

THANE ~~HOUSEWARES~~



TURBO

BRUKERVEILEDNING



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

THANE HOUSEWARES er produsert i USA og er et registrert varemerke til Thane International, Inc.
Copyright, ©2007 by THANE INTERNATIONAL, INC

FWOT-NOR 06/10/09





TURBO



TURBO

FINN LØSNING PÅ PROBLEMET

SYMPTOMER OG FREMGANGSMÅTER

OVNEN LAR SEG IKKE SKRU PÅ	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller om strømledningen er satt inn i stikkkontakten. • Se om stikkkontakten fungerer. • Vri bryteren på tidsuret i solens retning til 60 min, og vri den deretter tilbake igjen til den tiden du ønsker. • Kontroller at termostaten er satt til ønsket temperatur. • Skyv bærehåndtaket helt ned. MERK: Håndtaket fungerer som en sikkerhetsbryter og kobler ut ovnen når det er i loddrett posisjon. • Kontroller at strømbryteren er på (ON). (Gjelder bare AX797DH-Platinum)
OVNEN BLIR IKKE OPPVARMET	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller om termostaten er satt til en temperatur som er høy nok.
LOKK ELLER GLASSBOLLE ER SPRUKKET	<ul style="list-style-type: none"> • Bestill ny del hos vår serviceavdeling.

Takk!

På vegne av alle hos Thane Housewares er vi glad for at du nylig har kjøpt FLAVORWAVE OVEN® TURBO. Dette systemet for matlaging vil gi deg sunne og velsmakende måltider i mange år fremover.

Vi har arbeidet lenge og hardt for å gjøre dette til det beste systemet på markedet, og bare etter grundige tester har vi valgt å inkludere det i vårt utvalg av kvalitetsprodukter til hjemmebruk.

... og enda en gang: takk skal du ha!

EGENSKAPER

TEKNISKE OPPLYSNINGER	
Vekt:	50–60 Hz
Bollediameter :	305 mm
Bollekapasitet :	11,0 liter
Bolledybde :	167 mm
Temperaturområde :	65 °C–260 °C
Spenningsykluser :	110 V/120 V, –60 HZ
	220 V - 240 V, –50/60 Hz
Wattforbruk :	1300W

INNHALDSFORTEGNELSE

I.	Innledning	6
	Viktige sikkerhetsinstruksjoner	4 - 5
II.	Slik bruker du ovnen	7
	Produkt- og tilbehørsversikt (AX-767MH)	7 - 8
	Oversikt over deler	9
	Før du begynner å bruke ovnen	10
	Slik betjener du FLAVORWAVE Turbo (AX-767MH)	10 - 11
	Rengjøring av ovnen	12
	Produktversikt for FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH)	13
	Slik betjener du FLAVORWAVE Turbo Platinum (P&797D-)	14 - 15
III.	Nyttige tips	16
	En sunnere livsstil	16
	Gode råd for matlaging	16 - 17
	Plukke ut matvarer	18
	Tilberedning og presentasjon av maten	19
V.	Hurtigveiledning	20
	Finn løsning på problemet	21

HURTIGVEILEDNING

Den angitte tilberedningstiden er kun veiledende. Maten må snus under tilberedningen. Avhengig av oppskrift og typen matvarer bør maten snus i løpet av tilberedningstiden.

MATVARER	TILBEREDNINGSTID	KJERNETEMPERATUR TEMP.	INNSTILLING	TIPS FOR TILBEREDNING OG SERVERING
KJØTT OG FISK				
Oksstek u. ben	28 minutter pr. 500 g (rosa/rød)	63°C (145°F)	205°C (400°F)	Grilles på nedre rist, toppes med tomatpuré
Kjøttpudding (1 kg)	31 minutter pr. 500 g (rosa)	71°C (160°F)	175°C (350°F)	Grilles på nedre rist, toppes med tomatpuré
Hamburgere – 4 stk. (125 g hver)	16 minutter (rød)	73°C (163°F)	205°C (400°F)	
	18 minutter (rosa)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
	20 minutter (gjennomstekt)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	
Pølser (40 til 60 g pr. stk.)	10 minutter	75°C (167°F)	205°C (400°F)	Grilles på øvre rist
Bifstrikler (2,5 cm tykke)	26 minutter (10 min. pr. side) – (rød)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Øvre rist
Ufileert fisk (hel)	31 minutter (12 min. pr. side) – (rosa)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Øvre rist
Laksestykke	26 minutter	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Skrell 6–8 reker og tre dem på grillspyd
Grillede reker	12 til 14 minutter	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Nedre rist
Krepsenater	18 minutter	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Øvre rist
Svinestek	29 minutter pr. 500 g	73°C (163°F)	185°C (360°F)	Tilberedes på 240 °C de første 20 minuttene
Kjøttkaker (500 g)	10 til 16 minutter	73°C (163°F)	240°C (460°F)	
Lammelår	16 minutes	65°C (149°F)	200°C (390°F)	
	Rosa – 31 minutter pr. 500 g	70°C (158°F)	200°C (390°F)	
	Rød – 26 minutter pr. 500 g	75°C (167°F)	200°C (390°F)	
	Gjennomstekt – 36 minutter pr. 500 g	71°C (160°F)	205°C (400°F)	
Lammekoteletter	21 minutter (rosa)	65°C (149°F)	175°C (350°F)	Grilles på øvre rist
Panerte fiskestykker (frost)	11 til 13 minutter	65°C (149°F)	175°C (350°F)	Grilles på nedre rist
Bacon (500 g)	12–16 minutter			
Kylling (1,5 kg)				
Kvart	31 minutter	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Nedre rist, Pensles med saus hvis ønskelig
Halv	41 minutter	82°C (180°F)	240°C (460°F)	de siste 10 minuttene
Hel	21 minutter pr. 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Nedre rist
Kyllingbryst	26 til 31 minutter pr. 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Nedre rist
Kalkun (uten stuffing)	45 til 60 minutter pr. 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Krydre før steking
Kalkunbryst (halve på 1,5 kg)	41 minutter	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Krydre før steking
Porsjonskylling (Cornish hen)	26 minutter	82°C (180°F)	240°C (460°F)	
GRØNSAKER				
Bakt potet (175–250 g)	41 minutter	85°C (185°F)	205°C (400°F)	Nedre rist. Sprayes med olje for å umgå at mat brenner seg fast
Maiskolbe (4 stk.) med blader	26 minutter	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Nedre rist. Behold bladene, legges i vann
Pommes frites	16 minutter eller til de er sprø (sprayes lett med olje for at de skal brunes)	85°C (185°F)	230°C (450°F)	Nedre rist. Sprayes med olje for å umgå at mat brenner seg fast

Frysne matvarer

Ferske matvarer

TILBEREDNING OG PRESENTASJON AV MATEN

TILBEREDNING

Når maten tilberedes med omhu, gir dette et appetittvekkende resultat og sunne og smakfulle måltider. Fjern alltid overflødig fett. Rens og skjær grønnsaker og garnityr, og ta bort flekkede eller skadede deler. Bruk bare det aller friskeste av kjøtt og grønnsaker. Sørg alltid for at alle rettene i måltidet blir ferdige til rett tid. Det krever gjerne at du starter med maten på forskjellig tidspunkt, noe som må planlegges.

PRESENTASJON

Prøv noen av disse lure måtene å piffe opp bordet på så hvert måltid blir en fest:

- Skjær opp ferskt brød eller rundstykker og legg dem i en brødkurv kledt med fargerike servietter. Serveres med mykt smør eller margarin blandet med revet ost, hvitløkspulver eller ditt yndlingskrydder.
- Hovedretter av kjøtt tar seg bedre ut når de legges på et stort fat omgitt av friske persillekvaster, gulerotstrimler (laget med potetskreller) og reddik skåret som roser.
- Server saus i et pent sausenebb av porselen eller glass. Plasser øsen på en tallerken så den er enklere å sende videre fra gjest til gjest.
- Blomster på bordet er alltid effektivt, men du kan også bruke en dekorasjon med nipsfigurer eller blomsterpotter.
- Levende lys gir god stemning, så skru lampelyset ned og sjarmen på! Ha flate flytelys i en stor, klar bolle med vann. Virkningen lar ikke vente på seg!

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Når du bruker elektriske apparater, og spesielt når barn er i nærheten, må grunnleggende sikkerhetsinstrukser følges, for eksempel:

Les alle instruksjer, sikkerhetsforanstaltninger og advarsler før du bruker apparatet.



Slik reduserer du faren for brann, elektrisk støt eller personskade:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke sett apparatet på et sted der det kan falle eller dras ned i vann eller annen væske.
3. Ikke strekk ut hånden etter et apparat som har falt i vann. Ta ut støpslet av stikkkontakten umiddelbart!
4. Dra alltid håndtaket opp i "av"-posisjon før du kobler ovnen til eller fra strøm.
5. Sett ovnen trygt på midten av en benk eller et bord.
6. Ta alltid ut støpslet før du forsøker å flytte den.
7. Sett lokket til FLAVORWAVE OVEN® TURBO ordentlig på før du slå på ovnen.
8. Slå alltid ovnen av før du tar av lokket, og plasser lokket på lokkstativet. Legg det aldri rett ned på benken. La det alltid være minst 5 cm avstand mellom ovnslokk og benkeplate eller bord.
9. Bruk begge hender når du flytter ovnen.
10. Ikke la lokket bli vått.
11. Ovnen må ikke plasseres nær veggen mens den er i bruk.
12. Ikke rør glassbollen, lokket eller varmemekanismen mens ovnen er i bruk. Luften inne i ovnen får en temperatur på ca. 260 °C, noe som gjør overflaten svært varm og kan føre til brannskader.
13. Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i hvordan apparatet brukes av en person som tar ansvar for deres sikkerhet.
14. Barn må holdes under oppsyn for å hindre at de leker med apparatet.
15. Bruk apparatet til det det er beregnet for og slik det står beskrevet i denne brosjyren. Ikke bruk tilbehør eller ekstradelar som ikke er anbefalt av produsenten. Det kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
16. Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer ordentlig, hvis det er blitt mistet i gulvet eller skadet, eller hvis det har falt i vann. Returner apparatet til et kvalifisert kundesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
17. • For FLAVORWAVE Oven Turbo, modell AX767MH: Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsenten, serviceansvarlig eller annen fagperson for å unngå ulykker.
• For FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum, modell AX797DH: Hvis strømledningen er ødelagt, kan du bestille en ny fra kundeservice der du kjøpte produktet.



TURBO



TURBO

18. Ikke bruk apparatet utendørs eller i nærheten av steder der aerosol-produkter (spray) benyttes, eller hvor det tappes og fylles oksygen.
19. Ikke la ledningen henge over et bord eller en benkeplate eller la den berøre varme flater.
20. Ikke sett den i nærheten av et gassbluss, en elektrisk plate eller i en oppvarmet ovn.
21. Ikke flytt på ovnen mens den inneholder varm mat. Vær ekstra forsiktig når du fjerner det varme lokket, glassbollen og stekeristene.
22. Apparatet er kun til vanlig husholdningsbruk og beregnet på å håndtere vanlige middagsporsjoner. Det egner seg ikke til kontinuerlig bruk eller til kommersiell virksomhet.
23. Produktet må ikke tas fra hverandre. Det er ingen deler som kan repareres av brukeren.
24. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
25. Bruk håndtaket når du løfter lokket fra bunnen.
26. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene.
27. Slå apparatet "av" før du tar av lokket for å sjekke eller røre i maten. Lokket og varme-/kontrollmekanismen skal settes i lokkstativet.
28. Vær forsiktig når du heller av varmt fett.
29. Apparatet er ikke ment å skulle betjenes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
30. For å unngå elektrisk støt må ikke ledning, støpsel eller lokk nedsenkes i vann eller i annen væske.
31. Sett alltid støpslet i apparatet før du kobler det til stikkkontakten i vegg. Når du vil frakoble strømmen, slår du alle brytere til av (OFF) og tar støpslet ut av stikkkontakten.
32. Ta alltid støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før det rengjøres. La det avkjøles før du tar på eller av deler.
33. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er blitt skadet på en eller annen måte. Lever apparatet til nærmeste autoriserte servicested for undersøkelse, reparasjon eller tilpasning.
34. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til skader.
35. Det må utvises særlig forsiktighet når apparatet flyttes og det inneholder varm olje eller andre varme væsker.
36. Må aldri brukes til andre formål enn det er beregnet for.

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

UTVALG AV MATVARER

KJØTT

Oksekjøtt: : Bruk fyldig, rødt kjøtt med fin struktur og et lite fettlag (marmorert). Kjøper du hele stykker og skjærer opp etter behov, kan du spare mye penger.

Lam: Velg magert kjøtt. Kjøttet skal være mykt, rosa-rødt og ha en fin struktur.

Svin: Velg magert kjøtt. Kjøttet skal være lyserosa, ha fin struktur og lukte friskt.

FISK

Hel: Bruk bare fersk fisk med klare, utstående øyne og friske gjeller – et tydelig tegn på at den er fersk. Skinnet og skjellene skal være blanke og rene – ikke slimete. Fisken skal se frisk ut og ha en god sjølukt. Fiskekroppen skal være fast og elastisk.

Fileter: Bruk bare faste fileter uten misfarge og med frisk sjølukt. Filetene skal ikke være slappe eller myke, og vann skal ikke sive ut av dem ved berøring.

FJÆRFE

Bruk bare ferskt kjøtt. Kylling og fugl skal både se frisk ut og lukte godt.

GRØNNSAKER / FRUKT

Velg frukt som er fast og nesten moden. Kontroller om den har skader og brune flekker – fargen skal være klar og ren. Grønnsakene skal være sprø og ha en frisk farge. Prøv å unngå grønnsaker som selges innpakket i tett plast – de holder seg ikke lenge. Bruk aldri grønnsaker som er myke eller slappe.

- **Å TILBEREDE ET KOMPLETT MÅLTID SAMTIDIG**

Ved hjelp av to rister på ulike nivåer er det lett å tilberede et komplett måltid samtidig. Husk at forskjellige typer mat og forskjellige mengder vil trenge ulik tid på å bli ferdig. Derfor: Planlegg! Sett maten som tar lengst tid på nedre risten. Senere i prosessen setter du den andre maten som skal tilberedes på øvre rist. Et komplett måltid med kjøtt, poteter og grønnsaker lages på én gang og blir ferdig samtidig.

- **SLIK Plasserer du maten for å få best resultat**

Når du setter mat på risten, er det viktig at det er minst 1–1,5 cm mellom maten og sidene på glassbollen. Med denne avstanden vil luften kunne flyte fritt gjennom ovnen. Unngå også å legge mat oppå hverandre for å få unna mest mulig på en gang. Den varme luften må sirkulere fritt for å at maten skal bli ordentlig kokt eller stekt.

- **Å Få maten til å holde seg sprø**

Når maten er ferdig, skruer du ned termostaten og lar viften gå. Maten vil holde seg varm og sprø.

- **SLIK BLIR RENGJØRINGEN ENKLERE**

Før du begynner matlagingen er det lurt å smøre inn ovn, rist og fat med fett så mat ikke brenner seg fast. Da blir det enklere å tørke bort fett og rester etterpå.

- **JUSTERING AV OPPSKRIFTENE**

Som en tommelfingerregel kan det sies at for oppskrifter som er beregnet på vanlige ovner, vil temperaturen være den samme, mens tilberedningstiden vil være kortere. Tilberedningstidene for oppskriftene i dette heftet må anses som veiledende. Du må vurdere om kjøttstykket du skal bruke veier mer eller mindre enn det som er brukt i oppskriften, og justere steketiden deretter. Når du bruker FLAVOR WAVE OVEN® TURBO første gang, anbefaler vi at du benytter et steketermometer. Følg med på stekeprosessen gjennom glassbollen. Etter kort tid vil du ikke ha problemer med å tilpasse dine yndlingsoppskrifter til FLAVOR WAVE OVEN® TURBO

- **FORVARM OVNE (når det anbefales i oppskriften)**

For optimal tilberedning anbefales det at du forvarmer ovnen til 260 °C i seks (6) minutter.

- **TILBEREDNINGSTID**

Tilberedningstiden som oppgis i dette heftet vil variere avhengig av matvarens størrelse, vekt og masse, eller hvor sprø du ønsker at maten skal være.

- **TA IKKE AV SIV OG BLADER PÅ MAISEN FØR DU KOKER DEN.**

I. INNLEDNING

HISTORIEN OM FLAVORWAVE OVEN® TURBO

THE NEXT GENERATION IN COOKING™

Med FLAVORWAVE OVEN® TURBO kan du tilberede delikate og sunne måltider på mindre enn halvparten av tiden det tar med tradisjonelle metoder. Det som gjør det mulig å få så fint resultat, er en revolusjonerende tilnærming til vanlige matlagingmetoder. Profesjonelle kokker har lenge visst at det er mulig å forbedre vanlig ovnssteking ved å bruke en vifte for å øke sirkulasjonen av varmluft inne i ovnen. En slik tradisjonell konveksjonsovn består av en vifte festet på en metallboks. FLAVORWAVE OVEN® TURBO er en forbedring i forhold til vanlige konveksjonsovner når det gjelder disse punktene:

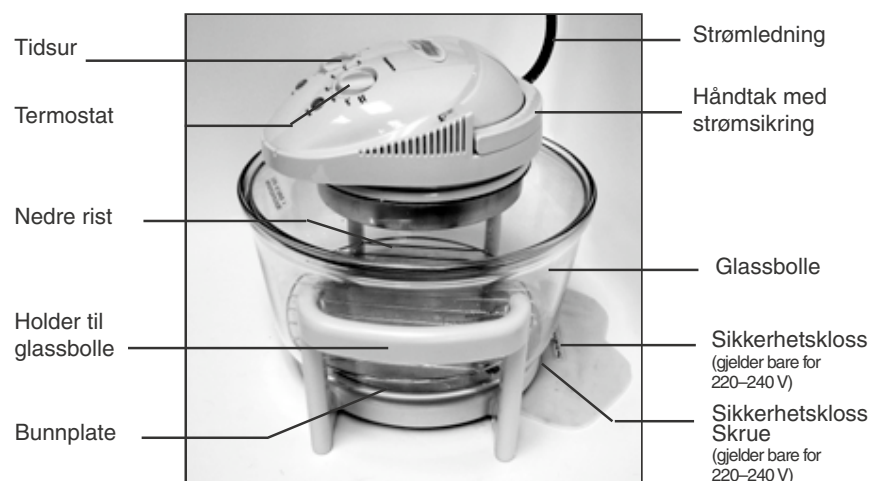
- Bollen til FLAVORWAVE OVEN® TURBO er laget av glass og ikke metall. Dermed kan du lett se maten du tilbereder fra alle kanter.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO har en rund bolle kombinert med vifte som er satt på lokket slik at den varme luftstrømmen går ned i maten, rundt sidene i bollen og deretter opp til viften igjen. Det skaper en tornadoeffekt med glovarm luft som alltid er i bevegelse, og som koker og bruner maten raskt og grundig.
- FLAVORWAVE OVEN® TURBO bruker stekerister slik at du kan steke mat på to nivåer samtidig. Dessuten vil fett og olje fra kjøtt og fisk som stekes på nedre rist, blåses ned under risten. Det betyr lettere og mer næringsrike måltider.

II. SLIK BRUKER DU FLAVORWAVE OVEN® TURBO

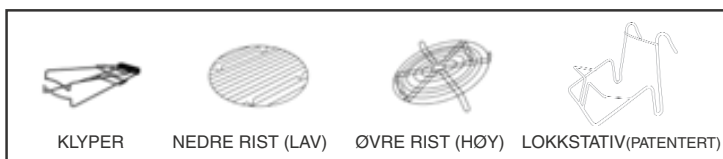
**OVERSIKT OVER PRODUKTET MED
TILBEHØR**

FLAVORWAVE OVEN® TURBO

(AX-767MH)



STANDARD TILBEHØR



III. NYTTIGE RÅD

EN SUNNERE LIVSSTIL

Med FLAVORWAVE OVEN® TURBO steker du alltid med varmluft (steking i tørr varme) og med maten plassert på rist. På den måten blir det et minimum av fett igjen i maten, noe som gir færre kalorier, lettere måltider, lavere kolesterol og en sunnere livsstil.

Du vil oppdage at med FLAVORWAVE OVEN® TURBO er det unødvendig å tilsette fett, olje, smør eller margarin i de fleste oppskrifter. Det kan du selvfølgelig gjøre hvis du ønsker det.

Vi anbefaler følgende punkter som også bidrar til et sunnhet liv:

1. Spis variert, og inkluder mat fra de forskjellige matvaregruppene daglig.
2. Spis mindre smør, fett og sauser.
3. Spis mindre sukker og godterier.
4. Spis rikelig med frukt og grønnsaker (dampkokte er å foretrekke).
5. Innta moderate mengder alkohol.
6. Drikk masse vann hver dag.
7. Bruk mindre av bearbejdede matvarer og spis heller mer opprinnelige matvarer.
8. Spis mindre mengder for hvert måltid, men spis regelmessig.
9. Vær forsiktig med bruk av fett, olje, smør og margarin.
10. Bruk mindre salt.
11. Tilbered maten i tørr varme så ofte som mulig.

TILBEREDNINGSTIPS

FOR Å FÅ BEST UTBYTTE AV FLAVORWAVE OVEN® TURBO PRESENTERER VI FØLGENDE TILBEREDNINGSTIPS:

- **AVHENGIG AV OPPSKRIFTEN OG TYPEN MATVARE, VEKT, VOLUM OG STRUKTUR, BØR MATEN SNUS I LØPET AV TILBEREDNINGSTIDEN.**
- **SETT MATEN RETT PÅ RISTEN SÅ SANT DETTE LAR SEG GJØRE**
Når du steker på rist, kan den varme luften sirkulere fritt, noe som gir jevnere og kortere steking, selv uten å snu maten.

begynner syklusen på nytt ved "wash" (Merk: Du kan forandre tempera-
turinnstillingen under matlagingen ved å trykke på "Temp"-knappen).

7. Valg av viftehastighet: Trykk på "Speed"-knappen for å endre vifte-
hastigheten. Indikatorlyset vil flyttes fra venstre til høyre. Når du er kommet til
"High", vil syklusen starte på nytt igjen på "Low" Høy viftehastighet ("High")
anbefales da maten dermed blir fortere ferdig og sørger for bedre bruning.
For langsommere steking kan du bruke hastigheten "Medium" eller "Low".
(Merk: Du kan endre viftehastigheten under matlagingen ved å trykke på
"Speed"-knappen).
8. Trykk på "Start"-knappen for å sette i gang ovnen. Ovnen vil ikke slås på med
mindre tid, temperatur og viftehastighet er valgt og sikkerhetskåndtaket (eller
lokket) er nede. **MERK:** Under tilberedningen vil ovnen slås av når den
kommer til forhåndsstilt temperatur, og deretter slå seg på igjen. (Dette er
normalt.)
9. Når tidsuret er kommet til "00:00", er tilberedningstiden omme, og ovnen vil
pipe 6 ganger. Samtidig skrur strømyset av, mens temperaturindikatoren
fremdeles vil lyse. Hvis ovnstemperaturen er over 150 °C, vil lyset for
viftehastighet begynne å blinke, og viften vil fortsette å gå for å kjøle ned
varmeelementet. Når ovnstemperaturen er kommet ned til under 150 °C, vil
viften stoppe å gå og viftelyset opphøre å blinke.
10. Trykk på "Clear"-knappen for å tilbakestille alle funksjoner. Tidsuret vil bli satt
på "00:00", temperaturlyset vil slås av og tidsuret vil stoppe. Viften vil stoppe
å gå når ovnstemperaturen kommer ned under 150 °C. Er derimot
ovnstemperaturen på over 180 °C, vil viftehastigheten settes ned og viften
arbeide med å fjerne varmen. Samtidig vil viftelyset være i sin opprinnelige
posisjon og blinke til ovnstemperaturen er kommet under 150 °C.
11. Når ovnen har fått den angitte temperaturen under matlagingen, vil
temperaturlyset begynne å blinke. Det vil imidlertid stilles på "on" igjen uten at
det blinker når ovnstemperaturen kommer ned under valgt temperatur.
12. Tining: Innstillingen for tining gjør det mulig å tine mat, og særlig den typen
som trenger langsom opptining. I stedet for å la maten tine på kjøkkenbenken
kan den tines i det hygieniske avlukket inne i ovnen.

Slik bruker du påbygningsanordningen:

1. Trykk ned sikkerhetsknappen og hold den i
utløserposisjon som vist på 1, fig. 6.
2. Skyv knappen opp og løft lokket til sin utvidede
posisjon som vist i 2, fig. 6.

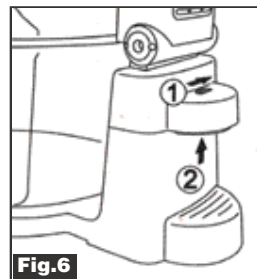









Fig.6

! Ikke trykk på sikkerhetsknappen når du
flytter eller holder på apparatet.

RENGJØRING av Flavorwave Oven® Turbo Platinum:
Slå opp i kapitlet RENGJØRING AV OVNEN i denne håndboken.

TILLEGGSTUTSTYR

 <p>Grillplate</p>	<p>Er dekket med teflonbelegg, beregnet på grilling. Plasser grillplaten på øvre rist og sett varmen på maks. temperatur i ca. 5 minutter. Legg så biter av kott kjøtt på den, og du får stekt og brunet kantene akkurat som på en utendørsgrill.</p>	 <p>Dampkurv</p>	<p>Kan brukes til å dampkoke grønnsaker ... til å steke pommes frites uten fett ... til å dampkoke fisk innpakket i aluminiumstolie etc.</p>
 <p>Bruningsbrett</p>	<p>Dette er et spesielt tilbehør til din Flavorwave Turbo. Den bruner maten eller gjør den sprø ved hjelp av oksidering.</p>	 <p>Frokostbrett</p>	<p>Er ideell til en skikkelig tradisjonell frokost. Legg brødskeer, bacon og egg på risten og stek alt på samme tid.</p>
 <p>Påbygningsring</p>	<p>Påbygningsringen (Extender Ring) til Flavorwave Turbo gjør det mulig å steke større stykker som kalkun, kylling, svinestek osv. Sett påbygningsringen inn mellom glassbollen og lokket, og du øker høyden på glassbollen med 9 cm.</p>	 <p>Hurtigpanne med teflonbelegg</p>	<p>Sett hurtigpannen på pannenholderen av metall, sett lokket med halogenvarmeelementet på toppen av FlavorWave Oven Turbo, og du er klar for å gå i gang med dine raske panneretter. Se "Slik betjener du FlavorWave Oven Turbo" for å finne riktig temperatur og tid.</p>
 <p>Stekrist</p>	<p>Når du steker en hel kalkun/kylling, kan du bruke stekristen. Sett stekristen på nedre rist og legg en hel kalkun/kylling på den. Merk: Må brukes med påbygningsringen.</p>		

Stekrist – slik monterer du den

- Stekristen består av to metallstykker (fig. 1).
- Øverst har metallstykket et hull (venstre).
- Øverst bøyer metallstykket seg opp (høyre).
- Ta høyre metallstykke og tre den ene enden gjennom hullet til det venstre metallstykket. Det bøyde partiet på toppen skal være i hullet til det venstre metallstykket.
- Du plasserer stekristen på øvre rist ved å sette endene på den monterte stekristen ned i fordypningene på den øvre risten (fig. 2).

Kylling og andre større kjøttstykker plasseres på de monterte metallstykkene (altså stekristen).

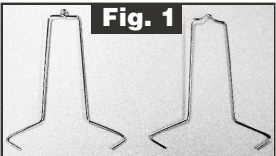


Fig. 1

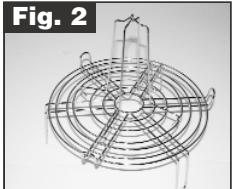
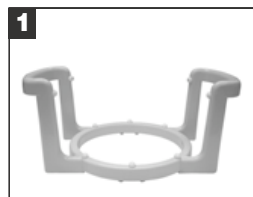
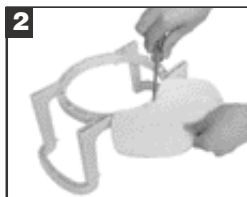


Fig. 2

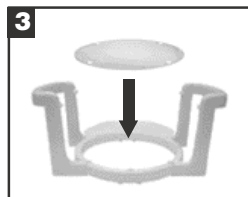
DELER TIL MONTERING



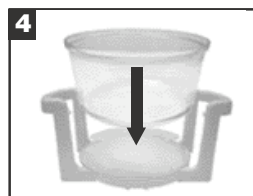
1 Ta glassbollen og bunnplaten ut av holderen (gjelder bare for 220–240 V)



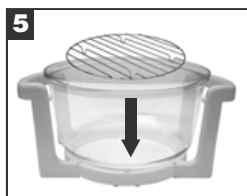
2 Sett glassbollen opp-ned og skru sikkerhetsklossen fast til undersiden av bolleholderen. (gjelder bare for 220–240 V)



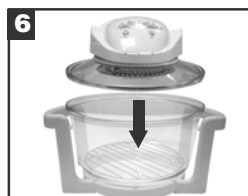
3 Sett holderen på et jevt underlag, f.eks. kjøkkenbenken, og sett bunnplaten på holderen



4 Plasser glassbollen i bolleholderen.



5 Plasser risten(e) i glassbollen.



6 Sett lokket på glassbollen.



7 Monteringen er nå ferdig!



8 Merk: Sikkerhetsklossen er laget for å unngå at FWOT kommer for nær vegg eller gjenstander. Når du bruker FWOT, så sørg for at ovnen plasseres slik at sikkerhetsklossen alltid befinner seg mellom FWOT og veggene bak, slik det er vist i fig. 8 (gjelder bare for 220–240 V)

SLIK BETJENER DU FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

(AX-797DH)

TILLEGGSUTSTYR

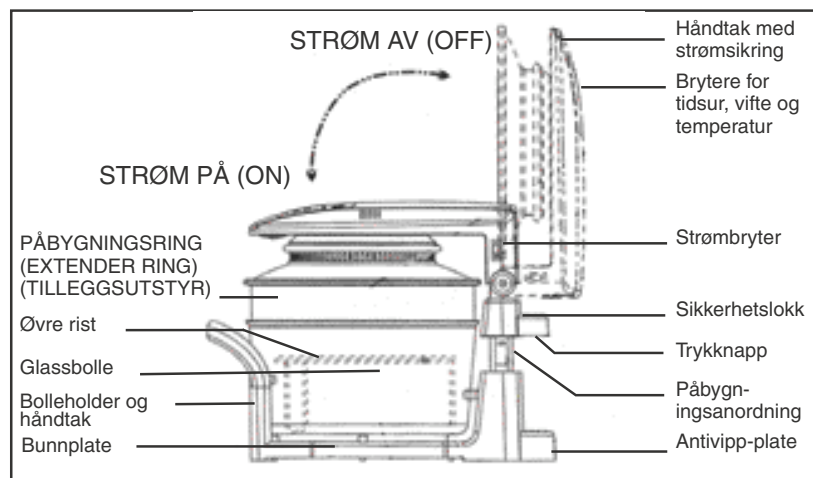


1. Sett den ene enden av strømledningen inn på baksiden av lokket (AX-797DH) og støpslet inn i en vanlig stikkontakt. Slå strømbryteren til posisjon ON (på).
2. Det digitale tidsuret vil vise "00:00", temperaturlyset vil stå på 65 °C (wash) og viftelyset på "High". Hvis dette ikke skjer, trykker du på "Clear"-knappen for å få frem disse innstillingene.
Merk: Tillat et tidsavvik på 5–7 minutter når du bruker en innstilling på 60 minutter.
3. Sett nedre rist i ovnens glassbolle. (Merk: Bruk nedre rist til alle oppskrifter med mindre annet er angitt). Sett maten rett på risten med mindre annet er angitt.
4. **Hvis oppskriften krever forvarming, følger du disse retningslinjene:** Trykk på "forvarmingsknappen"-knappen. Ovnens vil nå settes på høyeste temperaturinnstilling og viftehastighet i 6 minutter. Forvarmingen er ferdig når tidsuret står på "00:00" og viftelyset blinker. Trykk Pil opp for å øke forvarmingstiden hvis nødvendig.
5. Tidsvalg: Trykk knappene "+" eller "-" for å øke eller minske tiden i intervaller fra 1 minutt og opptil 23 timer og 59 minutter.
Ved å holde nede "-"-knappen, vil du rulle raskere gjennom intervallene. "Clear"-knappen tilbakestiller tidsuret til null. (Merk: Du kan endre tilberedningstiden under matlagingen ved å trykke på "+" eller "-"-knappene).
6. Valg av temperatur: Trykk "Temp"-knappen forsiktig ned for å flytte temperaturvelgeren gjennom temperaturinnstillingene trinnvis fra venstre til høyre. Et lys angir den temperaturen som er valgt. Når du er kommet til 260 °C,

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

OVERSIKT OVER PRODUKTET MED TILBEHØR

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)



FØR DU BEGYNNER Å LAGE MAT

KLARGJØR FLAVORWAVE OVEN® TURBO

! GJØRES BARE FØRSTE GANG

FLAVORWAVE OVEN® TURBO skal oppvarmes en enkelt gang før du begynner å bruke den. Når du følger anvisningene nedenfor, vil du merke at ovnen avgir en viss brent lukt. Det som skjer, er at det brennes av overflødig smøremidler på ovnens varmeelementer, og dette er ikke skadelig for ovnen.

FØLG DISSE ENKLE TRINNENE ...

- Tørk over innsiden av glassbollen med en fuktig klut eller svamp
- Legg lokket på ovnen
- Sett tidsuret på 5 minutter
- Sett termostaten på 260 °C og skru på ovnen
- Når tidsuret har skrudd av ovnen, lar du den kjøles ned i 5 minutter
- Tørk innsiden av glassbollen med en våt klut enda en gang.

NÅ ER FLAVORWAVE TURBO OVEN KLAR TIL Å LAGE DITT FØRSTE MÅLTID!

VIKTIG:

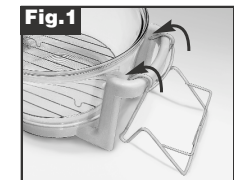
LOKKET MÅ IKKE VASKES, DYPPE I VANN ELLER KJØRES I OPPVASKMASKINEN. YTTERSIDEN KAN FORSIKTIG TØRKES AV MED EN FUKTIG KLUT ELLER SVAMP.



For modellen AX767MH. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsenten, serviceansvarlig eller annen fagperson for at ulykker skal unngås.

SLIK BETJENER DU FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

1. Fest lokkstativet som vist i fig. 1.
2. Sett enten nedre eller øvre rist inn i ovnens glassbolle.
MERK: Bruk nedre rist til alle oppskrifter med mindre annet er angitt.
3. Sett maten rett på risten med mindre annet er angitt.
4. Sett lokket godt på.
5. Sett strømledningen inn i stikkkontakten



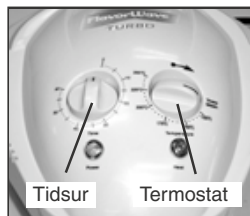
MERK: HÅNDTAKET MÅ STÅ I VANNRETT POSISJON FOR AT OVNEEN SKAL KUNNE SKRUS PÅ. NÅR HÅNDTAKET STÅR LODDRETT, ER OVNEEN SLÅTT AV.

Termostat

6. Drei termostatbryteren med solen for å sette termostaten til ønsket temperatur.

Se "Hurtigveiledning".

MERK: Under tilberedningen vil ovnen slås av når den kommer til forhåndsilt temperatur, og deretter slå seg på igjen. (Dette er normalt.)

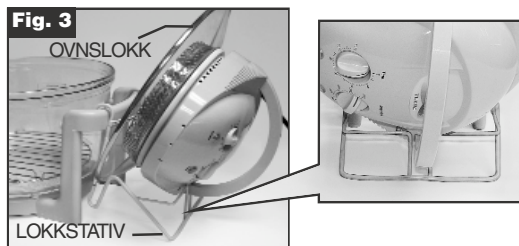
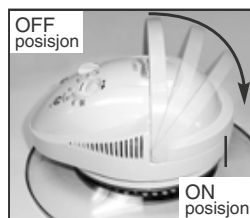


Tidsur: Stille inn tidsuret

7. Vri bryteren på tidsuret i solens retning til 60 min, og vri den så tilbake igjen til den tiden du ønsker.

Merk: Tillat et tidsavvik på 5–7 minutter når du bruker en innstilling på 60 minutter.

8. Skyv sikkerhetshåndtaket ned til posisjon "ON" (og du hører en klikkelyd).
9. Når tidsuret kommer til enden av tilberedningstiden, vil det stoppe, og du hører en ringelyd.
10. **FJERN LOKKET NB: SETT ALLTID LOKKET PÅ LOKKSTATIVET, OG SØRG FOR AT HÅNDTAKET ER I AV-POSISJON (OFF) SLIK DET VISES I FIG. 3.**
11. Nå kan du ta ut maten av ovnen. Husk at maten er varm, og vær ekstra oppmerksom.
12. Tining: Innstillingen for tining gjør det mulig å tine mat, og særlig den typen som trenger langsom opptining. I stedet for å la maten tine på kjøkkenbenken kan den tines i det hygieniske avlukket inne i ovnen.



Alle ovnens glassflater er svært varme. Hvis du berører disse flatene før ovnen kjøles ned, kan det føre til brannskader. Ikke berør noen av ovnens glassdeler før den har kjølt seg ned.

RENGJØRING AV OVNE



TA ALLTID STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN FØRRENGJØRING

LETT RENGJØRING

- Ta støpslet ut av stikkontakten og la ovnen kjøles ned.
- Bruk en klut eller svamp med et skånsomt oppvaskmiddel og varmt vann for å tørke av glassbollen.
- Skyll den godt for å fjerne rester av vaskemidlet.
- Merk: Dypp aldri lokket i vann eller annen væske.

VANLIG RENGJØRING

- Ta støpslet ut av stikkontakten og la ovnen kjøles ned.
- Tørk av lokket og viftehuset ved hjelp av en fuktig klut eller svamp med et mildt oppvaskmiddel.
- Ikke bruk stålull eller oppripende materialer.
- Vask ovnsristene med mildt oppvaskmiddel og vann.
- Vask metalldelene ved hjelp av en svamp eller klut med et mildt oppvaskmiddel, og tørk dem. Hvis det er nødvendig med skrubbing, bruk en nylonkrubb.



IKKE BRUK OVNE FØR DEN ER FULLSTENDIG TØRR

SELVRENS AV GLASSBOLLE

- Ha oppi vann ca. 3,8 cm. fra springen til vannet når merket på bolleholderen (fig. 4).
- Ha i en liten sprut av et mildt oppvaskmiddel.
- Sett lokket på igjen og sett støpslet inn i stikkontakten.
- Sett varmebryteren til "wash" og tidsuret på 10 minutter. (Sirkulasjonen med varmluft skaper en turboeffekt som bidrar til å løse gjenstridige rester fra bollen).
- Etter rengjøringen skyller du med varmt vann for å fjerne alle såperester.



GLASSBOLLE SOM TÅLER OPPVASKMASKIN

Glassbollen og ovnsristene kan også vaskes i oppvaskmaskin. Lokket må imidlertid aldri vaskes, legges i vann eller kjøres i oppvaskmaskin. Ta glassbollen ut av holderen før du setter den i oppvaskmaskinen.

HUSK...

- Ta ut støpslet før du vasker lokket.
- La ovnen kjøles ned før vask
- Ha aldri lokket i vann
- Ikke hell på vann over markeringslinjen i glassbollen ved selvrens
- Ikke la viftemekanismen bli våt

TØRKE OVNE

- Ovnen må alltid holdes tørr etter at den er vasket for å unngå at fuktighet samler seg i lokket.
- Sørg for at ovnen er frakoblet strøm. La lokket ligge halvveis på for at ovnen skal tørke ordentlig som vist i fig. 5.



FOR Å UNNGÅ AT GLASSBOLLEN SKAL SPREKKE, MÅ DEN AVKJØLES FØR VANN HELLES I ELLER FØR SELVRENS IGANGSETTES