

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung BANKETT PFANNE



Art.-Nr. 42508 ›Bankett Pfanne‹

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Die »Bankett Pfanne« kennenlernen	4
Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	8
Antihaffbeschichtung	9
Technische Daten	9
Vor der ersten Verwendung	10
Den Kipphebel ausklappen.....	10
Die Dampföffnung öffnen oder schließen.....	10
Bedienung	11
Netzteil mit Temperaturregler.....	11
Arbeitsschritte	12
Einige Tipps für die Zubereitung mit der »Bankett Pfanne«.....	13
Pflege und Reinigung.....	18
Verfärbungen der Antihaffbeschichtung entfernen.....	19
Aufbewahrung	19
Entsorgungshinweise.....	20
Information und Service	20
Gewährleistung/Garantie	20
Rezepte.....	21

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere »Bankett Pfanne« entschieden haben.

Müheless zaubern Sie damit köstliche Gerichte.

Die »Bankett Pfanne« ist ideal für die Zubereitung von Fleisch- und Bratengerichten, Eintöpfen, Aufläufen und Römertopfgerichten. Das 2.200 Watt Profi-Heizelement sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und liefert zuverlässig die gewünschten Ergebnisse. Ein weiteres Highlight: Der extra große Multi-Bräter in Partygröße mit 38 cm Länge und 30 cm Breite zum Kochen, Braten, Backen und Schmoren. Besonders praktisch ist die Warmhalte- und Buffetfunktion. Durch die besonders widerstandsfähige Antihafbeschichtung der »Bankett Pfanne« brauchen Sie viel weniger Fett beim Zubereiten. Die 10 Temperaturstufen ermöglichen Ihnen ein präzises Kochergebnis. Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet und somit ist die Reinigung kinderleicht.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen »Bankett Pfanne« nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit Ihrer neuen »Bankett Pfanne«!

Ihre Gastroback GmbH



DIE ›BANKETT PFANNE‹ KENNENLERNEN!



Multi-Bräter (380 x 295 x 78 mm)—extra großer Multi-Bräter in Partygröße mit **Warmhalte- und Buffet-Funktion**

A. Tragegriffe

B. Antihaftbeschichtung

3-fach Antihaftbeschichtung

C. integrierte Heizelemente

für optimale Wärmeverteilung

D. Glasdeckel

mit Dampfventil und wärmeisolierten Handgriff

E. Dampföffnung

verstellbar durch einfache Drehung; Öffnen oder Schließen

F. Hochleistungsthermostat

2.200 Watt Hochleistungsthermostat

G. abnehmbares Netzteil

mit Temperaturregler mit Temperaturfühler und Netzkabel

H. Buchse für Temperaturregler

I. Kipphebel zum Neigen der ›Bankett Pfanne‹.

Einseitiger Pfannenlift zum Sammeln der Saucen und für fett-freies Garen

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise, zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt geeignet. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Der Deckel des Gerätes ist aus Glas und muss daher mit besonderer Vorsicht behandelt werden: Zerbrechlich! Niemals kaltes Wasser über den heißen Glasdeckel gießen oder den heißen Glasdeckel auf kalte Unterlagen legen. Der Glasdeckel könnte andernfalls platzen! Legen Sie den Glasdeckel am besten auf einem sauberen Geschirrtuch ab. Niemals den Glasdeckel an den Rand der Arbeitsfläche legen, damit er nicht herunterfallen kann. Verwenden Sie den Deckel nicht mehr, wenn er Sprünge hat oder Stücke herausgebrochen sind. Glasplitter könnten unbemerkt in die Nahrungsmittel gelangen und beim Verzehr zu schweren Personenschäden führen.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Vermeiden Sie das Nutzen des Gerätes auf einer Metalloberfläche.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie über-

gelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder heiße Bauteile wie den Deckel über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen, an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geeignete Unterlagen stellen.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) auf das Gerät gießen. Niemals während des Betriebes brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) auf oder direkt neben das Gerät stellen. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals in die »Bankett Pfanne« greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck), Kabel oder Stecker in die »Bankett Pfanne« legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit Kochbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie in die heiße »Bankett Pfanne« gelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände in oder über die »Bankett Pfanne« halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in die heiße »Bankett Pfanne«.
- Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel hervor kommen. Halten Sie während des Betriebs niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf und Spritzern zu verbrühen.
- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Temperaturregler auf 0 drehen), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. NIEMALS DAS GERÄT AM NETZKABEL HALTEN, UM ES ZU BEWEGEN. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals das Netzteil, den Gerätesockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.
- Niemals das Netzkabel und Temperaturregler in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen
- Vor jeder Benutzung das Netzkabel vollständig abwickeln. Immer erst das Netzteil mit Temperaturregler an das Gerät anschließen, dann an die Wandsteckdose. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass das Netzkabel und das Netzteil mit Temperaturregler völlig trocken sind.
- Immer erst den Temperaturregler auf die Stufe 0 schalten, dann das Netzkabel des Gerätes aus der Steckdose ziehen und dann das Netzteil mit Temperaturregler von der »Bankett Pfannek« entfernen wenn Sie das Gerät bewegen oder reinigen wollen.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230-240 V bei 50-60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A (Aderquerschnitt mind. 1 mm²) ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenen Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern, darauf treten oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Um das Gerät zu trennen, ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals das Kabel oder den Temperaturregler des Gerätes in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in oder über den Temperaturregler oder das Kabel gießen. Niemals das Kabel oder den Temperaturregler in der Spülmaschine reinigen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Netzanschlussbuchse an der »Bankett Pfanne« innen sauber und trocken ist, bevor Sie den Temperaturregler in die Netzanschlussbuchse stecken.

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR



Die »Bankett Pfanne« dient zum Garen von Lebensmitteln und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gerätes, das Gehäuse des Temperaturreglers und den Deckel. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Kochbesteck) in der heißen »Bankett Pfanne« liegen.
- Niemals während des Betriebes und kurz danach Wasser direkt in die »Bankett Pfanne« gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen.
- Niemals das Gerät bewegen, solange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.
- NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. DAS GERÄT IST NICHT ZUM FLAMBIEREN GEEIGNET!


ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die »Bankett Pfanne« ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um in der »Bankett Pfanne« zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich nach einer Überhitzung ablöst. Während der Verwendung - besonders bei hohen Temperaturen – könnte sich die Beschichtung verfärben. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt weder die Leistung noch die Lebensdauer Ihres Gerätes.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtung vor der ersten Verwendung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf zusätzliches Fett verzichten.
- Verwenden Sie die »Bankett Pfanne« nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abge- schabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lässt sich die »Bankett Pfanne« leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die »Bankett Pfanne« mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmit- tellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42508 »Bankett Pfanne«
Stromversorgung:	230 -240 V Wechselstrom, 50-60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	2.000 -2.200 W
Länge des Netzkabels:	ca. 120 cm
Gewicht (mit Deckel):	ca. 4,3 kg
Abmessungen:	ca. 49,5 cm x 30,3 cm x 20 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber nicht das Typenschild des Gerätes.

WARNUNG: Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Temperaturregler vom Gerät ab. Niemals Temperaturregler oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Niemals Temperaturregler oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Der Deckel ist aus Glas und daher zerbrechlich. Hantieren Sie dementsprechend vorsichtig damit.

1. Wischen Sie die Innenseiten der »Bankett Pfanne« und den Deckel zuerst mit einem feuchten sauberen Tuch oder Schwamm sorgfältig aus. Trocknen Sie die »Bankett Pfanne« und Deckel danach mit einem Geschirrtuch ab.
2. Benetzen Sie anschließend ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Antihaftbeschichtung der »Bankett Pfanne« aus. Die Antihaftbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

DEN KIPPEBEL AUSKLAPPEN

WARNUNG: Niemals die »Bankett Pfanne« während des Betriebs kippen. Heißes Fett und Bratensaft können auslaufen und zu Personenschäden und Sachschäden führen. Klappen Sie den Kipphebel der »Bankett Pfanne« ein oder aus, BEVOR Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wenn überschüssiges Fett und Bratensaft beim Garen aus den Nahrungsmitteln abfließen sollen oder wenn Sie den Braten mit dem Bratensaft übergießen wollen, dann können Sie die »Bankett Pfanne« mit dem Kipphebel leicht neigen. Fett und Saft sammeln sich dann an einer Seite der »Bankett Pfanne«.

Hinweis:

Der Kipphebel beeinträchtigt nicht die Heizung der »Bankett Pfanne«. Der Pfannenboden wird auch bei geneigter Pfanne gleichmäßig beheizt.

1. Klappen Sie den Kipphebel bis zum Anschlag nach unten. Der Kipphebel ist eine Klappe unter der Netzanschlussbuchse, die Sie ausklappen können. Dadurch neigt sich die ganze Pfanne etwas.
2. Vergewissern Sie sich, dass die »Bankett Pfanne« sicher und ohne wackeln fest steht. Danach können Sie mit der »Bankett Pfanne« arbeiten.
3. Wenn Sie die »Bankett Pfanne« bei der nächsten Verwendung wieder eben aufstellen wollen, dann klappen Sie den Kipphebel vor der Inbetriebnahme des Gerätes einfach wieder zurück unter die Netzanschlussbuchse.

DIE DAMPFFÖHNUNG ÖFFNEN ODER SCHLIESSEN

Durch den Glasdeckel können Sie den Garvorgang ohne Wärme- und Flüssigkeitsverlust beobachten. Überschüssiger Dampf kann durch die Dampföffnung im Deckel entweichen. Die Dampföffnung ist verschließbar.

Wenn Sie die Dampföffnung im Deckel öffnen oder schließen wollen, dann halten Sie den Deckel mit einer Hand am Knauf des Handgriffs fest und drehen Sie den flachen Schild des Handgriffs mit der anderen Hand auf die gewünschte Position:

»Open« öffnet die Dampföffnung, »Close« schließt die Dampföffnung.

BEDIENUNG

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussbuchse an der »Bankett Pfanne« innen sauber und trocken ist, bevor Sie den Temperaturregler in die Netzanschlussbuchse stecken. Besonders die Metallteile in der Netzanschlussbuchse müssen trocken und blank sein, um einen guten elektrischen Kontakt zu erreichen und eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Schließen Sie immer zuerst den Temperaturregler an der »Bankett Pfanne« an, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Das Gehäuse der »Bankett Pfanne« muss sauber und trocken sein. SCHLIESSEN SIE IMMER ZUERST DEN TEMPERATURREGLER AN DIE »BANKETT PFANNE« AN, BEVOR SIE DEN NETZSTECKER IN DIE STECKDOSE STECKEN. Gerät und Deckel werden beim Betrieb sehr heiß. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Hand- und Tragegriffen und am Drehknopf des Temperaturreglers an.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkabel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

NETZTEIL MIT TEMPERATURREGLER

Der Temperaturregler ist mit 10 Heizstufen ausgestattet um eine genaue Temperatursteuerung zu gewährleisten. Aus der folgenden Tabelle können Sie Empfehlungen für unterschiedliche Zubereitungsweisen entnehmen.

Hinweis:

Die aufgeführten Temperaturen sollten nur als Anhaltspunkt genutzt werden. Sie sollten an die unterschiedlichen Lebensmittel und Ihren Geschmack individuell angepasst werden.

Temperaturstufe	Verwendung für...	Temperatur
1 2 3 4	Leicht sieden, für Soßen und Schmorbraten, warm halten z.B. Bolognese-Soße, Fleisch mit Bratensaft übergießen	niedrig/leicht sieden
5 6 7	Steaks, Würstchen, Schinken, Eier und Eierkuchen, Gemüse, Pfannenkuchen, Braten und gemischte Bratenstücke, Geschnetzeltes, Gulasch und Gehacktes, Sandwiches toasten, Popcorn	Mittlere Hitze
8 9 10	Anbraten, für Steaks, Braten und Bratlinge, Reis kochen, kurzgebratene Pfannengerichte	hohe Hitze

ARBEITSSCHRITTE

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Beachten Sie dazu auch die Hinweise im Kapitel ›Vor der ersten Verwendung‹. Stellen Sie das Gerät dann auf einer ausreichend großen, sauberen, trocknen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Auf jeder Seite des Gerätes müssen mindestens 50 cm frei bleiben. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseiten der Netzanschlussbuchse und das Gehäuse (Außenseite) der ›Bankett Pfanne‹ sauber und trocken sind. Stellen Sie den Temperaturregler aus (Temperaturstufe 0) und stecken Sie den Temperaturregler dann in die Netzanschlussbuchse an der Seite der ›Bankett Pfanne‹. Der Drehknopf des Temperaturreglers muss dabei oben liegen. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹).
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe am Temperaturregler ein (siehe: ›Tipps für beste Ergebnisse‹). Die Kontrolllampe am Temperaturregler leuchtet auf und zeigt dadurch an, dass die Heizung arbeitet. Die Kontrolllampe erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Betriebs schaltet sich die Heizung automatisch mehrfach ein- und aus, was durch die Kontrolllampe angezeigt wird. Daran erkennen Sie, dass die eingestellte Temperatur eingehalten wird.
3. Füllen Sie die Nahrungsmittel ein, sobald das Gerät die vorgewählte Temperatur erreicht hat und die Kontrolllampe erlischt. Danach sollten Sie die ›Bankett Pfanne‹ mit dem Deckel abdecken.
4. Prüfen Sie nach einigen Minuten den Garzustand Ihrer Nahrungsmittel. Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Nach dem Kochen nehmen Sie das Gerät außer Betrieb. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Temperaturstufe 0 und ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Temperaturregler aus der Netzanschlussbuchse am Gerät ziehen. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort. Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf dem Gerät eintrocknen (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).

Hinweis:

Mit den Temperaturstufen wählen Sie die Temperatur vor, um dadurch die gewünschte Bräunung der Nahrungsmittel zu erreichen. Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Menge und Art der Nahrungsmittel sowie von der gewünschten Beschaffenheit ab.

Hinweis:

Wenn der Bratensaft vom Bratgut ablaufen soll, dann klappen Sie den Kipphebel an der Unterseite der ›Bankett Pfanne‹ aus. Die ›Bankett Pfanne‹ wird dadurch leicht geneigt und überschüssiges Fett sammelt sich an einer Seite der Pfanne. Siehe: »Den Kipphebel ausklappen«

ACHTUNG: Benutzen Sie nur Kochbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz. Niemals in der ›Bankett Pfanne‹ schneiden oder kratzen. Lassen Sie niemals das Kochbesteck in der heißen ›Bankett Pfanne‹ liegen.

WARNUNG: Beim Einfüllen der Nahrungsmittel in die heiße ›Bankett Pfanne‹ können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten.

WARNUNG: Am Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln, das beim Abnehmen des Deckels herunterläuft. Außerdem kann überschüssiger Dampf entweichen und heißes

Fett herausspritzen. Niemals beim Abnehmen des Deckels den Arm über die Dampföffnung halten. Achten Sie unbedingt darauf, dass alle umstehenden Personen ausreichend Abstand halten, wenn Sie den Deckel abnehmen. Legen Sie den Deckel gegebenenfalls auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab, so dass er nicht herunterfallen oder herunterrollen kann und sich umstehende Personen am Deckel nicht verbrennen können.

ACHTUNG: Niemals kaltes Wasser über den heißen Glasdeckel gießen oder den heißen Glasdeckel auf kalte Unterlagen legen. Der Glasdeckel könnte andernfalls platzen! Legen Sie den Deckel am besten auf ein sauberes Geschirrtuch.

EINIGE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG MIT DER ›BANKETT PFANNE‹

Kurzgebratene Pfannengerichte

Empfohlene Temperaturstufe: 9 bis 10 (für Fleisch) oder 8 (für Gemüse und Meeresfrüchte)

Sie können die meisten Nahrungsmittel bei hohen Temperaturen unter ständigem Rühren in sehr kurzer Zeit schnell und gesund garen. Diese Zubereitungsart erhält das feine Aroma der Nahrungsmittel. Durch die Antihaftbeschichtung Ihrer ›Bankett Pfanne‹ können Sie außerdem weitgehend auf Fett verzichten. Wichtig ist bei dieser Zubereitung, dass die Zutaten ständig gerührt und gewendet werden, damit alle Teile nur kurze Zeit gleichmäßig der Hitze ausgesetzt sind und die Speisen innerhalb weniger Minuten schnell und gleichmäßig gegart werden.

Für diese Zubereitungsart brauchen Sie hohe Temperaturen (siehe: ›Bedienung‹). Heizen Sie Ihre ›Bankett Pfanne‹ vor, bevor Sie die Zutaten hineingeben. Die Kontrolllampe des Temperaturreglers sollte sich mehrfach ein- und ausschalten. Dadurch erreicht die ›Bankett Pfanne‹ eine gleichmäßig hohe Temperatur.

Diese Zubereitungsmethode arbeitet mit trockener Hitze und ist daher sehr gut für Geschnetzeltes geeignet. Die richtige Garzeit ist dabei ganz wesentlich, da lange Garzeiten das Fleisch trocken und zäh machen. Die Garzeit hängt allerdings von der Größe und Dicke der einzelnen Stücke ab. Je dicker die Stücke, um so länger ist die Garzeit.

Empfohlene Stücke für Pfannengerichte

Rind	Mageres Rindfleisch, in Streifen geschnitten. Geeignet sind: Rumpsteak, Roastbeef, Entrecote, Filet.
Hähnchen	Mageres Hähnchenfleisch, in Streifen geschnitten. Geeignet sind: Brustfilet, Rücken, Schenkel
Lamm	Mageres Lammfleisch, in Streifen geschnitten. Geeignet sind: Filet, Beinstücke, Schulter oder Nacken, Lendensteaks
Schwein	Mageres Schweinefleisch, in Streifen geschnitten. Geeignet sind: Bein, Schmetterlingssteak, Medallions, Steaks oder Filet
Kalb	Hüftsteaks, Filet, Schulter, Rumpsteak oder Nacken

Kaufen Sie fertig geschnittene Fleischstücke vom Schlachter oder im Supermarkt oder schneiden Sie das Fleisch selbst aus den entsprechenden Stücken, wie in obiger Tabelle angegeben. Entfernen Sie Fett, Haut und Sehnen dabei möglichst vollständig und schneiden Sie die Stücke gegen die Faserrichtung. Dadurch wird das fertig gegarte Fleisch zarter. Schneiden Sie die Scheiben oder Streifen möglichst dünn und nicht größer als 5 bis 8 cm. Fleisch lässt sich leichter schneiden, wenn Sie es im Tiefkühlfach kurz anfrieren (etwa 30 Minuten). Braten Sie das Fleisch in kleinen Portionen (je 200 bis 300 g) an, damit sich die Fleischporen schließen, der Bratensaft nicht verloren geht und das Fleisch nicht zäh wird. Wenn Sie größere Mengen

Fleisch garen, nehmen Sie die fertigen Portionen aus der »Bankett Pfanne« und warten Sie, bis die »Bankett Pfanne« wieder richtig aufgeheizt ist, bevor Sie die nächste Portion hineingeben. Dadurch kühlt die »Bankett Pfanne« beim Einfüllen der kalten Zutaten nicht so stark ab. Besonders mageres Fleisch braucht beim Anbraten große Hitze, damit es saftig und zart bleibt.

Wenn Sie Fleischstreifen in die »Bankett Pfanne« geben, dann sollte das Fleisch brutzeln und zischen.

Die optimale Garzeit liegt bei 1 bis 2 Minuten. Längere Garzeiten machen das Fleisch meist zäh.

Sie können das Fleisch vor dem Braten mit etwas Öl einreiben. Das Öl kann dazu auch mit Gewürzen und ähnlichen Zutaten verfeinert werden; Beispiel: Knoblauch, Ingwer oder Chili. Etwas Sesamöl kann ebenfalls den Geschmack verbessern. Wenn Sie das Fleisch mit dem Öl einreiben anstatt das Öl in die »Bankett Pfanne« zu geben, dann vermeiden Sie dadurch, eventuell zu viel Öl zu verwenden.

Mariniertes Fleisch sollten Sie abtupfen, bevor Sie es in die »Bankett Pfanne« geben. So vermeiden Sie Spritzer und die Poren im Fleisch schließen sich besser.

Das Gemüse sollten Sie – ebenfalls mit ein wenig Öl oder Wasser – vor dem Fleisch anbraten, bis es eine kräftige Farbe annimmt. Durch die kurze Garzeit bleibt das Gemüse frisch und knackig. Die Angaben in folgender Tabelle können dabei als Richtwerte dienen.

3 Minuten	2 Minuten	1 Minute
Geviertelte Zwiebeln	Zuckerschoten	gehackter Knoblauch
Brokkoli-Röschen	Paprika-Streifen	gehackter Chili
Karotten-Scheiben oder -Streifen	Zucchini-Scheiben	gehackter Ingwer
getrocknete chinesische Pilze (zuerst quellen lassen)	Kastanien, Maronen	gehackte Schalotten
	Bambussprossen	Bohnensprossen

Es sind folgende Speiseöle geeignet: Erdnussöl, Salatöl, Sonnenblumenöl oder leichtes Olivenöl. Füllen Sie die »Bankett Pfanne« nicht zu voll. Eventuell sollten Sie auch Gemüse portionsweise garen und die fertig gegarten Portionen nach der Zubereitung zusammen wieder aufwärmen. Für diese Methode sollten Sie die Zutaten zunächst nicht ganz fertig garen, damit sie beim Aufwärmen nicht zu weich werden.

Servieren Sie sofort nach der Zubereitung, damit die Zutaten knackig und aromatisch bleiben.

Kurz Anbraten, Sautieren

Empfohlene Temperaturstufe: 8 bis 10

Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Curry, einige Teiggerichte, Kräuter, Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte eventuell nur kurz an. Gemüse sollte knackig bleiben und Fleisch sollte innen eine rosige Farbe haben.

Knusprig Anbraten – „Frittieren“

Empfohlene Temperaturstufe: 8 bis 10

Diese Zubereitungsart ist dem Frittieren ähnlich. Verwenden Sie für diese Methode Öl (ca. 1 Tasse; etwa die Hälfte der Zutaten sollten ins Öl eintauchen). Die Nahrungsmittel können auch

bereits vorgegart werden und erhalten eine goldbraune Farbe und eine knusprige Kruste.

Heizen Sie das Öl vor, bevor Sie die Nahrungsmittel in die »Bankett Pfanne« geben. Bei der Verwendung von Öl niemals mit dem Glasdeckel arbeiten, da das dabei entstandene Kondenswasser in das Öl tropfen und zu Blasenbildung und Spritzern führen kann.

Tupfen Sie die Feuchtigkeit vorher von den Lebensmitteln ab um Spritzer zu vermeiden. Das gilt besonders für vorgegarte Nahrungsmittel. Auf diese Weise entfernen Sie auch überschüssiges Fett. Immer nur kleine Mengen auf einmal zubereiten um die Knusprigkeit zu gewährleisten. Bewegen Sie die »Bankett Pfanne« nicht während des Garens und lassen Sie die Pfanne nie unbeaufsichtigt beim Zubereiten. Lassen Sie das restliche Öl nach der Zubereitung unbedingt abkühlen, bevor Sie es aus der Pfanne entfernen.

Sie sollten ein Öl verwenden, das für hohe Temperaturen geeignet ist (z.B. Sonnenblumenöl oder Frittieröl).

WICHTIG: Füllen Sie die »Bankett Pfanne« nicht zu voll, da sie eine große Oberfläche hat und die Ränder vergleichsweise flach sind. Dadurch geht viel Wärme verloren und Fett kann auslaufen.

Braten

Empfohlene Temperaturstufe: 10 (Anbraten, Grillen); 4 bis 8 (mittlere Hitze)

Diese Methode wird zum Anbraten von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Eiern, Hähnchen und Würstchen verwendet.

Heizen Sie die »Bankett Pfanne« vor. Geben Sie danach eventuell ein wenig Öl in die Pfanne, damit die Nahrungsmittel nicht anhaften. Aufgrund der Antihafbeschichtung brauchen Sie nur ganz wenig Öl.

Alternativ können Sie Fleisch, Fisch und Hähnchenfilets vor dem Braten mit etwas Öl einreiben. Sie brauchen dann kein weiteres Öl in die Pfanne zu geben.

Wenn Sie Fleisch zubereiten, sollten Sie das Fleisch zunächst bei großer Hitze (Temperaturstufe 10) von allen Seiten kurz anbraten (etwa 1 bis 2 Minuten). Schalten Sie danach auf eine mittlere Temperaturstufe (6 bis 8) zurück und braten Sie das Fleisch bis zur gewünschten Beschaffenheit.

Fleisch und Geflügel

Die »Bankett Pfanne« ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel; das Fleisch bleibt saftig und aromatisch. Der gewölbte Deckel bietet dabei genug Platz für größere Stücke.

Heizen Sie die »Bankett Pfanne« auf Stufe 10 vor. Für durchwachsenes Fleisch brauchen Sie kein zusätzliches Öl. Für sehr magere Stücke sollten Sie ein wenig Öl verwenden.

Braten Sie das Fleisch mit Temperaturstufe 10 auf allen Seiten goldbraun an, damit sich die Poren schließen. Setzen Sie danach den Deckel auf die »Bankett Pfanne« und schalten Sie die Temperatur auf Stufe 4 bis 6 herunter. Garen Sie das Fleisch bis zur gewünschten Beschaffenheit. Wenden Sie das Fleisch während des Garvorgangs.

Nehmen Sie das Fleisch danach aus der Pfanne und stellen Sie es warm. Decken Sie das Fleisch dazu mit etwas Alu-Folie ab. Rühren Sie die Soße mit dem Bratensaft in der »Bankett Pfanne« an.

Gemüse

Schneiden Sie Gemüse in gleichmäßig dicke Scheiben oder Streifen. Geben Sie das Gemüse etwa 40 bis 45 Minuten vor dem Servieren in die »Bankett Pfanne«.

Wenn Sie das Gemüse knusprig wünschen, dann nehmen Sie es aus der »Bankett Pfanne«, kurz bevor es die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat. Schalten Sie dann eine hohe Temperaturstufe ein und warten Sie bis die »Bankett Pfanne« die richtige Temperatur erreicht hat. Braten Sie das Gemüse dann für wenige Minuten an.

Bratzeiten

In folgender Tabelle finden Sie einige Richtwerte für die Garzeiten gut durchgebratener Gerichte. Sie können diese Zeiten allerdings nach Geschmack verringern. Die angegebenen Zeiten gelten für jeweils 500 g Fleisch.

Schwein	30 - 40 Minuten (nach dem Anbraten)	Hähnchen	25 - 30 Minuten (nach dem Anbraten)
Kalb	30 - 40 Minuten (nach dem Anbraten)	Rind	25 - 30 Minuten (nach dem Anbraten)
Lamm	25 - 30 Minuten (nach dem Anbraten)		

Sandwiches toasten

Empfohlene Temperaturstufe: 8

Sie können bis zu sechs Sandwiches gleichzeitig toasten. Wählen Sie Füllungen, die möglichst nicht zwischen den Brotscheiben herausquellen.

Heizen Sie die »Bankett Pfanne« vor. Streichen Sie die Brotscheiben gut mit Butter ein und legen Sie die Brotscheiben mit der Butter nach außen zusammen. Legen Sie die Sandwiches dann in die Pfanne. Toasten Sie auf beiden Seiten etwa 3 bis 4 Minuten oder bis zur gewünschten Bräune. Wichtig: Passen Sie die eingestellte Temperaturstufe der Füllung an.

Kochen – Pasta und Reis

Empfohlene Temperaturstufe: 10

Verwenden Sie höchstens 8 Tassen Wasser zum Kochen von 1 Tasse Nudeln/Pasta oder Reis. Die Kochzeit beträgt – abhängig von der gewählten Sorte und gewünschten Beschaffenheit – etwas 8 bis 12 Minuten.

Decken Sie den Deckel auf die »Bankett Pfanne« und bringen Sie zuerst das Wasser zum Kochen. Geben Sie ½ Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Öl ins Wasser. Dadurch haften Nudeln und Reis nicht so leicht an. Lassen Sie Reis und Nudeln ohne Deckel kochen und rühren Sie hin und wieder um. Lassen Sie das Gerät dabei auf keinen Fall unbeaufsichtigt. Wählen Sie eine kleinere Temperaturstufe, wenn das Wasser zu stark kocht.

Backen

In Ihrer »Bankett Pfanne« können Sie auch Kuchen backen. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« dazu auf Stufe 10 vor und legen Sie den Deckel auf. Der Kuchen darf den Boden der »Bankett Pfanne« nicht direkt berühren. Legen Sie ein kleines Kuchenrost in die »Bankett Pfanne«.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, die Antihafbeschichtung der »Bankett Pfanne« mit dem Kuchenrost nicht zu beschädigen.

Die Backzeiten sind in der »Bankett Pfanne« etwas länger, als in einem herkömmlichen Backofen. Verwenden Sie das Rezept in dieser Anleitung (Schokoladenkuchen) als Richtlinie. Prüfen Sie Ihren Kuchen mit einem Zahnstocher oder einem Schaschlikspieß. Es darf kein Teig am Spieß oder Zahnstocher haften.

Schmoren

Empfohlene Temperaturstufe: 1 bis 4

Diese Methode ist für weniger zarte Fleischstücke bestens geeignet. Die Garzeit hängt nicht von der Größe des Fleischstücks ab, da das enthaltene Bindegewebe (Knorpel und Sehnen) die längste Zeit brauchen, um weich zu werden. Verwenden Sie für derartige Zubereitungsarten mit feuchter Hitze keine zarten, hochwertigen Fleischstücke, da diese Stücke zusammenschrumpfen. Das Fleisch wird zu fest und trocken. Braten Sie Fleisch immer zuerst auf allen Seiten an (Temperaturstufe 10), um die Poren im Fleisch zu schließen. Der Braten bleibt dadurch saftiger. Schalten Sie erst nach dem Anbraten auf eine kleinere Temperaturstufe zurück.

Tipps zum Schmoren

Für Schmorbraten und Gulasch sollten Sie durchwachsenes Fleisch (dünne Adern mit Fett) bevorzugen, da dieses Fleisch weicher und saftiger wird. Folgende Fleischstücke eignen sich zum Schmoren.

Rind	Gulasch oder Schmorbraten aus verschiedenen Teilen der Schulter (ohne Knochen), Rippe, Beinstücke
Hähnchen	Hähnchenschenkel
Lamm	Gulasch aus dem Vorderviertel, Schenkel oder Nackenkotelett
Schwein	Gulasch aus dem Vorderviertel, Schenkel
Kalb	Gulasch aus dem Schulterstück, Schenkel mit Knochen (z. B. für Osso Bucco)

Schneiden Sie das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel. Entfernen Sie möglichst Fett und Sehnen. Stellen Sie eine mittlere bis niedrige Temperatur ein und garen Sie das Fleisch etwa 1,5 bis 2 Stunden mit geschlossenem Glasdeckel. Rühren Sie in dieser Zeit hin und wieder um. Geben Sie weiche Gemüsesorten, die schnell gar werden, erst in der letzten halben Stunde zu. Dazu gehören: Pilze, Tomaten, Bohnen oder Mais. Dicken Sie den Bratensaft am Ende der Garzeit an. Quirlen Sie dazu etwas Mais- oder Speisestärke in Wasser ein und rühren Sie diese Mischung unter den Bratensaft. Mehl können Sie zu diesem Zweck auch in Butter oder Margarine einrühren. Alternativ können Sie das Fleisch auch vor dem Garen mit Weizenmehl bestäuben. In diesem Fall brauchen Sie zusätzlich etwas Öl.

Fleisch mit Bratensaft tränken

Empfohlene Temperaturstufe: 2

Durch den Kipphebel können Sie die »Bankett Pfanne« leicht neigen. Klappen Sie den Kipphebel der »Bankett Pfanne« aus, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Der Bratensaft läuft dann auf einer Seite der »Bankett Pfanne« zusammen und Sie können den Bratensaft leicht verarbeiten und das Fleisch während des Garens regelmäßig damit übergießen. Verwenden Sie dazu einen Löffel oder eine kleine Kelle. Arbeiten Sie bei niedrigen Temperaturstufen, damit der Bratensaft nicht spritzt.

REINIGUNG UND PFLEGE

Durch die Antihafbeschichtung der »Bankett Pfanne« können Sie beim Garen auf Öl und Fett weitgehend verzichten. Die Nahrungsmittel haften nicht an wodurch die Reinigung des Gerätes erleichtert wird. Auftretende Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion des Gerätes.

WARNUNG: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder den Temperaturregler abziehen. Niemals Netzkabel und Temperaturregler ohne die »Bankett Pfanne« an die Stromversorgung anschließen! Tauchen Sie das Netzkabel und den Temperaturregler niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Niemals das Netzkabel und den Temperaturregler in der Spülmaschine reinigen. Niemals Flüssigkeiten über das Netzkabel oder den Temperaturregler gießen.

ACHTUNG: Achten Sie bei der Reinigung besonders darauf, den Glasdeckel nicht zu beschädigen. Niemals kaltes Wasser über den heißen Glasdeckel gießen. Das Glas könnte andernfalls platzen. Sie können die »Bankett Pfanne« und den Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen. Netzkabel, Temperaturregler und Gerätesockel dürfen NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden! Nach jeder Reinigung in der Spülmaschine sollten Sie die Antihafbeschichtung wieder mit wenigen Tropfen Öl auswischen (siehe: »Vor der ersten Verwendung«)

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf Stufe 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen und ziehen Sie danach den Temperaturregler ab.
3. Entfernen Sie die Reste von Nahrungsmitteln und Bratenfett am besten mit einem kleinen Kunststoff- oder Holzlöffel. WICHTIG: Reste des Bratenfetts gehören nicht in den Ausguss. Geben Sie die abgekühlten Rückstände zu den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll.
4. In vielen Fällen genügt es, wenn Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch und etwas warmer Spülmittellösung auswischen und mit klarem Wasser nachwischen. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste verwenden.
5. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie das Gerät und den Glasdeckel sorgfältig ab. Behandeln Sie den Glasdeckel dabei mit besonderer Vorsicht: Zerbrechlich!
6. Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die Kontakte im Inneren der Netzanschlussbuchse trocken, sauber und blank sind. Falls erforderlich wischen Sie die Metallteile im Inneren der Netzanschlussbuchse (Kontaktstifte) blank und trocknen.
7. Wischen Sie den Temperaturregler bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie den Temperaturregler anschließend sorgfältig ab.

ACHTUNG: Die Metallteile in der Netzanschlussbuchse müssen nach der Reinigung blank und trocken sein. Niemals Gewalt anwenden, wenn Sie die Metallteile der Netzanschlussbuchse reinigen oder trocknen, um die Kontaktstifte nicht zu verbiegen. Das Gerät darf nicht mehr verwendet werden, wenn die Netzanschlussbuchse beschädigt ist.

WARNUNG: Tauchen Sie das Netzkabel und den Temperaturregler niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Niemals das Netzkabel und den Temperaturregler in der Spülmaschine reinigen. Niemals Flüssigkeiten über das Netzkabel oder den Temperaturregler gießen.

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihafbeschichtung würden dadurch beschädigt.

VERFÄRBUNGEN DER ANTIHAFTBESCHICHTUNG ENTFERNEN

Verfärbungen der Antihafbeschichtung beeinträchtigen nicht die Funktion des Gerätes. Allerdings lassen sich manche Verfärbungen mit heißem Zitronensaft oder Essig bleichen.

WARNUNG! Arbeiten Sie nur in einem gut belüfteten Raum. Niemals die Dämpfe einatmen. Lassen Sie den Glasdeckel geschlossen, während die Lösung in der ›Bankett Pfanne‹ siedet und öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Gerät handwarm abgekühlt ist. Tragen Sie Gummihandschuhe bei der Arbeit und schützen Sie Ihre Augen vor Spritzern (Beispiel: durch eine Brille). Verätzungsgefahr!

1. Geben Sie ½ Tasse Zitronensaft oder Essig und 2 Tassen Wasser in die ›Bankett Pfanne‹.
2. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie die Lösung bei niedriger Temperaturstufe (1 bis 4) etwa 5 bis 10 Minuten lang leicht sieden.
3. Schalten Sie das Gerät danach aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Lösung ausreichend abkühlen. Ziehen Sie dann den Temperaturregler ab.
4. Gießen Sie die Lösung in den Ausguss. Reinigen Sie das Gerät danach auf die übliche Weise (siehe: ›Reinigung und Pflege‹).
5. Wischen Sie die Antihafbeschichtung vor der nächsten Verwendung mit etwas Speiseöl ab (siehe: ›Vor der ersten Verwendung‹).

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile zusammen mit dieser Anleitung an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile. Behandeln Sie den Temperaturregler und den Glasdeckel mit besonderer Vorsicht.

Niemals das Netzkabel am Temperaturregler knicken oder verknoten. Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel nicht herunterfallen kann.

Legen Sie die ›Bankett Pfanne‹ am besten innen mit einem Geschirrtuch oder Küchentüchern aus und legen Sie den Temperaturregler dann ins Innere der ›Bankett Pfanne‹. Decken Sie den Glasdeckel darauf und stellen Sie das Gerät dann auf eine glatte, feste Unterlage, auf der es nicht kippen kann.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche

Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0, E-Mail: info@gastroback.de.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

REZEPTIDEEN



ORANGENMAKRONEN

Zutaten:

- 1 Tasse Backmischung (Mehl/Backpulver-Mischung)
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Ei
- 2 Teelöffel zerlassene Butter oder Margarine
- Schale einer ungespritzten Orange, gerieben
- ½ Tasse Milch

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und geben Sie den Zucker dazu. Machen Sie eine Mulde in die Mitte und schlagen Sie das Ei hinein. Geben Sie das abgekühlte Fett, die geriebene Orangenschale und fast die ganze Milch in die Mulde.
2. Rühren Sie die Mischung mit einem Holz- oder Kunststofflöffel glatt. Falls der Teig zu fest wird, geben Sie die übrige Milch portionsweise dazu.
3. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« auf Stufe 4 bis 6 vor. Geben Sie die Teigmischung löffelweise in die »Bankett Pfanne« und backen Sie den Teig, bis die Oberfläche Blasen wirft. Wenden Sie die Makronen und backen Sie auch die andere Seite goldbraun.
4. Servieren Sie die Makronen heiß oder kalt mit Butter, Honig oder Zitronenbutter.

GRUNDREZEPT FÜR OMELETT

Für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

- 6 Eier
- 6 Teelöffel Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1½ Esslöffel Butter oder Margarine

Zubereitung:

1. Schlagen Sie die Eier zusammen mit dem Wasser in einer Schüssel leicht schaumig. Würzen Sie nach Geschmack.
2. Heizen Sie das Fett in der »Bankett Pfanne« auf Stufe 4 bis 6 vor. Gießen Sie die Eier in die »Bankett Pfanne« und backen Sie das Omelett bis die Eier gestockt sind.
3. Wenn Sie das Omelett füllen wollen, geben Sie die Füllmasse auf eine Hälfte des Omeletts und schlagen Sie die andere Hälfte des Omeletts darüber.
4. Legen Sie das Omelett auf einen vorgeheizten Teller und servieren Sie sofort.

Serviervorschläge:

1. Gekochter Schinken (in Würfel oder Streifen geschnitten) und Schalotten
2. In Scheiben geschnittene Pilze (Champignons oder Pfifferlinge) und gezupfte frische Kräuter

PFANNKUCHEN

Für 2 bis 3 Personen

Zutaten:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Ei
- 30 g zerlassene Butter oder Margarine
- 1¼ Tassen Milch
- Etwas zusätzliche Butter zum Backen

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und machen Sie eine Mulde in die Mitte. Schlagen Sie das Ei schaumig und geben Sie Ei und Fett in das Mehl. Geben Sie die Milch portionsweise hinzu, während Sie den Teig kneten bis er glatt und frei von Klümpchen ist. Stellen Sie den Teig 1 Stunde kalt.
2. Fetten Sie die »Bankett Pfanne« mit etwas Butter und heizen Sie auf Stufe 6 bis 8 vor. Gießen Sie den Teig für 1 Pfannkuchen in die Pfanne und backen Sie ihn auf beiden Seiten goldbraun.
3. Nehmen Sie den Pfannkuchen aus der Pfanne und backen Sie die nächste Portion.
4. Servieren Sie die Pfannkuchen mit einer leckeren, süßen Füllung.

Serviervorschlag:

Pfannkuchen schmecken mit folgenden Zutaten besonders köstlich:

- Ahornsirup
- Zitronensaft und Zucker
- Himbeersoße – aus pürierten Himbeeren; mit Zucker und Grand Marnier abgeschmeckt.

CHILLI CON CARNE

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 500 g Beefsteakhack
- 1 kleine Dose (ca. 300g) rote Kidney-Bohnen, Bohnen abtropfen lassen
- 2 Teelöffel Chilli-Pulver
- 1 Dose (ca. 440 g) Tomaten
- ½ Teelöffel Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Heizen Sie die Pfanne mit dem Öl auf Stufe 8 bis 10 vor. Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und grüne Paprika kurz an bis sie weich sind.
2. Geben Sie das Hack dazu und braten Sie es bis zur Bräune.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten dazu und regeln Sie auf Stufe 6 bis 8 zurück.

Lassen Sie das Gericht etwa 20 Minuten leicht sieden.

Serviervorschlag:

Servieren Sie mit Taco-Schalen, geriebenem Käse, saurer Sahne (Sour Creme) und kleingeschnittenen Tomaten.

CURRY-HUHN MIT APRIKOSE

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1/3 Tasse Hühnerbrühe
- 1/3 Tasse Wasser
- 125 g getrocknete Aprikosen
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Teelöffel Koriander
- 1/2 Teelöffel Kümmel
- 1/2 Teelöffel Kurkuma
- 1/4 Teelöffel Zimt
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Hähnchenbrustfilets

Zubereitung:

1. Bringen Sie Hühnerbrühe und Wasser in einem Topf zum Kochen. Schalten Sie den Herd herunter und geben Sie die Aprikosen in die Brühe. Lassen Sie die Aprikosen in der Brühe etwa 1 Stunde durchziehen. Nehmen Sie die Brühe dann vom Herd.
2. Heizen Sie das Öl in der »Bankett Pfanne« auf Stufe 6 bis 8 vor.
3. Braten Sie die Zwiebeln an bis sie weich sind. Rühren Sie die Gewürze darunter. Geben Sie die Hähnchenbrustfilets hinzu und braten Sie das Fleisch goldbraun an. Geben Sie danach die Aprikosen und die Brühe dazu.
4. Decken Sie den Deckel auf die »Bankett Pfanne« und lassen Sie das Gericht auf Stufe 4 bis 6 etwa 20 Minuten leicht sieden bis das Fleisch gar ist. Geben Sie eventuell weitere Hühnerbrühe dazu.

Serviervorschlag:

Servieren Sie mit gedämpftem Reis und knackigem grünen Salat.

SCHWEINEFILETS MIT DUNKLER PFLAUMENSOSSE

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilets
- 1/3 Tasse Sojasoße
- 2/3 Tassen Tomatensoße
- 3/4 Tassen Hoi-Sin-Soße
- 1/4 Tasse Öl
- 1 große Dose (ca. 825 g) dunkelrote Pflaumen
- 1 Esslöffel brauner Zucker

Zubereitung:

1. Schneiden Sie Fett und Sehnen vom Fleisch ab und machen Sie 2 bis 3 tiefe waagerechte Schnitte in jedes Teil (nicht ganz durchschneiden). Legen Sie das Fleisch in eine schmale Schüssel.
2. Mischen Sie Sojasoße, Tomatensoße und 1/4 Tasse Hoi-Sin-Soße mit dem Öl, gießen Sie diese Marinade über das Fleisch und lassen Sie das Fleisch etwa 30 Minuten zugedeckt in der Marinade ziehen.
3. Gießen Sie den Saft der Pflaumen ab und heben Sie diesen für die Soße auf. Entsteinen Sie die Pflaumen und schneiden Sie die Früchte in grobe Stücke.
4. Nehmen Sie das Fleisch aus der Marinade und tupfen Sie es ab. Die Marinade wird später gebraucht.
5. Braten Sie das Fleisch in der »Bankett Pfanne« auf Stufe 8 für etwa 10 Minuten an. Schalten Sie auf Stufe 6 zurück und garen Sie das Fleisch bis es weich ist (etwa 20 Minuten). Gießen Sie dabei hin und wieder etwas Marinade über das Fleisch. Nehmen Sie das Fleisch danach aus der Pfanne, decken Sie es mit Alufolie ab und stellen Sie es warm.
6. Lassen Sie die Pflaumen in der »Bankett Pfanne« auf Stufe 6 bis 8 mit der restlichen Hoi-Sin-Soße, braunem Zucker und dem Pflaumensaft etwa 15 bis 20 Minuten leicht sieden bis ein dicker Sirup ent-

steht. Geben Sie das Fleisch in den Sirup bis es gut aufgewärmt ist.

Serviervorschlag:

Servieren Sie das Fleisch mit der Plaumensosse, gekochtem Reis und gedämpften Bok Choy.

GEMÜSEFRIKADELLEN

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Kartoffeln, geschält und gerieben
- 1 Zucchini, ganz klein gehackt oder gerieben
- 2 Eier, leicht geschlagen
- 1 Esslöffel Salatöl
- 1 Karotte, geschält und gerieben
- 1 Esslöffel Mohn
- Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Rühren Sie Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Mohn und Eier in einer Schüssel zusammen und pfeffern Sie nach Geschmack.
2. Fetten Sie die »Bankett Pfanne« mit wenig Öl und heizen Sie auf Stufe 4 bis 6 vor.
3. Geben Sie die Gemüsemischung löffelweise in die Pfanne und drücken Sie die Bratlinge leicht flach.
4. Braten Sie die Bratlinge auf beiden Seiten 4 bis 5 Minuten lang, bis Sie eine gold-braune Farbe annehmen.

PILZSTEAKS

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 magere Rindersteaks (Roastbeef, Entrecote oder Rumpsteak)
- 1 Esslöffel Salatöl
- 1 kleine Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 180 g Pilze (Champignons), in Scheiben geschnitten
- ½ Tasse Rinderbrühe
- 2 Esslöffel Worcestershire-Soße
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« auf Stufe 10 vor. Pinseln Sie die Steaks auf beiden Seiten mit Öl ein.
2. Braten Sie die Steaks auf beiden Seiten etwa 2 bis 3 Minuten an. Die Steaks werden gewendet, sobald auf der Oberseite Saft austritt.
3. Nehmen Sie die Steaks aus der Pfanne und bereiten Sie die Soße zu. Geben Sie Zwiebeln und Pilze zum Bratensatz und lassen Sie die Zutaten 1 Minute lang schmoren. Geben Sie Worcestershire-Soße und Brühe dazu und bringen Sie die Soße unter ständigem Rühren zum Kochen, bis sie leicht eindickt. Geben Sie die Petersilie und eventuell den noch aus dem Fleisch ausgetretenen Saft dazu.

Serviervorschlag:

Mit gedünstetem Gemüse und Kartoffelpüree servieren.

Die Dicke der Steaks bestimmt die Garzeit. Als Faustregel gilt:

Roh (Englisch): Nehmen Sie die Steaks nach dem Anbraten aus der Pfanne.

Medium: Schalten Sie die Temperatur auf Stufe 6 zurück und garen Sie auf beiden Seiten weitere 2 bis 3 Minuten lang.

Durchgebraten: Garen Sie auf Stufe 6 auf beiden Seiten weitere 4 bis 6 Minuten lang. Prüfen Sie das Fleisch durch Drücken mit der Gabel (nicht einstechen!).

Englisch: das Fleisch ist weich und elastisch

Medium: leichter Widerstand

Durchgebraten: weitgehend fest

RINDERGULASCH MIT ROTWEIN

Für 4 Personen

Zutaten:

- 750g mageres Rindfleisch (Schinkenstück, Schulter oder Saffbraten), gewürfelt
- 1 Esslöffel Öl
- 8 kleine, sauer eingelegte Zwiebeln
- 2 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
- 2 magere Schinkenscheiben, klein gehackt
- 250 g ganze Pilze (Champignons)
- $\frac{3}{4}$ l Tassen Rotwein
- $\frac{1}{4}$ Tasse Steaksoße

Zubereitung:

1. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« mit etwas Öl auf Stufe 10 vor. Braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und Schinken etwa 1 bis 2 Minuten an. Nehmen Sie diese Zutaten aus der Pfanne.
2. Heizen Sie wieder etwas Öl in der Bankett-Pfanne auf Stufe 10 vor. Braten Sie das Rindfleisch in kleineren Portionen bis es leicht gebräunt ist. Nehmen sie jede einzelne fertige Portion aus der Pfanne, bevor Sie die nächste Portion anbraten.
3. Geben Sie alle angebratenen Zutaten zusammen mit den übrigen Zutaten in die Pfanne und rühren Sie gut durch. Legen Sie den Deckel auf die Pfanne und lassen Sie das Gulasch auf Stufe 2 bis 4 etwa 1,5 bis 2 Stunden lang leicht siedend. Rühren Sie dabei hin und wieder um. Würzen Sie nach Geschmack.

Serviervorschlag:

Servieren Sie mit gedämpften Reis.

LAMMBRATEN NACH SEVILLER ART

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg Beinstücke vom Lamm
- Schale einer ungespritzten Orange
- geriebener gemahlener Pfeffer
- 1 Teelöffel Öl
- $\frac{1}{2}$ Tasse Orangensaft
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Minz-Soße
- 1 kl., gelber Kürbis, in Würfel geschnitten
- 1 Bund Spargel

Zubereitung:

1. Reiben Sie das Fleisch mit der geriebenen Orangenschale und Pfeffer ein.
2. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« mit etwas Öl auf Stufe 10 vor. Geben Sie das Fleisch hinein und braten Sie es auf beiden Seiten an. Schalten Sie auf Stufe 6 zurück, decken Sie den Deckel auf die »Bankett Pfanne« und garen Sie das Fleisch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde oder bis zur gewünschten Beschaffenheit. Wenden Sie das Fleisch dazu einmal.
3. Mischen Sie inzwischen Orangensaft, Senf, Honig und Minz-Soße. Gießen Sie die Soße etwa 15 Minuten bevor das Fleisch gar ist über das Fleisch
4. Kochen Sie die Kürbiswürfel und den Spargel in getrennten Töpfen (ca. 15 Minuten).
5. Nehmen Sie das Fleisch aus der »Bankett Pfanne« und schöpfen Sie den Bratensaft heraus. Schneiden Sie das Fleisch in Scheiben und legen Sie es auf vorgewärmten Tellern aus. Verteilen Sie den Bratensaft darüber.

Serviervorschlag:

Servieren Sie mit gedämpften Gemüse.

SCHOKOLADENKUCHEN

Zutaten:

- 2 Teelöffel weißer Essig
- ½ Tasse Milch
- 1 Tasse Backmischung (Mehl/Backpulver-Mischung)
- ½ Tasse Zucker
- ¼ Tasse Kakao
- ¼ Teelöffel Soda
- 1 Ei
- 60 g geschmolzene Butter
- ⅔ Tassen Sahne
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 1 Tafel Erdnuss-Schokolade, zerstoßen

Zubereitung:

1. Heizen Sie die »Bankett Pfanne« auf Stufe 10 vor. Fetten Sie eine 20cm durchmessende runde Kuchenform und streuen Sie die Kuchenform mit Paniermehl ein.
2. Geben Sie den Essig in die Milch, rühren Sie gut durch und lassen Sie die Mischung 5 Minuten ruhen. Mischen Sie alle trockenen Zutaten gut durch. Geben Sie die Milch dazu und kneten Sie den Teig glatt.
3. Schütten Sie den Teig in die vorbereitete Kuchenform und glätten Sie die Oberfläche.
4. Stellen Sie die Kuchenform auf ein kleines Drahtrost in die »Bankett Pfanne«, decken Sie den Deckel auf die »Bankett Pfanne« (Dampföffnung geschlossen) und backen Sie den Kuchen etwa 25 Minuten. Prüfen Sie da-nach den Kuchen; stechen Sie dazu mit einem sauberen Schaschlikspieß in den Kuchen: Am Spieß darf kein Teig haften.
5. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, nehmen Sie ihn aus der »Bankett Pfanne« heraus und lassen Sie ihn etwa 2 bis 3 Minuten in der Kuchenform abkühlen. Stürzen Sie danach den Kuchen auf ein Kuchenrost und lassen ihn ganz abkühlen.
6. Kurz vor dem Servieren: Schlagen Sie die Sahne steif und teilen Sie den Kuchen waagrecht in zwei Hälften. Verteilen Sie die Sahne auf dem unteren Boden und decken Sie den oberen Boden darauf. Streuen Sie Puderzucker über den Kuchen.

WICHTIG:

Wenn Sie ein Rost in die »Bankett Pfanne« stellen, achten Sie bitte darauf, die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.

GASTROBACK®

Operating Instructions BANQUETT ROASTING PAN



Art.-Nr. 42508 ›Banquet Roasting Pan‹

Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

Inhaltsverzeichnis

Knowing Your ›Banquet Roasting Pan‹	32
Important Safeguards	33
General Safety Instructions	33
Important Safeguards for Electrical Appliances	35
High Temperatures – Risk of Burns	36
Non-Stick Coating	36
Technical Specifications	37
Special Features of the ›Banquet Roasting Pan‹	38
Fold Out the Tilt Lever	38
Open or Close the Steam Vent	38
Before First Use	38
Operation	39
Selecting a Suitable Temperature Setting	39
Cooking with the Roasting Pen	39
Tips for Best Results	41
Care and Cleaning	45
Removing Discolouration of the Non-Stick Coating	46
Storage	47
Notes for Disposal	48
Information and Service	48
Warranty	48
Recipes	49

DEAR CUSTOMER!

Thank you for choosing our new ›Banquet Roasting Pan‹. This roasting pan comes with some remarkable features for effortlessly preparing delicious dishes.

Your new ›Banquet Roasting Pan‹ is perfectly suited for preparing roast meat, casseroles, soufflés, and even dishes you formerly prepared in your cooking brick. Due to the professional 2200 watts heating elements an even distribution of heat is reached for reliable results. An additional highlight is the extra-large, party-sized Multi Roasting Pan, 38 cm in length and 30 cm in width for cooking, roasting, baking, and stewing. In addition especially useful is the Keep Warm and Buffet function. You can easily prepare healthy low-fat dishes due to the extremely robust non-stick coating of your new roasting pan. 10 temperature levels enable precise temperature setting. Moreover, the roasting pan is dishwasher-safe, what makes cleaning effortlessly.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new roasting pan.

We hope that you will enjoy cooking with your new ›Banquet Roasting Pan‹.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR ›BANQUET ROASTING PAN‹



Extra-large, party-sized Multi Roasting Pan (380 x 295 x 78 mm) with Keep Warm and Buffet feature

- A. Handles for carrying**
- B. Three-layer non-stick coating**
- C. Integrated heating elements** ensuring perfect heat distribution
- D. Glass lid** including steam vent and thermal insulated handle
- E. Steam vent** – easy to use; just turn to open or closed position
- F. 2200 W high performance thermostat**
- G. Power adaptor** – removable power adaptor including temperature control unit and power cord; temperature control unit with temperature probe
- H. Socket for temperature control unit**
- I. Tilt lever** for slightly tilting the Banquet Roasting Pan to drain juices and enable fat-reduced cooking

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save the instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor, or Gastroback via E-Mail: info@gastroback.de.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power adaptor (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged or is overheating, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, liquids in the housing), or if there are any damages (e.g. lid is broken or cracked, excessively frayed or melted parts, or distortions), or if the appliance is not working properly. If there are any damages during operation, immediately unplug the appliance. DO NOT attempt to repair the appliance on your own. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- The lid is made of glass. Thus, the lid is fragile and must be handled with special care DO NOT pour cold liquids on the lid, or place the lid on cold surfaces, when it is still hot. Otherwise, the lid could burst! It is good advice to place the lid on a clean cloth, when removed from the roasting pan. Do not place the lid on the edge of the table or counter. Do not use the lid, when there are any cracks or the rim is broken. Pieces of glass could get into your food unnoticed leading to severe injuries to persons.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. Do not place the appliance on plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. painted surface). Do not operate the appliance on a metal surface (e.g. sink). Do not place any delicate objects near the appliance during operation, to avoid damage.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains, other appliances, and any delicate objects to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over-hanging boards or drop-lights or near inflammable objects (e.g. curtains).
- Do not pour any inflammable liquids (e.g. alcoholic drinks) in the appliance to avoid risk of fire. Do not place any inflammable objects or liquids (e.g. high-proof alcoholic drinks) on or directly near the appliance. The appliance is not suited for flambéing!

- This appliance may be used by persons (including children of at least 8 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have been given instruction concerning the use of the appliance, and understand the risks accompanied by using the appliance. Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Children may not perform any cleaning and maintenance of the appliance, unless they are supervised.
- Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use the appliance or any parts of the appliance with any other device or for any other purpose than the intended use. Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes), cable, or plug in the interior of the ›Banquet Roasting Pan‹, with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks, metal scraper) with the appliance. For example, use barbecue tongs made of heat-resistant plastic or wood to take out your food.
- Fresh moistened food will splash, and hot steam will escape, when placed in the hot ›Banquet Roasting Pan‹. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over or in the ›Banquet Roasting Pan‹. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the appliance. Do not place any frozen food on the hot ›Banquet Roasting Pan‹.
- During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid and the steam vent even with the lid securely closed. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Also, when opening the lid, always ensure not to get scalded by splashes and steam.
- Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always switch OFF (turn temperature dial to 0) then unplug the appliance and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling the temperature control unit, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance. Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts or accessories. Do not immerse the power adaptor, housing, or power cord in water or any other liquid, or spill any liquid on these parts, to avoid risk of electric shock.
- Do not place the housing, temperature control unit, power adaptor, or the power cord in an automatic dishwasher.
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use

to prevent an accumulation of baked-on foods (see ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and its parts clean.

- This appliance is intended for household use only and for similar locations, such as:
 - kitchen units for employees in shops, offices and other work places
 - farmhouses
 - customers in hotels and motels, and in locations similar to residential districts
 - private hotels.
- Always completely unwind the power cord before use. Always ensure that the power cord and power adaptor (including the temperature control unit) are completely dry, before connecting the appliance to the mains power supply. At first, insert the power cord with temperature control unit in the appropriate socket of the appliance, and thereafter insert the power plug in the wall power outlet.
- Before cleaning or moving the appliance, always turn the temperature dial to 0, then unplug the appliance from the power outlet. Thereafter, remove the power adaptor (including the temperature control unit) from the ›Banquet Roasting Pan‹.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

- The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems.

It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 16 A (core cross-section at least 1 mm²) with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length.

Always ensure that no one will step on power cords or gets entangled or trip over power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.

- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on

a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.

- Do not immerse the power cord or temperature control unit of the appliance in water or any other liquid. Do not pour any liquid on the temperature control unit or power cord. Do not clean the housing, power cord, and/or temperature control unit in an automatic dishwasher.
- Always ensure that the interior of the power connection at the ›Banquet Roasting Pan‹ is clean and dry, before inserting the plug of the temperature control unit into the power connection.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS



The ›Banquet Roasting Pan‹ is designed for cooking and heating food. For this purpose, the appliance is heated electrically, and will be very hot during operation and thereafter. This holds for the exterior of the appliance, the housing of the temperature control unit and the lid as well. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.

- During preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and shortly thereafter. Use oven gloves to protect your hands and arms. Do not leave any foreign objects (e.g. cooking utensils) in the ›Banquet Roasting Pan‹, when it is still hot.
- Do not spill or pour any water on the ›Banquet Roasting Pan‹ during operation or shortly thereafter. Water could explosively vaporize and splash on the hot surfaces, thus leading to risk of severe scalds and damage.
- Do not move the appliance when the appliance or its parts are still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces for operation.
- Even with the lid closed correctly, hot steam could escape from under the lid during operation and some minutes thereafter. Also, beware of hot steam and condensate, when opening the lid.
- DO NOT COOK ANY HIGH-PROOF ALCOHOLIC LIQUIDS (E.G. MULLED WINE, GROG) OR ALCOHOLIC FOODSTUFFS WITHIN THE APPLIANCE. DO NOT POUR ANY ALCOHOLIC LIQUID ON/IN THE APPLIANCE TO AVOID RISK OF EXPLOSION AND FIRE. THE APPLIANCE IS NOT SUITED FOR FLAMBÉING.

NON-STICK COATING


The cooking surfaces of your ›Banquet Roasting Pan‹ are covered with non-stick coating. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting in the ›Banquet Roasting Pan‹. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects

have been used. During operation—especially with high temperatures—some discolouration may occur. However, this will not affect the cooking performance or working life.

Please adhere to the following precautions:

- Before first use, wipe the non-stick coating with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the ›Banquet Roasting Pan‹, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any spray-on non-stick coatings or oven cleanser.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scorers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft cloth or sponge or soft nylon brush and warm dishwater.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 42508 ›Banquet Roasting Pan‹
Power supply:	230 -240 V AC, 50-60 Hz
Maximum power consumption:	2.000 -2.200 W
Length of power cord:	approx. 120 cm
Weight (including lid):	approx. 4,3 kg
Dimensions:	approx. 49,5 cm x 30,3 cm x 20 cm (width x depth x height))
Certificates:	

SPECIAL FEATURES OF THE ›BANQUET ROASTING PAN‹

FOLD OUT THE TILT LEVER

If surplus fat and juices shall be drained and/or you wish to scoop the juices over your food during cooking, it is best to pull out the tilt lever. This way, fat and juices will accumulate at one side of the ›Banquet Roasting Pan‹.

WARNING – RISK OF BURNS: Do not tilt the appliance during operation. Otherwise, hot fat and juices could run out, causing severe injuries and damage. Always pull out the tilt lever of the appliance before connecting the appliance to the power supply.

NOTE:

The position of the tilt lever will not influence the heating performance of the ›Banquet Roasting Pan‹. The heating area will be heated evenly, even while tilted.

1. Pull the tilt lever right down. The tilt lever is a flap folded in beneath the power socket of the appliance. Pull out the tilt lever as far as it will go to tilt the entire roasting pan.
2. Ensure that the ›Banquet Roasting Pan‹ will stand stable and will not wobble. Thereafter, the ›Banquet Roasting Pan‹ is ready for use
3. If you wish to operate the ›Banquet Roasting Pan‹ in a level position, simply fold in the tilt lever back into the retracted position.

OPEN OR CLOSE THE STEAM VENT

Due to the glass lid, you can monitor the cooking process without loss of heat and moisture. Surplus steam will escape by the steam vent in the lid. However, you can close the steam vent, if desired.

For opening / closing the steam vent: While holding the lid by the handle, turn the flat shield of the handle with the other hand to the desired position: "Open" to open the steam vent; "Close" to shut the steam vent.

BEFORE FIRST USE

Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove any warning labels or the model label.

WARNING: Before cleaning or moving the appliance, always switch OFF (turn temperature dial to 0) and unplug. Then leave the appliance cool down and remove the temperature control unit. Do not immerse the housing, temperature control unit, or power cord in water or other liquids or place these parts in an automatic dishwasher. The glass lid is fragile! Handle with care. DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing to move the appliance. DO NOT grasp the appliance at the power cord or temperature control unit for moving.

1. Before first use and after a longer period of storage, thoroughly wipe the interior of the appliance and the lid, using a damp, clean cloth or soft sponge. Thereafter, dry the appliance and the lid via a dishcloth. See: ›Care and Cleaning‹.
2. Drip some cooking oil on a kitchen cloth and wipe the non-stick coating to prepare the non-stick coating for use.

OPERATION

WARNING: Always ensure that the housing of the ›Banquet Roasting Pan‹ and, in particular, the interior of the power socket at the ›Banquet Roasting Pan‹ is clean and dry, before connecting the temperature control unit. The metal parts within the power socket must be dry and smooth to ensure good electric contact, thus avoiding risk of fire and electric shock. Always connect the temperature control unit to the ›Banquet Roasting Pan‹ first. Thereafter, insert the power plug into a wall power outlet with correct ratings. See: ›Important Safeguards for Electrical Appliances‹.

The housing and lid of the ›Banquet Roasting Pan‹ will get very hot during operation. Only touch the appliance by the handles and operating elements (temperature dial). Before operation, connect the power adaptor to the ›Banquet Roasting Pan‹, then insert the power plug in the power outlet.

SELECTING A SUITABLE TEMPERATURE SETTING

To ensure an exact temperature control, the temperature control unit offers 10 temperature levels. Refer to the table below for our recommendations concerning the various methods of preparing your food.

NOTE:

Use the given temperature values as a rule of thumb. Adapt the settings to the type and consistency of your food and your individual taste.

Temperature Level	Use for ...	Temperature
1 2 3 4	simmering, sauces and pot roast, keeping warm, e.g. Bolognese sauce, pour juices on meat	low heat / simmer
5 6 7	steaks, sausage, ham, eggs and omelettes, vegetables, pancakes, braised meat und mixed joints, sautéed strips of meat, goulash and minced meat, sandwiches, toast, popcorn	medium heat
8 9 10	sautéed steaks, roast meat and meat balls, cooking rice, stir-fried dishes	high heat

COOKING WITH THE ROASTING PAN

WARNING: When placing food in the hot ›Banquet Roasting Pan‹, water and fat could splash vigorously. Ensure that all persons (including you!) stay in sufficient distance, especially, when opening the lid.

WARNING: Hot condensate could build-up under the lid and drip, when opening the lid. What's more, hot steam could escape and fat could splash. Even with the lid closed securely, hot steam could escape via the steam vent. Thus, do not hold any part of your body over the steam vent of the lid. Only place the lid on a heat- and moisture-resistant surface where

it cannot fall down. Ensure that nobody will unintentionally touch the lid, when it is still hot to avoid risk of burns.

CAUTION: Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut or scratch in the ›Banquet Roasting Pan‹ to avoid damage to the non-stick coatings. Do not leave any foreign objects (e.g. cooking utensils) in the ›Banquet Roasting Pan‹, when it is still hot.

CAUTION: Please, keep in mind that the lid is made of glass. Do not pour cold water or any other cold liquid on the lid, when it is still hot. Do not place the hot lid on any cold surface. Otherwise, the lid could burst! It is good advice to place the lid on a clean dish towel.

NOTE:

Via the temperature levels you can influence the browning of your food. Cooking time and temperature depend on size, amount, and type of food as well as the intended consistency.

NOTE:

If you wish to drain the juices, tilt the ›Banquet Roasting Pan‹ via the tilt lever. For this, fold out the tilt lever at the bottom of the ›Banquet Roasting Pan‹, thus allowing surplus fat to accumulate at one side of the roasting pan. See: ›Fold Out the Tilt Lever‹.

1. Prepare the appliance for operation. For this, adhere to the instructions in chapter ›Before First Use‹. Place the appliance on a suitable large, clean, dry, and heat-resistant surface (see: ›General Safety Instructions‹), if possible, near a suitable wall power outlet. Leave at least 50 cm of free space on each side of the appliance. Ensure that the interior of the power socket of the ›Banquet Roasting Pan‹ and the exterior of the housing are clean and dry.
2. Switch off the temperature control unit (turn temperature dial to 0). Then, with the temperature dial facing upwards, connect the temperature control unit to the power socket at the side of the ›Banquet Roasting Pan‹. Thereafter, insert the power plug into an appropriate wall power outlet. See: ›Important Safeguards for Electrical Appliances‹.
3. Turn the temperature dial to the demanded temperature level (see: ›Tips for Best Results‹). The heating indicator light at the temperature control unit illuminates, when the heating elements are active. The indicator light will go out as soon as the set temperature is reached. During operation, the heating elements will be switched on and off automatically with the heating indicator light going on and out as well. This is because the appliance keeps the set temperature.
4. When the appliance has reached the set temperature and the indicator light goes out, fill in your food and close the lid.
5. After some minutes, check the doneness of your food. Cook your food to the desired consistency.
6. After cooking, take out your food. Then, switch OFF the appliance (turn temperature dial to 0) and unplug from the mains power supply. Leave the appliance cool down to room temperature, and then pull out the temperature control unit. Clean the appliance directly after use. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. See: ›Care and Cleaning‹.

TIPS FOR BEST RESULTS

Stir-fried Dishes

Recommended temperature level: 9 to 10 (meat) or 8 (vegetables, seafood)

Most food can be cooked by frying. This is: cooking on high heat while stirring continuously. This method is healthy and done quickly. What's more, the delicious flavour of your ingredients will be kept. Additionally, due to the non-stick coating of your ›Banquet Roasting Pan‹ you can reduce fat to an inconsiderable minimum. However, it is essential to stir and turn over your ingredients continuously. This way, the food is exposed to the heat evenly, and only for a short time, thus being done within some minutes. You need a high temperature for this method of cooking (see: ›Operation‹). Pre-heat your ›Banquet Roasting Pan‹. Wait for the indicator light to go on and out several times. This ensures that the ›Banquet Roasting Pan‹ will reach a constant and evenly distributed high temperature.

This method uses dry heat. Thus, the method is suited for strips of meat very well. However, the correct cooking time is essential, because over-cooking will produce dry and tough results. However, cooking times will depend on size and thickness. Thick slices and strips need always longer cooking times.

Recommended Cuts

Beef	Lean, cut into stripes	porterhouse (New York), rump, Rib Eye (Scotch Filet), filet
Chicken	Lean, cut into stripes	breast, filet, leg
Lamb	Lean, cut into stripes	Leg steaks, filet, neck chop or forequarter, Eye of Loin
Pork	Lean, cut into stripes	Butterfly, piece of loin, ribs, leg steaks, filet
Veal	Lean, cut into stripes	topside, filet, shoulder, rump or neck

Buy pre-cut meat from the butcher or supermarket or cut the appropriate pieces of meat by yourself. Refer to the table above. Remove fat, skin, and sinews as far as possible. Cut in right angle to the fibres. This will help to get a tender result. Cut thin stripes or slices of 5-8 cm in size. Cutting meat will be easier, after placing the meat in the freezer for approx. 30 minutes.

Sauté meat in small portions of 200-300g at high heat to close the pores thus keeping the juices inside. Otherwise, meat could get tough and dry. If cooking large amounts take the portions out of the ›Banquet Roasting Pan‹ and wait until the ›Banquet Roasting Pan‹ reaches high temperatures again, before adding another portion. This way, the roasting pan will stay sufficiently hot, when adding the next portion of cold ingredients. Especially lean meat will need high heat for sautéing to remain juicy and tender. As a guideline: when placing fresh meat into the ›Banquet Roasting Pan‹, the meat should immediately sizzle.

The optimum cooking time is 1-2 minutes. In most cases, longer cooking times will produce a tough and dry result. You may wipe the meat with a little cooking oil before sautéing. Possibly, refine the oil with some spices and similar ingredients (e.g. garlic, ginger or chilli).

Some sesame oil may refine the taste. By wiping the meat with the oil rather than adding the oil to the ›Banquet Roasting Pan‹, you can reduce the amount of oil to a minimum.

It is best to dab marinated meat with kitchen towel before placing it in the ›Banquet Roasting Pan‹. This way, you avoid splashing and the pores of the meat will close immediately.

You should cook vegetables to an intense colour. This should be done before roasting meat. Use some oil or water. Via a short cooking time, vegetables will keep a fresh and crispy consistency. Use the following table as a guide.

3 minutes	2 minutes	1 minute
quartered onions	mangetout	chopped garlic
broccoli florets	paprika stripes	chopped chilli
carrot (slices and stripes)	zucchini stripes	chopped ginger
dried Chinese mushrooms (soak in water first)	chestnut	chopped eschalot
	bamboo shoots	bean shoots

Use the following cooking oils: groundnut oil, vegetable oil, sunflower oil, or light olive oil.

Do not overfill the ›Banquet Roasting Pan‹. Possibly, even vegetables should be cooked in portions. Remove portions that are already done, and re-heat the complete amount of food after cooking. For this method, you should not cook the single portions until done completely. This way, you keep your vegetables crispy when re-heating.

Serve immediately after cooking to keep the ingredients crispy and aromatic.

Sauté

Recommended temperature level: 8 to 10

Roast onions, garlic, spices, curry, some types of pie, herbs, vegetables, meat and seafood only shortly. Vegetables should be crispy and meat should be rosy in the centre.

“Almost” Deep-Fry

Recommended temperature level: 8 to 10

This method is comparable to deep-frying. Use some cooking oil (approx. 1 cup). About half of the ingredients should be immersed in oil. Perhaps, pre-cook the food. Your ingredients will get a golden brown crispy crust.

Pre-heat the oil before placing food into the ›Banquet Roasting Pan‹. When using oil, do not cover the roasting pan with the glass lid, because condensate will accumulate under the lid and drip into the oil, causing splashes and bubbles. Additionally, dab your food dry, before frying, to avoid splashes. This holds especially, when frying pre-cooked food. In addition, by dabbing food dry, you remove surplus fat. Always fry your food in small portions to ensure that you will get a crispy result.

CAUTION: Do not move the ›Banquet Roasting Pan‹ during cooking. Do not leave the roasting pan unattended during cooking. Let the remaining oil cool down completely, before pouring it out of the roasting pan.

Use cooking oil that is suited for high temperatures, e.g. sunflower oil or coconut oil.

IMPORTANT: Do not overfill the ›Banquet Roasting Pan‹, because the ›Banquet Roasting Pan‹ has a large surface and is quite flat. This is the reason for a high loss of heat. Additionally, there is a risk of hot fat running out

Roast

Recommended temperature level: 10 (sautéing, grilling), 4 to 8 (medium heat)

This method is suited for sautéing meat, fish, seafood, eggs, chicken, and sausages.

Pre-heat the ›Banquet Roasting Pan‹. With the roasting pan heated up, add a little cooking oil to avoid that your food will stick to the surfaces. Due to the non-stick coating only very little oil is sufficient.

Alternatively, wipe meat, fish and chicken filet with a little cooking oil before placing into the roasting pan. In this case, you will need no further oil.

When roasting meat, you should sauté first (temperature level 10) on each side for approx. 1-2 minutes. Thereafter, select medium heat (temperature level 6-8) and roast the meat to the desired doneness.

Meat and Poultry

The ›Banquet Roasting Pan‹ is perfectly suited for roasting meat and poultry, keeping your food juicy and aromatic. Due to the arched lid, there is enough room for even large pieces.

Pre-heat the ›Banquet Roasting Pan‹ at temperature level 10. You won't need any further oil for streaky cuts. However, you should add some oil for very lean pieces.

Sauté your meat on temperature level 10 on each side to get a golden brown crust. This will keep the juices inside. Thereafter, cover with the lid and turn the temperature dial to level 4 to 6. Cook the meat to the desired consistency.

Turn over the meat during cooking. When done, take out your meat and keep warm. Cover with tin foil. Prepare the sauce in the ›Banquet Roasting Pan‹, using the gravy.

Vegetables

Cut your vegetables to slices or stripes of even size. Start cooking approx. 40-45 minutes before serving.

If you wish a crispy consistency, take your vegetables out of the ›Banquet Roasting Pan‹ shortly before done. Turn the temperature dial to a high temperature level and wait for the ›Banquet Roasting Pan‹ to reach the set temperature. Then roast your vegetables for some minutes.

Cooking Times

Refer to the following table as guidance for choosing appropriate cooking times, thus getting well-done dishes (assumed amount: 500g meat). However, if desired, reduce the cooking time to your individual taste.

Beef	25 - 30 minutes after sautéing	Pork	30 - 40 minutes after sautéing
Chicken	25 - 30 minutes after sautéing	Veal	30 - 40 minutes after sautéing
Lamb	25 - 30 minutes after sautéing		

Toasting Sandwiches

Recommended temperature level: 8

You may toast up to 6 sandwiches at the same time. It is good advice to choose fillings that will not run out.

Pre-heat the ›Banquet Roasting Pan‹.

Richly butter the bread slices and fold the bread slices with buttered side facing outward. Then, place the sandwiches into the roasting pan. Toast on each side for approx. 3-4 minutes or until browned to your taste.

NOTE:

Adapt the set temperature level to the type of filling.

Cooking Pasta or Rice

Recommended temperature level: 10

At the maximum use 8 cups of water for cooking 1 cup of noodles/pasta or rice.

The cooking time will be 8-12 minutes—depending on the type of food and desired consistency.

Cover the ›Banquet Roasting Pan‹ with the lid and bring the water to the boil.

Add ½ cup of salt and 1 teaspoonful oil. This will prevent the noodles or rice from sticking to the surfaces. Then add noodles/pasta or rice, but leave the ›Banquet Roasting Pan‹ open. Stir occasionally. Do NOT leave the appliance unattended! Turn the temperature dial to a lower temperature level, if the water is boiling too vigorously

Baking

You can even bake cakes in your ›Banquet Roasting Pan‹. For this, pre-heat the ›Banquet Roasting Pan‹ at temperature level 10 with the lid closed. The cake pan may not touch the bottom of the ›Banquet Roasting Pan‹. Thus, place a small wire rack into the ›Banquet Roasting Pan‹.

CAUTION: Ensure that the wire rack will not damage the non-stick coating.

Please consider that the baking time will be somewhat longer than in a range. Use the recipe in this instruction booklet (chocolate cake) as a guide. Check the doneness of your cake via piercing a toothpick or skewer into the centre. No dough may stick to the toothpick or skewer.

Braising

Recommended temperature level: 1 to 4

This method is suited for tougher cuts. The cooking time does not depend on the size of the meat pieces, because the connective tissue (e.g. gristle and sinews) needs most of the time to soften. Do not use tender and high quality cuts for this way of cooking in wet heat. Valuable types of meat would shrink, thus getting tough and dry

Always sauté meat on each side (temperature level 10) to close the pores. This way, the meat will keep the juices. After sautéing, select a low temperature level for braising.

Tips for Braising

Use streaky meat (thin streaks of fat) for braised meat dishes and goulash. This type of meat will get soft and juicy, when cooked with this method. The table below lists the cuts that are suitable for braising.

Before braising, cut the meat in cubes of approx. 3 cm. Remove as much fat and sinews as possible.

Turn the temperature dial to a medium or low temperature, close the lid, and cook the meat approx. 1.5-2 hours. Stir regularly.

Add soft vegetables, which need only short cooking times half an hour before the meat is expected to be done. For example: mushrooms, tomatoes, beans or corn. After finished, thicken the juices. For this, mix some flour or corn-starch in water and, while stirring, add the mixture to the gravy. Alternatively, for this purpose, flour can be mixed with butter or margarine, or you can brush the meat with wheat flour before cooking. In this case, you will need some additional oil.

Beef	Goulash or meat of various cuts of the shoulder (without bones), rip, leg
Chicken	Chicken legs
Lamb	Goulash from the forequarter, legs, or neck chops
Pork	Goulash from the forequarter, legs
Veal	Goulash from the shoulder, legs with bones (e.g. for Osso Bucco)

Using the Juices

Recommended temperature level: 2

By folding out the tilt lever, you can incline the ›Banquet Roasting Pan‹ a little. Always pull out the tilt lever of the ›Banquet Roasting Pan‹ before connecting the appliance to the power supply. With the tilt lever folded out, the juices will accumulate at one side of the ›Banquet Roasting Pan‹. Thus, you can easily scoop the juices and pour them over your meat regularly during cooking.

For this, use a spoon or little scoop. Select low temperatures for this purpose to avoid splashes.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch OFF the appliance (turn temperature dial to 0), then unplug, and leave the appliance cool down completely, before removing the temperature control unit and/or moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance during operation.

DO NOT connect the temperature control unit to the mains power supply, before connecting it to the appliance to avoid damage to the temperature control unit. Do not immerse the power cord or temperature control unit into water or any other liquid or pour or spill any liquids on the power cord or temperature control unit. Do not clean the power cord, housing, or temperature control unit in an automatic dishwasher.

CAUTION: The lid is made of glass! Handle the lid with care to avoid damage. Do not pour cold water on the lid, when it is still hot. Otherwise, the glass could burst. You may clean the ›Banquet Roasting Pan‹ and lid in an automatic dishwasher. However, after cleaning in the dishwasher, you need to wipe the non-stick coating with a little cooking oil. See: ›Before First Use‹.

Do not scratch or cut on the surfaces of the ›Banquet Roasting Pan‹ or use any violence to avoid damaged. Do not use any hard or sharp-edged objects, abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach or cleaner spray) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces.

Due to the non-stick coating of the ›Banquet Roasting Pan‹, you may almost completely leave out oil and fat for cooking. Your food will not stick to the surfaces and cleaning is quite easy. Possibly, some discolouration may occur. However, this will not affect the performance of the ›Banquet Roasting Pan‹.

Cleaning the Appliance

CAUTION: Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. cleaner spray) for cleaning the appliance or any parts of it to avoid damage to the surfaces. This holds especially for the non-stick coating.

1. Turn the temperature dial to 0, and unplug the appliance from the mains power supply.

WARNING: Always unplug the appliance from the power supply and leave the appliance cool down completely, before moving or cleaning the appliance, and before removing the temperature control unit.

2. Leave the appliance cool down to room temperature. Then pull the temperature control unit out of the power socket of the appliance.

3. Remove all residues of food and juices. For this, it is good advice to use a small wooden or plastic spoon.

IMPORTANT: Do not dispose of fat and juices in the sink! Pour fat and juices into a container that can be closed tightly. Then dispose of the container in domestic waste. Alternatively, use your local collection facilities for degradable waste.

4. In most cases, it will be sufficient to wipe the appliance and lid using a soft cloth moistened with warm dishwater. Doing so, handle the glass lid with care. It is fragile! If necessary, use a soft nylon brush for cleaning.

5. Thereafter, wipe with clear water and dry the appliance and glass lid thoroughly.

WARNING: Do not immerse the housing, power cord or temperature control unit in water or any other liquid or pour or spill any liquids on it. Do not place the housing, power cord or temperature control unit in an automatic dishwasher.

CAUTION: The metal pins of the power socket must be smooth, clean and dry after cleaning. Do not use violence to avoid damage. Do not operate the appliance, if the metal pins are bent or broken.

6. After cleaning, check the pins in the interior of the power socket. The pins must be clean, smooth and dry. If necessary, wipe the metal pins clean and dry.

7. Wipe the temperature control unit using a moistened cloth that will not drip. Thereafter, dry the temperature control unit thoroughly.

REMOVING DISCOLOURATION OF THE NON-STICK COATING

WARNING—RISK OF BURNS! The bleach solution will evaporate corrosive vapour when hot. Ensure good ventilation, when performing the following steps. Do not aspirate the vapour. Keep the lid closed, while the solution is boiling. Ensure to leave the appliance cool down, before opening the lid. Wear rubber gloves and protect your eyes against splashes, e.g. via glasses.

Discolouration of the non-stick coating will not affect the performance of the ›Banquet Roasting

Pan<. However, some discolouration may be removable by boiling hot lemon juice or vinegar. However, keep in mind that these solutions evaporate corrosive vapour, when hot.

1. Combine ½ cup of lemon juice or vinegar with 2 cups of water in the ›Banquet Roasting Pan<. Ensure good ventilation.
2. Close the steam vent of the lid. Then place the lid on the ›Banquet Roasting Pan<. Turn the temperature dial to temperature level 1 to 4. Leave the solution simmer for approx. 5 - 10 minutes.
3. Thereafter, switch OFF the appliance (turn temperature dial to 0), unplug, and leave the solution cool down to room temperature. Then remove the temperature control unit from the appliance.
4. Dispose of the solution in the sink. Clean the appliance as described above (see: ›Care and Cleaning<).
5. Before next use, wipe the non-stick coating with a little cooking oil. See: ›Before First Use<.

STORAGE

1. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. (See: ›Care and Cleaning<)

Ensure to store the appliance and all its parts including this booklet where it is clean, dry and safe from frost and direct sunlight, and where it is out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Always handle the temperature control unit and glass lid with special care.

The power cord of the temperature control unit may not be knotted or folded over. Ensure that the glass lid will not fall down.

It is good advice to line the interior of the ›Banquet Roasting Pan< with kitchen towel or dish-cloth and place the temperature control unit into the ›Banquet Roasting Pan<. Put the lid in place and place the appliance on a level, stable surface, where it cannot tilt or fall.

2. Ensure to grasp the appliance on both sides at the bottom of the housing when moving it, and place the appliance on a level, clean and stable surface, where it cannot fall.
3. Lay the power cord loosely around the appliance.

IMPORTANT: Do not use any parts of the appliance for any other purpose than operating the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

WARRANTY

material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

NOTE:

For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPES



ORANGE MACAROONS

Ingredients:

- 1 cup cake mixture
- 2 teaspoonful sugar
- 1 egg
- 2 teaspoonful molten butter or marge
- grated peel of a chemically non-treated orange
- ½ cup milk

Preparation:

1. Sieve flour into a bowl and add sugar. Make a well in the middle and add egg, fat (cooled), grated orange peel and almost all of the milk into the well.
2. Stir mixture using a wooden or plastic spoon until smooth. If the dough is too thick, add the remaining milk in portions.
3. Pre-heat the Banquet Roasting Pan at temperature level 4-6. Spoon the dough into the Banquet Roasting Pan and bake until the surface forms bubbles. Turn over the macaroons and bake the other side until golden brown.
4. Serve hot or cold with butter, honey or lemon butter.

BASIC RECIPE FOR OMELETTE

Serves 4 to 6

Ingredients:

- 6 eggs
- 6 teaspoonful water
- salt and pepper to taste
- 1½ tablesponful butter or marge

Preparation:

1. Whip eggs and water in a bowl until the mixture is frothy. Add spices to taste.
2. Pre-heat fat in the Banquet Roasting Pan at temperature level 4-6. Pour egg/water mixture into the Banquet Roasting Pan and bake until eggs are set.
3. If you wish to fill the omelette, place the filling on one half of the omelette and fold over the other half.
4. Place the omelette on a pre-heated dish and serve immediately.

Serving Suggestions

1. Cooked ham (cut into cubes or stripes) and shallots
2. Sliced mushrooms or chanterelles and fresh herbs.

PANCAKE

Serves 2-3

Ingredients:

- 1 cup flour
- 1 egg
- 30 g molten butter or marger
- 1¼ cups milk
- Some additional butter for baking

Preparation:

1. Sieve flour into a bowl and make a well in the middle. Add egg, fat (cooled), and milk in portions into the well, while kneading the mixture to get smooth, light dough free of lumps. Place in the refrigerator for 1 hour.
2. Spread some butter on the cooking surfaces of the Banquet Roasting Pan, and pre-heat at temperature level 6-8. Pour the dough for 2 pancakes in the roasting pan and bake on both sides until golden brown.
3. Take out the pancake and pour the next portion of dough into the roasting pan.
4. Serve with a delicious sweet topping.

Serving Suggestions

Pancake is quite delicious with the following ingredients:

- maple syrup,
- lemon juice and sugar,
- puréed raspberries; refined with sugar and Grand Marnier.

CHILLI CON CARNE

Serves 4

Ingredients:

- 2 tablespoonful oil
- 1 onion, sliced
- 1 clove of garlic, crushed
- 1 green paprika, cut to stripes
- 500 g minced beef steak
- ca. 300 g canned Kidney beans, drained
- 2 teaspoonful ground chilli
- ca. 440 g canned tomatoes
- ½ teaspoonful oregano
- salt and pepper to taste

Preparation:

1. Pour oil into the roasting pan and pre-heat at temperature level 8-10. Sauté onions, garlic and green paprika until tender.
2. Add minced meat and roast until golden brown.
3. Add the remaining ingredients and turn the temperature dial to temperature level 6-8. Leave the ingredients simmer for approx. 20 minutes.

Serving Suggestions

Serve in Taco bowls with Sour Cream and tomatoes, topped with ground cheese.

CHICKEN IN CURRY WITH APRICOTS

Serves 4

Ingredients:

- 1/3 cup chicken stock
- 1/3 cup water
- 125 g dried apricots
- 1 tablespoonful oil
- 1 onion, sliced
- 1/2 teaspoonful coriander
- 1/2 teaspoonful cumin
- 1/2 teaspoonful turmeric
- 1/4 teaspoonful cinnamon
- freshly ground, black pepper
- 4 chicken chest filets

Preparation:

1. In a pot, bring chicken stock and water to the boil. Switch to lower heat and add apricots. Let the apricots steep in the stock for approx. 1 hour. Thereafter, place stock and apricots aside.
2. Pre-heat oil in the Banquet Roasting Pan at temperature level 6-8.
3. Roast onions until tender. Add spices and stir. Thereafter, add chicken filets and roast the filets until golden brown. Then add apricots and stock.
4. Cover with the lid, turn the temperature dial to temperature level 4-6 and let simmer for approx. 20 minutes or until the filets are well done. If necessary, add some more chicken stock.

Serving Suggestions

Serve on steamed rice and crispy lettuce.

PORK FILETS IN DARK PLUM SAUCE

Serves 4

Ingredients:

- 1 kg pork filets
- 1/3 cup soya sauce
- 2/3 cups tomato juice
- 3/4 cups Hoi Sin sauce
- 1/4 cup oil
- approx. 825 g canned, red plums
- 1 tablespoonful brown sugar

Preparation:

1. Cut out fat and sinews from filets. Make some horizontal cuts (approx. 2-3 cm) in each filet, but do not cut through. Thereafter, place filets in a narrow bowl.
2. Mix soya sauce, tomato juice and 1/4 cup Hoi Sin sauce with oil and pour this marinade on the filets. Cover the bowl and leave steep approx. 30 minutes.
3. Drain the plums and place the juice aside for making the sauce. Stone the plums and cut into coarse pieces.
4. Take the filets out of the marinade and dab dry. The marinade will be used later on.
5. Roast the filets in the Banquet Roasting Pan at temperature level 8 for approx. 10 minutes. Turn temperature dial to temperature level 6 and braise the filets until tender (approx. 20 minutes), while regularly pouring some marinade on the filets. Thereafter, take the filets out of the roasting pan, cover with tin foil, and keep warm.
6. Add plums, remaining Hoi Sin sauce, brown sugar, and plum juice to the Banquet Roasting Pan. Select temperature level 6 and let simmer for 15 -20 minutes, until the mixture builds thick syrup. Place the filets into the syrup to reheat the filets.

Serving Suggestions:

Serve with plum sauce, boiled rice and steamed Bok Choy.

VEGETABLE BALLS

Serves 4

Ingredients:

- 2 potatoes, peeled and grated
- 1 zucchini, chopped very finely or grated
- 2 eggs, lightly whipped
- 1 tablespoonful vegetable oil
- 1 carrot, peeled and grated
- 1 tablespoonful poppy
- freshly ground, black pepper to taste

Preparation:

1. Mix potatoes, carrots, zucchini, poppy and eggs in a bowl. Add pepper to taste.
2. Grease the Banquet Roasting Pan with some oil and pre-heat at temperature level 4-6.
3. Spoon the vegetable mix into the roasting pan and press on the vegetable balls to make them flat.
4. Roast the vegetable balls on both sides 4-5 minutes until golden brown.

MUSHROOM STEAKS

Serves 4 to 6

Ingredients:

- 4 lean beef steaks (porterhouse steak, Scotch filet, or rump steak)
- 1 tablespoonful vegetable oil
- 1 small onion, sliced
- 180 g mushrooms, sliced
- ½ cup beef stock
- 2 tablespoonful Worcestershire sauce
- 2 tablespoonful parsley, chopped

Preparation:

1. Pre-heat the Banquet Roasting Pan at temperature level 10. Brush some oil on each side of the steaks.
2. Roast steaks on each side approx. 2-3 minutes. Turn over as soon as the juices come out.
3. Take out the steaks and prepare the sauce: add onion and mushrooms to the gravy and cook the ingredients for 1 minute. Add Worcestershire sauce and stock. While stirring continuously, bring to the boil, until the sauce thickens. Add parsley and, possibly, remaining juices that came out of the steaks.

Serving Suggestions:

Serve with stewed vegetables and creamed potatoes.

NOTE:

The cooking time is determined by the thickness of the steaks. Guidelines are given in the following table. Check the meat via pressing on it with the flat side of the fork (do not pierce).

Type Method Check:

Rare (English): Take steaks out after sautéing. Meat is soft and elastic.

Medium: Turn the temperature dial to 6 and cook on each side for additional 2-3 minutes. Little resistance.

Well Done: Cook at temperature level 5 on each side for additional 4-6 minutes. Almost tough.

BEEF GOULASH IN RED WINE

Serves 4

Ingredients:

- 750 g lean beef (sirloin, shoulder, or roast meat), cut to cubes
- 1 tablespoonful oil
- 3 small, pickled onions
- 2 teaspoonful garlic, crushed
- 2 lean slices of ham, chopped finely
- 250 g whole mushrooms
- $\frac{3}{4}$ cups red wine
- $\frac{1}{4}$ cup steak sauce

Preparation:

1. Pour a little oil into the Banquet Roasting Pan and pre-heat at temperature level 10. Roast onions, garlic and ham for approx. 1-2 minutes. Thereafter, take these ingredients out.

2. Again, pour a little oil into the Banquet Roasting Pan and pre-heat at temperature level 10. Roast the meat in small portions until slightly browned. Always take out the single portions before roasting the next.

3. Add all ingredients to the roasting pan and stir well. Cover with the lid and turn temperature dial to temperature level 2-4. Leave simmer for 1.5-2 hours. Regularly stir. Add spices to taste.

Serving Suggestions

Serve with steamed rice.

VEAL Á LA SEVILLA

Serves 4

Ingredients:

- 1.5 kg leg steaks of lamb
- peel of a chemically non-treated orange
- ground pepper
- 1 teaspoonful oil
- $\frac{1}{2}$ cup orange juice
- 1 teaspoonful hot mustard
- 1 tablespoonful honey
- 1 tablespoonful mint sauce
- 1 small, yellow pumpkin, cut to cubes
- 1 bunch asparagus

Preparation:

1. Wipe meat with grated orange peel and pepper.

2. Drip a little oil into the Banquet Roasting Pan and pre-heat at temperature level 10. Place the meat in the Banquet Roasting Pan and sauté on each side. Turn the temperature dial to temperature level 6 and cover with the lid. Cook the meat for approx. $\frac{1}{2}$ hour or to the desired consistency. During cooking time, turn over once.

3. In the meantime, mix orange juice, mustard, honey, and mint sauce. Approx. 15 minutes before the meat is expected to be done, pour the sauce mixture on the meat.

4. Cook pumpkin cubes and asparagus in separated pots (approx. 15 minutes).

5. Take the meat out of the Banquet Roasting Pan and scoop out the gravy. Slice the meat and place it on pre-heated dishes. Dispense the gravy on the meat.

Serving Suggestions

Serve with steamed vegetables.

CHOCOLATE CAKE

Ingredients:

- 2 teaspoonful white vinegar
- ½ cup milk
- 1 cup cake mixture
- ½ cup caster sugar
- ¼ cup cocoa
- ¼ teaspoonful bicarbonate/soda
- 1 egg
- 60 g molten butter
- ⅔ cups cream
- 1 tablespoonful icing sugar
- 1 bar groundnut chocolate, crushed

Preparation:

1. Pre-heat the Banquet Roasting Pan at temperature level 10. Grease a round baking tin (20 cm in diameter) and spread bread-crumbs in it.
2. Mix vinegar and milk and stir well. Leave the mixture rest for 5 minutes. Mix all dry ingredients thoroughly. Add milk and knead the dough until smooth.
3. Pour the dough in the prepared baking tin and make a level surface.

4. Place a small rack into the Banquet Roasting Pan and place the baking tin on the rack. Close the steam vent of the lid. Then cover the Banquet Roasting Pan with the lid. Bake the cake approx. 25 minutes. Then, pierce a skewer into the centre of the cake. The cake is done, if no dough sticks to the skewer.

5. If the cake is done, take it out of the Banquet Roasting Pan. Leave it cool down for 2-3 minutes. Then turn out the cake on a rack and leave the cake cool down.

6. Shortly before serving: Whip the cream until stiff. Cut the cake horizontal to two halves. Spread the cream on the lower half and place the upper half on it. Spread icing sugar on the cake.

IMPORTANT:

Be careful, when placing the rack into the Banquet Roasting Pan, to avoid damage to the non-stick coating.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de