON. (Gäller endast AX797DH-Platinum)
- Kontrollera termostaten för att se om den är inställd till en tillräckligt hög temperatur.
- Beställ reservdel från serviceavdelningen.

UGNEN VÄRMS INTE UPP

LOCKET ELLER GLASSKÅLEN HAR SPRUCKIT

EGENSKAPER

TEKNISKA DATA

Vikt:	9,5kg
Skålens diameter:	30, 5 cm
Skålens kapacitet:	11 liter
Skålens djup:	16,7 cm
Intervall för tillagningstemp.:	150°F- 500°F(65°C-260°C)
Spänning/frekvens:	110 V/120V, 60 220V - 240V, 50/60Hz
Effektförbrukning:	1300 W

SNABBGUIDE

- Angiven tillagningstid är endast avsedd som referens • Beroende på recept och typ av råvara kan mat behöva värdas under tillagningen
- Tillagningstiden kan variera beroende på vilken typ av mat det rör sig om, dess vikt, volym och konsistens.

OBJEKT	TILLAGNINGSTID	INNERTEMPERATUR	INSTÄLLD UGNSTEMP	TILLAGNINGS- OCH SERVERINGSTIPS
<i>Fryska råvaror</i>				
<i>Färska råvaror</i>				
KÖTT OCH FISK				
Stek (nöt)	28 minuter per 500 g (lättstek) / 31 minuter per 500 g (medium) / 50-60 minuter / 16 minuter (blodig) / 18 minuter (medium) / 20 minuter (genomstek) / 10 minuter	63°C (145°F) / 71°C (163°F) / 73°C (163°F) / 65°C (149°F) / 70°C (158°F) / 75°C (167°F)	205°C (400°F) / 205°C (400°F) / 175°C (350°F) / 205°C (400°F) / 205°C (400°F) / 205°C (400°F)	Grilla på nedre gallret, toppa med tomatpuré / Grilla på nedre gallret, toppa med tomatpuré
Köttärslimpa (900 g)	26 minuter (10 min per sida) – (blodig) / 31 minuter (12 min per sida) – (medium)	65°C (149°F) / 70°C (158°F)	205°C (400°F) / 205°C (400°F)	Grilla på det övre gallret
Hamburgare – 4 st / 110 g/st)	31 minuter / 26 minuter	65°C (149°F) / 65°C (149°F)	205°C (400°F) / 205°C (400°F)	Övre gallret / Övre gallret
Varmkorv (40-60 g styck) / Entrecote eller ryggbiff (2,5 cm tjock) / Fisk i portionstorlek (hel) / Laxkollätt / Lammstek	12 till 14 minuter / 18 minuter / 29 minuter per 500 g / 10 till 16 minuter / 16 minuter / Blodig – 26 minuter per 500 g / Medium – 31 minuter per 500 g / Genomstek – 36 minuter per 500 g / 21 minuter (medium)	65°C (149°F) / 73°C (163°F) / 73°C (163°F) / 65°C (149°F) / 70°C (158°F) / 75°C (167°F) / 71°C (160°F)	205°C (400°F) / 185°C (360°F) / 240°C (460°F) / 200°C (390°F) / 200°C (390°F) / 200°C (390°F) / 205°C (400°F)	Skala och sätt 6-8 råkor på varje spett / Dela och kasta de nedre skalhalvorna. Övre gallret / Övre gallret / Övre gallret / Läga på 240 °C de första 20 minuterna
Hummerstjart / Skinkstek / Fläskkotletter (1,25 cm tjocka) / Falukorv i skivor (500 g) / Leg of Lamb	11 till 13 minuter / 12-16 minuter / 31 minuter / 41 minuter / 21 minuter per 500 g / 26 till 31 minuter per 500 g / 45 till 60 minuter per 500 g / 41 minuter / 26 minuter	65°C (149°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F)	175°C (350°F) / 175°C (350°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F)	Grilla på övre gallret / Grilla på nedre gallret
Lammkotletter				
Panerad fisk (frys) / Bacon (450 g)	11 till 13 minuter / 12-16 minuter / 35 minuter / 41 minuter / 21 minuter per 500 g / 26 till 31 minuter per 500 g / 45 till 60 minuter per 500 g / 41 minuter / 26 minuter	65°C (149°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F) / 82°C (180°F)	175°C (350°F) / 175°C (350°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F) / 240°C (460°F)	Nedre gallret. Pensla med sås de sista 10 minuterna om så önskas / Nedre gallret / Nedre gallret / Krydda innan tillagning / Krydda innan tillagning
KYCKLING (1 500 g)				
Fläskfil	41 minuter	85°C (185°F)	205°C (400°F)	Nedre gallret. Spreja gallret med olja
Halv	26 minuter	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Nedre gallret. På kolven och blötlagda 4 st)
Hel	16 minuter eller tills de är krispiga (spreja lätt med olja för en brunare yta)	85°C (185°F)	230°C (450°F)	Nedre gallret. Spreja gallret med olja
Kycklingbröstfil				
Kalkon (utan flymning) / Kalkonbröstfil (1 500 g) / Liten kyckling				
GRÖNSAKER				
Bakad potatis (170-225 gram) / Majskolvar / 4 st) / Pommes frites				



- Får ej användas utomhus eller i miljöer där aerosolprodukter (sprejer) används eller där syrgas administreras.
- Låt aldrig nätsladden hänga ner från kanten av bordet eller liknande eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera aldrig ugnen nära en varm gas- eller elplatta eller i en varm ugn.
- Flytta inte på ugnen när den innehåller varm mat. Var mycket försiktig när du lyfter bort det varma locket, glasskålen och ugnsgallren.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk och utformad för tillagning av normala mängder mat i den utsträckning som kan förekomma i ett normalt hushåll. Den är inte lämplig att använda för kontinuerligt eller kommersiellt bruk.
- Montera inte ut produkten. Den innehåller inga delar som användaren kan underhålla själv.
- Lämna inte apparaten oövervakad vid användning.
- Använd handtaget när du lyfter upp locket från basenheten.
- Rör inte vid heta ytor. Använd de medföljande handtagen.
- Stäng av enheten genom att trycka på strömbrytaren (OFF) innan du lyfter bort locket för att kontrollera eller vända maten. Locket och värmar-/kontrollenheten ska placeras på lockstället.
- Var försiktig när du håller bort eller på annat sätt hanterar varmt fett.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- För att skydda mot elstötar får nätsladd, stickpropp eller lock aldrig doppas i vatten eller annan vätska.
- Koppla alltid in nätsladden i apparaten och därefter i vägguttaget. För att koppla ur den, ställ strömbrytaren på "off" och koppla sedan ur stickproppen ur vägguttaget.
- Koppla ur maskinen ur vägguttaget innan du rengör den och när den inte används. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller avlägsnar delar.
- Använd inte apparaten med skadad nätsladd eller stickpropp eller efter att den har fungerat felaktigt eller på något sätt skadats. Lämna in apparaten till ett auktoriserat serviceställe för kontroll, reparation eller justering.
- Att använda tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
- laktag största försiktighet vid förflyttning av apparaten när den innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de avsedda.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

SPARA DENNA BRUKSANVISNING



I. INLEDNING

BERÄTTELSEN OM FLAVORWAVE OVEN® TURBO

THE NEXT GENERATION IN COOKING™

Med FLAVORWAVE OVEN® TURBO kan du laga till delikata och hälsosamma måltider på mindre än halva den tid det tar med traditionella metoder. Det som gör dessa överlägsna resultat möjliga är vår revolutionerande syn på traditionella matlagningssätt. Professionella kockar har länge känt till att traditionell tillagning i ugn kan bli effektivare om en fläkt används för att förbättra cirkulationen av den varma luften. Denna traditionella varmluftsugn består av en fläkt monterad på ena sidan av en metalllåda. FLAVORWAVE OVEN® TURBO förbättrar den traditionella varmluftsugnen på följande vis:

- FLAVORWAVE OVEN® TURBO-skålen är av glas och inte metall vilket gör att du tydligt kan se maten du lagar från alla håll.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO kombinerar en cirkelrund skål med en fläkt som är monterad i locket. Det gör att varma luftströmmar kan röra sig ned över maten, runt på sidorna och sedan upp till fläkten igen. Detta skapar ett tornadoliknande flöde av mycket varm luft som hela tiden rör sig och som tillagar och bryner maten snabbt och grundligt.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO är försedd med två galler som gör att du kan laga mat på två olika nivåer samtidigt. Dessutom, när du tillagar kött, fågel eller fisk på det nedre gallret blåser fläkten av fett och oljor, som försvinner ned genom gallret. Resultatet blir en mindre fet och därmed nyttigare mat.

VÄLJA RÅVAROR

KÖTT

Nöt: Välj saftigt, rött kött som har tunna fibrer och är lätt marmorat med fett. Köp hela stycken och skär själv – det lönar sig verkligen.

Lamm: Välj magert kött. Köttet bör vara mjukt och rosa-rött med tunna fibrer.

Fläsk: Välj magert kött. Köttet bör vara mycket ljusrosa, ha tunna fibrer och dofta fräscht.

FISK

Hel: Välj bara ut färsk fisk med klara, friska ögon och ljusa gälar – ett bra tecken på att fisken är färsk. Dessutom bör fjällen vara ljusa och rena – inte slemmiga. Fisk bör se ut och lukta som om den kommer direkt ur havet. Köttet ska vara fast och fjädra tillbaka vid beröring.

Filéer: Välj bara fasta filéer utan missfärgningar och som har en behaglig doft. Filéerna får inte vara grå, mjuka eller ge ifrån sig vatten vid beröring.

FÅGEL

Både styckdelar och hel fågel ska vara färska. Fågel ska se ut och dofta färskt.

GRÖNSAKER/FRUKT

Välj fast och nästan helt mogen frukt. Undvik att köpa skadad frukt – färgen ska vara klar och ljus. Grönsaker ska vara krispiga och ha fin färg. Försök att undvika grönsaker som säljs förpackade i plastfolie – de blir snabbt dåliga. Använd aldrig grönsaker som är mjuka eller slorak.

TILLAGNING & SERVERING

FÖRBEREDELSE

Noggranna förberedelser lönar sig i form av aptitretande, hälsosamma och goda måltider. Ta alltid bort överflödigt fett. Tvätta och rensa grönsaker och garnering, ta bort alla stötskador och skönhetsfel. Använd bara det färskaste köttet och grönsakerna. Se alltid till att måltidens alla beståndsdelar får rätt tillagningstid. Det innebär ofta att tillagningen av olika matvaror måste påbörjas vid olika tidpunkter, vilket kräver planering.

SERVERING

Här är några förslag som kan piffa upp middagsbordet och göra varje måltid till en fest:

- Skiva upp ett nybakat bröd eller småfranskor i en korg fodrad med färgglada servetter. Servera dem med rumsvarmt smör eller bordsmargarin blandat med riven ost, vitlöksalt eller dina favoritkryddor.
- Köttet till huvudrätten ser ännu godare ut om det läggs upp på ett stort fat och omges med färsk persilja, morotslockar gjorda med potatisskalare och rosor av rådisor.
- Servera såsen i en vacker såssnipa eller skål av porslins eller glas. Ställ den på bordet med en såsslev i, så blir det lätt för gästerna att skicka såsen mellan sig.
- Blommor på bordet är alltid effektivt, men i nödfall kan du ta något annat – till exempel porslinsfigurer eller krukväxter.
- Levande ljus skapar en mysig stämning på middagen – när ljusnivån sjunker ökar trivselen. Lägg flytande ljus i en stor glasskål fylld med vatten. Effekten blir magisk.

• **LAGA EN HEL MÅLTID PÅ EN GÅNG**

Genom att använda de två nivåerna är det enkelt att laga en hel måltid samtidigt. Tänk på att råvaror av olika slag och som väger olika mycket tar olika lång tid att laga till. Planera i förväg. Lägg den mat som tar längst tid att laga till på det nedre gallret. Lägg de andra råvaror på det övre gallret senare under tillagningstiden. Nu tillagas din kompletta måltid av kött, potatis och grönsaker samma gång och allt blir färdigt samtidigt.

• **PLACERA RÅVAROR FÖR BÄSTA TILLAGNING**

När du lägger flera bitar av en råvara på ett galler, se då till att lämna ett utrymme på minst 1,25 cm mellan maten och glasskålens sidor. Detta utrymme gör att luften kan cirkulera fritt i ugnen. Undvik också att stapla maten för att laga till mer mat på en gång. Den varma luften måste få cirkulera fritt för att maten ska bli tillagad på rätt sätt.

• **HÅLLA MATEN KRISPIG**

Vrid ned termostaten när maten är färdiglagad och låt fläkten gå. Din mat håller sig varm och ytan krispig.

• **GÖRA DISKNINGEN ÄNNU ENKLARE**

Spreja gärna ugnen, inklusive gallren, med en släpp-lätt-sprej innan du börjar laga maten. Att torka av fett och rester efter användningen går då ännu enklare.

• **ANPASSA RECEPT**

En tumregel när du använder recept anpassade för traditionella ugnar är att temperaturen kommer att vara densamma, men tillagningstiden kortare.

Tillagningstiderna i recepten i denna bok ska användas som vägledning. Du måste bedöma om din köttbit väger mer eller mindre än den som används i receptet och anpassa tillagningstiden därefter. När du använder FLAVOR WAVE OVEN® TURBO för första gången, rekommenderar vi att du använder en kötttermometer. Övervaka tillagningsprocessen genom glasskålen. Efter en tid kommer du enkelt att kunna anpassa dina favoritrecept till FLAVOR WAVE OVEN® TURBO.

• **FÖRVÄRM DIN UGN (när det rekommenderas i receptboken)**

För bästa möjliga matlagning, förvärm ugnen till 260°C/500°F i sex (6) minuter innan du börjar laga mat i den.

• **TILLAGNINGSTID**

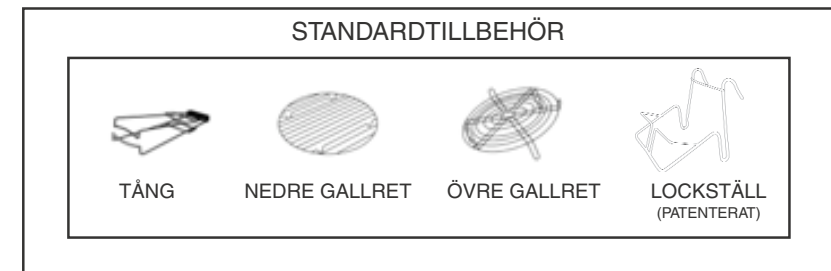
Tillagningstiderna som anges i denna bruksanvisning kommer att variera beroende på råvarans volym och vikt eller på hur krispig yta du vill ha.

• **MAJS MÅSTE TILLAGAS PÅ KOLVEN.**








II. ANVÄNDA DIN FLAVORWAVE OVEN® TURBO

FIGUR: PRODUKT & TILLBEHÖR

**FLAVORWAVE OVEN® TURBO
(AX-767MH)**



TILLVAL

<p>Grilltallrik</p>  <p>Designad för grillning och belagd med släpp-lätt-material. Placera grilltallriken på det övre gallret och värm på maxtemperaturen i cirka fem minuter. Läg sedan på färdiglagat kött och så får det grillränder precis som på en utegrill.</p>	<p>Ångkokningskorg</p>  <p>Kan användas för att ångkoka grönsaker... för att laga pommes frites utan olja ... för att ångkoka fisk inslagen i aluminiumfolie etc.</p>
<p>Bryningstråg</p>  <p>Det här är ett speciellt tillbehör för Flavorwave Turbo Oven. Med hjälp av den kan mat brynas, dvs. få en knaprig yta genom oxidering.</p>	<p>Frukostbricka</p>  <p>Perfekt för att tillreda din favoritfrukost, lägg bara bröd, bacon och ägg på gallret och tillaga dem samtidigt.</p>
<p>Påbyggnadsring</p>  <p>Utbyggnadsringen till Flavorwave Turbo gör det möjligt att tillaga större kalkoner, kycklingar, skinkstekar etc. Placera utbyggnadsringen mellan glasskålen och locket och öka Flavor Wave Turbo-skålen med 9 cm.</p>	<p>Stekpannan Quick Skillet med släpp-lätt-beläggning</p>  <p>Placera Quick Skillet i metallhållarna för stekpanna, sätt FlavorWave Oven Turbo-locket med halogenvärmare på och den är färdig att använda. Läs instruktionerna "Använda FlavorWave Oven Turbo" för att ställa in rätt tid och temperatur.</p>
<p>Stekställning</p>  <p>Stekställningen är praktisk att använda när du tillreder en hel kalkon/kyckling. Placera stekställningen på det övre gallret och sätt dit en hel kalkon/kyckling. Obs! Måste användas med utbyggnadsringen.</p>	

Stekställning - Monteringsanvisningar

- Stekställningen består av två separata metalldelar (Fig. 1).
- Högst upp har metalldelen ett hål (vänster).
- Högst upp är metalldelen bockad uppåt (höger).
- Ta den högra delen och trä in en ände genom den vänstra delens hål. Den bockade toppdelen ska sitta i den vänstra delens hål.
- För att placera stekställningen på det övre gallret, fäst den monterade ställningens ändar i de därför avsedda bockningar som finns på det övre ugnsgallret (Fig. 2).

Kyckling, höns etc. placeras över de monterade metalldelarna (stekställning).

Fig. 1

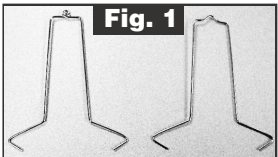
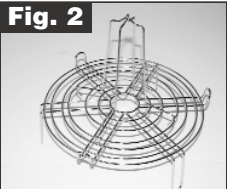


Fig. 2



III. PRAKTISKA TIPS

EN SUNDARE LIVSSTIL

Med FLAVORWAVE OVEN[®] TURBO lagar du alltid maten med varm luft och med maten liggande på ett ugnsgaller. Resultatet blir att ett minimum av fett stannar kvar i maten, vilket ger färre kalorier och mindre fett och kolesterol i maten och en mer hälsosam livsstil.

Du kommer att märka att det i de flesta recept inte är nödvändigt att använda olja, smör eller margarin med FLAVORWAVE OVEN[®] TURBO. Om du så önskar kan du göra det i alla fall.

Vi rekommenderar följande för att förbättra din livsstil ytterligare:

1. Ät dagligen en varierad kost med produkter från alla delar av kostcirkeln.
2. Ät mindre smör, fett och såser.
3. Ät mindre socker och godis.
4. Ät mycket frukt och grönsaker (gärna ångkokta).
5. Drink bara begränsade mängder alkohol.
6. Drink mycket vatten varje dag.
7. Använd mindre förädlade produkter - ät istället mer färska produkter.
8. Ät mindre varje gång, men ät regelbundet.
9. Använd fett, olja och margarin med måtta.
10. Använd mindre mängder salt.
11. Tillaga din mat med varmluft så ofta som möjligt.

TILLAGNINGSTIPS

HÄR ÄR NÅGRA TILLAGNINGSTIPS ATT LÄGGA PÅ MINNET FÖR ATT NÅ FLAVORWAVE OVEN[®] TURBO:s FULLA POTENTIAL ...

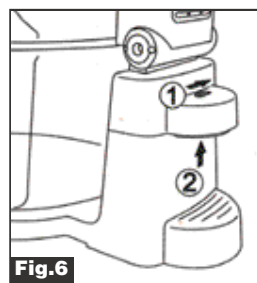
- **BEROENDE PÅ RECEPT OCH TYP AV RÅVARA, VIKT, VOLYM OCH KONSISTENS KAN MAT BEHÖVA VÄNDAS UNDER TILLAGNINGEN**
- **PLACERA MATEN DIREKT PÅ GALLRET NÄR DET ÄR MÖJLIGT**
Att tillaga mat på trådgallret gör att luften kan cirkulera fritt runt maten och tillaga den snabbt och jämnt, till och med utan att den behöver vändas.

7. Välja fläkthastighet: Tryck på knappen "Speed" för att ändra fläkthastigheten. Indikatorlampan rör sig från vänster till höger. När du har kommit till "High" börjar cykeln om igen på "Low" "Hög" fläkthastighet (rekom menderas) hjälper maten att tillagas snabbare och bryner maten bättre. För långsammare tillagning kan du ställa in hastigheten på "Medium" eller "Low". (Obs! Du kan ändra fläkthastigheten under tillagningen genom att trycka på knappen "Speed").
8. För att påbörja tillagningen, tryck på "Start". Ugnen går inte igång om inte tid, temperatur och fläkthastighet är inställda och säkerhetshandtaget (eller locket) är i nedfällt läge. **Obs!** Under tillagningen stänger ugnen av och slår på sig själv igen automatiskt när den når den in ställda temperaturen (detta är normalt).
9. När timern når "00:00" är tillagningscykeln slut och avger då 6 ljudsignaler (pip). Samtidigt släcks lampan som indikerar att ugnen är på, samtidigt som temperaturindikatorn fortfarande lyser. Om ugnstemperaturen överstiger 150°C blinkar indikatorlampan för fläkthastighet och fläkten fortsätter att gå för att få värmeelementet att svalna. När ugnstemperaturen sjunker under 150°C stannar fläkten och indikatorn för fläkthastighet slutar blinka.
10. Tryck på knappen "Clear" för att nollställa samtliga funktioner. Timern återställs till "00:00", indikatorlampan för temperatur slocknar och timern stannar. Fläkten stängs av om ugnens temperatur understiger 150°C. Om ugnstemperaturen överstiger 180°C växlar dock fläkten över till låg hastighet för att kyla av ugnen. Samtidigt stannar indikatorn för fläkthastighet kvar i utgångsläget och blinkar tills ugnstemperaturen sjunkit under 150°C.
11. När ugnen uppnår vald temperatur under tillagning börjar indikatorlampan för temperatur att blinka. När temperaturen sjunker under det inställda värdet kommer lampan att stanna vid "på" utan att blinka.
12. Upptiningsfunktion: Upptiningsinställningen (Thaw) gör att känsliga råvaror som kräver försiktig upptining kan tinas. I stället för att lämna dem på diskbänken kan du tina upp dem i den slutna och hygieniska miljön inuti ugnen.

Att använda förlängningsmekanismen:

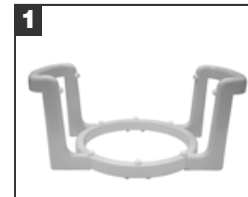
1. Tryck på säkerhetslåset och håll kvar det i frigjort läge enligt 1, fig. 6.
2. Tryck på tryckknappen i riktning uppåt och lyft locket till det förlängda läget på det sätt som visas i 1, fig. 6.

! Tryck inte på säkerhetsknappen medan du flyttar eller håller i apparaten.

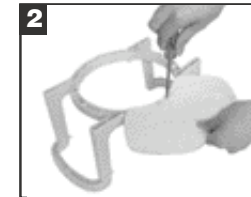


RENGÖRA din Flavorwave Oven® Turbo Platinum:
Se avsnittet **RENGÖRA UGNEN** i denna manual.

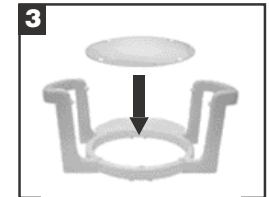
MONTERINGSANVISNINGAR



1 Avlägsna glasskålen och basplattan från stativet. (endast för 220-240V)



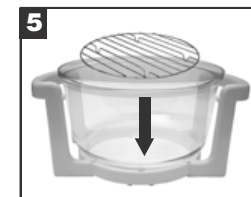
2 Ställ stativet upp-och-ned och skruva fast säkerhetsstoppet på stativets undersida. (endast för 220-240V)



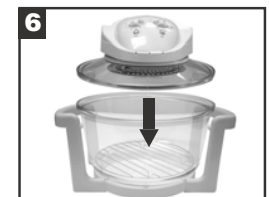
3 Ställ stativet på ett fast underlag, exempelvis en diskbänk, och placera sedan basplattan på stativet.



4 Placera glasskålen i hållaren.



5 Placera ugnsgallret/gallren inuti glasskålen.



6 Sätt på locket på glasskålen.



7 Monteringen är nu klar.



8 **Obs!** Säkerhetsstoppet är konstruerat för att säkerställa att FWOT inte kommer för nära väggar eller andra föremål. När du inte använder FWOT, se till att den står så att säkerhetsstoppet befinner sig mellan FWOT och väggen bakom enligt illustrationen i Fig. 8. (endast för 220-240V)

INNAN DU BÖRJAR LAGA MAT

FÖRBEREDA DIN FLAVORWAVE OVEN® TURBO

! ENDAST VID FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

FLAVORWAVE OVEN® TURBO bör värmas upp en gång innan den används till matlagning. Medan du förbereder ugnen enligt följande instruktioner kommer den att avge en lätt bränd doft. Det sker då ugnen bränner bort det överflödiga smörjmedel som finns på ugnens värmeelement och det är helt ofarligt både för dig och ugnen.

FÖLJ DESSA ENKLA STEG ...

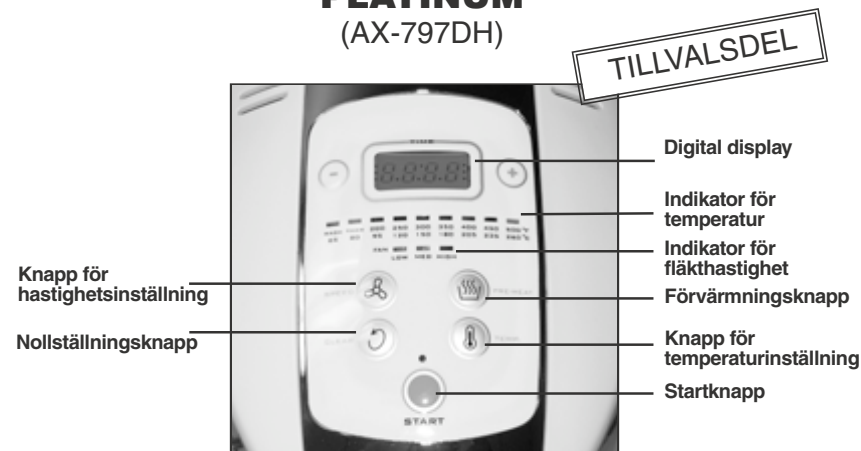
- Torka av skålens insida med en fuktig svamp
- Sätt på locket på ugnen
- Ställ timern på 5 minuter
- Ställ in termostaten till 250°C/500°F och sätt på ugnen
- Låt ugnen svalna i 5 minuter efter att timern har stängt av den
- Torka av skålens insida en andra gång med en fuktig svamp

NU KAN DU BÖRJA LAGA MAT I DIN FLAVORWAVE TURBO OVEN!

VIKTIGT! ! LOCKET FÅR INTE DOPPAS I VATTEN OCH INTE DISKAS, VARKEN FÖR HAND ELLER I DISKMASKIN. UTSIDAN KAN RENGÖRAS GENOM ATT DU TORKAR AV DEN FÖRSIKTIGT MED EN FUKTAD TRASA ELLER SVAMP.

! För modell AX767MH. Om nätsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av tillverkaren, på en auktoriserad serviceverkstad eller av en behörig fackman.

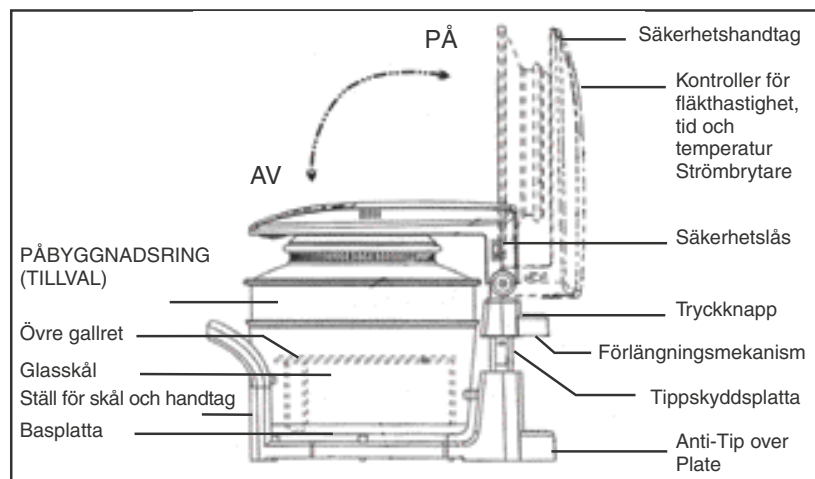
ANVÄNDA FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)



1. Anslut ena änden av nätsladden till baksidan av locket (AX-797DH) och sätt in kontakten i ett vanligt eluttag. Ställ strömbrytaren i läge ON.
2. Den digitala timern visar "00:00", indikatorlampan för temperatur stannar vid 65°C (diska) och indikatorlampan för fläkten vid "High". Om det inte sker, tryck på "Clear".
Obs! Tänk på att det kan förekomma tidsavvikelser på 5-7 minuter för timerinställningar på 60 minuter.
3. Placera det låga nedre ugnsgallret i ugnens glasskål. (Obs! Använd det nedre gallret för alla recept om inte något annat anges.) Placera maten direkt på gallret om inget annat anges.
4. **Om receptet kräver förvärmning, gör så här:**
Tryck på knappen "Pre-Heat". Detta gör att ugnen kommer att arbeta på högsta temperatur och fläkthastighet i 6 minuter. Förvärmningen är klar när timern når "00:00" och fläktlampan blinkar. Tryck vid behov på den uppåtriktade pilen för att förlänga förvärmningstiden.
5. Ställa in tid: Tryck lätt på knapparna "+" eller "-" för att ställa in en längre eller kortare tid mellan i spannet mellan 1 minut och 23 timmar och 59 minuter. Att hålla inne knappen "-" ökar den inställda tiden snabbare. Knappen "Clear" återställer timern till noll. (Obs! Du kan ändra tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på knapparna "+" eller "-".)
6. Välja temperatur: Tryck lätt på knappen "Temp" för att med temperaturväljaren växla mellan temperaturerna från höger till vänster. En lampa anger vald temperatur. När du når det högsta värdet, 260°C, börjar cykeln om igen på "diska" (Obs! Du kan ändra temperaturen under tillagningen genom att trycka på knappen "Temp").

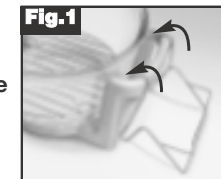
FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

FIGUR: PRODUKT & TILLBEHÖR FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)



ANVÄNDA FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

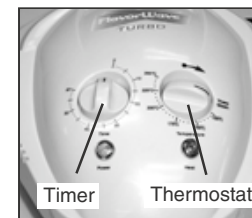
1. Montera lockstället enligt illustrationen i fig. 1.
2. Placera antingen den det nedre eller det övre gallret i ugnens glasskål.
Obs! Använd det nedre gallret för alla recept om inte något annat anges.
3. Placera maten direkt på gallret om inget annat anges.
4. Se till att locket sitter säkert på ugnen.
5. Anslut nätsladdens kontakt till ett eluttag.



OBS! HANDTAGET MÅSTE FÄLLAS NED I HORISONTALLAGÄ FÖR ATT UGNEN SKA STARTA. NÄR HANDTAGET ÄR I VERTIKALLÄGE ÄR UGNEN AVSTÄNGD.

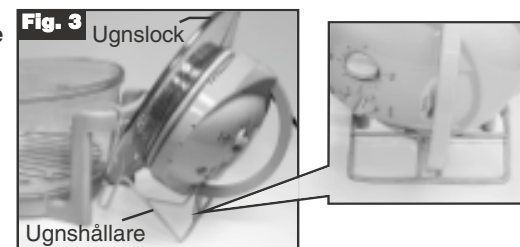
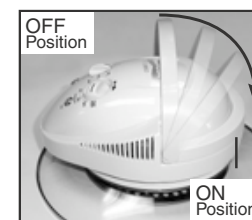
Termostat

6. Vrid termostatvredet medurs för att ställa in den önskade temperaturen, se "Snabbguiden".
Obs! Under tillagningen stänger ugnen av och slår på sig själv igen automatiskt när den når den in ställda temperaturen (detta är normalt).



Timer: Ställa in timern

7. Vrid timervredet medurs till 60 min och vrid det sedan tillbaka till önskad tid.
Obs! Tänk på att det kan förekomma tidsavvikelser på 5-7 minuter för timerinställningar på 60 minuter.
8. Fäll ned säkerhetshandtaget (tills du hör ett klickande ljud) till "PÅ"-läget.
9. När timern når tillagningstidens slut stannar den och du kommer att höra ljudet från en klocka.
10. Avlägsna locket **VARNING – PLACERA ALLTID LOCKET PÅ LOCKSTÄLLET** och se till att handtaget står i läge OFF enligt fig. 3.



11. Nu kan du ta ut maten ur ugnen. Var försiktig – tänk på att maten i ugnen är varm. Alla ugnens glasytor blir mycket varma. Att vidröra dessa ytor innan de svalnat orsakar brännskador. Vidrör inga av ugnens glasdelar förrän den har svalnat.

12. Uppfrysning: Uppfrysning (Thaw) är känsliga råvaror som kräver försiktig upptining kan tinas. I stället för att lämna dem på diskbänken kan du tina upp dem i den slutna och hygieniska miljön inuti ugnen.



Alla glasytor på ugnen blir vid användning väldigt varma. Vidröring av dessa ytor före dem svalnat kan därför orsaka en brännskada. Rör inte vid någon glasdel på ugnen före avsvälning.

RENGÖRA UGNEN



BRYT ALLTID STRÖMMEN TILL UGNEN FÖRE RENGÖRING

LÄTT RENGÖRING

- Bryt strömmen genom att dra ut kontakten ur eluttaget och låt ugnen svalna.
 - Använd en svamp eller disktrasa och ett mildt handdiskmedel och varmt vatten för att torka glasskålen ren.
 - Skölj noga för att få bort allt diskmedel.
- Obs! Locket får aldrig doppas i vatten.

NORMAL RENGÖRING

- Bryt strömmen genom att dra ut kontakten ur eluttaget och låt ugnen svalna.
- Torka av locket och fläkthuset med en disktrasa eller fuktad svamp med ett mildt handdiskmedel.
- Använd inte stålull eller slipande material.
- Tvätta ugnsgallren med ett mildt handdiskmedel och vatten.
- Rengör metalldelar med en svamp eller trasa och ett mildt diskmedel och torka sedan av dem. Om något behöver skrubbas, använd en svamp av polyester eller nylon.



ANVÄND INTE UGNEN FÖRRÄN DEN ÄR HELT TORR

SJÄLVRENGÖRING AV GLASSKÅLEN

- Häll i kranvatten (cirka 3,8 cm.) tills nivån når markeringen på glasskålens hållare i fig. 4.
- Tillsätt en skvätt mildt handdiskmedel.
- Sätt tillbaka locket och sätt i kontakten.
- Ställ in temperaturen på "diska" och ställ timern på 10 minuter. (Den varma luften som cirkulerar hjälper till att avlägsna envis smuts från skålen.)
- Skölj skålen noga i varmt vatten efter rengöring för att bli av med alla diskmedelsrester.



DISKMASKINSSÄKER GLASSKÅL

Glasskålen och ugnsgallren kan även diskas i diskmaskin. Locket får dock aldrig diskas i diskmaskin eller doppas i vätska. Ta bort glasskålen från stället innan den diskas.

KOM IHÅG ...

- Bryt strömmen genom att dra ut kontakten ur eluttaget före rengöring av locket.
- Låt ugnen svalna innan den rengörs.
- Doppa aldrig locket i vatten.
- Vid självrengöring av skålen får vattennivån aldrig vara över den markerade linjen i stället.
- Fläkthanordningen får inte bli blöt.

TORKA UGNEN

- Ugnen måste alltid hållas torr efter rengöring för att undvika fukt i locket.
- Säkerställ att sladden är utdragen, lämna locket något öppet och låt ugnen torka fullständigt enligt fig. 5.



FÖR ATT UNDVIKA ATT GLASET GÅR SÖNDER, LÅT SKÅLEN SVALNA INNAN DU HÄLLER VATTEN I DEN ELLER UTFÖR SJÄLVRENGÖRING