

THANE ~~HOUSEWARES~~

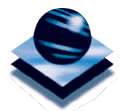


**TURBO**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**



**THANE ~~HOUSEWARES~~**



Thane International, Inc.,  
La Quinta, CA 92253  
[www.thane.com](http://www.thane.com)

Thane Direct Canada, Inc.,  
Toronto, ON  
[www.thane.ca](http://www.thane.ca)

Thane Direct UK Ltd.,  
Admail ADM3996, London,  
W1T 1ZU  
[www.thanedirect.co.uk](http://www.thanedirect.co.uk)

Gemacht in China, THANE HOUSEWARES ist eine eingetragene Handelsmarke von Thane International Inc.  
Copyright, ©2007 by THANE INTERNATIONAL, INC.

FWOT-GER 22/12/08





TURBO



TURBO

**NOTIZ:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Vielen Dank...*

Wir von Thane Housewares freuen uns, dass Sie sich für den Kauf des FLAVORWAVE OVEN® TURBO entschieden haben.

Dieses Umluft-Gerät hilft Ihnen zukünftig bei der Zubereitung von gesunden und leckeren Gerichten. Wir haben lange und intensiv an der Entwicklung dieses Gerätes gearbeitet und es erst nach umfangreichen Tests in unsere Haushaltsproduktreihe aufgenommen.

*... Viel Spaß beim Genießen.*

## INHALT

<b>I.</b>	<b>Einleitung</b> .....	6
	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen .....	4 - 6
<b>II.</b>	<b>So benutzen Sie das Gerät</b> .....	7
	Darstellung von Produkt und Zubehör (AX-767MH) .....	7 - 8
	Aufbauanleitung .....	9
	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen .....	10
	Bedienung des FLAVORWAVE Turbo (AX-767MH) .....	11 - 12
	Reinigung .....	12 - 13
	Produktübersicht des FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) .....	14
	Bedienung des FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) .....	15 - 17
<b>III.</b>	<b>Nützliche Tipps</b> .....	18
	Gesünder leben .....	18
	Kochtipps .....	19 - 20
	Auswahl der Lebensmittel .....	21
	Zubereitung und Anrichten .....	22
<b>V.</b>	<b>Kurzanleitung</b> .....	23
	Fehlerbehebung .....	24

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
<i>DAS GERÄT SCHALTET SICH NICHT EIN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob das Stromkabel in der Steckdose steckt.</li> <li>• Prüfen Sie, ob die Steckdose betriebsbereit ist.</li> <li>• Drehen Sie den Knopf des Zeitschalters im Uhrzeigersinn auf 60 min und dann zurück auf die gewünschte Zeit.</li> <li>• Prüfen Sie, ob der Thermostat auf die gewünschte Temperatur eingestellt ist.</li> <li>• Drücken Sie den Tragegriff ganz nach unten. HINWEIS: Dieser Griff dient als Sicherheitsschalter. Das Gerät kann nicht bedient werden, wenn er senkrecht steht.</li> <li>• Prüfen Sie, ob der Netzschalter auf „ON“ steht. (Nur für AX797DH-Platinum)</li> </ul>
<i>DAS GERÄT HEIZT NICHT AUF</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob der Thermostat auf eine ausreichend hohe Temperatur eingestellt ist.</li> </ul>
<i>DER DECKEL ODER DIE GLASSCHÜSSEL WEISEN EINEN SPRUNG AUF</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellen Sie ein Ersatzteil bei der Kundendienstabteilung.</li> </ul>

## EIGENSCHAFTEN

TECHNISCHE DATEN	
Gewicht:	9,5 kg
Schüsseldurchmesser:	30,5 cm
Fassungsvermögen der Schüssel:	11 l
Schüsseltiefe:	16,7 cm
Temperaturbereich:	65°C - 260°C (150°F-500°F)
Spannung/Frequenzen:	110 V/120, V-60 Hz 220 V - 240 V, 50/60 Hz
Wattleistung:	1300 W

# KURZANLEITUNG

• Die angegebenen Garzeiten dienen nur zur Information • Je nach Rezept und Art der Lebensmittel sollten die Speisen während des Garzyklus gewendet werden. – Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Volumen und Konsistenz der Speisen unterschiedlich sein.

LEBENSMITTEL	GARZEIT	INNENTEMPERATUR DER LEBENSMITTEL	TEMPERATUREINSTELLUNG	TIPPS FÜRS GAREN UND SERVIEREN
--------------	---------	----------------------------------	-----------------------	--------------------------------

Teilkühkost

Frische Lebensmittel

## FLEISCH UND FISCH

Rinderbraten	28 min je 500 g (Medium-Rare)	63°C (145°F)	205°C (400°F)	Auf dem unteren Rost grillen, mit Tomatenmark bestreichen
Hackbraten (1 kg)	31 min je 500 g (Medium)	71°C (160°F)	205°C (400°F)	Auf dem unteren Rost grillen, mit Tomatenmark bestreichen
Hamburger – 4 Hamburger-frikadellen	50-60 min 16 min (Rare)	73°C (163°F)	175°C (350°F)	
Lachssteak	18 min (Rare)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Hot Dogs (je 45-60 g)	20 min (Durchgebraten)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Auf dem oberen Rost grillen
	10 min	75°C (167°F)	205°C (400°F)	
Rib-Eye- oder Strip-Steak (2,5 cm dick)	26 min (10 min pro Seite) – (Rare)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Oberer Rost
Snapper (ganz)	31 min (12 min pro Seite) – (Medium)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Oberer Rost
Lachssteak	31 min	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Gegrillte Garnelen	12 - 14 min	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Je 6-8 Garnelen schälen und auf jeden Spieß stecken.
Hummerschwänze	18 min	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Oberer Rost
Schweinerücken	29 min je 500 g	73°C (163°F)	185°C (360°F)	Oberer Rost
Schweinekoteletts (1,25 cm dick)	10 - 16 min	73°C (163°F)	240°C (460°F)	Die ersten 20 min bei 240 °C garen
Frikadellen (500 g)	16 minutes	73°C (163°F)	200°C (390°F)	
Lammkeule	Rare – 26 min je 500 g	65°C (149°F)	200°C (390°F)	
	Medium – 31 min je 500 g	70°C (158°F)	200°C (390°F)	
	Durchgebraten – 36 min je 500 g	75°C (167°F)	200°C (390°F)	
Lammkoteletts	21 min (Medium)	71°C (160°F)	205°C (400°F)	Auf dem oberen Rost grillen
				Auf dem unteren Rost grillen
Panierter Fisch (tiefgefroren)	11 - 13 min	65°C (149°F)	175°C (350°F)	
Speck (500 g)	12-16 min		175°C (350°F)	Unterer Rost. Die letzten 10 min mit Sauce bestreichen
<b>HÄHNCHEN (1750 g)</b>				
Ein Viertel	31 min	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Unterer Rost
Ein Halbes	41 min	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Unterer Rost
Ein Ganzes	21 min je 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Vor dem Braten würzen
Hähnchenbrust	26 to 31 min	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Vor dem Braten würzen
Truthahn (ungefüllt)	26 - 31 min je 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	
Putenbrust (halb-1,5 kg)	45 to 60 min	82°C (180°F)	240°C (460°F)	
Pouletarden=	26 min je 500 g	82°C (180°F)	240°C (460°F)	

## GEMÜSE

Backkarottiefel (180-240 g)	41 min	85°C (185°F)	205°C (400°F)	Unterer Rost. Rost mit Antihafmittel einsprühen
Maiskolben (4 Stück) nicht enthülst	26 min	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Unterer Rost. Nicht enthülst, in Wasser eingeweicht
Pommes Frites	16 min bzw. bis sie knusprig sind (leicht brauner)	85°C (185°F)	230°C (450°F)	Unterer Rost. Rost mit Antihafmittel einsprühen



# WICHTIGE SICHERHEITSSMAßNAHMEN

Für die Benutzung von Elektrogeräten, vor allem in Anwesenheit von Kindern, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der Folgenden: **Lesen Sie alle Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen und Warnhinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**



**Um Verbrennungen, Stromschläge, Brand oder Verletzungen zu vermeiden, halten Sie sich an folgende Anweisungen:**

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht so auf, dass es in Wasser oder eine andere Flüssigkeit fallen kann.
- Greifen Sie nicht nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Sofort den Stecker ziehen!
- Ziehen Sie den Griff immer in die „off“ Position, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen oder den Stecker ziehen
- Stellen Sie das Gerät sicher in die Mitte der Arbeitsplatte bzw. des Arbeitsbereiches.
- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Setzen Sie den FLAVORWAVE OVEN® TURBO Deckel auf das Gerät, bevor Sie es einschalten.
- Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie den Deckel abnehmen und stellen Sie den Deckel immer auf den Deckelhalter. Legen Sie ihn nie direkt auf die Arbeitsplatte. Lassen Sie immer 5 cm Platz zwischen dem Deckel und der Arbeitsplattenfläche bzw. anderen Oberflächen
- Nehmen Sie immer beide Hände, wenn Sie das Gerät bewegen.
- Der Deckel darf nicht nass werden.
- Das Gerät darf nicht nah an der Wand stehen, wenn es in Betrieb ist.
- Berühren Sie während des Betriebs weder die Glasschüssel noch den Deckel oder Flächen auf dem Heizaggregat. Die Luft im Gerät erreicht eine Temperatur von ca. 260 °C. Dadurch wird die Oberfläche sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, mentalen oder sensorischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt bzw. haben die entsprechenden Anweisungen für die Benutzung des Gerätes von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur für den Zweck, der in dieser Broschüre beschrieben wird. Verwenden Sie kein Zubehör oder zusätzliche Teile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden. Es besteht Feuergefahr, die Gefahr eines elektrischen Schlages und Verletzungsgefahr.
- Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, es heruntergefallen, beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung zu einem autorisierten Kundendienst.



17. • Für den FLAVORWAVE Oven Turbo **AX767MH** gilt: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Vertriebshändler oder qualifiziertes Fachpersonal ausgetauscht werden
  - Für den FLAVORWAVE Oven Turbo, Modell **AX797DH** gilt: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, beauftragen Sie mit dem Austausch des Kabels den Kundendienst, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht draußen oder dort, wo Spraydosen bzw. reiner Sauerstoff angewendet werden.
19. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hinaus hängen oder heiße Oberflächen berühren.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektrokochern oder in einen aufgeheizten Ofen.
21. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Speisen enthält. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den heißen Deckel, die Glasschüssel und die Roste abnehmen.
22. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet und wurde für normale Haushaltsmengen konzipiert. Es eignet sich nicht für durchgehenden oder kommerziellen Betrieb.
23. Bauen Sie das Gerät nicht auseinander. Wartung und Reparatur darf nur durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
25. Benutzen Sie den Griff, wenn Sie den Deckel von der Basisstation anheben.
26. Keine heißen Oberflächen berühren. Benutzen Sie die angebrachten Griffe.
27. 26 Schalten Sie das Gerät auf „off“, bevor Sie den Deckel abnehmen, um zu prüfen, ob die Speisen gar sind bzw. um sie zu wenden. Der Deckel und die Hitzesteuerungseinheit sollten auf dem Deckelhalter abgestellt werden.
28. Vorsicht im Umgang mit heißem Fett.
29. Dieses Gerät kann nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
30. Um Stromschläge zu vermeiden, Kabel, Stecker oder den Deckel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
31. Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Zum Ausschalten alle Regler auf „off“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
32. Ziehen Sie den Netzstecker solange Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
33. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt wurde oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum Überprüfen, Reparieren oder Einstellen zum nächsten autorisierten Kundendienst.
34. Zubehörteile, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurden, können zu Verletzungen führen.
35. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät heißes Fett oder heiße Flüssigkeiten enthält.
36. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem vorgesehenen Zweck.

## ZUBEREITUNG UND ANRICHTEN DER SPEISEN

### ZUBEREITUNG

Mit einer sorgfältigen Vorbereitung können Sie appetitliche, gesunde und leckere Gerichte zubereiten. Überschüssiges Fett immer entfernen. Waschen und säubern Sie Gemüse und Garnierungen und entfernen Sie sämtliche Druck- und Schadstellen. Verwenden Sie nur ganz frisches Fleisch und Gemüse. Stellen Sie immer sicher, dass alle Produkte zur richtigen Zeit zubereitet werden. Dazu sind normalerweise unterschiedliche Startzeiten erforderlich, die im Voraus geplant werden müssen.

### ANRICHTEN

Hier finden Sie einige wertvolle Tipps, wie Sie Ihre Tafel aufpeppen und jede Mahlzeit zu einem besonderen Ereignis werden lassen können:

- Frisches Brot in Scheiben oder kleine Brötchen in einen Korb mit bunten Servietten legen. Mit streichfähiger Margarine oder Butter servieren, die Sie mit geriebenem Käse, Knoblauchsatz oder Ihrem Lieblingsgewürz abschmecken können.
- Fleisch, das als Hauptgericht serviert wird, sieht appetitlicher aus, wenn es auf einer großen Platte angerichtet und mit einigen Zweigen frischer Petersilie, Karottenkringeln (mit einem Kartoffelschäler gemacht) und Radieschenröschen garniert wird.
- Servieren Sie Saucen in schönem Porzellan- oder Glasgeschirr. Stellen Sie eine Schöpfkelle in die Saucenschüssel und einen Teller darunter, damit die Sauce am Tisch besser herangereicht werden kann.



## AUSWAHL DER LEBENSMITTEL

### FLEISCH

**Rind:** Wählen Sie sattrotes, fein strukturiertes Fleisch mit etwas Fett (leicht marmoriert). Kaufen Sie am Stück und schneiden Sie es nach Bedarf – so sparen Sie eine Menge Geld.

**Lamm:** Nehmen Sie mageres Fleisch. Das Fleisch sollte weich, rosarot und fein strukturiert sein.

**Schwein:** Nehmen Sie mageres Fleisch. Es sollte sehr hell rosa und fein strukturiert sein und frisch riechen.

### FISCH

**Ganzer Fisch:** Nehmen Sie nur Fisch mit vollen, klaren Augen und glänzenden Kiemen – ein sicheres Zeichen, dass der Fisch frisch ist. Auch die Schuppen sollten glänzen und sauber (nicht schleimig) sein. Fisch sollte frisch gefangen sein. Das Fleisch muss fest sein und zurückfedern, wenn man darauf drückt.

**Fischfilets:** Nehmen Sie nur feste Filets ohne Verfärbung und mit einem frischen Geruch. Sie dürfen nicht glanzlos oder weich sein oder bei Berührung Wasser absondern.

### GEFLÜGEL

Nehmen Sie nur frisches Fleisch bzw. Geflügel. Geflügel sollte frisch aussehen und riechen.

### GEMÜSE/OBST

Nehmen Sie feste, fast reife Früchte. Prüfen Sie diese auf Druck- und Schadstellen – sie sollten eine klare Farbe haben und glänzen. Gemüse sollte knackig sein und die richtige Farbe haben. Nehmen Sie möglichst kein eingeschweißtes Gemüse, denn es verdirbt schnell. Kaufen Sie kein weiches oder welkes Gemüse.



NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

## DIESE ANWEISUNGEN AUFHEBEN

### I. EINLEITUNG

#### THE FLAVORWAVE OVEN® TURBO STORY

#### THE NEXT GENERATION IN COOKING™

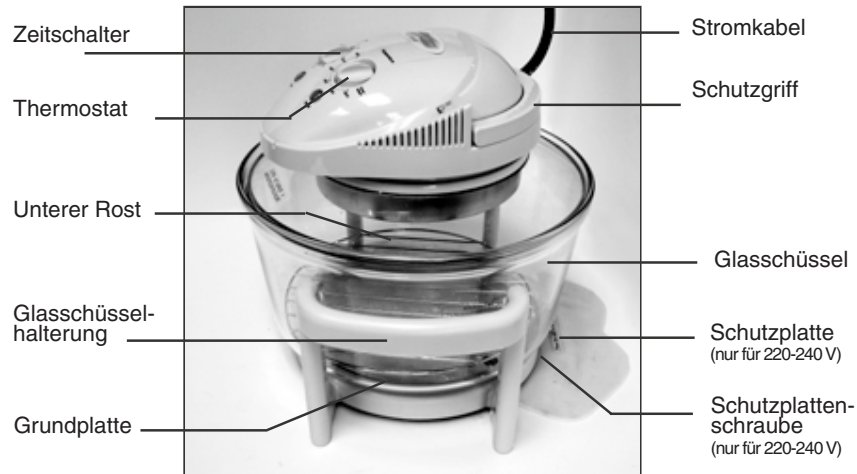
Mit dem FLAVORWAVE OVEN® TURBO können Sie leckeres, gesundes Essen in der Hälfte der üblichen Zeit zubereiten. Zu diesem außergewöhnlichen Ergebnis kommen wir durch unseren innovativen Ansatz für bestimmte herkömmliche Kochmethoden. Professionelle Köche wissen bereits seit langem, dass sie das herkömmliche Kochen auf dem Herd verbessern können, wenn sie mit Umluft arbeiten. Solch ein Umluftherd enthält ein Gebläse, das an die Seite eines Metallkastens montiert ist. Der FLAVORWAVE OVEN® TURBO hat gegenüber herkömmlichen Umluftgeräten folgende Vorteile:

- Die Schüssel des FLAVORWAVE OVEN® TURBO ist aus Glas, so können Sie das Gargut von allen Seiten genau sehen.
- Der FLAVORWAVE OVEN® TURBO kombiniert eine runde Schüssel mit einem Gebläse, das im Deckel montiert ist, so dass heiße Luftströme über die Speisen, entlang der Schüsselwände und wieder zurück zum Gebläse geleitet werden. Dadurch wird ein wirbelartiger heißer Luftstrom erzeugt, mit dem Speisen schnell und vollständig gegart und gebräunt werden.
- Der FLAVORWAVE OVEN® TURBO verwendet Roste, mit denen Sie Speisen auf zwei Ebenen gleichzeitig garen können. Außerdem können Fett und Öl beim Zubereiten von Fleisch, Geflügel oder Fisch auf dem unteren Rost abtropfen. So bereiten Sie leichtere Speisen zu und die Nährstoffe bleiben besser erhalten.

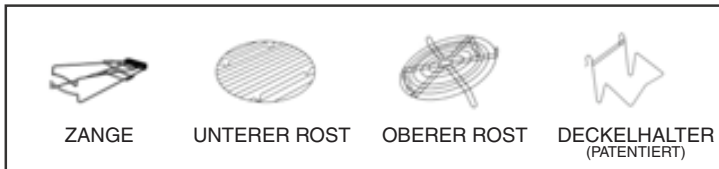
II. BENUTZUNG DES FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

**DARSTELLUNG VON PRODUKT UND ZUBEHÖR**

**FLAVORWAVE OVEN® TURBO  
(AX-767MH)**



STANDARDZUBEHÖR



• **SO WIRD DAS REINIGEN NOCH EINFACHER**

Vor dem Garen das Gerät innen (einschließlich Roste und Pfannen), mit einem Antihafmittel einsprühen. So können später Fett und Rückstände noch einfacher entfernt werden.

• **REZEPTE ANPASSEN**

Als Faustregel gilt: wenn Sie Rezepte für herkömmliche Herde verwenden, bleibt die Temperatur dieselbe, aber die Garzeit verkürzt sich. Die Garzeiten in den Rezepten dienen als Richtwert. Sie müssen entscheiden, ob Ihr Stück Fleisch weniger oder mehr wiegt als im Rezept angegeben und die Garzeit etwas anpassen. Wenn Sie den FLAVOR WAVE OVEN® TURBO das erste Mal benutzen, sollten Sie ein Fleischthermometer verwenden. Beobachten Sie den Garvorgang durch die Glasschüssel. Nach kurzer Zeit werden Sie ganz leicht Ihre Lieblingsrezepte für den FLAVOR WAVE OVEN® TURBO anpassen können.

• **GERÄT VORHEIZEN (falls im Rezeptbuch angegeben)**

Für optimales Garen das Gerät vorher 6 min lang auf 260 °C/500 °F vorheizen.

• **GARZEIT**

Die hier angegebenen Garzeiten variieren je nach Volumen, Gewicht und Masse der Speisen bzw. je nachdem, wie knusprig das Gericht werden soll.



• **MAIS SOLLTE VOR DEM GAREN NICHT ENTHÜLT WERDEN.**

## KOCHTIPPS

## OPTIONALES ZUBEHÖR

DAMIT SIE IHREN FLAVORWAVE OVEN® TURBO OPTIMAL NUTZEN KÖNNEN, FINDEN SIE HIER EINIGE WERTVOLLE KOCHTIPPS...

- **JE NACH REZEPT, ART, GEWICHT, VOLUMEN UND KONSISTENZ SOLLTEN DIE SPEISEN WÄHREND DES GARZYKLUS GEWENDET WERDEN.**
- **LEGEN SIE DIE SPEISEN MÖGLICHST IMMER DIREKT AUF DEN DRAHTROST** Das Garen auf dem Rost ermöglicht, dass die Heißluft frei um die Speisen herum wirbeln kann. So werden diese auch ohne Wenden schnell und gleichmäßig gegart.
- Blumenschmuck auf dem Tisch zeigt immer Wirkung, ansonsten können Sie aber auch ein paar hübsche Figürchen oder Zimmerpflanzen als Tischdekoration verwenden.
- Mit Kerzenlicht wird ein Abendessen gemütlich. Drehen Sie also das Licht herunter und zaubern Sie eine schöne Atmosphäre. Füllen Sie eine durchsichtige Schüssel mit Wasser und legen Sie Schwimmkerzen hinein. Damit zaubern Sie magische Effekte.
- **EIN KOMPLETTES GERICHT AUF EINMAL ZUBEREITEN**  
Wenn Sie die zwei Rostebenen verwenden, können Sie leicht ein ganzes Gericht auf einmal zubereiten. Beachten Sie, dass unterschiedliche Lebensmittel und Gewichte unterschiedliche Garzeiten benötigen. Planen Sie im Voraus. Legen Sie die Lebensmittel, die am längsten garen müssen, auf den unteren Rost. Legen Sie die anderen Lebensmittel später während des Garvorgangs auf den oberen Rost. So wird Ihr komplettes Gericht aus Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen gegart und ist zur selben Zeit fertig.
- **FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE LEGEN SIE DAS GARGUT FOLGENDER MASSEN AUF DEN ENTSPRECHENDEN ROST**  
Wenn Sie mehrere Speisen auf den Drahtrost legen, lassen Sie mindestens 1,25 cm zwischen den Speisen und dem Rand der Glasschüssel frei. So stellen Sie sicher, dass die Luft frei durch das Gerät zirkulieren kann. Legen Sie möglichst kein Gargut übereinander. Die heiße Luft muss frei zirkulieren können, um die Speisen richtig zu garen.
- **SO HALTEN SIE DAS GARGUT FRISCH UND KNUSPRIG**  
Nach dem Garen den Thermostat herunterschalten und das Gebläse laufen lassen. So bleibt das Essen heiß und knusprig.

 <p>Grillplatte</p>	<p>Antihafbeschichtet, zum Grillen geeignet. Stellen Sie die Grillplatte auf den oberen Rost und heizen Sie etwa 5 min lang auf höchster Stufe vor. Legen Sie dann Stücke von gegartem Fleisch darauf und Sie erhalten Grillstreifen wie beim Outdoor-Grillen.</p>	 <p>Dämpfeinsatz</p>	<p>Kann zum Dünsten von Gemüse, zur fettfreien Zubereitung von Pommes Frites, zum Dünsten von Fisch in Alufolie usw. verwendet werden.</p>
 <p>Blech zum Anbräunen</p>	<p>Dies ist ein Sonderzubehör für Ihren Flavorwave Turbo Oven. Damit können Sie durch Oxidierung Speisen anbräunen und knusprige Krusten erzeugen.</p>	 <p>Frühstücksblech</p>	<p>Ideal für die Zubereitung Ihres Lieblingsfrühstücks – einfach Toastscheiben, Speck und Eier auf den Rost geben und gleichzeitig zubereiten.</p>
 <p>Erweiterungsring</p>	<p>Mit dem Flavorwave Turbo Erweiterungsring können Sie größeres Geflügel, Hähnchen usw. braten. Setzen Sie den Ring zwischen der Glasschüssel und dem Deckel ein und die Höhe der Schüssel erhöht sich um zusätzliche 9 cm.</p>	 <p>Schnell-Bratpfanne mit Antihafbeschichtung.</p>	<p>Stellen Sie die Schnell-Bratpfanne auf die metallene Pfannenhalterung, setzen Sie den FlavorWave Oven Turbo Deckel mit dem Halogenheizer oben drauf und schon können Sie Gerichte mit der Schnell-Bratpfanne zubereiten. Temperatureinstellungen und Garzeiten finden Sie unter dem Abschnitt „Bedienung des FlavorWave Oven Turbo“.</p>
 <p>Bratrost</p>	<p>Zum Braten eines ganzen Truthahns/Hähnchens. Stellen Sie den Bratrost auf den oberen Rost und stecken Sie dann z. B. ein ganzes Hähnchen darauf. Hinweis: Muss mit dem Erweiterungsring verwendet werden.</p>		

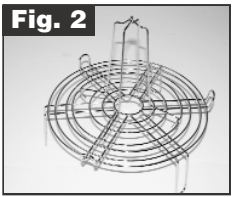
**Zusammenbau des Bratrostes**

- Der Bratrost besteht aus zwei separaten Metallteilen (Abb. 1).
- Das linke Metallteil hat oben ein Loch.
- Das rechte Teil ist oben gebogen.
- Nehmen Sie das rechte Teil und führen Sie ein Ende durch das Loch des linken Teils. Das gebogene obere Ende sollte in dem Loch des linken Teils platziert werden.
- Um den Bratrost auf den oberen Rost zu setzen, befestigen Sie die Enden des zusammenmontierten Bratrostes an den definierten Kerben des oberen Rostes (Abb. 2).

Hähnchen, Brathähnchen usw. werden auf den Bratrost gesteckt.



**Fig. 1**



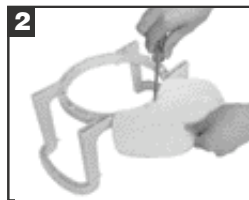
**Fig. 2**



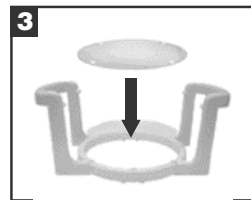
## AUFBAUANLEITUNG



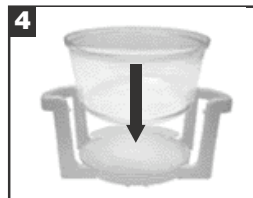
**1**  
Nehmen Sie die Glasschüssel und die Grundplatte von der Schüsselhalterung ab. (nur für 220-240 V)



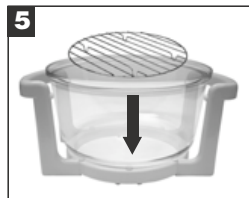
**2**  
Drehen Sie die Schüsselhalterung um und schrauben Sie die Schutzplatte an die Unterseite der Halterung. (nur für 220-240 V)



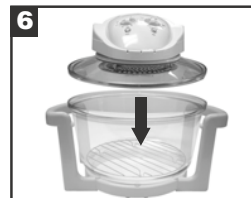
**3**  
Stellen Sie die Schüsselhalterung auf eine stabile Fläche, z. B. auf die Arbeitsplatte in der Küche und setzen Sie die Grundplatte in die Halterung.



**4**  
Place the glass bowl  
Setzen Sie die/den Drahtrost(e) in die Glasschüssel ein.



**5**  
Setzen Sie die/den Drahtrost(e) in die Glasschüssel ein.



**6**  
Setzen Sie den Deckel auf die Glasschüssel.



**7**  
Das Gerät ist nun vollständig zusammengebaut.



**8**  
Hinweis: Die Schutzplatte wurde entwickelt, um sicherzustellen, dass der Flavor Wave Oven Turbo nicht zu nah an der Wand oder anderen Gegenständen steht. Wenn Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass es so steht, dass sich die Schutzplatte immer zwischen dem Gerät und der dahinterliegenden Wand befindet (siehe Abb. 8) (nur für 220-240 V)

## III. NÜTZLICHE TIPPS

### GESÜNDER LEBEN

Mit dem FLAVORWAVE OVEN® TURBO kochen Sie immer mit Umluft (trockenes Braten), wobei die Speisen auf einen Drahtrost gelegt werden. So läuft das Fett fast vollständig ab und die Speisen haben weniger Kalorien, Fett und Cholesterin.

Sie werden sehen, dass Sie bei den meisten Rezepten mit dem FLAVORWAVE OVEN® TURBO kein Fett, Öl, Butter oder Margarine hinzugeben müssen, wobei es Ihnen aber freisteht, dennoch etwas Fett zu verwenden.

You will find that, with the FLAVORWAVE OVEN® TURBO, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes.

However, you can do so if you wish.

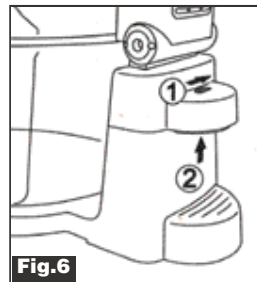
#### Für noch gesünderes Kochen, empfehlen wir:

1. Essen Sie abwechslungsreich und variieren Sie täglich Produkte aus allen Nahrungsmittelgruppen.
2. Essen Sie weniger Butter, Fett und Saucen.
3. Essen Sie weniger Zucker und Süßigkeiten.
4. Essen Sie viel Obst und Gemüse (möglichst gedünstet).
5. Trinken Sie nur moderate Mengen Alkohol.
6. Trinken Sie täglich viel Wasser.
7. Verwenden Sie weniger Fertigprodukte – essen Sie anstatt dessen mehr frische Lebensmittel.
8. Essen Sie jeweils weniger, aber regelmäßig.
9. Butter, Margarine und Salz sparsam einsetzen.
10. Braten Sie Ihre Speisen so oft wie möglich trocken.
11. Dry roast your food as often as possible.

12. Auftaufunktion: Mit der Auftaufunktion können Sie empfindliche Speisen und vor allem solche Lebensmittel, die schonend aufgetaut werden müssen, auftauen. Es ist besser, die Speisen in der geschlossenen und hygienischen Umgebung des Geräts anstatt auf der Arbeitsfläche auftauen zu lassen.

**So benutzen Sie den Erweiterungsring:**

1. Drücken Sie die Sicherheitstaste und halten Sie sie in ihrer Freigabeposition (siehe 1 Abb. 6).
2. Drücken Sie die Taste „push“ nach oben und heben Sie den Deckel in die erweiterte Position (siehe 2, Abb. 6).



**!** Drücken Sie nicht die Sicherheitstaste, wenn Sie das Gerät bewegen oder halten.

**SO REINIGEN SIE Ihren Flavorwave Oven® Turbo Platinum:**  
Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt **REINIGUNG DES GERÄTS** in dieser Bedienungsanleitung.

**BEVOR SIE MIT DEM KOCHEN BEGINNEN**

VORBEREITUNG DES FLAVORWAVE OVEN® TURBO

**!** **NUR VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

Der FLAVORWAVE OVEN® TURBO sollte vor Inbetriebnahme aufgeheizt werden. Während dieses Vorgangs gibt das Gerät einen leichten Brandgeruch ab. Das Gerät verbrennt überschüssige Schmiermittel aus den Heizelementen. Das schadet Ihnen oder dem Gerät aber nicht.

**FÜHREN SIE FOLGENDE EINFACHE SCHRITTE AUS**

- Wischen Sie die Glasschüssel innen mit einem feuchten Schwamm aus
- Fixieren Sie den Deckel auf dem Gerät und stellen Sie den Zeitschalter auf 5 min
- Stellen Sie den Thermostat auf 260 °C/500 °F und schalten Sie das Gerät ein
- Anschließend das Gerät ausschalten und 5 min abkühlen lassen.
- Wischen Sie die Glasschüssel nochmals innen mit einem feuchten Schwamm aus

JETZT IST IHR FLAVORWAVE TURBO OVEN BETRIEBSBEREIT FÜR IHR ERSTES GERICHT!

**ACHTUNG:**  
REINIGEN SIE DEN DECKEL NICHT IN WASSER, TAUCHEN SIE IHN NICHT IN WASSER EIN UND STELLEN SIE IHN NICHT IN DIE GESCHIRRSPÜLMASCHINE. DIE AUSSENSEITE KANN VORSICHTIG MIT EINEM FEUCHTEN TUCH ODER SCHWAMM ABGEWISCHT WERDEN.

**!** **FÜR DAS MODELL AX767MH GILT:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Vertriebshändler oder qualifiziertes Fachpersonal ausgetauscht werden

## BEDIENUNG DES FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

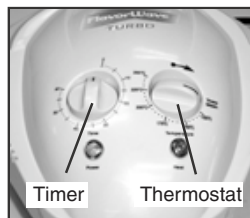
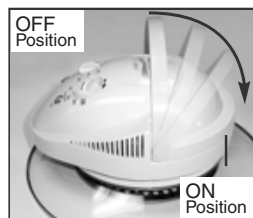
1. Befestigen Sie den Deckelhalter, wie in Abb. 1 abgebildet.
2. Legen Sie entweder den oberen oder den unteren Rost in die Glasschüssel.  
**HINWEIS: Wenn nicht anders angegeben, benutzen Sie für alle Rezepte den unteren Rost.**
3. Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speisen direkt auf den Rost.
4. Fixieren Sie den Deckel auf dem Gerät.
5. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose  
**HINWEIS: DER GRIFF MUSS IN DIE HORIZONTALE STELLUNG GEDRÜCKT WERDEN, UM DAS GERÄT EINZUSCHALTEN. IST DER GRIFF IN DER VERTIKALEN POSITION, IST DAS GERÄT AUS**

### Thermostat

6. Drehen Sie den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn, um den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einzustellen – richten Sie sich dabei nach den Angaben in der „Kurzanleitung“.  
**HINWEIS: Während der Garzeit geht das Gerät aus, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist und startet dann wieder automatisch (das ist normal).**

### Zeitschalter: Einstellen des Zeitschalters

7. Drehen Sie den Knopf des Zeitschalters im Uhrzeigersinn auf 60 min und dann zurück auf die gewünschte Zeit. Hinweis: Gehen Sie von einer Abweichung von 5-7 min bei einer Einstellung des Zeitschalters von 60 min aus.
8. Drücken Sie den Sicherheitsgriff herunter (bis ein Klick-Geräusch zu hören ist) auf die Position „ON“.
9. Wenn der Zeitschalter das Ende des Garzyklus erreicht, stoppt er und es ertönt ein Klingelton.
10. Nehmen Sie den Deckel ab **ACHTUNG-STELLEN SIE DEN DECKEL IMMER AUF DEN DECKELHALTER** und stellen Sie sicher, dass der Griff in „OFF“-Position steht (siehe Abb. 3).



6. Temperatúrauswahl: Drücken Sie leicht auf die Taste „Temp“, um den Temperatur-Wahlknopf einmal von links nach rechts ganz durchzudrehen. Ein Lämpchen zeigt die gewünschte Temperatur an. Sobald 260 °C erreicht sind, beginnt der Zyklus erneut bei „wash“ (Hinweis: Sie können die Temperatureinstellungen während des Garvorgangs ändern, drücken Sie dazu die Taste „Temp“).
7. Auswahl der Gebläsegeschwindigkeit: Drücken Sie die Taste „Speed“, um die Geschwindigkeit des Gebläses zu ändern. Die Kontrolllicht bewegt sich von links nach rechts. Sobald „High“ erreicht ist, beginnt der Zyklus erneut bei „Low“ Steht die Gebläsegeschwindigkeit auf „High“ (empfohlen), können die Speisen schneller garen und besser bräunen. Für langsames Garen können Sie die Gebläsegeschwindigkeit „Medium“ oder „Low“ verwenden. (Hinweis: Sie können die Gebläsegeschwindigkeit während des Garvorgangs ändern, drücken Sie dazu die Taste „Speed“).
8. TUm mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie die Taste „Start“. Das Gerät arbeitet nicht, bis Zeit, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit eingestellt sind und der Sicherheitsgriff (oder Deckel) unten ist. Hinweis: Wird der Netzstecker gezogen, werden alle Einstellungen gelöscht).
9. Wenn der Zeitschalter „00:00“ erreicht, ist der Garzyklus beendet und es ertönt 6 Mal ein Tonsignal. Zu diesem Zeitpunkt erlischt das Stromlämpchen, die Temperaturanzeige bleibt jedoch an. Wenn die Temperatur im Gerät über 150 °C beträgt, blinkt das Kontrolllämpchen der Gebläsegeschwindigkeit und das Gebläse bleibt in Betrieb, um das Heizelement zu kühlen. Wenn die Temperatur im Gerät auf 150 °C fällt, geht das Gebläse aus und die Kontrolllampe für die Gebläsegeschwindigkeit hört auf, zu blinken.
10. Drücken Sie die Taste „Clear“, um alle Funktionen zurückzusetzen. Der Zeitschalter wird auf „00:00“ zurückgesetzt, das Lämpchen der Temperaturanzeige erlischt und der Zeitschalter stoppt. Das Gebläse geht aus wenn die Temperatur im Gerät unter 150 °C beträgt. Wenn die Temperatur jedoch über 180 °C liegt, schaltet sich das Gebläse auf langsame Geschwindigkeit um, um heiße Luft abzugeben. Zur selben Zeit bleibt das Lämpchen der Geschwindigkeitsanzeige in der ursprünglichen Position und blinkt bis die Temperatur auf 150 °C gefallen ist.
11. Wenn die Temperatur im Gerät die gewünschte Gartemperatur erreicht, Blinkt das Lämpchen der Temperaturanzeige. Wenn die Temperatur jedoch unter der gewünschten Temperatur liegt, bleibt das Lämpchen wieder bei „on“ stehen, ohne zu blinken.

## BEDIENUNG DES FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)

OPTIONALER ARTIKEL



1. Stecken Sie ein Ende des Netzkabels in die Rückseite des Deckels (AX-797DH) und den Netzstecker in eine Standard-Steckdose. Stellen Sie den Netzschalter auf „On“.
2. Der digitale Zeitschalter zeigt „00:00“ an, die Temperaturanzeige bleibt auf 65 °C (wash) und das Kontrollämpchen der Geblüsesgeschwindigkeit auf „High“. Falls nicht, drücken Sie die Taste „Clear“, um den oben genannten Zustand zu erreichen.  
Hinweis: Gehen Sie von einer Abweichung von 5-7 min bei einer Einstellung des Zeitschalters von 60 min aus.
3. Legen Sie den unteren Drahtrost in die Glasschüssel des Geräts.  
Hinweis: Wenn nicht anders angegeben, benutzen Sie für alle Rezepte den unteren Rost. Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speisen direkt auf den Rost.
4. **Wenn laut Rezept vorgeheizt werden muss, gehen Sie folgendermaßen vor:** Drücken Sie die Taste „Pre-Heat“. Dadurch arbeitet das Gerät für 6 min mit der höchsten Temperatureinstellung und Geblüsesgeschwindigkeit. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn der Zeitschalter „00:00“ erreicht und das Geblüselämpchen blinkt. Drücken Sie den Pfeil-nach-oben, um die Vorheizzeit ggf. zu erhöhen.
5. Zeitwahl: Drücken Sie leicht die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Zeit stufenweise von 1 Minute bis zu 23 Std. und 59 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern. Wird die „-“ Taste gehalten, erfolgt die Einstellung schneller. Die Taste „Clear“ setzt den Zeitschalter auf Null zurück. Hinweis: Sie können die Garzeit während des Garvorgangs ändern, drücken Sie dazu die Tasten „+“ oder „-“.

11. Jetzt können Sie die Speisen entnehmen. Denken Sie daran, dass die Speisen sehr heiß sind und seien Sie besonders vorsichtig. Alle Glasflächen des Geräts werden sehr heiß. Ein Berühren der heißen Flächen kann zu Verbrennungen führen. Berühren Sie keins der Glasteile, bis das Gerät abgekühlt ist.
12. Auftaufunktion: Mit der Auftaufunktion können Sie empfindliche Speisen und vor allem solche Lebensmittel, die schonend aufgetaut werden müssen, auftauen. Es ist besser, die Speisen in der geschlossenen und hygienischen Umgebung des Geräts anstatt auf der Arbeitsfläche auftauen zu lassen.



**Alle Glasoberflächen werden bei Betriebsnahme sehr heiß. Berührung dieser Oberflächen bevor der Ofen abgekühlt ist, kann zu Verbrennungen führen. Bitte vermeiden Sie die Berührung aller Glasoberflächen, bis der Ofen abgekühlt ist..**

## REINIGUNG



**ZIEHEN SIE VOR DER REINIGUNG IMMER DEN NETZSTECKER**

### LEICHTE REINIGUNG

- Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Mit einem Schwamm oder Tuch und mildem Spülmittel und warmem Wasser die Glasschüssel auswischen.
- Gut abspülen, damit alle Spülmittelreste entfernt werden.

**Hinweis:** Den Deckel nicht in Flüssigkeit tauchen

### NORMALE REINIGUNG

- Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Den Deckel und das Geblüsegehäuse mit einem Tuch oder Schwamm und mildem Spülmittel abwischen.
- Keine Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
- Drahtroste mit mildem Spülmittel und Wasser abspülen.
- Metallteile mit einem Schwamm oder Tuch und mildem Spülmittel reinigen, anschließend sauber wischen. Falls Sie Scheuern müssen, verwenden Sie Pads aus Nylon- oder Polyestergewebe.



**DAS GERÄT ERST IN BETRIEB NEHMEN, WENN ES VOLLSTÄNDIG TROCKEN IST**

### SELBSTREINIGUNG DER GLASSCHÜSSEL

- Füllen Sie Wasser (ca. 3,8 cm) ein bis die Markierung an der Schüsselhalterung erreicht ist (siehe Abb. 4).
- Einen Spritzer mildes Spülmittel hinzufügen.
- Deckel wieder aufsetzen und das Gerät anschließen.
- Den Wärmeregler auf „wash“ und den Zeitschalter auf 10 min einstellen. (Die Zirkulation der heißen Luft erzeugt eine Turbowirkung, wodurch hartnäckige Schmutzreste von der Schüssel entfernt werden.)
- Nach dem Reinigen mit warmem Wasser abspülen, um alle Spülmittelreste zu entfernen.

### SPÜLMASCHINENFESTE GLASSCHÜSSEL

Die Glasschüssel und die Drahtroste sind auch spülmaschinenfest. Den Deckel jedoch nicht in der Spülmaschine reinigen und in Flüssigkeit tauchen. Die Glasschüssel vor dem Reinigen in der Spülmaschine aus der Halterung nehmen.



Fig.4

### Bitte beachten Sie:

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es abwischen.
- Den Deckel nicht in Wasser tauchen
- Für die Selbstreinigung der Schüssel nicht mehr Wasser als bis zur Markierung einfüllen.
- Die Gebläseeinheit darf nicht nass werden



Fig.5

### DAS GERÄT TROCKNEN

- Das Gerät muss nach der Reinigung immer trocken gehalten werden, um Feuchtigkeit im Deckel zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist und lassen Sie den Deckel etwas offen, so kann das Gerät vollständig trocknen (siehe Abb. 5).



**UM BRUCHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, MUSS DIE GLASSCHÜSSEL VOR DEM ABWISCHEN BZW. SPÜLEN IMMER ERST ABKÜHLEN**

## FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

### DARSTELLUNG VON PRODUKT UND ZUBEHÖR

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)

