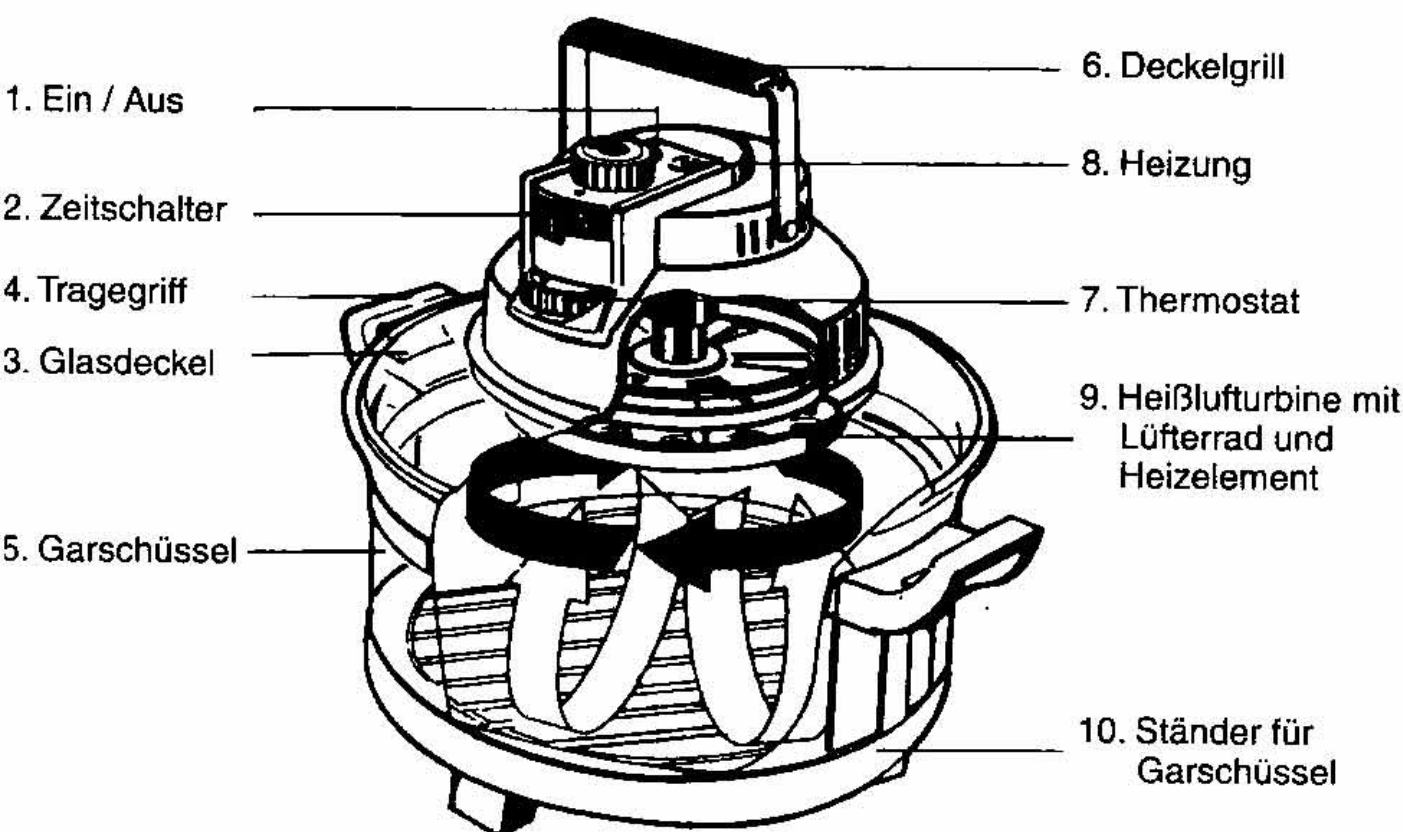


# HEISSLUFTGRILL

*TURBO 2000 / 3000*

Bedienungsanleitung & Kochbuch





## EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

1. Keine Rußbildung : Da mit umlaufender Heißluft gegart wird, entsteht kein Ruß während des Garprozesses.
2. Einfach zu bedienen : Es ist nicht nötig, die Speisen während des Garprozesses zu wenden. Die " Rundumhitze" gewährleistet, daß die Speisen auf allen Seiten gleichmäßig gar werden.
3. Sicher und energiesparend : Ausgerüstet mit Zeitschalter und Thermostat, werden die Kosten für den Elektroenergieverbrauch des Gerätes minimiert.

- 4. Durchsichtige Garschüssel : Die durchsichtige Koch-, Back-, Brat und Grillschüssel ermöglicht die kontinuierliche Beobachtung des Garvorgangs.
- 5. Das Original-Aroma bleibt erhalten : Bedingt durch die Verwendung von zirkulierender Heißluft für den Garvorgang, wird vermieden, daß die Speisen austrocknen. Saft und Aroma der Speisen bleiben erhalten.
- 6. Einfach zu reinigen : In den Deckel integrierte Heißluftturbine nach Gebrauch einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.
- 7. Vielfältig in der Anwendung : Backen, Kochen; Braten, Dünsten, Auftauen, Überbacken, Grillen...

## **HINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG**

1. Zuerst wird der Gittereinsatz in die Garschüssel gelegt. Danach kann die Speise entweder direkt auf dem Rost plaziert werden oder die Speise wird auf dem entsprechenden Geschirr in die Garschüssel gegeben. Befinden sich mehrere Geschirteile in der Garschüssel, muß zwischen den Teilen ein Mindestabstand von 2cm eingehalten werden, damit die Heißluft ungehindert zirkulieren kann.
2. Der Deckel des Umluftofens wird auf die Garschüssel aufgesetzt. Es ist darauf zu achten, daß der Deckel korrekt sitzt und richtig schließt.
3. Der Netzstecker wird in eine 230V-Schukosteckdose gesteckt.
4. Der Thermostat-Einstellregler wird auf die gewünschte Temperatur eingestellt.
5. Der Zeitschalter wird in Uhrzeigerrichtung so gedreht, daß die gewünschte Garzeit (abhängig von Art der Speise und Geschmack) eingestellt ist. Durch Umlegen des Griffbügels,

der am Deckel befestigt ist, wird das Gerät in Betrieb genommen. Das Aufleuchten der Kontrolllampe "Heat" signalisiert, daß der Umluftofen in Betrieb ist. Die Kontrolllampe erlischt, wenn die Gartemperatur, entsprechend dem vorgewählten Wert, erreicht ist.

6. Nach Ablauf der mit dem Zeitschalter vorgewählten Garzeit wird das Gerät abgeschaltet.

## HINWEISE FÜR DIE REINIGUNG DES GERÄTES

1. Vor dem Reinigen Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Umluftofen abkühlen lassen!
2. Der Deckel des Umluftofens kann mit einem warm-feuchten Tuch gereinigt werden. Bei sehr starker Verunreinigung durch Fettspritzer kann auch Seifenlauge verwendet werden. Der Deckel des Umluftofens darf unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden oder unter fließendes Wasser gehalten werden.
3. Garschüssel, Gittereinsatz und anderes Zubehör können wie normales Geschirr (Töpfe, Pfannen) abgewaschen werden.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATION

BEZEICHNUNG	HEISSLUFT-OFEN			
Spannung	110 V 1350W +/- 5%	120 V 1350W +/- 5%	220 V 1350W +/- 5%	240 V 1350W +/- 5%
Maximale Temperatur	250 ° C			
Zeit	5 - 60 Minuten			
Steckerkabel	ca. 160 cm			
Kapazität	ca. 30,5 cm Durchmesser / 16,5 cm hoch			
Inhalt	12 Liter			



## **BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR UMLUFTOFEN**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei Benutzung dieses elektrischen Haushaltsgerätes müssen die folgenden Hinweise beachtet werden :

1. Alle Teile des Gerätes (Glasschüssel, Glasdeckel mit Heißluftturbine) werden, wenn in Betrieb, sehr Warm. Das Gerät darf daher ausschließlich an den vorhandenen Handgriffen (Glasschüssel) und dem Henkel (Deckel) angefaßt werden. Glasdeckel und -schüssel dürfen unter keinen Umständen berührt werden. Verbrennungsgefahr!
2. Der Deckel des Umluftofens, einschließlich Netzanschußleitung und Heißluftturbine, darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gebracht werden.
3. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder in der Nähe des sich in Betrieb befindlichen Gerätes sind.
4. Jegliches Ziehen an der Netzanschußleitung, speziell beim Herausziehen des Netzsteckers aus einer Steckdose, muß vermieden werden, da andernfalls Zerstörungen am Gerät auftreten können.
5. Bei Gebrauch des Gerätes muß darauf geachtet werden, daß die Netzanschußleitung nicht über Tischkanten o.ä. herunterhängt. Die Netzanschußleitung darf keine warmen Oberflächen berühren.
6. Dieses Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzstecker und/oder Netzanschußleitung defekt sind oder wenn anderweitige Störungen am Gerät aufgetreten sind. Bei Beschädigung der Netzanschußleitung dieses Gerätes darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, weil Spezialwerkzeug erforderlich ist.
7. Der Umluftofen ist ausschließlich für die Anwendung im Haushalt konzipiert und darf nicht im Freien verwendet werden.

8. Das Gerät darf nicht in oder in der Nähe von Öfen betrieben werden.
9. Die Arbeitsfläche, auf der das Gerät betrieben wird, muß wärmebeständig sein.
10. Besondere Vorsicht beim Umgang mit Speiseöl oder anderen brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des sich in Betrieb befindlichen Gerätes!
11. Dieses Gerät darf keiner anderen Nutzung und Verwendung als dem Garen von Lebensmitteln und Speisen zugeführt werden.
12. Dieses Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen, Wanbehängen u.ä.) betrieben werden.
13. Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Scheuermittel und/oder Stahlwatte verwendet werden.  
Zerstörungsgefahr!
14. Dieses Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
15. Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen betreiben!
16. Dieses Gerät darf nicht mit einer Verlängerung für die Netzanschlußleitung (Verlängerungsschnur) betrieben werden.
17. Vor Erstbenutzung des Gerätes ist darauf zu achten, daß dieses ca. 5 Minuten auf höchster Temperaturstufe (250°C) betrieben wird. Anschließend wird der Gerätedeckel abgehoben, so daß alle entstandenen Dämpfe entweichen können. Nach zehnminütigem Lüften ist das Gerät betriebsbereit.

## **Sicherheitshinweise**

1. Das Gehäuse des Motors vom Heißluftgrill wird während des Gebrauches sehr heiß. Heben Sie ihn daher nur am Griff an.
2. Bitte stellen Sie das Gerät im Anschluß an den Gebrauch nicht sofort auf leicht brennbare Flächen wie z.B. Plastik, Vinyl, lackiertes Holz usw.
3. Den Heißluftgrill nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien betreiben.
4. Nach Gebrauch bitte immer den Stecker ziehen.
5. Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, bitte nicht am Kabel ziehen.
6. Niemals den Heißluftgrill in Wasser tauchen.

## **Empfehlungen zur Temperatur und Betriebsdauer von verschiedenen Lebensmitteln**

Temperatur ca	Gargut	Menge ca.	Minuten ca .
200° C	Ganzes Hähnchen	2 kg	35
200° C	Schwennefleisch in Scheiben	0,5 kg	7-8
200° C	Hähnchenkeulen	8 Stück	15
250° C	Fisch	10 Stück	7-8
200° C	Muscheln	0,5 kg	5-7
250° C	Shrimps	0,5 kg	5
250° C	Hühneraugen	4 Stück	10
250° C	Erdnüsse	1 Portion	5-7
150° C	Kuchen	1 Kasten	20
250° C	Kartoffeln	0,5 kg	25
250° C	Rote Garnelen	4 Stück	15
250° C	Krabbenfleisch	0,5 kg	10

# Koch-Tips

## Backen und Dünsten

Die benötigte Temperatur beim Kochen von unbedeckten Lebensmitteln liegt beim Heißluftgrill normalerweise ca. 4-10° C niedriger, als üblich. Ein Vorheizen des Heißluftgrills ist nicht erforderlich.

Normalerweise ist der Kuchenteig in der Mitte feucht, weil die Bereiche am Rand als erstes fertig sind. Aus diesem Grunde ist eine kleine Kuchenform oder eine Kastenform günstiger, als die großen Kuchenformen. Beckerformen mit Papierförmchen sind ideal für kleine Portionen.

### Backzeiten und Backtemperaturen

Gargut	Temperatur	Minuten
Brownies	150° C	18-20
Brötchen	200° C	10-12
Tortenboden	150° C	18-20
Kastenkuchen	150° C	30-35
Maisbrot	180° C	18-20
Kekse: einzelne	160° C	8-10
Kekse: Rolle	160° C	10-12
Muffins	180° C	12-15
Pastete/Gebäck: gedeckte Pastete	200° C	8-10
mit Füllung, (ungedeckt)	160° C	25-30
mit Füllung, (gedeckt)	180° C	35-40
Brot: Rollen	180° C	12-15
Brotlaib	160° C	25-30

**DIE ZEIT KANN GERINGFÜGIG VARIIEREN; JE NACH GRÖSSE UND DICKE DES BACKGUTES**



## **BRATEN UND GRILLEN**

Zum Grillen und Braten mit dem **Matherm Turbo Grill 2000** sollte die Temperatur auf 230-260° C eingestellt werden. Das Bratgut sollte ohne Deckel auf den Rost gestellt werden. Um das Bratgut näher an die Heißluft zu bringen, sollte der obere Rost benutzt werden. Bei Verwendung von Hickory-Rauchsalz oder ähnliches erhalten Sie einen rauchigen Geschmack. Die Gewürze sollten stets auf der Oberfläche des Fleisches verteilt werden.

Falls der Fisch oder das Fleisch mager ist, bepinseln Sie den Rost oder Grill mit Pflanzenöl oder sonstigem Öl (zum Kochen geeignet), bevor Sie den Fisch oder das Fleisch auflegen. Das verhindert so gut wie möglich, daß das Bratgut am Grill festhaftet.

Für schnelleres und dunkleres Anbraten, bei dicken Fleischstücken und Steaks, beide Seiten grillen. Dünnere Fleischstücke müssen nicht gedreht werden.

## **BRATEN**

Legen Sie den Boden des Topfes mit Aluminiumfolie aus, wobei 2,5 cm am Rand überstehen sollten, damit kein Saft ausläuft. Damit die Heißluft frei zirkulieren kann, benutzen Sie den unteren Rost. Die heiße Umluft gart das Fleisch gleichmäßig und verhindert das Auslaufen des Bratsaftes. Wenden und begießen mit Flüssigkeit ist nicht nötig.

Es wird empfohlen, ein Fleischthermometer zu benutzen. Falls nicht vorhanden, richten sie sich nach der Zeit- und Temperaturangabe, wie vorgegeben, oder richten Sie sich nach der Tabelle, die für herkömmliche oder normale Backöfen angegeben ist, wobei Sie 10° C abziehen können.

## **GANZES GEBACKENES HÄHNCHEN**

Hähnchen gründlich abwaschen und nach Wunsch würzen. Empfohlen werden Gewürze wie Knoblauch, schwarzer Pfeffer und Salz. Gewürze vor dem Braten einige Stunden einziehen lassen. Boden des Topfes mit Aluminiumfolie auslegen, um die Flüssigkeit aufzufangen. Man rechnet ca. 10 Minuten pro 450 g bei 200° C. Temperatur auf 250° C für weitere 5-10 Minuten erhöhen, damit die Haut knuspriger wird.

## **GANZE BRATEN**

Fleischstück mit der fettigen Seite nach oben auf den unteren Rost legen. Würzen nach Wunsch. Fleischthermometer hineinstecken. Die Brattemperatur beträgt normalerweise 10° C weniger, als beim Braten auf übliche oder konventionelle Weise. Die Kochzeit hängt von Art und Größe des Bratens ab.

**BENUTZEN SIE DIE NACHFOLGENDE TABELLE ALS RICHTLINIE, FALLS KEIN FLEISCHTHERMOMETER VORHANDEN IST.**

<b>Für Fleisch mit einem Gewicht von ca. 1 - 1 1/2 kg, die Temperatur auf 200° C einstellen und mit den nachfolgenden Zeiten kochen:</b>	
<b>Fleischtyp</b>	<b>Minuten ca.</b>
Rindfleisch, ohne Knochen, im ganzen Stück	blutig: 15-20 medium: 20-25 durch: 25-30
Rindfleisch, Rippenbraten, Rumpsteak	blutig: 15-20 medium: 20-25 durch: 25-30
Schinken mit Knochen und fertig gekocht	medium: 12-15
Schweinefleisch, Lende (ohne Knochen)	durch: 20-25
Lende mit Knochen	durch: 25-30
Schweinerippen	durch: 20-25

# REZEPTE

## *AUFLAUF MIT RINDFLEISCH*

**Zutaten:** 750 g Rindfleisch in 2,5 cm große Stücke schneiden, 2 oder 3 Kartoffeln, halbiert oder geviertelt, 2 oder 3 Möhren, geviertelt, 2 Zwiebeln, geviertelt, 2 Stangen Sellerie, in Scheiben geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 2 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Pfeffer, 2-3 Tassen Wasser oder Brühe

**Herstellung:** Alle Zutaten in eine Pfanne oder Kasserole geben - Gut durchrühren - Wasser hinzufügen, bis alles gerade bedeckt ist (ca. 2-3 Tassen) - Casserole mit Deckel oder Aluminiumfolie bedecken - Auf den Bratrost stellen - Ofen auf 150° C einstellen und den Auflauf 2-3 Stunden garen.

## *SCHWEINEBRATEN MIT SOSSE*

**Zutaten:** 1 1/2 kg frisches oder gefrorenes Schweinefleisch (Lende), 2 oder 3 Knoblauchzehen halbiert (wenn gewünscht), 1 oder 2 Teelöffel Worcestershire- oder Sojasoße, Salz, Pfeffer

**Herstellung:** Braten auf Bratrost stellen - Mit Pfeffer und Salz gut würzen - Knoblauch in die Fettschicht drücken und den Braten mit Worcestershire- oder Sojasoße besprenkeln - Braten bei 165° C 1 1/2 - 2 Stunden braten (oder bis das Fleischthermometer 80° C anzeigt). Gefrorenes Fleisch benötigt 2 1/2 bis 3 Stunden. Braten und Rost aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

**Soße:** 45 - 60 ml sehr heißes Wasser in den Bratopf gießen und gut mit dem Bratensaft vermengen - 30-45 ml Wasser mit Mehl oder Stärke vermischen, bis ein dicker Brei entsteht - Diesen Brei nach und nach in 1 1/2 Tassen heißes Wasser einrühren - Masse in den Topf gießen und alles gut verrühren - Soße bei 245° C 10-15 Minuten kochen lassen und alle 5 Minuten gut umrühren - vor dem Servieren abschmecken.

## *RIPPCHEN AUF CHINESISCHE ART*

**Zutaten:** 1 1/2 kg Schweinerippchen, geteilt **Soße:** 45 ml Honig, 45 ml Sojasoße, 3/4 Tasse braunen Zucker, 1/2 Tasse Ketchup, 45 ml Apfelessig, 1/4 Tasse Wasser, 2,5 ml Trockensenf, 3 Knoblauchzehen (ausgedrückt), 2 Würfel Hühnerbrühe, Spritzer Tabasco

## REZEPTE

**Herstellung:** Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten kochen - Soße über die Rippchen gießen und das Fleisch 1-2 Stunden marinieren - Rippchen auf den Bratrost legen und mit der Soße bestreichen - Rippchen bei 180° C 45 Minuten braten.

### *HÄHNCHEN*

**Zutaten:** 1 - 1 1/2 kg schweres Huhn, Salz, Pfeffer, Sojasoße, einige in Scheiben geschnittene Möhren, Zwiebel oder Sellerie, Butter oder Margarine, Honig (nach Geschmack)

**Herstellung:** Huhn waschen und Hals und Innereien entfernen - mit Tuch abtupfen - Innenseite gut mit Salz und Pfeffer einreiben - Mit dem Gemüse füllen - Haut mit Sojasoße besprenkeln und mit Salz einreiben - Beine mit einem Faden zusammenbinden, damit das Huhn seine Form behält - Mit Butter oder Margarine und Honig bepinseln - In den Bratopf auf den Rost legen und bei 180° C 35-40 Minuten braten. Wenn gewünscht, können Kartoffeln und/oder Erbsen in dem Bratopf gleichzeitig mitgaren.

### *GEGRILLTE SHRIMPS*

**Herstellung:** Shrimps in der Schale gut abspülen und mit Zitronensaft und Salz besprenkeln - Shrimps auf den Rost legen und mit geschmolzener Butter oder Margarine oder Öl bepinseln - bei 245° C 5-10 Minuten (je nach Größe) grillen.

### *GEDÄMPFTER FISCH*

**Herstellung:** Gesäuberten Fisch auf ein großes Stück Alufolie legen - Den Saft von 1-2 Zitronen über den Fisch und in das Fischinnere gießen - 3 oder 4 Zwiebelscheiben, Selleriestücke und Petersilie hinzufügen - 30-45 ml Wasser oder Wein und Butter oder Margarine hinzufügen - Den Fisch gut in der Folie einwickeln - 3 oder 4 Tassen Wasserr in den Bratopf gießen - Den eingewickelten Fisch auf den Bratrost legen - bei 220° C 20 Minuten dämpfen.

## REZEPTE

### *BANANE "FOSTER"*

**Zutaten:** 1/2 Tasse geschmolzene Butter, 1 Tasse braunen Zucker, 45 ml Zitronensaft, 2/3 Tasse Bananenlikör oder Rum, 6-8 feste geschälte Bananen, der Länge nach und kreuzweise halbiert, 1/4 Tasse erhitzten Brandy oder Rum.

**Herstellung:** Braunen Zucker und Butter in den Topf geben und rühren, bis die Masse geschmolzen und glatt ist - Zitronensaft und Rum einrühren - Masse 10 Minuten kochen lassen - Bananen hinzufügen alles gut miteinander verrühren - Masse bei 245° C 10 Minuten im Ofen backen - Brandy anzünden und über die Bananen gießen, so daß diese damit überzogen sind - Zum Servieren häufen Sie die Bananen und die Soße über das Eis.

### *KNOBLAUCH-TOAST*

**Zutaten:** 6-8 Scheiben 2,5 cm dickes französisches oder italienisches Brot, 1/2 Tasse geschmolzene Butter oder Margarine, 15 ml geriebener Parmesankäse, 2 ausgedrückte Knoblauchzehen.

**Herstellung:** Geschmolzene Butter oder Margarine mit dem Parmesankäse und dem ausgedrückten Knoblauch vermengen - Masse auf das Brot streichen und ruhen lassen - Brot bei 245° C 5-8 Minuten überbacken.

### *GEBACKENE KARTOFFELN*

**Herstellung:** Kartoffeln waschen und gut abtrocknen - Schale mit Öl oder Speck einreiben - bei 200° C 30-45 Minuten backen lassen (je nach Größe der Kartoffeln).

### *GEGRILLTE, GEFÜLLTE TOMATEN*

**Herstellung:** 2 Tomaten halbieren und leicht salzen - Mit Pfeffer und zerstoßnem Basilikum bestreuen.- Jede Hälfte mit 15 ml Butterbröseln bedecken und den Parmesankäse darüber streuen - bei 245° C 15 Minuten grillen.