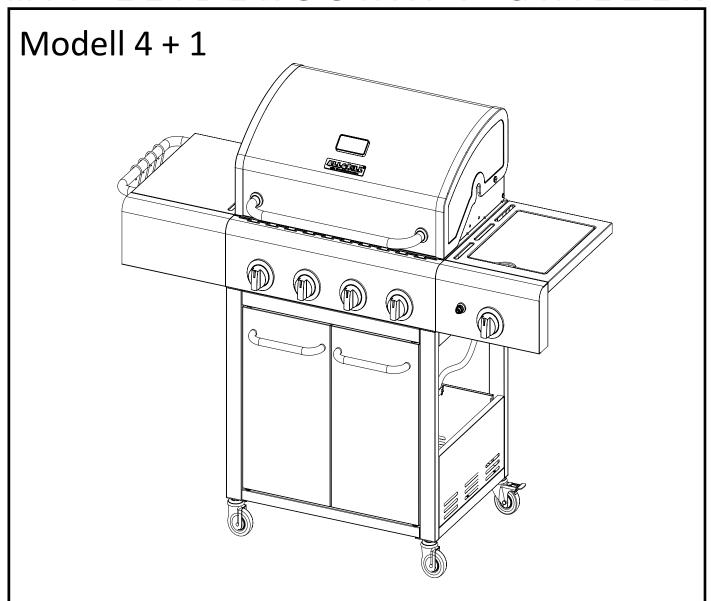
ALLGRILL®

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



ALL'GRILL MODELL: FESTIVAL BASIC-LINE

Model Nr.: 100025



Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung!

Betriebsanleitung

VOR DER INBETRIEBNAHME:



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.



Nur zur Verwendung im Freien.



Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.



Veränderungen an dem Gerät können zu Gefährdungen



führen! Vom Hersteller oder seinem Vertreter



verplombte Teile bitte unverändert lassen.

GEFAHRENHINWEIS:

- 1. Bei Gasgeruch:
- 2. Gaszufuhr zum Gerät abschalten.

Offene Flammen löschen, Verwendung von elektrischen Geräten vermeiden.

- 3. Haube öffnen und den Bereich lüften.
- 4. Gasleitungssystem mit Seifenlösung auf Lecks absuchen.
- 5. Riechen Sie nun noch immer Gas, nehmen Sie unverzüglich Kontakt zu Ihrem Gaslieferanten oder einen Fachmann auf.

WICHTIGER HINWEIS:

Feuer- oder Explosionsgefahr bei

Nichtbeachtung folgender Anweisungen.

ist verantwortlich für Der Benutzer den sachgerechten Aufbau, den Anschluss und die Wartung des Grills. Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung kann zu schwerwiegenden Personen- oder Sachschäden führen.

Änderungen oder Missbrauch des Geräts oder Nichtbeachtung der Anleitungen können Gefahren mit sich bringen und setzen die Gewährleistung außer Kraft.

WARNUNG:



🕂 Auch von außen zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.



Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten dürfen nicht in der Nähe des Grills aufbewahrt werden.



Mindestabstand 5 m!



Niemals ohne Fettschublade arbeiten!

Den Grill ohne oder mit herausgezogener Fettschublade / Fettauffangwanne betreiben. LEBENSGEFAHR!

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für künftiges Nachschlagen auf.

Inhalte

1. Technische Daten	4
2. Sicherheitshinweise	5
3. Explosionszeichnung und Stückliste	6
4. Montageanleitung	11
5. Anschluss an die Gasflasche	21
6. Betriebsanleitung	23
7. Reinigung und Wartung	26
8. Fehlerbeseitigung	28
9. Garantie + Gewährleistung	29
0. Weitere Informationen + Rezepte	30

1. Information



C € 0063/21 CS7897

Modell Nr./Art.Nr : PG-40407S0LS/100025

ACHTUNG:

arbeiten.

1. Nur zur Verwendung im Freien.

2. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.

3. Alle zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kinder sind fernzuhalten.

4. Gasflasche immer entfernen bei nicht Benutzung.

5. Niemals ohne Fettauffangwanne

Gas Art:

Zündung:

G30/G31 CAT: I3 B/P (Butan/Propan)

50mbar

Leistung & Gasverbrauch:

15.5 kw bei 1.11 kg / h

220 - 240V , 50-60 Hz

Serien-Nr.: 2021

WEEE Reg. Nr.: DE 41898675

BS EN498-2012 Für Grillgeräte Gasbetrieb nur zur Verwendung im Freien.

Hergestellt für: B.M.S. - Burger GmbH; Bahnholzstr. 20; 75249 Kieselbronn; www.allgrill.de

Made in PRC

Hinweis / Empfehlung

Bitte nach Benutzung und Abkühlung des Grills den Grill immer mit einer geeigneten Wetterschutzhülle abdecken. Auch wenn der Grill überdacht oder in einem Raum aufbewahrt wird.

Art. Nr. 77633 Wetterschutzhülle wird empfohlen.

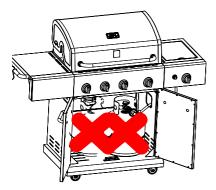
So haben Sie viel länger Freude und Spass an Ihrem ALL'GRILL

Ihr Fachhandelspartner:

2. Sicherheitshinweise



- Lagern Sie keine Ersatzgasflasche beim oder in der Nähe des Gasgrills.
- Die Gasflasche sicher und eben aufstellen und achten Sie auf die max. mögliche Größe
- Lagern Sie die Ersatzgasflasche nicht unter dem Gasgrill.
- Minimalabstand der Gasflasche vom Grill ist 0.15 m, und sollte 1.5 m nicht überschreiten. Und niemals ohne Fettschublade arbeiten!



Immer nur eine Flasche im Unterschrank!

- ■Wenn die oben genannten 4 Punkte nicht genau eingehaltet werden, kann es zu einem Schaden an Personen und Gegenständen führen.
- Wenn eine Gasleckung gesehen, gehört oder gerochen wird sofort reagieren und die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- ●Lagern von anderen brennbaren Stoffen im Umkreis von 5 m von diesem Gerät ist verboten!
- Bewegen Sie den Grill nicht während der Nutzung.
- Nach Gebrauch drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab.
- Niemals die Be-/Entlüftungsöffnungen des Grillwagenfachs zustellen/abdecken.



Für sichere Awendung bitte vermeiden

- Kinder und Haustiere sind immer vom Grill fernzuhalten Gefahr!
- Max. Geschirrgröße auf dem Seitenbrenner ist Ø 280 mm.
- Grilloberfläche immer von brennbaren Materialien freihalten.
- ●Blockieren Sie nicht die Entlüftungsöffnungen des Grills oder Seitenbrenners.
- Verwendung des Gerätes nur im Freien!
- Dieses Gerät ist nur zum Betrieb mit handelsüblichen Gasflaschen geeignet.
- Sicherheitsabstand von 1 m zu anderen Gegenständen bei Betrieb ist immer einzuhalten.

Achtung

- Niemals einen Brenner mit geschlossenem Deckel anzünden. Gaskonzentration innerhalb vom geschlossenen Deckel ist gefährlich. EXPLOSIONSGEFAHR!
- Vor der Bewegung des Grills Ventil zur Gasflasche immer schließen.

3. Explosionsansicht & Hardware-Stückliste

Nr.	Beschreibung	Stk.	Nr.	Beschreibung	Stk.
1	Seitenbrenner Deckel	1	31	Türteil	1
2	Seitenbrenner Deckelteil	2	32	Türteil	1
3	Seitenbrenner Rost	1	33	Tür	1
4	Seitenbrenner Teil	1	34	Türgriffe	2
5	Zündung Kabel, Seitenbrenner	1	35	Tür	1
6	Seitenbrenner Teile	2	36	Blende	1
7	Hauptseitenbrenner	1	37	Seitenteil	1
8	Rechtes Seitenteil	1	38	Seitenteil	1
9	Rechte Front	1	39	Seitenteil	1
10	Elektro Zündungsmodul	1	40	Frontteil	1
11	Frontblende	1	41	Seitenteil	1
12	Gasventil Hauptbrenner	1	42	Halterung	1
13	Seitenbrenner Schlauch	1	43	Drehknopf	1
14	Gasventil Seitenbrenner	1	44	Hauptteil	
15	Ventile Hauptbrenner	1	45	Gummiteile	
16	Regler	1	46	Deckelteil	1
17	Kontrollknopf Blende	1	47	Schild	1
18	Kontrollknopf	1	48	Teile	2
19	Ventil	1	49	Deckel	
20	Ringe	4	50	Deckelteile	2
21	Knöpfe	4	51	Ringe	2
22	Türmagnet	2	52	Ringe	2
23	Platte	1	53	Handgriff	1
24	Rollenteile	2	54	Ablage	1
25	Rollenfeststeller	2	55	Grillroste	2
26	Rollen	2	56	Flammabweiser	4
27	Rollen	2	57	Brennerteil	1
28	Stift	1	58	Hauptbrenner	4
29	Seitenteil	1	59 60	Fettschale/Teil	1
30	Seitenteil	1	61 62	Blende—Anzündstab mit Kette	1

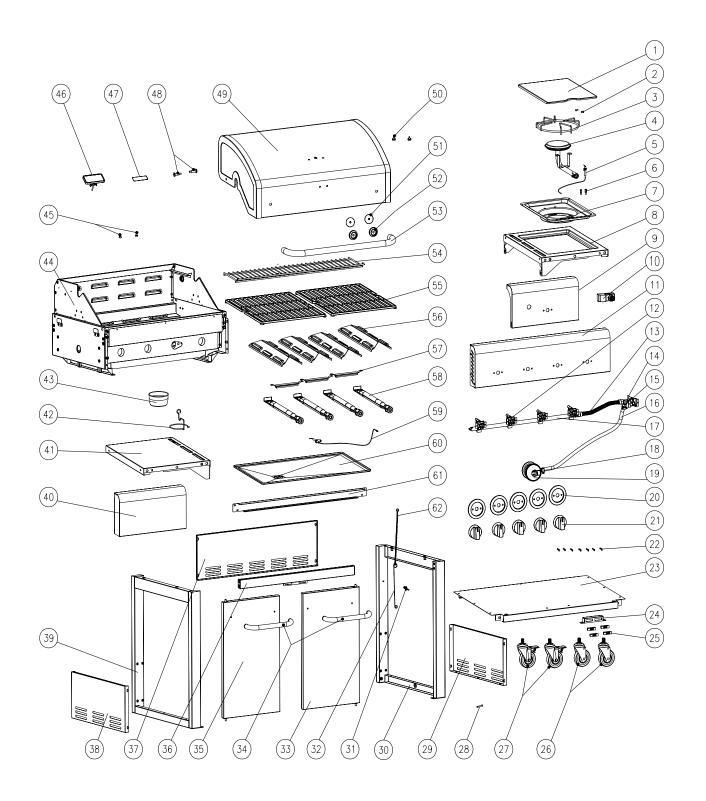
Nicht abgebildet

Schrauben Packung	1
Anleitung	1

ANMERKUNG:

Einige Grillteile, die in der Liste gezeigt werden, können im Aussehen und von der Menge abweichen, da sich Grillmodelle unterscheiden können.

EXPLOSIONSZEICHNUNG



VOR DER MONTAGE

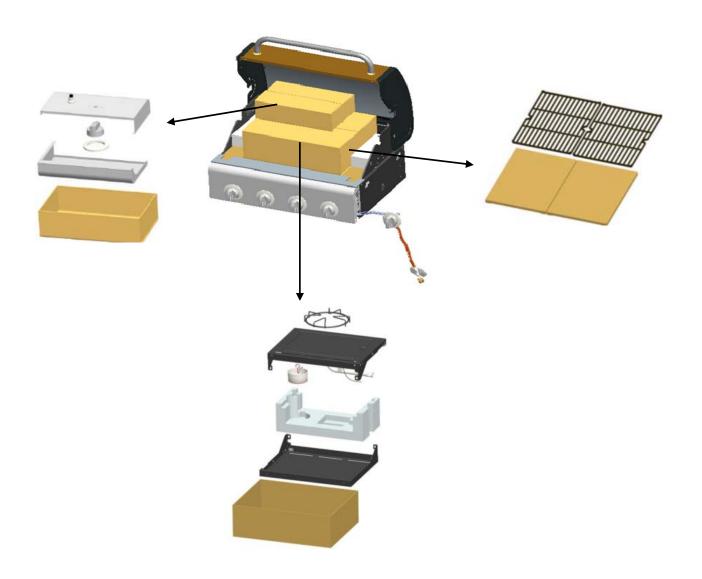
BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN UND BEACHTEN SIE ALLE TEILE WIE ABGE-BILDET DER REIHE NACH AUSZUPACKEN

Schritt 1: Öffnen Sie Paket 2 von 2, indem Sie mit einer Schere an den Rändern hinunter schneiden. Den Kleinteilesatz, Handbuch, sowie Unterbau und alle weiteren Teile nacheinander herausnehmen. Alle Verpackungsmaterialien zunächst entfernen, die zwei Rollen mit Bremse vom linken Styroschaum und zwei Rollen vom rechten Styroschaum herausnehmen. Immer zu Ihrer eigenen Sicherheit Schutzhandschuhe tragen.



VOR DER MONTAGE

Step 2: Öffnen Sie Paket 1 von 2 Hauptgrill mit allen weiteren Zubehörteilen zur Montage. Linken und rechten Styroschaum vom Hauptgrill entfernen. Deckel öffnen und die Kisten und verpackte auspacken. Alle Verpackungsmaterialien entfernen Roste und kompletten alle anderen Teile auspacken. Auch hier und zum Aufbau Schutzhandschuhe tragen. Auch später und bei der Reinigung immer Schutzhandschuhe tragen.



MONTAGE

BITTE LESEN SIE DIE MONTAGEANWEISUNGEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN UND MONTIEREN SIE DEMENTSPRECHEND

Nötige Werkzeuge:

- → Verstellbare Schraubenschlüssel (nicht vorhanden)
- ★ Schraubendreher (nicht vorhanden)
- ★ Kombischlüssel (nicht vorhanden)

Die folgende Hardware ist in der Blisterpackung vorhanden:

Art.	Beschreibung	Figur	Menge
1	M4X10 Schraube		23 Stk.
2	M6X13 Schraube		16 Stk.
3	M6 Druckscheibe		8 Stk.
4	M5 Flachscheibe		4 Stk.
5	AAA Batterie		1 Stk.
6	M5X10 Schraube	4	6 Stk.

4. MONTAGEANLEITUNGEN



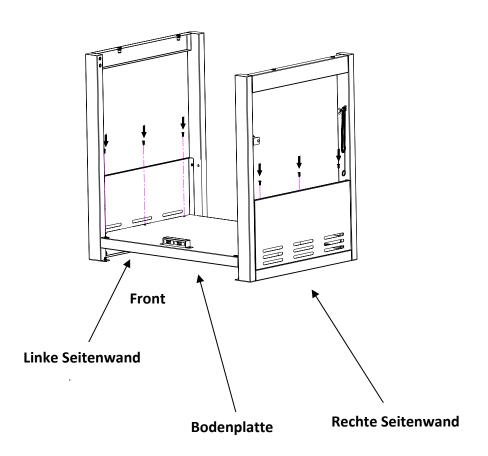
UNTERBAU

- Bauen Sie die Bodenplatte an die linke und rechte Seitenwand mit (6) M4x10 Schrauben.
- Bitte noch nicht völlig festschrauben. Wagen wird nicht eben sein. Dies wird korrigiert wenn die Rückwand montiert wird!
- Schrauben Sie den Türmagnet an mit (2) M4x10 Schrauben.





M4x10 Schraube 12 Stk.



2

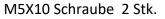
Wagen / Unterbau

- Hintere Seitenwand am linken und rechten Panel Bausätze mit (4) M4x10 Schrauben befestigen.
 - (A) Hintere Seitenwand am unteren Unterbau mit (1) M4x10 Schrauben befestigen.
 - (B) Den Wagen umdrehen. Die Löcher des unteren Unterbaus mit den Fußlöchern abgleichen.
- Die Seiten des unteren Unterbaus an den vier Füßen mit (4) M6x13 Schrauben befestigen. (C) Die Enden der zwei vorderen Füße am unteren Regal mit (2) M5x10 Schrauben befestigen. (C)
- Die Rollen in jedem unteren Ende der Füße einschrauben. Wichtig: Die Rollen mit Bremsen sollen auf die hintere Seite montiert werden. Mit Schlüssel alle Schrauben gegen den Uhrzeigersinn festziehen. (D)



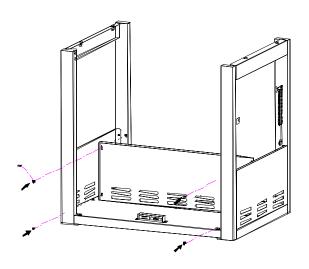


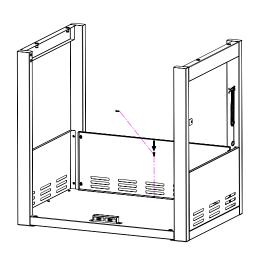


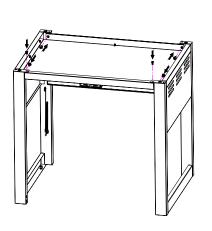


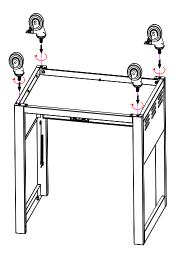


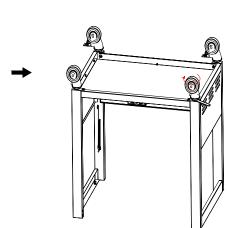
M6X13 Schraube 4 Stk.











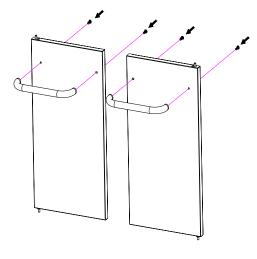
3

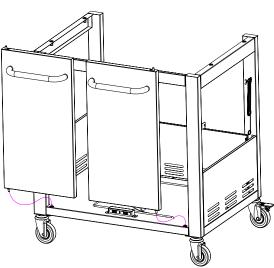
Vordere Türen

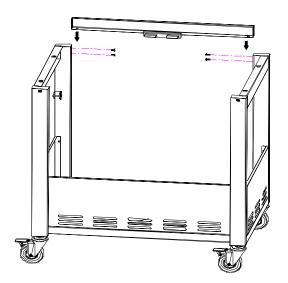
- Wagen aufrecht stellen.
- Türklammerlöcher mit vorderen Füßenlöchern abgleichen. Türklammer an linke und rechte Seitenwand mit (4) M4x10 Schrauben befestigen. Wichtig: So die Klammern befestigen, dass die Magnete unten sind.
- Die an den Türen vormontierten Schrauben und Unterlagsscheiben entfernen und benutzen um die Griffe an den Türen anzubauen.
- Den Türscharnierbolzen in den Löchern des hinteren Regals einsetzen. Den oberen Türstift runterdrücken, ihn unter der Bohrung im Türhaltewinkel ausrichten und Stift freigeben damit es sich in der Bohrung einsetzen lässt. Wiederholen Sie das für die andere Tür.
- Anmerkung: Wenn die Türen schief sind oder nicht sauber schließen, lösen Sie die Schraube an der / den Türen wieder und richten erneut korrekt aus! Entsprechende Toleranzen sind hier normal und können nicht vermieden werden.
- IHR GRILL HAT GEWISSE TOLERANZEN UND SPALTMAßE DAS IST NORMAL!



M4x10 Schrauben 4 Stk









Grill (Hauptteil) auf Unterbau / Unterwagen—HOCHZEIT!

- Dieser Schritt erfordert zwei Personen um den Grillkorpus anzuheben und in Position auf den Unterbau zu bringen.
- Die Transportsicherungen entfernen, die den Schlauch an der Unterseite des Grillkorpus befesti -gen. Schlauch und Anzünderleitungen zur Seite des Grillkorpuses herausziehen. Den Grillkorpus auf den Unterbau sorgfältig senken. Sicherstellen, dass alle Leitungen außerhalb des Wagens hängen. Deckel öffnen und Korpus zum Wagen mit (4) M6x13 Schrauben und M6 Druckscheiben befestigen.

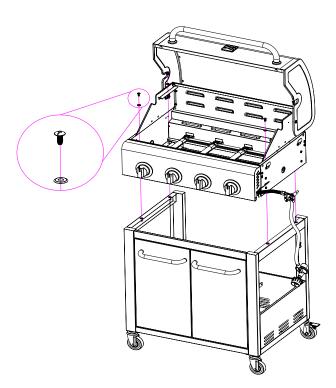


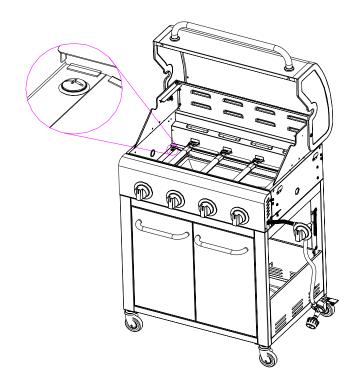




M6x13 Schrauben 4 Stk

M6 Druckscheiben 4 Stk





Linkes Seitenteil

- Seitenteil mit (2) M5x10 Schrauben und M5 Unterlegscheiben befestigen (A)
- Seitenteil auf Haltenwinkel an der linken Seite des Korpus hängen.
- Seitenteil zum Grillkorpus wie folgt anbringen:
- Von innen mit (2) M6x13 Schrauben und M6 Druckscheiben. (B)
- Von außen mit (2) M6x13 Schrauben (C) befestigen
- Bedienteil mit (1) M4x10 Schraube anbringen (C)





M5x10 Schrauben 2 Stk





M6x13 Schrauben 4 Stk





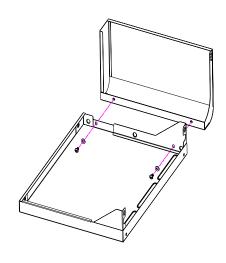
M4x10 Schrauben 1 Stk

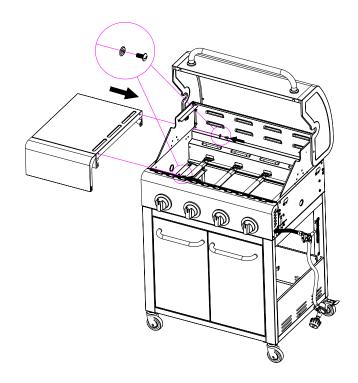


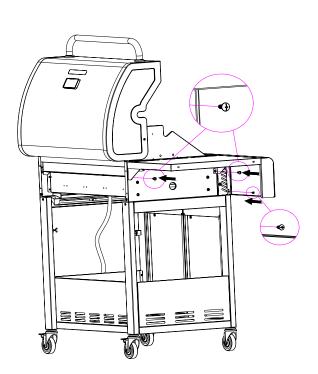
M5 Unterlegscheiben 2 Stk











Rechtes Seitenteil

- Vor dem Zusammenbauen und der Befestigung des rechten Seitenteiles mit dem Seitenbrenner, Gitter vom Seitenbrenner entfernen.
- Bedienteil zum rechten Seitenteil mit (2) M5x10 Schrauben, und M5 Flachscheiben. (A)
- Einhängen rechtes Seitenteil auf die Haltewinkel der rechten Seiten des Grillkorpus.
- Seitenteil zum Grillkorpus wie folgt anbringen: Von innen nach außen zum Grillkorpus mit (2) M6x13 Schrauben und M6 Druckscheiben (B)
- Von außen nach innen zum Grillkorpus mit (2) M6x13 Schrauben. Bedienteil zum Seitenteil mit (1) M4x10 Schraube anbringen (C)







M5x10 Schrauben 2 Stk.

M5 Flachscheiben 2 Stk.

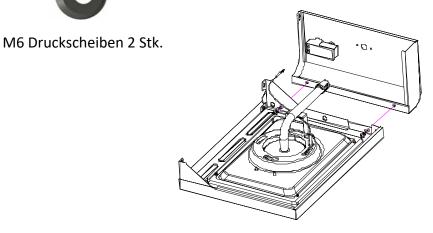


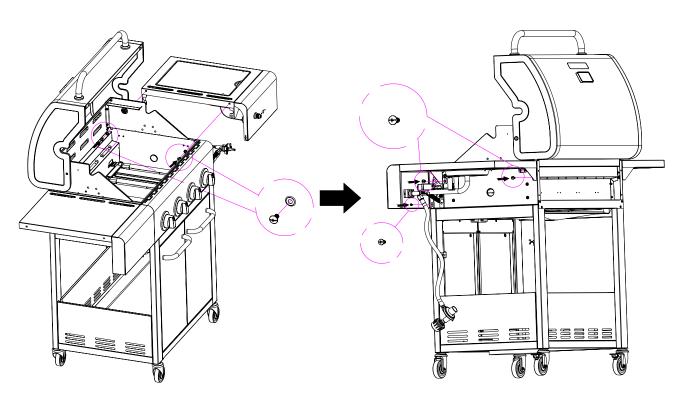




M6x13 Schrauben 4 Stk.

M4x10 Schraube 1 Stk.





7

Seitenbrenner

- Seitlichen Brenner in seitlicher Ablage lösen (B). Um zu lösen, die zwei vorderen Schrauben, die den Seitenbrenner im Platz halten, abschrauben und entfernen. (A) Anmerkung: Elektrodenschraube zur Zündung nicht lösen!
- Die 2 vormontierten Schrauben entfernen und sie auf die Seite legen. (C)
- Ventilschaft durch Bohrung im Bedienteil einsetzen. (D) Anzeige zum Bedienteil mit den 2 Schrauben anbringen. (E) (nur aufstecken!)
- Seitenbrennerschlauch über das Ventil setzen und überprüfen, dass das Ventil einfach im Gaszufuhrrohr sitzt (F) (ohne Dichtung).
- Steuerdrehknopf auf Seitenbrenner Ventilschaft drücken. (G)

















Rost aufsetzen (H)



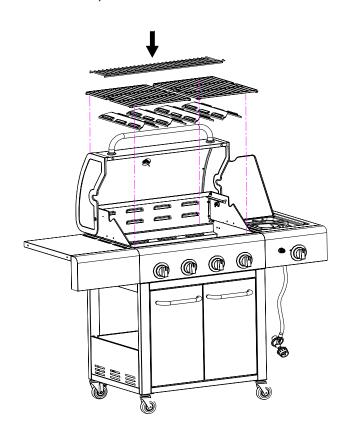


Kabel an Zündbox anschließen (I)

8

Hitzeverteiler, Grillrost und Warmhalteablage

- Hitzeverteiler-Abschirmbleche über Brenner setzen, indem Sie die Vorsprünge in die Schlitze in der Frontseite zum Grillkorpus einsetzen.
- Gussgrillroste über Brenner setzen. Sie passen in Grillfläche in jeder Richtung.
- Abschließend den Warmhalterost, sowie die Zündbatterie AAA einsetzen (J).



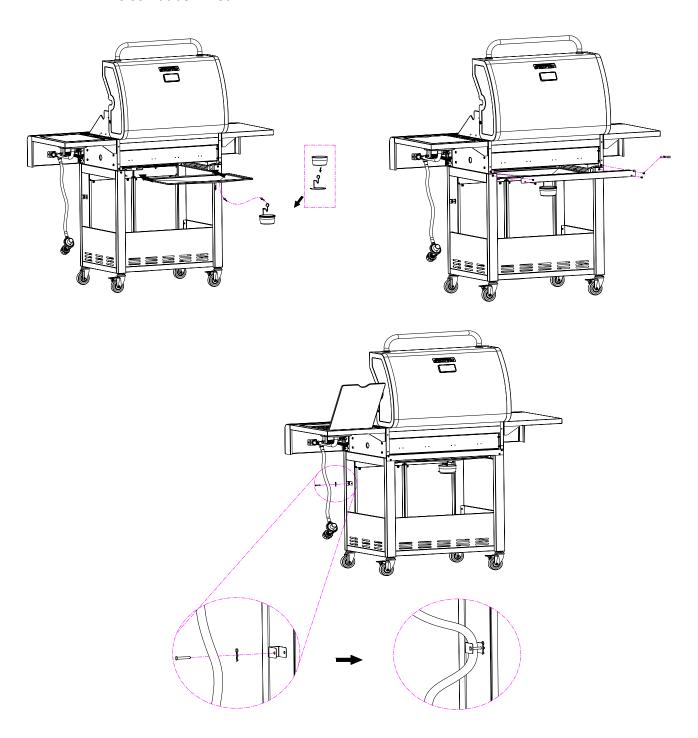


Fettschale, Fettbehälter

- Fettbehälter einhängen. Fettschale an der Unterseite der Grillbox von der Rückseite einschieben. Sicherstellen, dass die Ablaufbohrung auf der rechten Seiten (von der Rückseite des Grills gesehen) ist. Fettschale in Fettschalenschiene einschieben.
- Schienenbohrungen mit Bohrungen auf unterhalb der Feuerbox ausrichten. Schiene mit (4) M4x10 Schrauben befestigen. Reglerschlauch durch den Schlauchhaltewinkel auf rechtem vorderem Bein einziehen und mit Keilstift entsprechend einstellen.



M4X10 Schrauben 4 Stk



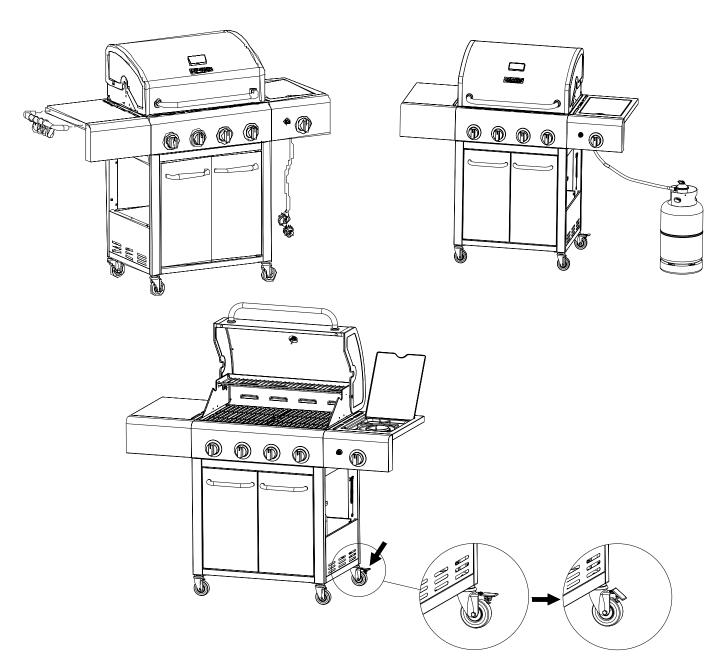
10

Seitlicher Handgriff und Gasflasche

■ Zwei Schrauben aus dem Handgriff herausnehmen, die Haken auf den Handgriff setzen, den Handgriff mit Haken auf der Seitenablage zusammenbauen.

Gasflasche:

■Vor der Befestigung zum Grill und zum Regler führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Wenn der Grill in der gewünschten Position ist, die Fußrollenbremsen verriegeln; dieses hilft dem Grill, am gewünschten Platz zu bleiben.





CAUTION



Immer die Fettmengen beim Grillen überprüfen und gegebenenfalls zwischendurch reinigen um Fettbrand zu vermeiden. Fettschale vor Überlaufen öfters prüfen!



CAUTION



Auf korrekte Gasflaschenmontage nach Herstellerangabe ist zu achten!

Wir empfehlen immer die 8 kg BBQ- Gasflasche!

5. Anschließen an die Gasflasche mit Regler und Schlauch

Dieser ALL'GRILL ist schon anschlussfertig mit Gasschlauch und Gasdruckminderer ausgestattet! Sie müssen die ordnungsgemäßen Druckregler und Gasflaschen verwenden um einen sicheren und wirkungsvollen Betrieb der Grillstation zu gewährleisten. Die Verwendung unsachgemäßer oder fehlerhafter Druckregler ist gefährlich und jegliche Gewährleistung erlischt.

Anschluss an die Niederdruckgasflasche

Vergewissern Sie sich zunächst, dass Gasflaschenkopf, Druckreglerventil, und Brenner rückstandslos sauber sind. Schließen Sie die Gasleitung mit Hilfe des Drehknopfes an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch dabei keinen Drall bekommt. Nach dem Anschluss der Grillstation an die Gasflasche ist eine Lecksuche vorzunehmen.

Bei Rückfragen kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhandelspartner oder Gasfachmann

Achtung: Beiliegender Gasdruckminderer nicht in der Schweiz benutzen!

Trennen von der Niederdruckgasflasche

Bevor Sie die Grillstation von der Gasflasche trennen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Ven. I der Gasflasche GESCHLOSSEN ist. Trennen Sie die Gasleitung von der Niederdruckgasflasche, indem sie den Drehknopf der Gasleitung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis er lose ist.

Gefahrenhinweis: Beim Anschließen und Trennen von Gasflaschen ist darauf zu achten, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

Lecksuche (in einem gut durchlüfteten Bereich durchführen)

Vergewissern Sie sich, dass alle Stellschalter am Grill auf OFF stehen. Ventil der Gasflasche öffnen.

Zur Lecksuche alle Anschlussstellen des Gasleitungssystems, einschließlich Vetilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Druckregleranschlüsse mit einer Seifenlösung einpinseln.

Niemals Lecksuche mit Hilfe einer offenen Flamme durchführen!

Dort, wo sich eventuell Blasen der Seifenlösung bilden, befindet sich ein Leck. Das Ventil der Gasflasche zudrehen, die Leckstelle anziehen. Die Lecksuche noch einmal durchführen.

Sollten sich an dem vorherigen Leck noch einmal Blasen bilden, bitten Sie ihren örtlichen Gaslieferanten um Hilfe. Lecksuchen sind bei jedem Gasflaschentausch oder Anschluss und darüber hinaus einmal jährlich durchzuführen.

6. Betriebsanleitung

Bevor Sie das Ventil öffnen, überprüfen Sie die Festigkeit von der Kupplungsmutter.

Bewegen Sie den Grill nicht während des Gebrauches oder wenn er noch heiß ist.

Max. Beladung vom Seitenregal sind 7,5 kg.

Fettablage muss in den Grill eingefügt werden und nach jedem Gebrauch geleert werden. Entfernen Sie nicht die Fettablage bis der Grill abgekühlt ist.

Säubern Sie den Grill nicht wenn er heiß ist.

Lagern Sie keine Objekte oder Materialien innerhalb des Grillwagens.

Trennen Sie die Gasflasche immer ab wenn der Grill nicht in Verwendung ist.

Bei Problemen sehen Sie in der "Fehlerbeseitigung" nach.

CAUTION



- Benutzen Sie kein Wasser bei einem Fettbrand.
- Wenn sich ein Fettbrand entwickelt drehen Sie die Gaszufuhr sofort ab.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
 Wenn der Grill nicht regelmäßig gesäubert wurde, kann ein Fettbrand auftreten und Schaden des Grills verursachen.
- Am Besten den Grill immer nach Gebrauch ca. 5 Min. auf voller Heizstufe abbrennen und danach reinigen. Überschüssiges Fett und Öl immer vorab beseitigen.

Den Grill anzünden

- ▲ Lehnen Sie sich nicht an und über den Grill.
- 1. Vor dem Anzünden die Haube öffnen.
- 2. Die Gasflasche aufdrehen.
- Stellknopf hineindrücken auf HI und auf den elektronischen Anzündungsknopf für 2 - 5 Sekunden drücken.
- 4. Wenn der Brenner nach 5 Sekunden noch nicht angezündet ist, drehen Sie den Drehknopf auf "OFF" um und warten Sie 5 Minuten, dann wiederholen Sie den Anzündungsverlauf.

Wenn die Flamme brennt, regulieren Sie sie mit dem Stellschalter auf die gewünschte Hitze.

Wenn der Anzünder nicht funktioniert, befolgen Sie die Zündholz-Anzünderanleitung



Trennen Sie immer die Gasflasche vom Grill bei Nichtbenutzung!



CAUTION



- Mit Zündholz anzünden
- 1. Vor dem Anzünden die Haube öffnen.
- Ein Zündholz in den Zündholzhalter stecken. (Hängt auf der Seite des Unterbaus — Tür innen).

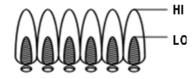
Das Zündholz durch den Grillrost und vorbei am Flammenverteiler an die linke Seite des Brenners heranführen den Sie anzünden wollen.

- Stellknopf hineindrücken und auf HI drehen. Seien Sie sicher, dass der Grill angezündet ist.
- 4. Zünden Sie die anderen Brenner mit den gleichen Anweisungen an.



Brennerflammen-Überprüfung

Grillrost und Flammenabweiser entfernen.
Brenner anzünden, Knöpfe von HIGH auf
LOW drehen. Sie sollten eine kleinere
Flamme in der LOW Position als in der HIGH
sehen. Brennerflammenüberprüfung am
Seitenbrenner auch durchführen. Flamme vor
jedem Gebrauch immer überprüfen. Wenn
nur niedrige Flamme kommt, auf den
"Plötzlichen Abfall oder niedrige Flamme" in
der "Fehlerbeseitigung" nachlesen



Grill aufstellen

Alle Drehknöpfe auf Aus stellen.

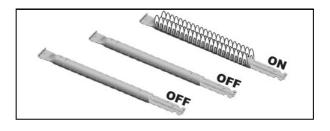
Zünder kontrollieren

- Gas an der Gasflasche abstellen. Elektronische Zünder drücken und halten. "Klicken" sollte gehört oder Funken gesehen werden.
- DIE FEHLERBESEITIGUNG nachschlagen wenn kein Klicken zu hören oder Funken zu sehen sind.
- Auf jeden Fall muss hierzu die AAA Batterie an der Frontblende eingelegt sein und genügend Strom vorhanden sein!

Ventile sollten immer frei und ohne besonderen Kraftaufwand zu betätigen sein!

Schlauch kontrollieren

 Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch ob die Schläuche geschnitten oder brüchig sind.
 Beschädigte Schläuche ersetzen bevor Sie den Grill verwenden.

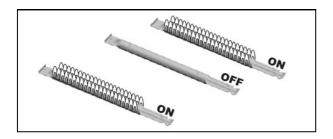


1 Brenner in Betrieb — Niedertemperaturgaren Kochen und Grillen mit direkter oder indirekter Hitze.

Bestens für kleinere Mahlzeiten. Verbraucht weniger Gas.

Indirekte Kochanweisungen

- Immer mit geschlossenem Deckel arbeiten.
 Durch Wetterbedingungen können sich Grill-, Koch- und Garzeiten verändern.
- Während kalter und windiger Witterung kann die Tempatureinstellung erhöht werden um genügend Temperatur zu erreichen.



2 Brenner in Betrieb - Niedertemperaturgaren:

Bestes indirektes Kochen und Grillen Ideal für langsames Grillen, Garen und Backen!

7. Reinigung und Wartung

Grillstation nach jedem Gebrauch und besonders nach langen Lagerzeiten gründlich reinigen.

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass alle Bestandteile genügend abgekühlt sind. Die heiße Grillstation niemals mit Wasser besprühen um sie so abzukühlen.

Heiße Bauteile niemals ohne Schutzhandschuhe anfassen.

Damit Sie an Ihrer Grillstation lange Freude haben, empfehlen wir Ihnen sie abzudecken, wenn sie über eine längere Zeit im Freien stehen bleiben soll, besonders natürlich in den Wintermonaten.

1. Grillroste

Mit heißem Seifenwasser reinigen. Speisereste mit einer milden Reinigungspaste und einem nicht scheuernden Spülschwamm entfernen. Sorgfältig unter klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.

2. Wartung der Brenner

Bei normalem Gebrauch halten Sie den Brenner dadurch sauber, dass Sie Kochreste "wegbrennen". Einmal im Jahr sollte der Brenner jedoch ausgebaut und gereinigt werden oder auch wenn es zwischendurch einfach nötig ist. Besonders sollten die Düsen und Verteilerröhren nicht von Rückständen und Insekten zugesetzt sein. Solche Rückstände mit Pfeifenputzern entfernen. Mit einer Drahtbürste entfernen Sie Rostansatz auf den Brenneroberflächen. Beim Wiedereinbau der Brenner müssen sie sorgfältig vorgehen und sich vergewissern, dass die Eindüsrohre gut mit den Ventilen verbunden sind.

3. Gehäuse der Grillstation

Entfernen Sie regelmäßig Schmier- und Fettrückstände mit einem nicht kratzenden Plastikoder Holzschaber von dem Gehäuse. Dabei muss gar nicht das ganze Fett entfernt werden. Ist doch einmal eine Vollreinigung erforderlich, verwenden Sie heißes Spülwasser und Spültücher, Bürsten mit Nylonborsten. Vor der Vollreinigung müssen die Grillroste und Brenner ausgebaut werden. Die Gasleitungen und Stellmechanismen nicht ins Wasser tauchen. Überprüfen Sie das

Gasleitungssystem auf Lecks und die Brennerfunktion, nachdem Sie alles wieder sorgfältig eingebaut haben.

4. Stabilitätsprüfung

Es empfiehlt sich, die Verschraubungen einmal im Jahr zu überprüfen und gegebenenfalls nachzuziehen.

Abbrennen (Pyrolysereinigung) des Grills!

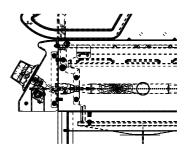
SPINNEN-GEFAHR

TATSACHE: Manchmal klettern Spinnen und andere Insekte in die angebrachten Brennern und Grillschläuche. Die Spinnen spinnen Netze oder bauen Nester und legen Eier.



Die Netze oder die Nester können sehr klein sein, aber sie sind sehr stark und können den Fluss des Gases blockieren.

Reinigen Sie die Brenner vor Gebrauch nach der Einlagerung, am Anfang der Grillsaison oder nach einer Periode von einem Monat bei Nichtgebrauch.

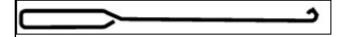


Spinnenschutz nicht auf die Lufteintritte der Brenner setzen.

Ein Hindernis kann ein "Flashback" (Feuer in den Brennerschläuchen) ergeben. Der Grill kann noch angezündet werden, aber das Hindernis erlaubt nicht den vollen Glasfluss zu den Brennern.

Säubern des Brenner-Bausatzes

Befolgen Sie diese Anweisungen, um Teile des Brenners zu säubern und/oder zu ersetzen oder, wenn Schwierigkeiten entstehen den Grill anzuzünden.



- 1.Drehen Sie das Gas durch die Drehknöpfe und an der Gasflasche ab.
- 2.Entfernen Sie das Kochgitter, den Fettbehälter und die Fettbecher.
- 3.Entfernen Sie die Schraube am Ende des Brenners mit einem Schraubenzieher.
- 4.Heben Sie jeden Brenner sorgfältig an und weg von den Ventilöffnungen.
- 5.Reinigen Sie die gesamte Außenseite des Brenners mit Drahtbürste, um Reste und Schmutz zu entfernen.
- 6.Reinigen Sie mit einer steifen Leitung, wie einer geöffneten Papierklammer alle Lüftungsschlitze des Zylinderabteils, die verstopft sind.
- 7.Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen. Wegen der normalen Abnutzung und Korrosion können einige Bohrungen sich vergrößern. Wenn irgendwelche großen Sprünge oder Bohrungen gefunden sind, ersetzen Sie den Brenner.
- 8. Fügen Sie die Brenner sorgfältig wieder ein.
- 9.Setzen Sie die Schraube am Ende des Brenners wieder ein.
- 10.Setzen Sie den Fettbehälter und das Kochgitter ein.

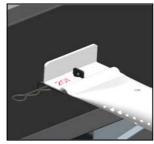
Überprüfen Sie den Brenner auf jede mögliche Beschädigung (Sprünge oder Bohrungen). Wenn Beschädigungen gefunden sind, ersetzen Sie ihn mit einem neuen Brenner. Installieren Sie den Brenner neu, überprüfen Sie, um sicherzugehen, dass die Gichtventilöffnungen richtig innerhalb des Brennereingangs in Position gebracht und gesichert sind.

Wir schlagen drei Wege vor, die Brennerschläuche zu säubern. Verwenden Sie denjenigen, der für Sie am einfachsten ist.

A: Verbiegen Sie einen steifen Draht (ein kompakter Kleiderbügel funktioniert gut) in einen kleinen Haken. Lassen Sie den Haken durch jeden Brennerschlauch und Brenner mehrmals laufen.

B: Eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Handgriff benutzen (KEINE Messingdrahtbürste benutzen). Die Bürste durch jeden Brenner und Schlauch mehrmals ziehen.

C: Augenschutz tragen: Benutzen Sie einen Luftschlauch, um Luft in den Brennerschlauch und Verschmutzung aus den Luftbohrungen zu zwingen. Überprüfen Sie jede Bohrung um sicherzustellen, dass überall Luft austritt.





Lagerung für lange Zeit:

Lagern Sie Ihre Grillstation an einem trockenen und kühlen Ort. Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, damit sich in den Düsenöffnungen kein Schmutz und keine Insekten ansammeln können. Wird die Grillstation in einem Gebäude gelagert, muss die Gasflasche abgebaut werden, denn sie ist außerhalb von Gebäuden zu lagern, und zwar an einem trockenen, gut durchlüfteten Ort außer Reichweite irgendwelcher Hitze- oder Zündquellen. Auch sollten Kinder keinen Zugang zu der Gasflasche finden können.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursachen	Fehlervermeidung		
Brenner lässt	Schwache Batterie	AAA Batterie durch neue ersetzen, Anleitung beachten		
sich nicht mit elektronischem Zündsystem anzünden	Mit Grillrückständen verschmutze Elekt- rode und Leitung	Leitung und/oder Elektrode mit Alkohol (Spiritus) reinigen.		
	Feuchte Elektrode, Brenner	Mit einem Tuch trocken reiben		
	Elektrode gerissen, Funken am Riss	Elektrode ersetzen		
	Zündkabel lose, nicht angeschlossen	Wieder abschließen bzw. Leitung-/Elektrodenbauteil		
	Kurzschluss zwischen Zünder und Elektrode	Zünder und Leitung-/Elektrodenbauteil ersetzen		
	Zünder defekt	Zünder ersetzen		
Brenner lässt sich auch nicht	Keine Gaszufuhr	Gasflasche leer? Volle Gasflasche anschließen. Siehe auch plötzlich nachlassende Gaszufuhr, verkleinerte Flamme.		
mit einem Zündholz anzünden	Regler nicht richtig an der Gasflaschen- kupplung angeschlossen	Die Anschlusskupplung eine ½ oder ¾ zusätzliche Umdrehungen festdrehen. Bitte nur von Hand drehen, niemals mit Hilfe eines Werkzeugs.		
	Blockierte Gaszufuhr	Eindüsrohre der Brenner reinigen, Schlauchknickfrei		
	Rückstände, Insekten in den Düsenöffnungen	Düsenöffnungen reinigen		
	Verstopfte Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen		
Plötzlich nachlassende	Kein Gas mehr	Leere Gasflasche durch eine Neue ersetzen		
Gaszufuhr und verkleinerte Flamme	Übermäßige Gaszufuhr (evtl. Auslösung durch das Sicherheitsventil)	Alle Stellknöpfe aus "AUS" stellen. Nach 30 Sekunden den Grill wieder anzünden. Wenn die Flammen noch immer zu gering sind, bitte das Sicherheitsventil wie folgt zurückstellen: Alle Stellknöpfe auf "AUS" stellen und das Ventil der Gasflasche zudrehen. Den Regler abkoppeln. Stellknöpfe auf "HOCH" stellen und 1 Minute warten. Danach die Stellknöpfe aus "AUS" stellen. Den Regler wieder an der Gasflasche anschließen. Eine Leck-Suche durchführen. Das Gasflaschenventil langsam aufdrehen. Anschließend 30 Sekunden warten und de Grill vorschriftsgemäß anzünden.		
Unregelmäßiges Flammenbild, läuft nicht rings um den Brenner	Brenneröffnungen sind verschmiert oder blockiert	Brenneröffnungen reinigen		
Flamme ist gelb-/ orange-	Bei neuem Brenner: Ölfilm von der Herstellung	Den Ölfilm 15 Minuten bei geschlossener Haube abbrennen lassen.		
farbig	Spinnweben oder Insektennester in den Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen		
	Speisereste, Fett oder Gewürzsalz auf dem Brenner	Brenner reinigen		
	Ventil nicht einwandfrei am Eindüsrohr angeschlossen	Einwandfreien Anschluss von Ventildüse an Eindüsrohr herstellen		
Flamme erlischt	Starker Wind, Windböen	Grillstation bei starkem Wind nicht betreiben		
	Gasflasche nahezu leer	Volle Gasflasche anschließen		
	Sicherheitsventil hat ausgelöst	Stellknöpfe entsprechend herunterdrehen		
Anhaltende Fettverbren- nung	Ansammlung von Fett und Speiseresten um den Brenner herum	Stellknöpfe auf "AUS" stellen, Ventil der Gasflasche zudrehen. Das Fett bei geschlossener Haube vollends verbrennen lassen. Grillstation abkühlen lassen.		
Flammenrück- schlag in den Eindüsrohren	Brenner und Eindüsrohre sind blockiert	rt Brenner und Eindüsrohre reinigen		
Abblätterndes Material auf Hauben-Innen- seite	Die Haube besteht aus Edelstahl ohne Beschichtung	Angebackenes, verkohltes Fett abblättern. Haube gründlich reinigen.		







GARANTIE

FÜR ALLE ALLGRILLS AUS DER BASIC LINE SERIE:

- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner (Edelstahl) und Röste
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pfl ege vorausgesetzt (Modelle: Festival, Elegance, Major und Impuls)

FÜR ALLE ALLGRILLS AUS DER TOP LINE SERIE:

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner (Edelstahl), sowie
- Haube, Feuerbox, Seitenteile aus (Edelstahl), sowie Unterbau (Edelstahl) (komplette Edelstahlkarosserie)
- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf alle Keramik und Steakzonenbrenner (Backburner)
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Immer sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt (Modelle: Chef-Serie, Pizzaofen, Extrem, Ultra, Outdoorküche und Küchensystem Einzelmodule)

MULTI-KULTI GASGRILL

- 5 Jahre eingeschränkte Garantie auf Brenner (Edelstahl) und Röste (Edelstahl)
- 2 Jahre auf alle sonstigen Teile (ausgenommen Batterien und Leuchtmittel)
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt

PAELLA GRILL-SETS und PAELLA -RINGBRENNER

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf den Gasringbrenner
- Stets sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt

HOCKERKOCHER GASBRENNER und HOCKERKOCHER -SETS

- 10 Jahre eingeschränkte Garantie auf den eingebauten Gussbrenner
- Immer sachgemäßer Umgang sowie Pflege vorausgesetzt

Weitere Informationen:

Zusätzlich zu unserer freiwilligen Garantie gelten die zweijährigen gesetzlichen Gewährleistungsregelungen für in der EU erworbenen Produkte ab Übergabe der Ware. Eine Einschränkung der gesetzlichen Gewährleistung wird durch die Garantie für unsere Produkte nicht eingeschränkt. Die Gewährleistung besteht unabhängig von dieser Garantie im gesetzlichen Umfang.

Garantiegeber:

B.M.S Burger GmbH, Bahnholzstraße 20, 75249 Kieselbronn-Deutschland, www.allgrill.de

Entsorgung & Konformitätserklärung

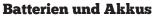
ENTSORGUNG

Verpackung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Grill

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Batterien bitte nicht in den Hausmüll. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Dadurch können sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Auf schadstoffhaltige Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadnium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das daneben dargestellte Zeichen gekennzeichnet

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).









Hinweis zum Starten der Steakzone[®] und des Backburners

Vorneweg es erfordert etwas mehr Zeit und Geduld einen Keramikbrenner zu starten gegenüber den Edelstahlbrennern! (da sich das Gas unter der Keramik entfalten muss)

Aber wenn der Brenner seine volle Leistung entfaltet ist dieser leistungsstärker als die konventionellen Edelstahlbrenner.

Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Haben Sie alle Kabelanschlüsse für die Zündung korrekt angeschlossen und weisen keine Beschädigungen auf? Stimmen die Elektrodenabstände zum Keramikbrenner und ist der Zündfunke zu sehen? (weiß-blauer Blitz)

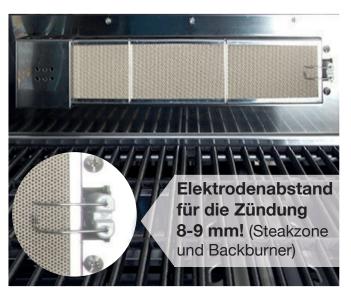


Steakzone®

STARTEN DES KERAMIK-BRENNERS STEAKZONE®

Bitte achten Sie beim Starten der Keramikbrenner immer darauf den Gaszufuhrregler bei voller Leistung vor dem Zünden 5 Sekunden gedrückt zu halten um die Keramik mit Gas anzureichern.

Danach zünden, und nochmals 5 Sekunden gedrückt halten! Sollte noch kein Flammbild zu sehen sein bitte diesen Vorgang wiederholen.



Backburner - Keramikbrenner



Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr...

EIGENSCHAFTEN:

Edelstahl besteht im Wesentlichen aus den Elementen Eisen, Chrom und Nickel. Die von uns verwendete Metalllegierung hat die Werkstoffnummer nach EN 1.4000 oder DIN X6cr13 und gehört zu den nichtrostenden Edelstählen. Die Oberfläche ist glatt und porenfrei. Auch Abplatzungen sind ausgeschlossen.

Edelstahl kann je nach seiner metallischen Struktur und Zusammensetzung magnetisch sein. Dies ist aber kein qualitativer Nachteil. Da es härtere Werkstoffe (z.B. Keramik, Stein usw.) gibt, können diese nach mechanischer Einwirkung Kratzspuren auf der Oberfläche hinterlassen. Eine Kratzfestigkeit ist nach heutigem Stand der Technik nicht realisierbar und das Auftreten von Kratz- und Gebrauchsspuren ist somit ein ganz natürlicher Vorgang.

Die Fertigung unserer Edelstahlgrills durch Biegen, Bohren, Stanzen, Schweißen erfolgt sorgfältig, jedoch sind gewisse Maßtoleranzen bis zu 5 mm normal und herstellungsbedingt.

Unser verwendeter Edelstahl bietet eine höhere Korrosionsbeständigkeit im polierten und feingeschliffenen Zustand. Deshalb sind alle Flächen poliert und feingeschliffen!

Edelstahlpflege Art. Nr. 62-500 500 ml



HECRILIAN STATES AND S

Edelstahlpflege Art. Nr. 62-1000 1000 ml

PFLEGE:

Fingerabdrücke: Betroffene Stellen einfach mit Edelstahlpflegemittel reinigen. Dadurch erhält die Oberfläche wieder einen gleichmäßigen Glanz. Allgemeine Pflege: Verwenden Sie immer unseren speziellen Edelstahlreiniger aus dem Fachhandel gemäß deren Anleitung. Bei der Reinigung von rostfreiem Edelstahl dürfen keinesfalls Stahlwolle oder Stahlbürsten verwendet werden, da sich durch Abrieb Fremdrost bilden kann. Für alle Reinigungsmittel gilt, dass sie frei von Säuren, Salzen und Chlor sein müssen!

Bitte beachten: Produkte, die Sie zubereiten sollten keine Säuerungsmittel enthalten! Achtung: MARINADEN ALLER ART ENTHALTEN SEHR OFT SÄUERUNGSMITTEL!

Gelegentlich auftretender Fremdrost, der durch angerostete andere Teile sowie säureartige und säurehaltige Lebensmittel (speziell im Grillinneren) sowie durch äußere Einflüsse entstehen kann, können Ihrem Allgrill sehr stark zusetzen. Dieser entstehende Rost sollte umgehend entfernt werden. Durch einfaches Abreiben oder mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Schwerlösliche Rückstände, leichte Kratzer und Roststellen können mit einem für Edelstahl geeigneten Schleifpapier (nicht unter Korn 280) weggearbeitet werden. Dies ist sehr arbeitsintensiv! Zu beachten: In Sichtflächen immer in Richtung des vorhandenen Schleifbildes arbeiten, nie quer dazu!

VORBEUGENDE MASSNAHMEN: Salzreiche, gewürzhaltige, sowie die Vielfalt an verschiedenen Lebensmitteln im Grillraum (innen) können Ihrem Allgrill in kürzester Zeit extrem zusetzen und Korrosion beschleunigen!

TIPP: Legen Sie die Easy-Cleaning Fettschublade immer mit einer stabilen Alufolie aus. Streuen Sie eine dünne Schicht Vogel-/ Spielsand geichmäßig über die gesamte Fläche. Schließen Sie auch die Fettschalenöffnung (außer Sie wollen das abtropfende Öl zur Weiterverarbeitung sammeln)! Wechseln Sie die Folie nach Bedarf. Dies spart Ihnen viel zusätzliche Reinigungsarbeit.

ACHTUNG: Aluminiumfolie und Aluminiumschalen bitte niemals zum Grillen verwenden! Das beste Grillergebnis erhalten Sie nur bei direktem Grillen auf dem Rost, Gussgrillplatte oder Edelstahl-Kochplatte.



Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege

HIER HABEN WIR EINEN TIPP FÜR SIE:

Brennen Sie Ihren Grillraum (innen) vor der ersten Benutzung ein! So wie man jedes unbeschichtet Eisengeschirr auch einbrennen kann. Brennen Sie Ihren Grillinnenraum bei voller Leistung und geschlossenem Deckel für ca. 15 Min. ein. Erste Verfärbungen am Edelstahl im Innenraum sind zu sehen. Ölen Sie Ihren kompletten Grillinnenraum (ausser die Haube) nach dem Abkühlen mit einem Öl Ihrer Wahl (Öl das Sie auch zum Kochen benutzen) leicht ein. Maximal 0,1 ltr. für den ganzen Innenraum. (Feuerbox, Flammbleche, Brennerrohre)! Nun brennen Sie das aufgetragene Öl durch Erhitzen bei geschlossenem Deckel ein. Dieser Vorgang dauert ca. 10-20 Min. und sollte nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Er ist beendet wenn das Qualmen (verbrennen des Öl's) aufgehört hat. Dieser Vorgang sollte bei ca. 250°C durchgeführt werden.

ACHTUNG: Die Temperaturanzeige im Deckel ist meist 50-100°C geringer als am Rost oder darunter! Bei diesem EINBRENNVORGANG kann sich das Öl natürlich entzünden, deshalb immer den Deckel geschlossen halten bis das Qualmen beendet ist (nur für Edelstahlteile)! Somit erreichen Sie im Turbogang die wichtige Patina (Schutzschicht) für Ihren Allgrill und Ihr Grillinnenraum wird sehr dunkel und schwarz - damit haben Sie sofort noch mehr Korrosionsschutz!



VIELE WEITERE TIPPS:

- 1. Benutzen Sie niemals Backofenreiniger oder ähnliches im Grillinnenraum!
- Alle chemischen Reinigungsmittel k\u00f6nnen die Oberfl\u00e4che des Grills besch\u00e4digen und k\u00f6nnen zudem gesundheitssch\u00e4dlich sein! (alle entfettenden Reiniger nicht unter der Haube verwenden!)
- Achten Sie bitte darauf, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist!

- 4. Eine entwickelte Patina im Grillraum schützt Ihren Allgrill vor Korrosion und hält ihn länger einsatzbereit!
- 5. Diese Patina erreichen Sie nur, wenn Sie ohne Chemie und Reinigungsmittel säubern!
- 6. Brennen Sie Ihren Allgrillinnenraum aus und verbrennen Sie Ihre Gewürz- und Essensreste, nachdem es nicht mehr qualmt haben Sie diese vollständig verbrannt (Pyrolyse)! Danach einfach mit der Grillbürste den Rost säubern, sowie mit einer Spachtel den groben Schmutz im Grillinnenraum und unter dem Rost entfernen! Die Patina (Eingebranntes) nicht entfernen. Diese wirkt schützend!
- 7. Vorsicht: Abtropfendes auffangen wenn Sie mit einem Salzstein grillen! Sehr aggressiv!

BBQ - GRILLTIPPS: MARINIEREN, JA ABER: Niemals tropfendes und triefendes Grillgut auf den Allgrill! Auch trocken mariniertes von losen Gewürzen befreien! Diese Marinaden und Gewürze, wenn nicht ins Fleisch eingezogen,hemmen ihren eigentlich gewünschten Grilleffekt! Wollen Sie das? Ihr Grillgut erhält kein Branding und keine schmackhaften Grillaromen und Sie verbrennen nur die an der Oberfläche befindlichen Marinaden! Auch Ihr Grillinnenraum wird hierdurch unnötig verschmutzt! NUR SO: Marinaden und Gewürze komplett vor dem Grillvorgang abwischen somit erhalten Sie das best mögliche Grillergebnis! Ihre Marinade, die in Ihr Grillgut eingezogen ist schmeckt perfekt!

PERFEKTER FLEISCHGENUSS: Gutes Fleisch schmeckt auch ohne viel zu würzen. Entdecken Sie den puren Fleischgenuss! TIPP: Würzen Sie Ihr Grillgut erst nach dem Grillvorgang - probieren Sie's mal!

FETTBRAND VERMEIDEN: So geht's besser - sehr fettiger Fleischrand vorab in einer Pfanne, auf der geschlossenen Gussgrillplatte oder in einem geschlossenen Geschirr ausbraten um einen Flammbrand zu vermeiden.

ZU GUTER LETZT: Autoreifen nutzen sich ab - die Bremsbeläge müssen ersetzt werden - Batterien gehen leer! So ist es auch bei Ihrem Allgrill - die Flammbleche sowie auch Gasbrenner müssen einmal ersetzt werden, da sie sehr stark beansprucht werden können! Bei sachgemäßem Umgang haben Sie jedoch sehr lange Freude daran.

Beachten Sie auch unsere Kerntemperaturtabelle für ein perfektes BBQ- und Grillerlebnis mit Ihrem Allgrill

Pizzastein: Pflege und Gebrauch

Unsere Pizzasteine sind aus Cordierit. Den Stein vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen. Kein Öl oder andere Flüssigkeiten benutzen.

Anwendung:

- Heizen Sie den Pizzastein ca. 15-20 Min. bei 200-250°C auf.
- Bei der Verwendung im Backofen immer auf den Rost legen, nicht auf ein Backblech oder den Boden des Backofens.

Reinigung:

- Sollte Ihnen trotz Vorheizen etwas anbrennen, erst nach demAbkühlen reinigen.
- Entfernen Sie Rückstände vorsichtig mit einem Schaber oder einem nicht zu feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Spülmittel.
- Vor dem nächsten Gebrauch bitte gut an der Luft trocknen lassen.

Sollten Sie Tiefkühlpizza oder Brötchen verwenden, müssen diese vor dem Backen vollständig aufgetaut werden, da durch den Temperaturunterschied der Stein beschädigt werden könnte. Mit der Zeit können sich Flecken und Verfärbungen auf dem Pizzastein bilden. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar.

Viel Spaß und guten Appetit!!!



Pizza-Schere 27 cm Art. Nr. 8942

Optionales Zubehör:



Pizzastein 41 x 36 x 1,5 cm Art. Nr. 9839



Pizzastein ø 33 x 1,5 cm Art. Nr. 9813



Pizzastein ø 26 x 1,5 cm Art. Nr. 9865



Pizzaschneider 35 x 2.5 x 12 cm Art. Nr. 9853



Spiess mit Elektromotor für unsere **Allgrills**

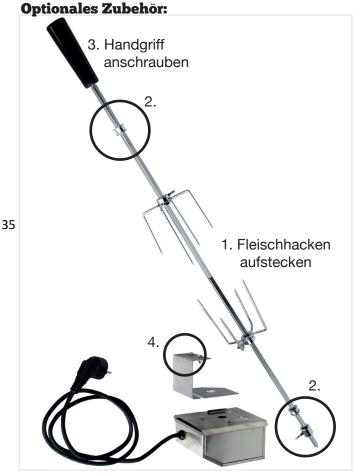
Lieferumfang:

- Spiess, Motor mit Halterung
- 2 Fleischklammern
- 2 Führungsbuchsen
- Befestigungsschrauben für Motorhalterungen

Motormontage bei fast allen Modellen re. oder li. möglich!

- 1. Fleischhaken aufstecken
- 2. Führungsbuchsen beidseitig anbringen (siehe Detailbild) !!
- 3. Handgriff anschrauben
- 4. Motorhalterung mit 1-2 Schrauben am Grill befestigen.

Spießelängen können je nach Artikel- und Seriennummer variieren.



(Abbildung kann abweichen)

Beispielbilder zur Montage des Spießesets für Allgrills. Technische und optische Änderungen möglich! Viel Spass beim Rotisserie - Grill- und BBQ Vergnügen!





Detailbild nicht für Allgrill Chef u. Extrem



Quarksouffle

400 g frische Himbeeren und/oder

Heidelbeeren

250 g Magerquark

75 g Zucker

2 Tüten Vanillezucker

4 Stück Eier 1 Prise Salz

etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Quark und Vanillezucker glatt rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Formen mit dem Obst auslegen. Soufflemasse in die Formen füllen, diese in die Mitte des auf 200°C vorgeheizten Grills stellen und bei indirekter Hitze etwa 12 - 15 Min. grillen.

Fertig gebackene Souffles mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Alternativ kann das Obst vorher auch noch mit etwas Himbeergeist oder ähnlichem mariniert werden. Falls man keine kleinen Souffleformen hat kann das Ganze auch in einer großen Auflaufform gebacken werden.

Jakobsmuscheln mit Mango-Ananas-Papayasalat

8 Stück Jakobsmuscheln 2 Stück Knoblauchzehen

1 Stück Zitrone
1 Stück Mango
1 Stück Papaya
1 Stück Baby-Ananas
3 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

2 EL Sesamöl etwas Ingwer

etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle etwas Chili aus der Mühle oder Flocken

etwas Schnittlauch



Zubereitung:

1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zitronenschale fein abreiben. Beides mit dem Olivenöl mischen und die Jakobsmuscheln 1 - 2 Stunden darin marinieren. Für den Fruchtsalat die Früchte schälen und in Stücke schneiden. Die übrige Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben (oder auch Ingwerpaste). Chiliflocken, Knoblauch, Ingwer mit dem Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Die Früchte damit marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln auf dem Grill bei 140°C direkter Hitze ohne Deckel 3 - 4 Min. von jeder Seite grillen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle würzen. Den Salat und die Jakobsmuscheln auf den Tellern anrichten. Den Salat noch mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch bestreuen. Die Früchte sollen gut reif sein, damit das Aroma gut zur Geltung kommt. Alternativ gibt es Mango- und Papayastücke auch in der Dose. Die Salatsoße kann dann noch mit etwas Fruchtsaft aus der Dose verfeinert werden.

Champignons im Serranoschinken

12 Stück große Champignons12 Scheiben Serranoschinken

Zubereitung:

Aus den Champignons die Stiele herausschneiden. Jeden Champignon mit einer Scheibe Serranoschinken umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Champignons von allen Seiten grillen bis der Speck schön knusprig ist.



Champignons mit Fetakäsefüllung

12 Stück große Champignons Oliven

12 Stück Fetakäse

Zubereitung:

Aus den Champignons die Stiele herausschneiden. Jeden Champignon mit Fetakäse füllen. Die Champignons 3 -4 Min. grillen und vor dem Servieren auf den Fetakäse eine Olive setzen.



Gegrillter Spargel im Speckmantel

250 g grüner Spargel

etwas Speck, Serranoschinken oder

Parmaschinken

Zubereitung:

Je eine Stange Spargel mit einer Scheibe Speck oder Schinken umwickeln. Den Spargel von allen Seiten grillen bis der Speck schön knusprig ist. Geht auch ganz ohne Speck nur Spargel von allen Seiten angrillen.





Möhren mit Orangenglasur

12 Stück Möhren (bei Wurzel ca. 2,5 cm dick)

1 TL grobes Meersalz

3 EL Butter

2 EL Honig oder Ahornsirup

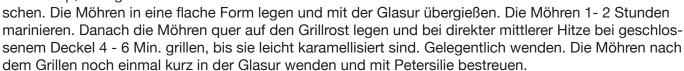
Schale von einer Orange

2 TL Aceto Balsamico

2 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Karotten schälen und im Salzwasser blanchieren bis sie knapp gar sind. Abgießen und gut abtropfen lassen. Flüssige Butter, Honig oder Ahornsirup, Orangeschale und Balsamico vermi-





250 g weiche Butter1 Bund Petersilie1 Bund Schnittlauch

etwas Salz und Knoblauch

Zubereitung:

Butter mit den restlichen Zutaten mit einem Löffel gut verrühren. Die Kräuterbutter zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie einpacken. In den Kühlschrank legen bis die Butter fest ist. Alternativ kann die Kräuterbutter auch in Espressotassen oder andere Gefäße eingefüllt werden.



Lachs auf dem Zedernholz

600 g Lachsfilet

1 Stück Zitrone oder Limette etwas Salz und Pfeffer etwas Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Zedernholzbrett min. 1 Stunde vor dem Grillen wässern. Damit sich das Holz schön voll saugen kann. Lachs trocken tupfen und danach auf der Oberseite mit Zitronensaft beträufeln und dann leicht einölen. Zedernholz auf Grillfläche legen und kurz erwärmen. Lachs auflegen und bei max. 120°C Grad ca. 45 Min. zubereiten Zum Schluss den Lachs nur noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



Hamburger im Baguette

500 g Rinderhackfleisch

1 Stück E

1 Stück Brötchen 1 Stück Baguette etwas Knoblauch

etwas Salz. Pfeffer und Senf

etwas Salatblätter, Tomaten, Radieschen

Zubereitung:

Aus Rinderhackfleisch, Ei, eingeweichtes Brötchen, Gewürzen und Senf einen Teig herstellen. Daraus Hamburger formen und sofort grillen. Das Baguette längs aufschneiden.

Die untere Seite mit etwas Mayonnaise bestreichen, die Salatblätter darauf verteilen, dann klein geschnittene Radieschen und die Tomatenscheiben daraufsetzen. Die fertigen Hamburger auf die Tomaten setzen und mit dem oberen Teil des Baguettes abdecken. Die Hamburger mit Holzspießen feststecken. Dies ist auch ein ideales Gericht für Kindergeburtstage.



Hähnchen auf der Dose

1 Stück Hähnchen 1-1,5 kg etwas Öl und Hähnchengewürz

Zubereitung:

Hähnchengewürz mit etwas Öl mischen und das Hähnchen rundum würzen. Auch unter der Haut, damit das Gewürz nicht nur auf der Haut ist. Auf Halter setzen und nach Geschmack mit Bier, Wein auffüllen. Bei 220°C ca. 45 – 60 Min. bei geschlossenem Deckel grillen.



Klassischer Rostbraten

min. 250 g gut abgehangenes Rindersteak

Fettrand evt. einschneiden

1 Stück Zwiebel (in Scheiben schneiden)

Zubereitung:

Beide Seiten je nach Dicke gut angrillen max. 2 Min. pro Seite und danach min. 10 Min. bei max. 100°C ruhen lassen und 2-3 x wenden, damit sich der Fleischsaft verteilt. In der Zwischenzeit die Zwiebel andünsten. Bei Bedarf etwas pfeffern und die Zwiebel auflegen. Als Beilagen empfehlen wir Folienkartoffel, Kartoffelwedges oder Bratkartoffeln.



Bacon Bomb

30 Scheiben Frühstücksspeck

2 Stück Zwiebeln1 kg Rinderhack

600 g Cheddar und Gouda gerieben

1 TL Salz1 EL Pfeffer

etwas Knoblauch und BBQ-Sauce

Zubereitung:

Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen (Anleitung auf Youtube). Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verkneten. Die Hack-

fleischmasse auf dem Specknetz verteilen. Dann die Zwiebel in Ringe schneiden und darauf verteilen und etwas andrücken. Darauf den geriebenen Käse streuen. Wer es gerne scharf mag, kann Peperoni oder Jalapenos darauf streuen. Dann alles vorsichtig zu einer Rolle formen. Damit die Bacon Bomb nicht auf dem Grillrost anbrennt, sollte sie etwas erhöht stehen. Am besten eine Schale umgekehrt auf den Grill legen und die Bacon Bomb auf einem Backgitter platzieren. Ca. 50 - 60 Min. bei 160°C indirekt grillen. Nach dem Grillen die Bacon Bomb mit der BBQ-Sauce bestreichen. Für die Füllung der Bacon Bomb gibt es zahlreiche Möglichkeiten - einfach ausprobieren und mit Ihren Lieblingszutaten füllen.



1 Stück Schweinelende

1-2 Stück Äpfel

12 Scheiben Schwarzwälder Schinken

250 g Fleischkäsbrät etwas Calvados, Pfeffer

Zubereitung:

Ein Stück Klarsichtfolie, etwas länger wie die Schweinelende, ausbreiten und darauf den Schwarzwälder Schinken schichtweise auslegen. Den Schinken mit dem Fleischkäsbrät bestreichen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und auf das Brät geben.

Die Schweinelende pfeffern und mit Calvados impfen. Das Ganze zusammenrollen und fest in die Klarsichtfolie einwickeln. Für den besseren Halt das Ganze noch in Alufolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Bei ca. 150 -160°C 45 - 50 Min. in den Grill legen.



500 g Feta-Käse 5 Stück Tomaten

5-7 Stück Paprikaschoten oder Jalapenos etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

In die Auflaufform den Feta-Käse krümmeln. Tomaten und Paprika schneiden und auf dem Käse verteilen. Knoblauch darüber. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Zuletzt das Olivenöl darüber gießen (nicht sparen dabei). Bei

Olivenöl darüber gießen (nicht sparen dabei). Bei ca. 160°C in den Grill stellen und bei indirekter Hitze ca. 30 Min. garziehen. Form aus dem Grill nehmen und alles mit einer Gabel gut durchrühren. Dadurch wird der Fetaauflauf schön cremig.





Gegrillte Ananas mit Zitronengras

1 Stück reife Ananas

12 Stück Zitronengrashalme100 ml Grand Marnier

etwas Pfefferkörner zerdrückt

Zubereitung:

Die Ananas mit dem Grün vierteln. Den Strunk herausschneiden. Für die Marinade die Pfefferkörner mit dem Grand Marnier mischen. Die Ananas mit der Marinade übergießen und 30 Min. ziehen lassen. Dann die Ananasviertel mit je 2 - 3 Zitronengrashalme spicken. Die Ananas ca. 3 - 4 Min. von jeder Seite grillen. Beim Servieren mit der restlichen Marinade begießen. Die Ananas kann auch mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Sahne serviert werden.



Eis-Baiser-Törtchen

4 Stück kleine Biskuittörtchen

2 Stück Eiweiß

etwas Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren

oder Obst nach Wahl

100 g4 KugelnVanilleeis

Zubereitung:

Die Törtchen mit dem Obst belegen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eine Kugel Eis auf das Obst setzen. Den Eischnee über das Eis und Obst streichen. Die Eischneehülle muss das Eis und Obst komplett bedecken. Den Grill auf 240°C vorheizen und die Törtchen ca. 4 Min. grillen.



Zupfbrot mit Kräuterbutter zum Grillen

1 Rolle Pizzateig125 g Kräuterbutter

Zubereitung:

Den Pizzateig mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Teig in kleine Rechtecke je ca. 4 x 8 cm schneiden. Den ersten Streifen einrollen. Anschließend den zweiten Streifen um den ersten rollen und mit den weiteren Streifen genauso verfahren. Wenn alle Streifen verarbeitet sind sieht das Brot wie eine große Blüte aus. Das Brot wird dann bei 180 - 200°C ca. 20 Min. gebacken. Direkt danach kann es lauwarm oder kalt verspeist werden.



KERNTEMPERATUREN - LISTESo gelingt Ihnen Ihr Gericht mit Allgrill

(ohne Garantie auf Vollständigkeit)

Rindefielted Rinderfilet 38-55° 55-58° - Kalbsrücken 65-70° - Roastbeef 53° 55-60° - Schlegel - 78° Rindsrose - 85-90° Nierenbraten - 75-80° Rinderbrust - 90-95° Kalbsbraten - 68-74° Rinderbruste - 90-95° Kalbsbrust - 75-80° Rinderbruste - 90° Kalbsbrust - 75-80° Rinderbraten - 85° Oberschale - 75-78° Entrecote - 56° - Kalbsbraten gefüllt - 70° Beef Brisket - - 85° Oberschale - 78° Falsches Filet - 60-65° 70-75° Frikandeau - 78° Rouladen aus - - 4 4xeue 80-85° 80-85° Schweinefleisch Rosa Durch Kalbseine -							
Roastbeef 53° 55-60° Schlegel - 78° Rinderbrose - 85-90° Nierenbraten - 75-80° Rinderbrust - 85-90° Kalbsbraten - 68-74° Rinderbraten - 70° 80-85° Kalbsbraten - 75-80° Rinderbraten - 75-78° Rinderbraten - 70° Rinderbraten - 70° Rinderbraten - 78° Rinderbraten - 78				Durch			Vollgar/ Durch
Rindsrose - 85-90° Nierenbraten - 75-80° Rinderbrust - 2 90-95° Kalbsbraten - 68-74° Rinderbraten - 70° 80-85° Kalbsbraten - 75-80° Ralbsdraten - 75-78° Ralbsdraten - 75-78° Ralbsdraten - 70° Ralbsdraten - 70° Ralbsdraten - 70° Ralbsdraten - 70° Ralbsdraten - 78° Ralbsdraten - 75-80° Ralbsdraten				-	Kalbsrücken	65-70°	-
Rinderbrust -		53°		-	Schlegel	-	78°
Rinderbraten - 70°	Rindsrose -	-	- 85-90°		Nierenbraten	-	75-80°
Tafelspitz	Rinderbrust -	-	-	90-95°	Kalbsbraten	-	68-74°
Sauerbraten - 85° (gefüllt / ausgelöst) 70° Entrecote - 56° - Kalbsbraten gefüllt - 70° Beef Brisket - - 85° Oberschale - 78° Falsches Filet 60-65° 70-75° Frikandeau - 78° Rouladen aus - 58° - Haxe - 80-85° dem Filet - 70° Nierenbraten - 78° Rouladen aus - - 70° Nierenbraten - 78° der Keule - 70° Niuss - 78° Schuterbraten - 70° Nuss - 78° Schuterbraten 65° - Wild Rob - Keule/Schlegel 65° 70° 75° Rehbraten - 75°80° Schweinerdicken 65° 70° - Rehbraten - 75°80° Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespic	Rinderbraten -	-	70°	80-85°	Kalbsschulter	-	75-80°
Entrecote	Tafelspitz -	-	-	90°	Kalbsbrust	-	75-78°
Beef Brisket - - 85° Oberschale - 78° Falsches Filet - 60-65° 70-75° Frikandeau - 78° Rouladen aus - 58° - Haxe - 80-85° Rewinder Filet Keule - 78° Rouladen aus - - 70° Nierenbraten Nuss - 78° Nierenbraten - 74° Nuss - 78° Schulterbraten - 74° Kalbselnde 60° - Keule/Schlegel 65-70° 75° Schweinerdallions 65° - Schweinerdallions 65° - Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 75° Rehrücken 50-60° - Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Haxe gebraten - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Hirschrücken 64-68° - Wildschweinbraten 60° - Wildschweinbraten 60° - Wildschweinbraten 60° - Wildschweinbraten 60° - Haxe gebraten - 80-85° Hirschrücken 60° - Fisbein - 80-85° Wildschweinbraten 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfillet 60-62° - Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schwiensköpfe - 75-82° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkeule 60° 70-72°	Sauerbraten -	-	-	85°	(gefüllt / ausgelöst)		
Falsches Filet - 60-65 ° 70-75 ° Frikandeau - 78 ° 80-85 °	Entrecote -	-	56°	-	Kalbsbraten gefüllt	-	70°
Rouladen aus - 58 ° - Haxe - 78 ° 78 ° Rouladen aus - - 70 ° Nierenbraten - 74 ° Rouladen aus - - 70 ° Nierenbraten - 74 ° Rouladen aus - - 74 ° Rouladen aus - - Rouladen aus - Rou	Beef Brisket -	-	-	85°	Oberschale	-	78°
Reule Filet Reule Filet Reule Filet Rouladen aus - Filet Filet Rouladen aus - Filet Filet Rouladen aus - Filet Rouladen aus - Filet Roula	Falsches Filet -	-	60-65 °	70-75 °	Frikandeau	-	78°
Rouladen aus - -	Rouladen aus -	-	58 °	-	Haxe	-	80-85°
Description	dem Filet				Keule	-	78°
Schweinefleisch Rosa Durch Kalbslende 60° - Keule/Schlegel 65-70° 75° Kalbsfilet 60° - Schweinemedaillons 65° 75° Wild Rosa Vollgar/ Durch Schweinerücken 65-70° - Rehbraten - 75-80° Schweineschulter - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 70-75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Haxe gebraten - 80-85° Hirschbraten 60° - Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Kippchen/ Spare Ribs	Rouladen aus -	-	-	70 °	Nierenbraten		
Kalbslende 60° -	der Keule				Nuss	-	78°
Schweinefleisch Rosa Durch Kalbsfilet 60° - Keule/Schlegel 65-70° 75° Wild Rosa Vollgar/ Durch Schweinemedaillons 65° - Wild Rosa Vollgar/ Durch Schweinerücken 65-70° - Rehbraten - 75-80° Schweineschulter - 70-75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweineschulter - 70-75° Rehschulter 60° - Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Schweinebauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Nehschulter 60° - - Haxe gebraten - 75-78° Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfliet 60-62° -					Schulterbraten	-	74°
Keule/Schlegel 65-70° 75° Schweinemedaillons 65° - Wild Rosa Vollgar/ Durch Schweinerücken 65-70° - Rehbraten - 75-80° Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Haise gebraten - 80-85° Hirschbraten 60° - Haise gebraten - Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60° - Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammel Rosa<					Kalbslende	60°	-
Schweinemedaillons 65° - Wild Rosa Vollgar/ Durch Schweinerücken 65-70° - Rehbraten - 75-80° Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweineschulter - 80-85° Heinschrücken 54-60° - Schweinbauch gefüllt - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Nammerl - 80-85° Hirschbraten 60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° - Hammel Rosa Vollgar/ Durch <	Schweinefleise	ch	Rosa	Durch	Kalbsfilet	60°	-
Schweinerücken 65-70° - Rehbraten - 75-80° Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Schweinbauch gefüllt - 80-85° Hirschrücken 54-60° - Nammerl - 80-85° Hirschbräten 60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbräten 60° - Haxe gebraten - 80-85° Wildschweinbräten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinbräten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° 85° 85° 85° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler	Keule/Schlegel		65-70°	75°			
Schweinekamm - 70-75° Rehrücken 50-60° - Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - Hirschmedallions 60° - Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Kochschinken in Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schweins	Schweinemeda	illons	65°	-	Wild	Rosa	Vollgar/ Durch
Schweineschulter - 75° Rehrücken, gespickt - 58-60° Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - Hirschmedallions 60° - Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Kochschinken 64-68° - Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork	Schweinerücke	n	65-70°	-	Rehbraten	-	75-80°
Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Kochschinken 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hack	Schweinekamm	n	_	70-75°	Rehrücken	50-60°	-
Schweinbauch gefüllt - 70-75° Rehschulter 60° - Wammerl - 80-85° Hirschrücken 54-60° - hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - Hirschmedallions 60° - Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - Kochschinken 64-68° - Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° 85° 85° 85° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° 58° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch <	Schweineschult	ter	-	75°	Rehrücken, gespickt	-	58-60°
hintere Schweine - 80-85° Hirschbraten 60° - Haxe gebraten - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60° - Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60°-62° - hintere Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinfilet 60°-62° - Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Haumel - 70-72° 1 Haumel - 70-72° </td <td>Schweinbauch</td> <td>gefüllt</td> <td>-</td> <td>70-75°</td> <td></td> <td>60°</td> <td>-</td>	Schweinbauch	gefüllt	-	70-75°		60°	-
Haxe gebraten Hirschmedallions 60° - Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - hintere Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammkarree 55° -			-	80-85°	Hirschrücken	54-60°	-
Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - hintere Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° 85° 85° 85° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° 50° 50° 50° Schweinsköpfe - 75-82° 50° 50° 50° 50° Pulled Pork - 95° 50° 50° 70-72° 50° Hackfleisch - 75° 50° 60° 70-72° 60° Brustspitz - 85° 50° 50° 60° 60°	hintere Schweir	ne	-	80-85°	Hirschbraten	60°	-
Eisbein - 80-85° Wildschweinbraten - 75-78° Kochschinken 64-68° - Wildschweinfilet 60-62° - hintere Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinfilet 60-62° - Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° - Wildschweinkeule - 75° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammkarree 55° -	Haxe gebraten				Hirschmedallions	60°	-
hintere Haxe gepökelt - 75-80° Wildschweinkeule - 75° Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° - - Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° - Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -			-	80-85°	Wildschweinbraten	-	75-78°
Rippchen/ Spare Ribs 65° 85° Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Kochschinken		64-68°	_	Wildschweinfilet	60-62°	-
Schweinezungen - 85-90° Hammel Rosa Vollgar/ Durch Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	hintere Haxe ge	epökelt	-	75-80°	Wildschweinkeule	-	75°
Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Rippchen/Spar	re Ribs	65°	85°			
Kassler Aufschnitt 55-60° - Hammelrücken 70-75° 80° Kassler 55-62° 64-68° Hammelkeule 75-78° 82-85° Schinken in Brotteig - 65-70° Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Schweinezunge	en	-	85-90°	Hammel	Rosa	Vollgar/ Durch
Schinken in Brotteig - 65-70° Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	_		55-60°	-	Hammelrücken	70-75°	80°
Schweinsköpfe - 75-82° Lamm Rosa Vollgar/ Durch Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Kassler		55-62°	64-68°	Hammelkeule	75-78°	82-85°
Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Schinken in Bro	otteig	-	65-70°			
Pulled Pork - 95° Lamm - 79-85° Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Schweinsköpfe)	-	75-82°	Lamm	Rosa	Vollgar/ Durch
Hackfleisch - 75° Lammkeule 60° 70-72° Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Pulled Pork		-	95°		-	
Brustspitz - 85° Lammrücken 60-62° 68° Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Hackfleisch		-	75°		60°	
Keule vollgar 65-68° 75° Lammkarree 55° -	Brustspitz		-	85°			
			65-68°	75°			
burgunderschinken - 64-66	Burgunderschir	nken	_	64-68°	24		
Schweinefilet 58° 65°	•		58°				
Kotelett ohne Knochen - 68° Fisch Verzehrfertig		(nochen			Fisch		Verzehrfertia
Kotelette mit Knochen - 75-80° Hecht 63°			-				
Schweinenacken - 70-75° Lachs 60°			-				
Leberkäse - 72° Seeteufel glasig 55-60°		- ·	-				
Schinken 65-68° 75° Seeteufel Zander, Thunfisch, Crevetten 62°			65-68°			ınfisch. Cre	



Rotbarsch

80-85°

Haxe, gebraten

55°