

**Frittieren  
ohne Öl,  
Grillen,  
Toasten &  
Vieles Mehr!**

**Kochbuch**



**TT-AG700**

**TurboAir Grill**  
Smart Cyclonic Air Fryer Grill



**TurboTronic**  
Kitchen Electronics

www.zline-world.com



# Grillen wie ein Profi

Wir freuen uns, dass Sie sich für den TurboTronic® TurboAir Grill entschieden haben! Mit diesem Kochbuch möchten wir Ihnen Tipps, Tricks, Rezepte und hilfreiche Hinweise an die Hand geben, damit Sie sich einfach und schnell mit Ihrem neuen Grillmeister vertraut machen können!

Lassen Sie uns doch sofort loslegen!

**Mehr Geschmack. Weniger Rauch.**



## Tipps

- Achten Sie darauf, dass Sie ausschließlich auf einer hitzebeständigen, ebenen Fläche grillen, z.B. auf einer hitzebeständigen Matte. Bitte nie direkt auf die Arbeitsplatte stellen. Halten Sie das Gerät mindestens 30cm von der Wand, von Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen fern.
- Achten Sie darauf, dass sich der Kochtopf während des Betriebs in der Kocheinheit befindet.
- Proteine benötigen je nach Form und Größe unterschiedliche Garzeiten. Möglicherweise müssen Sie die empfohlenen Garzeiten verlängern oder verkürzen, um die gewünschte Garstufe zu erreichen. Siehe den Abschnitt "Kochen von Fleisch" in diesem Rezeptbuch.
- Um saftige und zarte Ergebnisse zu erzielen, lassen Sie das Fleisch 5 Minuten nach dem Garen ruhen. Für Braten, halbe Hähnchen und große Steaks, empfiehlt es sich, diese 10 Minuten ruhen zu lassen.
- Füllen Sie den Brateinsatz nicht zu voll. Durch das Arbeiten mit kleineren Mengen erzielen Sie gleichmäßigere und schnellere Ergebnisse.
- Wenn Sie den Frittierkorb zwischendurch etwas schütteln, werden die Zutaten gleichmäßig gebraten.
- Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt, z. B. Rapsöl, Avocado-, Gemüse- oder Traubenkernöl. Sollten Sie Zutaten bei einer höheren Temperatur als der empfohlenen, kann dies zu einer stärkeren Rauchentwicklung führen.



**Lieblingsgerichte vom Grill**



**Kein Auftauen erforderlich**



**Grillen ohne Wenden**

## Zyklon-Grillen

360° Zyklon-Luft zirkuliert schnell um das Grillgut herum.

260°C Grillkammer für schnelle, saftige Grillergebnisse.



## Digitales Lebensmittelthermometer

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einem digitalen Lebensmittelthermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu messen.

Stecken Sie das Thermometer in die Mitte der dicksten Stelle des Fleisches. Bei einem Fleisch mit Knochen, stecken Sie das Thermometer möglichst sehr nahe am Knochen in das Fleisch.



Fleisch kann schnell überkochen. Es ist am besten, wenn Sie die Innentemperatur des Fleisches überwachen, besonders in den späteren Phasen des Garens.

# Gegrillter Spargel

Kochzeit: 10 Minuten — 2-4 Portionen

## Zutaten:

- Bund Spargel, geschält
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung:

1. Den Spargel von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Grillrost in das Gerät einsetzen, Spargel auf den Grillrost legen und leicht andrücken, um die Grillspuren zu maximieren. Die Haube schließen. Wählen Sie das Programm "Vegetables/Gemüse" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
3. Entnehmen Sie den Spargel vom Grill und servieren Sie ihn.



# Gegrilltes New York Strip Steak

Garzeit: 12 Minuten - Für 2-4 Personen

## Zutaten:

- 2 ungekochte New York Strip Steaks (je 400-450g)
- 2 Esslöffel Rapsöl, geteilt Koscheres Salz, nach Belieben.
- Gemahlener schwarzer Pfeffer (nach Belieben).

## Zubereitung:

1. Jedes Steak von allen Seiten mit 1/2 Esslöffel Rapsöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Grillrost in das Gerät einsetzen, Steaks auf den Grillrost legen und leicht andrücken, um die Grillspuren zu maximieren. Wählen Sie das Programm "Steak" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
3. Wenn die Steaks fertig sind, in Scheiben geschnitten servieren.



# Gegrillte Hähnchenbrüstchen

Kochzeit: 12 Minuten - Für 2-3 Personen

## Zutaten:

- Mittlere Hähnchenbrust, • 100g Weichkäse (Knoblauch- und Kräutergeschmack),
- 1 Knoblauchzehe (gepresst), • 1 Teelöffel Petersilie (gehackt),
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Hälfte der Petersilie, des Knoblauchs und des Weichkäses vermengen.
2. Die Hähnchenbrust mit einem Nudelholz flach drücken und in zwei Hälften schneiden.
3. Die Weichkäsemischung auf den einen Teil der Hähnchenbrust geben und die zweite Hähnchenbrust darauflegen.
4. Salz, Pfeffer und die restliche Petersilie in eine Schüssel geben und vermengen.
5. Grillrost in das Gerät einsetzen, Hähnchenbrüstchen auf den Grillrost legen und Haube schließen. Wählen Sie das Programm "Meat/Fleisch" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
6. Nach Abschluss des Garvorgangs vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



# Gegrillter Lachs mit Honigglasur

Zubereitungszeit: 10 Minuten - Für 3-4 Personen

## Zutaten:

- 2 Stück Lachsfilets (je ca. 100 g), • 1 Teelöffel Wasser, • 6 Teelöffel Honig,
- 6 Teelöffel Sojasauce, • 3 Teelöffel Reisweinessig

## Zubereitung:

1. Honig, Sojasoße, Reisweinessig und Wasser miteinander verrühren.
2. Die Hälfte (oder einen Teil) der Mischung in eine separate Schüssel gießen und zur Seite, da diese Mischung als Soße zum Lachs verwendet wird.
3. Den Lachs mit der Marinadenmischung marinieren und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
4. Den Grillrost in das Gerät einsetzen, die Filets auf den Grillrost legen und leicht andrücken um die Grillspuren zu maximieren. Die Haube Schließen. Wählen Sie das Programm "fisch/Fisch" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start"
5. Nach Abschluss des Garvorgangs die Filets sofort servieren.

# Gegrillter Mais

**Zubereitungszeit: 10 Minuten - Für 2-4 Personen**

## Zutaten:

- 4 frische Maiskolben
- 2 bis 3 Teelöffel Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung:

1. Die Schale vom Mais entfernen. Waschen und abtrocknen.
2. Pflanzenöl über den Mais träufeln.
3. Frittierkorb in das Gerät einsetzen, Mais auf den Frittierkorb legen und die Haube schließen. Wählen Sie das Programm "Vegetables/Gemüse" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
4. Nach Abschluss des Garvorgangs sofort servieren.



# Pommes Frites

**Zubereitungszeit: 18 Minuten - Für 2-4 Personen**

## Zutaten:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 4 Esslöffel Rapsöl
- 1/4 Teelöffel granulierter Knoblauch
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1/2 Teelöffel Oregano (wahlweise)

## Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Pommes Frites schneiden.
2. Kartoffeln in einer großen Schüssel mit Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oregano vermengen.
3. Frittierkorb einsetzen, gefrorene Pommes Frites in die Schüssel geben und Haube schließen. Wählen Sie das Programm "French Fries/Pommes frites" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
4. Nach 10 Minuten prüfen, ob die Pommes Frites gar sind. Falls erforderlich, die Pommes durchschütteln und den Garvorgang bis zu 4 Minuten verlängern.

## Gebratener Speck

Zubereitungszeit: 12 Minuten - Für 1-2 Personen

### Zutaten:

- 8 Scheiben roher Speck

### Zubereitung:

1. Frittierkorb in das Gerät einsetzen, den Speck auflegen und die Haube schließen.
2. Wählen Sie das Programm "Meat/Fleisch" und starten Sie den Garvorgang mit der Taste "Start".
3. Nach Beendigung des Garvorgangs sofort servieren.



## Getrocknete Früchte-Chips

Kochzeit: 4 Stunden - Für 1-2 Personen

### Zutaten:

- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Kiwi

### Zubereitung:

1. Die Früchte in Scheiben schneiden.
2. Die Früchte in die Bratpfanne legen und diese in die Basis einsetzen.
3. Wählen Sie das Programm "Dry Fruits/Trockenfrüchte" und starten Sie den Dörr-Vorgang mit der Taste "Start".
4. Falls erforderlich, schließen Sie die Haube und setzen Sie den Garvorgang für weitere 2 Stunden fort.

# ZUBEREITUNG VON VERSCHIEDENEN SPEISEN

Das Gargut benötigt je nach Form und Größe unterschiedliche Garzeiten. Möglicherweise müssen Sie die empfohlenen Garzeiten verlängern oder verkürzen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Geflügel	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Hähnchenflügel (ca. 900 g, mit Knochen)	Hoch	10-14mins	Einmal wenden
Hähnchenwürstchen (ca. 340g, 4 Würste)	Hoch	5-6mins	Einmal wenden
Truthahn-Burger (4 Bratlinge, je ca. 115 g)	Hoch	11-13mins	Nicht wenden

Rind	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Filet Mignon (4 Stück, je ca. 200 g)	Hoch	12-15mins	Einmal wenden
Hot dogs (4 Stück)	Hoch	3-5mins	Einmal wenden
Flat iron oder flank steak (2 Steaks, je ca. 200 g)	Hoch	7-10mins	Einmal wenden
Ribeye (2 Steaks, je ca. 200 g)	Hoch	8-10mins	Einmal wenden
Rinderfilet (2 Steaks, je ca. 200 g)	Hoch	7-9mins	Einmal wenden

Schweinefleisch, Lamm und Kalbfleisch	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Würstchen (6 Würstchen, je ca. 100 g)	Niedrig	8-12mins	Einmal wenden
Lammkarree (4 Stück)	Hoch	12-14mins	Einmal wenden
Schweinekoteletts (4 Koteletts ohne Knochen, ca. 225 g)	Hoch	14-16mins	Einmal wenden
Schweinefilet (2 Filetstücke, je ca. 500 g)	Hoch	15-20mins	Einmal wenden
Kalbskoteletts (4 Koteletts mit Knochen, je ca. 120 g)	Hoch	8-12mins	Einmal wenden

Fisch und Meeresfrüchte	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Heilbutt (4 Filets, je ca. 140 g)	Max	6-9mins	Nicht wenden
Austern(12 Stück)	Max	5-7mins	Nicht wenden
Kabeljau oder Schellfisch (4 Filets, je ca. 140 g)	Max	8-10mins	Nicht wenden
Jakobsmuscheln (12 Stück, ca. 450 g)	Max	5-8mins	Einmal wenden
Garnelen (etwa 450g)	Max	3-5mins	Nicht wenden
Schwertfisch oder Thunfisch (4 Filets, je ca. 160 g)	Max	6-8mins	Nicht wenden

Gefrorenes Geflügel	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Hühnerbrüste (4 Brüste ohne Knochen, ca. 225 g)	Mittel	20-25mins	2 -3 mal wenden
Hähnchenschenkel (4 Stück, mit Knochen, ca. 225 g)	Mittel	25-28mins	2 -3 mal wenden

Gefrorenes Rind	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Filet Mignon (2 Stück, je ca. 200 g)	Mittel	15-17mins	2 -3 mal wenden
NY strip (2 Steaks, je ca. 400g)	Mittel	18-24mins	2 -3 mal wenden
Ribeye (2 Steaks, je ca. 400 g)	Mittel	18-22mins	2 -3 mal wenden

Gefrorenes Schwein	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Schweinekoteletts (ohne Knochen, ca. 225 g)	Mittel	20-23mins	2 -3 mal wenden
Schweinefilet (1 ganzes Filet, ca. 450 g)	Mittel	20mins	2 -3 mal wenden
Würstchen (roh) (6 Würstchen, je ca. 100 g)	Niedrig	10-14mins	Einmal wenden

Früchte	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Avocado (3 Stück)	Hoch	4-5mins	Nicht wenden
Bananen (4 Stück)	Max	2mins	Nicht wenden
Zitronen und Limetten (5 Stück)	Max	3mins	Nicht wenden
Mango (4-6)	Max	4mins	Nicht wenden
Melone (6 Spieße)	Max	4mins	Nicht wenden
Ananas (6-8 Scheiben )	Max	7-9mins	Nicht wenden
Steinfrüchte wie Pflaumen, oder Pfirsiche (4-6 Stück)	Max	10-12mins	Nicht wenden

Bread & Cheese	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Brot (2-3 Scheiben)	Max	3-4mins	Nicht wenden
Halloumi Käse(450g)	Hoch	4mins	Nicht wenden

Gefrorene Meeresfrüchte	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Heilbutt (4 Filets, je ca. 160 g)	Max	14-16mins	Einmal wenden
Lachs (4 Filets, je ca. 120 g)	Max	10-13mins	Einmal wenden
Garnelen (etwa 450g)	Max	4-6mins	Nicht wenden

Gefrorene Veggie-Burger	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Veggie-Burger (4 Bratlinge, je ca. 115 g)	Hoch	8-10mins	Einmal wenden

Vegetables	Temperatur	Kochzeit	Anleitung
Baby-Pak-Choi (etwa 400 g)	Max	9-11mins	Einmal wenden
Paprikaschoten (3 Stück)	Max	10-12mins	Einmal wenden
Brokkoli (2 Köpfe, ca. 400 g)	Max	10mins	Nicht wenden
Rosenkohl (ca. 900 g)	Max	12-15mins	Einmal wenden
Möhren (etwa 680g)	Max	12mins	Nicht wenden
Blumenkohl (1 Kopf, etwa 400 g)	Max	12-15mins	Nicht wenden
Maiskolben (4-5 Stück)	Max	10-13mins	Einmal wenden
Champignons (etwa 400 g)	Max	5-7mins	Nicht wenden
Aubergine (1 große, ca. 400g)	Max	10-12mins	Einmal wenden
Grüne Bohnen (ca. 680 g)	Max	8-10mins	Nicht wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (5 Stück, halbiert)	Max	10-12mins	Nicht wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (1-2 Stück, in Scheiben geschnitten)	Max	2-4mins	Einmal wenden
Portobello-Pilze (4 Stück)	Max	8mins	Einmal wenden
Kürbis oder Zucchini (4-5 Stück, ca. 680 g)	Max	12-16mins	Einmal wenden
Tomaten (5 Stück)	Max	8-10mins	Nicht wenden



# TurboAir Grill

Smart Cyclonic Air Fryer Grill



Seit seiner Einführung in Europa vor über 30 Jahren produziert TurboTronic® die beste Küchen- und Haushaltselektronik. Alle TurboTronic®-Produkte sind auf eine außergewöhnlich lange Lebensdauer ausgelegt, so konzipiert, dass sie einfach zu bedienen sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen erbringen.