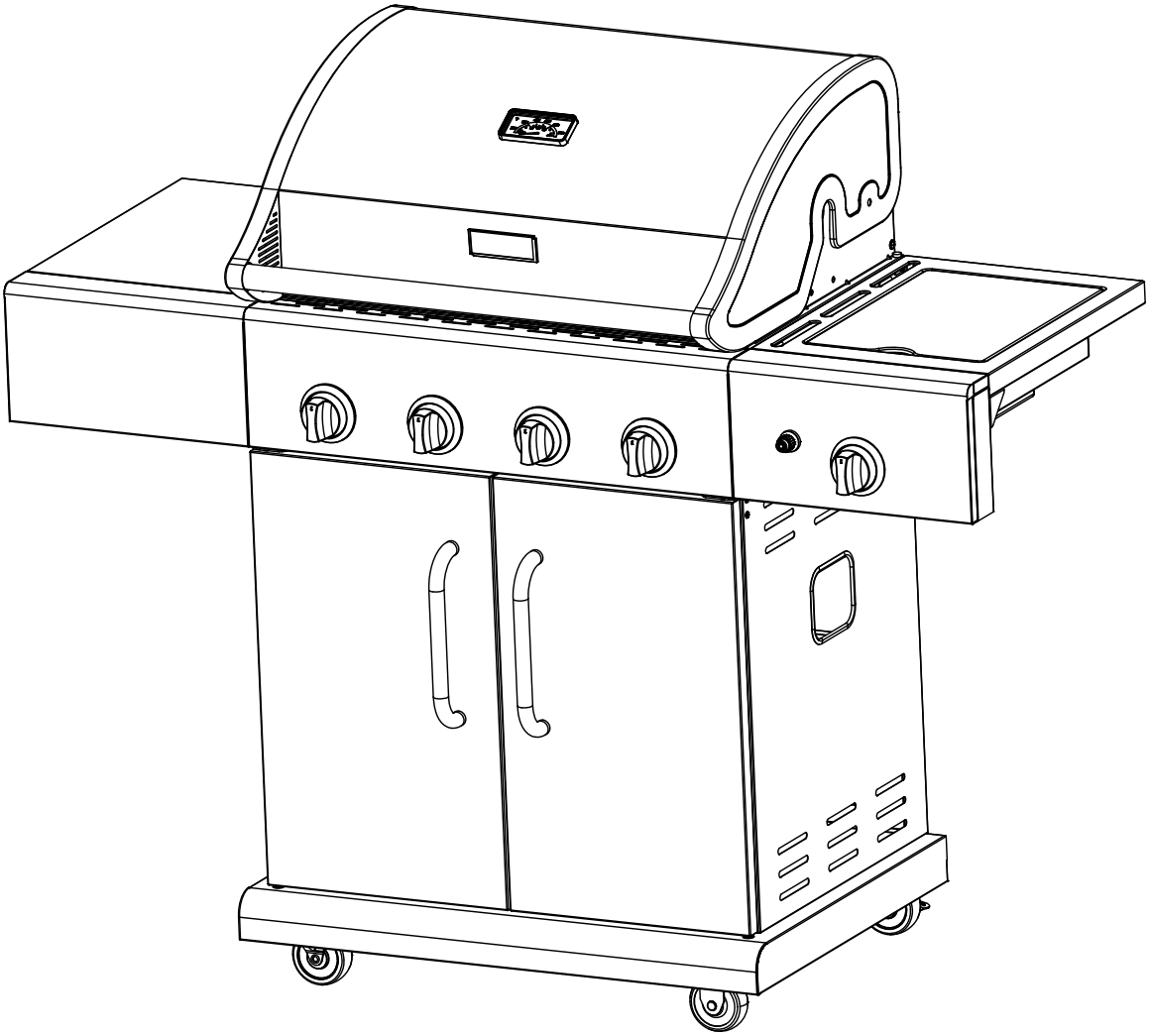
ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



ALL GRILL MODELL: IMPULS

Modell Nr.: 100450

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung!

Betriebsanleitung

VOR INBETRIEBNAHME:

⚠ Nur zum Gebrauch im Freien

⚠ Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme

⚠ ACHTUNG: alle Teile können heiß sein

⚠ Halten Sie Kinder fern

⚠ Dieses Gerät während Betrieb von entflammbaren

⚠ Materialien fernhalten

⚠ Dieses Gerät während des Betriebs nicht bewegen

⚠ Die Gasflasche nach Ausschalten des Gerätes zudrehen

⚠ Das Gerät nicht Modifizieren!

GEFAHRENHINWEIS:

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr zum Gerät abschalten.
   Offene Flammen löschen, Verwendung von elektrischen Geräten vermeiden.
2. Haube öffnen und den Bereich lüften.
3. Gasleitungssystem mit Seifenlösung auf Lecks absuchen.
4. Riechen Sie nun noch immer Gas, nehmen Sie unverzüglich Kontakt zu Ihrem Gaslieferanten oder einem Fachmann auf.

WICHTIGER HINWEIS:

Feuer- oder Explosionsgefahr bei Nichtbeachtung folgender Anweisungen.

Der Benutzer ist verantwortlich für 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:

- Gasschlauch nach den nationalen Vorschriften tauschen
- Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten tragen.
- Teile, die vom Hersteller oder Händler versiegelt sind sollen nicht vom Kunde verändert werden.
- Den Grill ohne oder mit herausgezogener Fettschublade / Fettauffangwanne betreiben. LEBENSGEFAHR!

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für künftiges Nachschlagen auf.

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten — 4
2. Sicherheitshinweise — 5
3. Explosionszeichnung und Stückliste — 6
4. Montageanleitung — 8
5. Anschluss an die Gasflasche — 22
6. Betriebsanleitung — 24
7. Reinigung und Wartung — 27
8. Fehlerbeseitigung — 29
9. Gewährleistung-Beschränkung — 32

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

ACHTUNG:
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 bei Nichtbenutzung immer entfernen.

CE 0063/19 CS7897

Modell Nr./Art.Nr :	PG-40409S0LC / 100450
Gas Art :	G30/G31CAT:I3 B/P (Butan/Propan) 50mbar
Leistung u. Gasverbrauch	14.9kw bei 1.083kg / h

Serien-Nr. : 2019

WEEE Reg. Nr.: DE 41898675

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

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.

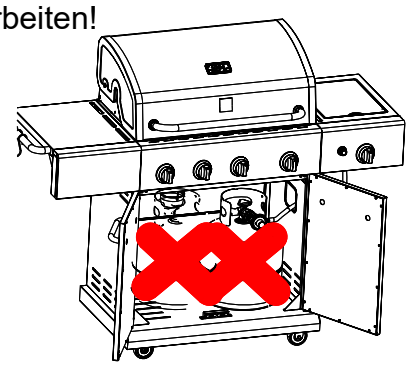
Art. Nr. 77450 Wetterschutzhülle wird empfohlen.

Ihr Fachhandelspartner:

2. Sicherheithinweise

DANGER

- 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 nicht die Ersatzgasflasche 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 nicht den Grill während der Nutzung.
- Nach Gebrauch drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab.
- Niemals die Be-/Entlüftungsöffnungen des Grillwagenfachs zustellen/abdecken.

WARNING

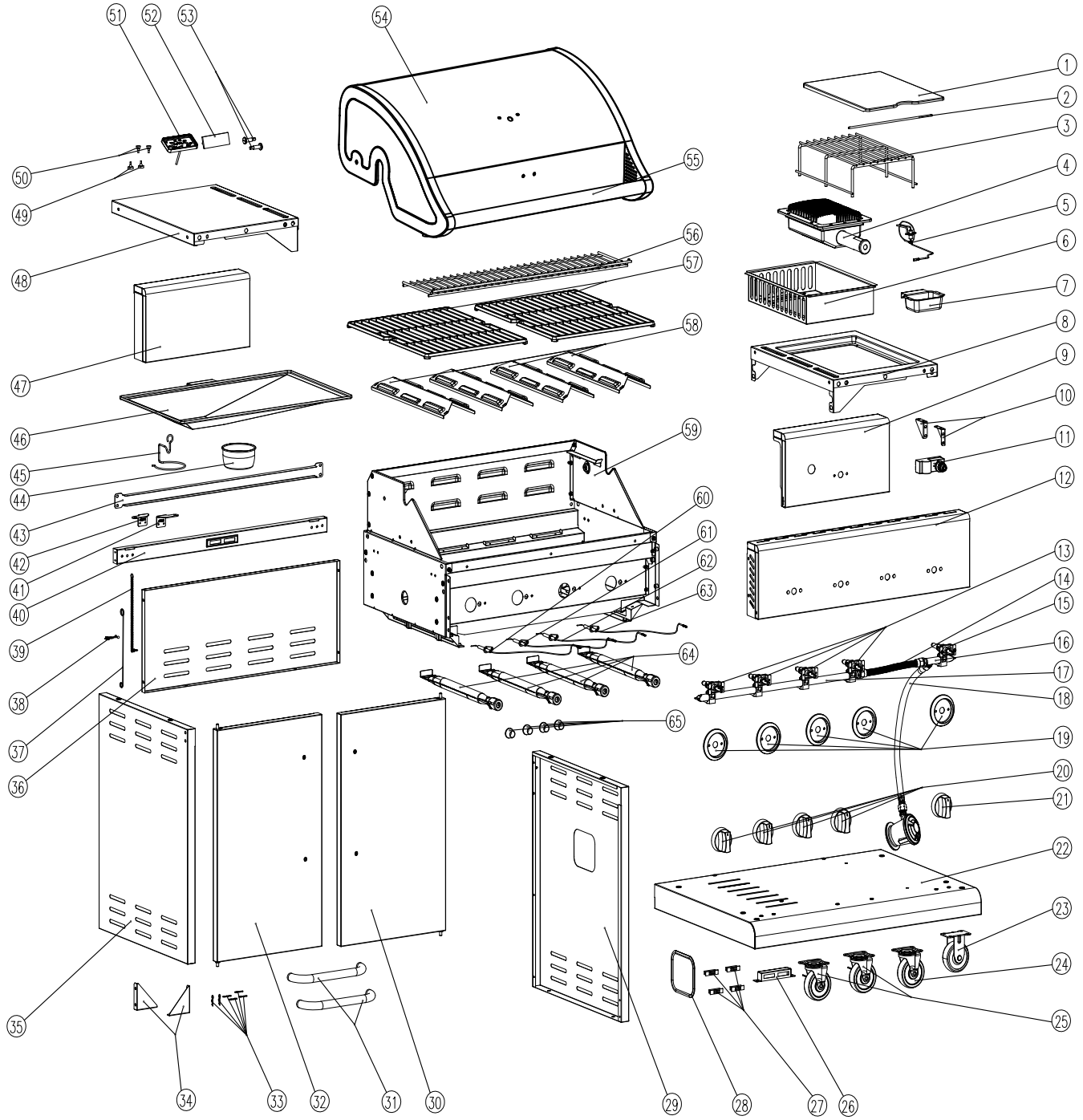
Für sichere Awendung bitte vermeiden

- Kinder und Haustiere sind immer vom Grill fernzuhalten — Gefahr !
- Max. Größe auf dem Seitenbrenner ist 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.
- Sicherheitsabstandes 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 Grill´s Ventil zur Gasflasche immer schließen.

Explosionszeichnung



3. Explosionsansicht u. Teile

Stückliste

Key	Description	Qty
1	Seitenbrenner Deckel	1
2	Drehstab, Seitenbrenner Deckel	1
3	Seitenbrenner Rost	1
4	Keramikbrenner	1
5	Zündung Seitenbrenner	1
6	Keramikbrenner Basis	1
7	Brennereinsatz Kreamikbrenner	1
8	Rahmen Seitenteil, Rechts	1
9	Blende, Seitenteil Rechts	1
10	Seitenteil Stützwinkel	2
11	Modul elektrische Zündung	1
12	Kontroll-Panel	1
13	Gasventil, Hauptbrenner	4
14	Schlauch Seitenbrenner	1
15	Gasventil, Keramikbrenner	1
16	Verteiler, Seitenbrenner	1
17	Verteiler, Hauptbrenner	1
18	Druckregler	1
19	Kontrollknopf Lünette	5
20	Kontrollknopf, Hauptbrenner	4
21	Kontrollknopf, Keramikbrenner	1
22	Bodenplatte	1
23	Standardrolle	1
24	Drehbare Rolle	1
25	Drehbare Rolle mit Bremse	2
26	Türmagnet-Box	1
27	Türmagnete	4
28	PVC Silikon Gummischutz	1
29	Seitenpanel Rechts	1
30	Tür Rechts	1
31	Türgriff	2
32	Tür Links	1
33	Splint	8

Key	Description	Qty
34	Stützwinkel Wagen	2
35	Seitenpanel Links	1
36	Panel Rückseite	1
37	Streichholzhalter	1
38	Streichholzhalter-Klammer	1
39	Streichholzhalter-Kette	1
40	Türhalter	1
41	Stifthalter Tür Rechts	1
42	Stifthalter Tür Links	1
43	Schiene Rückseite	1
44	Fettbecher	1
45	Fettbecher-Halter	1
46	Fettauffang-Wanne	1
47	Blende, Seitenteil Links	1
48	Seitenteil Links	1
49	Silikon Gummipuffer Feuerbox	2
50	Silikon Gummipuffer Deckel	2
51	Thermometer	1
52	Logo	1
53	Drehstab, Deckel	2
54	Deckel	1
55	Deckelgriff	1
56	Warmhalterost	1
57	Grillrost	1
58	Hitzeschutzblech	4
59	Feuerbox	1
60	Zündkabel A, Hauptbrenner	1
61	Zündkabel B, Hauptbrenner	1
62	Zündkabel C, Hauptbrenner	1
63	Zündkabel D, Hauptbrenner	1
64	Hauptbrenner	4
65	Öffnungshülse	4

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

Montage

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

Benötigte Werkzeuge:

Verstellbare Schraubenschlüssel (nicht vorhanden)

Schraubendreher (nicht vorhanden)

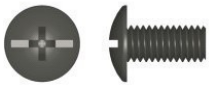
Kombischlüssel (nicht vorhanden)

Die folgende Hardware ist in der Blisterpackung vorhanden:

Beschreibung	Bild	Größe	Menge
Schraube		M6x13mm	24 Stk.
Schraube		M6x13mm	8 Stk.
Schraube		M5x10mm	4 Stk.
Schraube		M4x10mm	34 Stk.
Batterie		AA	1 Stk.
Unterlagscheibe		M5	4 Stk.
Unterlagscheibe		M6	8 Stk.

1 Bodenplatte

- Rollen an die Bodenplatte anbringen mit **(16) M6x13 Schrauben. Anmerkung:** Alle Rollen in der richtigen Position anbringen, die Standardrolle lässt sich nur an einer Position montieren.
- Türmagnete an der Bodenplatte anbringen mit **(2) M4x10 Schrauben**.



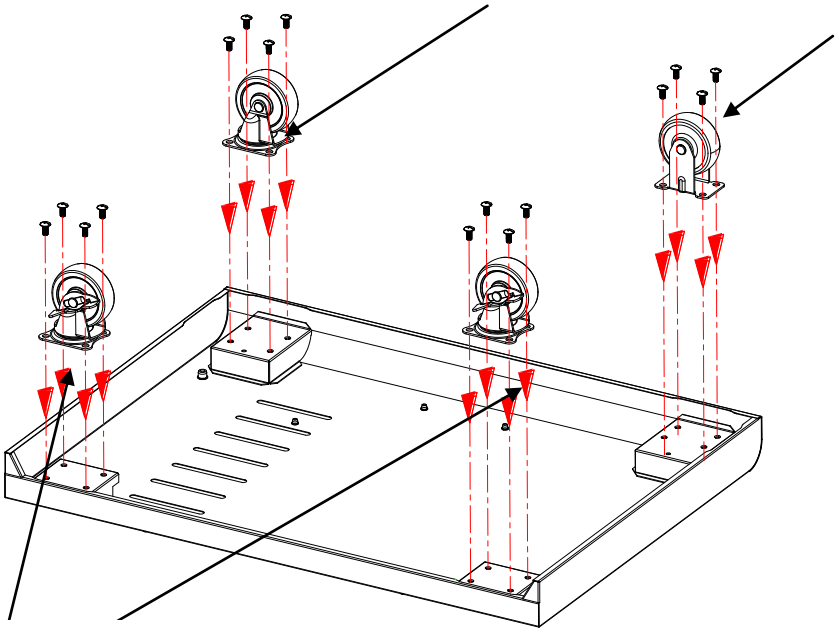
M6X13 Schraube

M4X10 Schraube

Drehbare Rolle

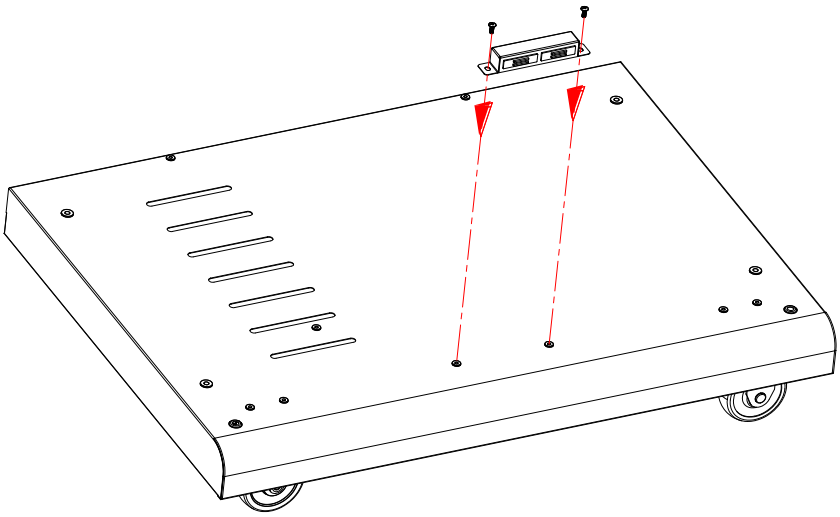
(Teile Nr. : 24)

Standardrolle
(Teile Nr. : 23)



Drehbare Rolle mit Bremse

(Teile Nr. : 25)



2 Wagen

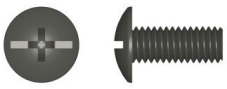
Um die Seitenwände zu befestigen, richten Sie die Lochöffnungen der Seitenwände mit den Lochöffnungen auf jeder Seite der Bodenplatte aus. Die linke Seitenwand hat die Streichholzhalter-Befestigung

A) Seitenpanel Links+Rechts mit **(4) M6x13 Schrauben** befestigen.

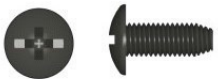
B) Rückseitenpanel anbringen und mit Seitenpanel Links+Rechts verschrauben mit **(6) M4x10 Schrauben.**

C) Türhalter mit **(4) M4x10 Schrauben** mitdem Seitenpanel verschrauben Achtung**:** Befestigen Sie den Türhalter so, dass die Magneten oben sind.

D) Stützwinkel anbringen und mit **(8) M4x10 Schrauben** an Bodenplatte und Seitenpanel verschrauben

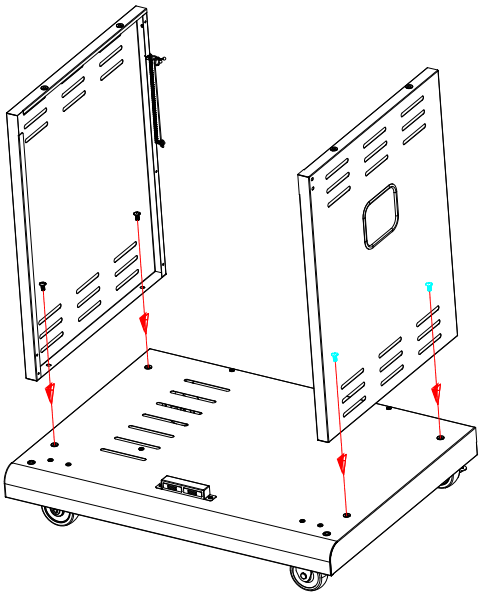


M6x13 Schrauben

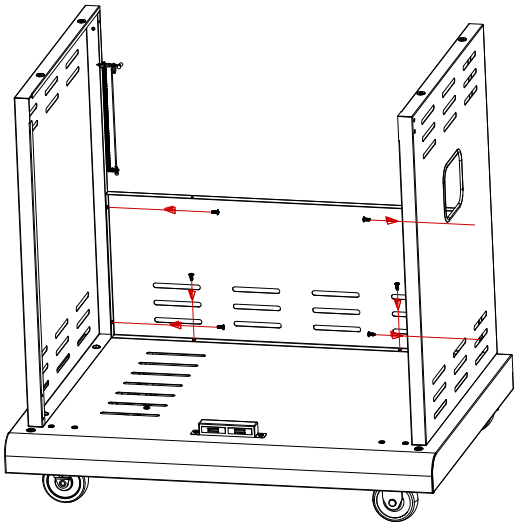


M4x10 Schrauben

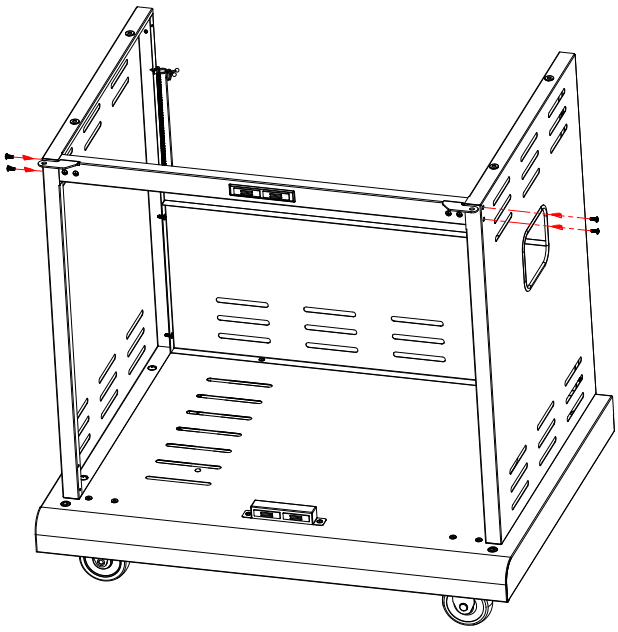
A



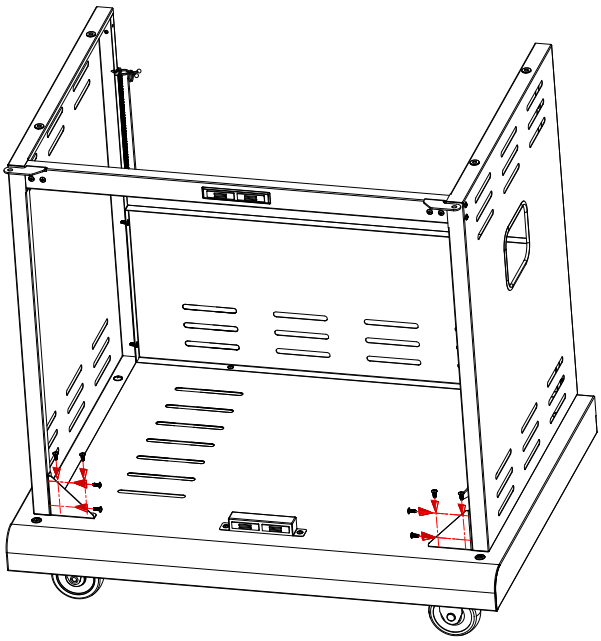
B



C



D

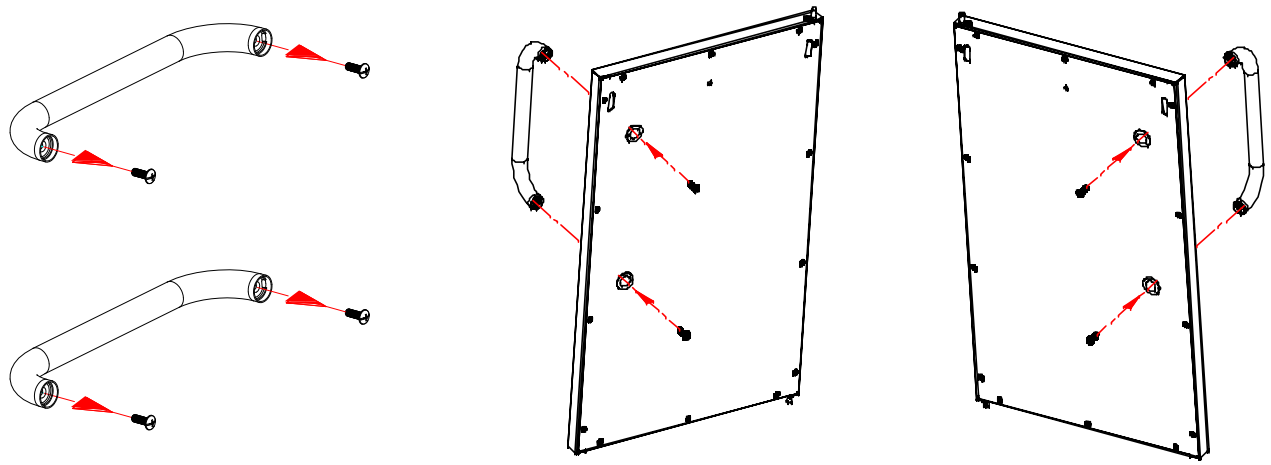


3 Türen

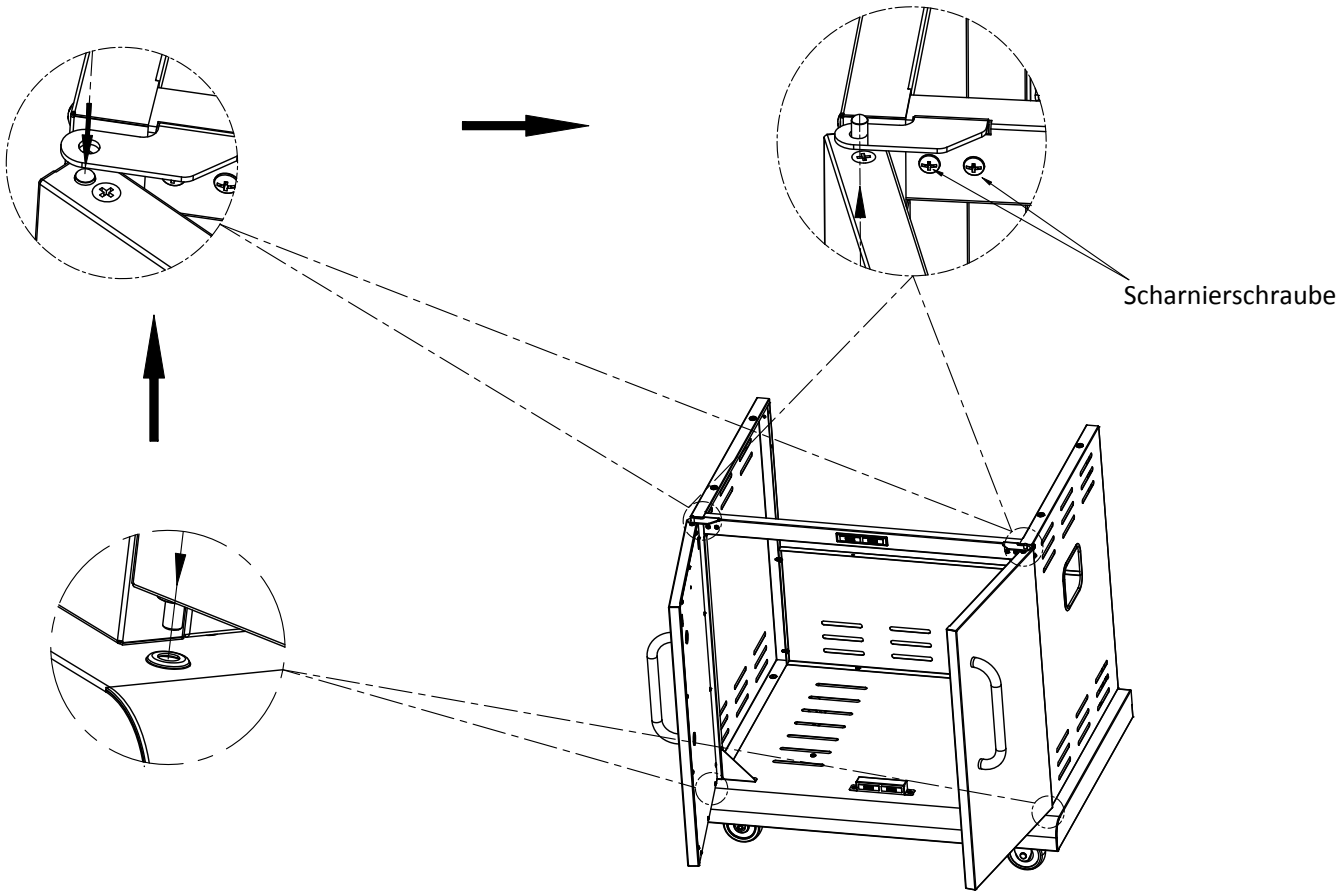
- Vormontierte Schrauben in den Türgriffen demontieren und Türgriffe mit den Türen verschrauben (siehe A).
- Führen Sie den Stift an der Oberseite jeder Tür durch die Öffnung im Scharnier der Türhalterung ein. Setzen Sie den Stift an der Unterseite jeder Tür in das Loch an der Unterseite ein (siehe B).

WICHTIG: Wenn sich die Türen beim Schließen nicht schließen oder nicht frei schließen, müssen die Scharniere möglicherweise eingestellt werden. Lösen Sie die Scharnierschrauben, stellen Sie die Scharnierposition nach Bedarf ein und ziehen Sie die Schrauben wieder an (siehe B).

A

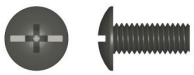


B



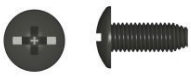
4 Grillkorpus mit Wagen verschrauben

- Dieser Schritt erfordert zwei Personen, um den Grillkorpus auf den Wagen zu heben.
- Entfernen Sie alle Folie, Verpackung die Gasschlauch und Druckregler sichert sowie die Zündkabel zur Seite ziehen.
- Vorsichtig den Grillkorpus auf den Wagen aufsetzen und sicherstellen, dass Zündkabel und Schlauch aus dem Wagen herausragen. Deckel öffnen und alles mit **(4) M6x13 Schrauben** und **M6 Unterlagscheiben** verschrauben.
- Schiene an der Rückseite mit **(4) M4x10** Schrauben an bringen.

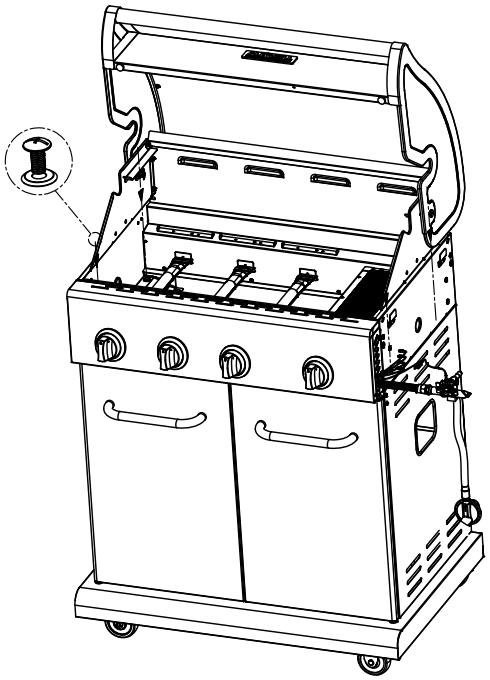


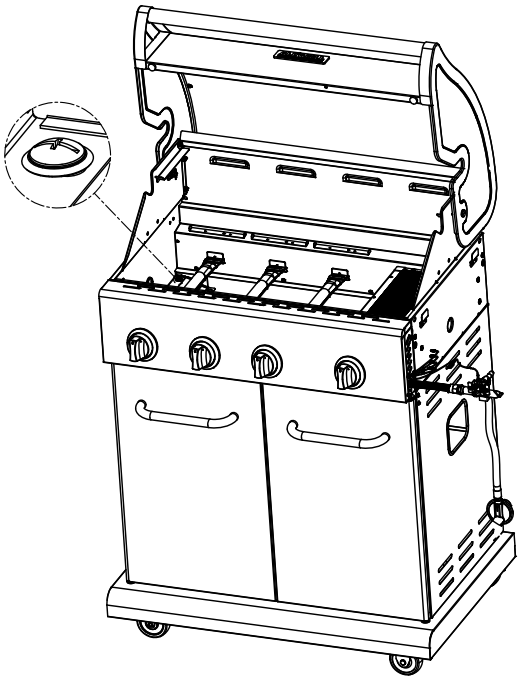
M6X13 Schraube

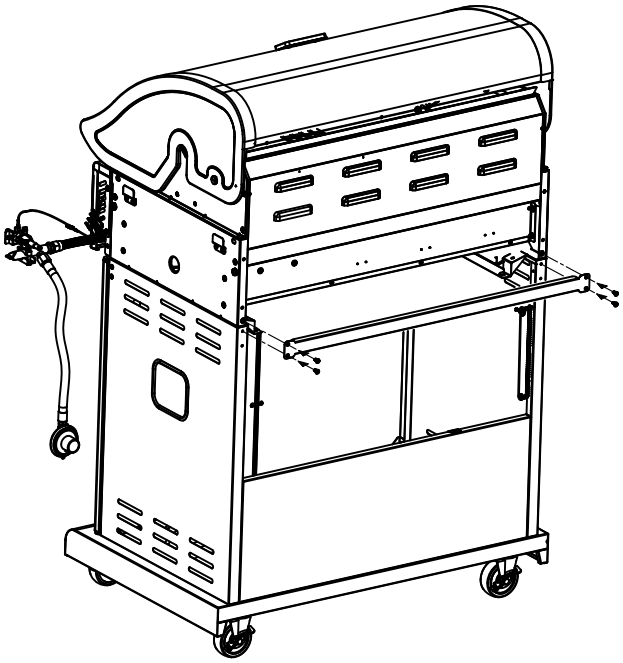
M6 Unterlagscheibe



M4X10 Schraube







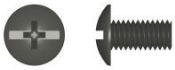
5

Linkes Seitenteil

- Blende mit Rahmen verschrauben **(2) M5x10 Schrauben** und **M5** Unterlagscheiben.
- Stützwinkel mit **(4) M4x10 Schrauben**an Rahmen und Blende anbringen.
- Linkes Seitenteil an der Feuerbox einhängen.
- Seitenteil wie folgt verschrauben:

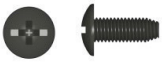
von innen nach außen an der Feuerbox mit **(2) M6x13 Schrauben** und **M6** Unterlagscheiben. **WICHTIG**: Seitenteil an Frontblende ausrichten.

Von außen nach innen an der Feuerbox mit **(2) M6x13** Schrauben und **(1) M4x10** Schraube.

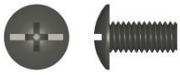


M5X10 Schraube

M5Unterlagscheibe



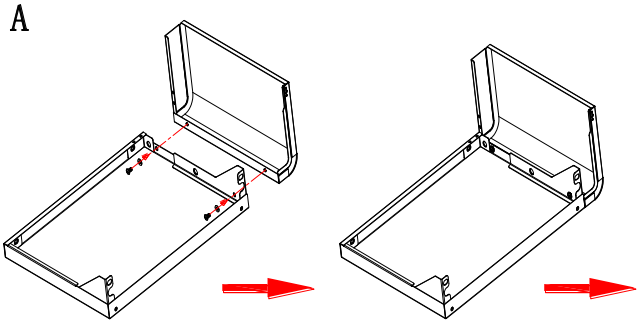
M4X10 Schraube



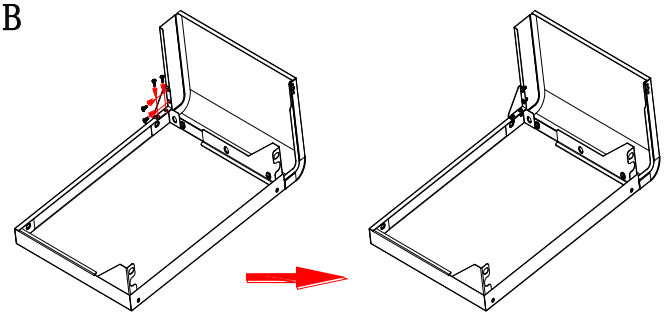
M6X13 Schraube

M6 Unterlagscheibe

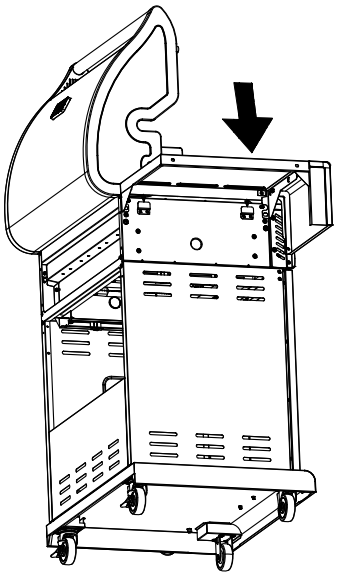
A



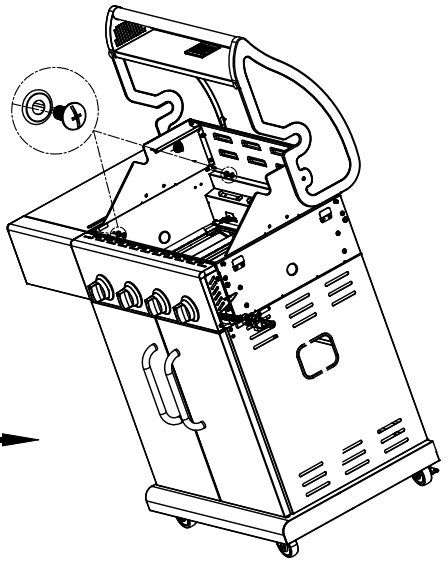
B



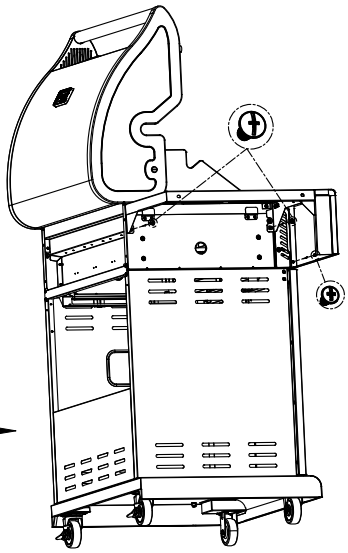
C



D



E



6

Rechtes Seitenteil

A) Blende mit Rahmen verschrauben **(2) M5x10 Schrauben** und **M5 Unterlagscheiben.**

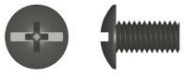
B) Stützwinkel mit **(4) M4x10 Schrauben** an Rahmen und Blende anbringen.

C) Rechtes Seitenteil an der Feuerbox einhängen.

Seitenteil wie folgt verschrauben:

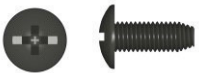
D) von innen nach außen an der Feuerbox mit (2) M6x13 Schrauben und M6 Unterlagscheiben. WICHTIG: Seitenteil an Frontblende ausrichten.

E) Von außen nach innen an der Feuerbox mit **(2) M6x13 Schrauben** und **(1) M4x10 Schraube.**

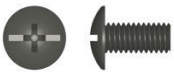


M5X10 Schraube

M5 Unterlagscheibe



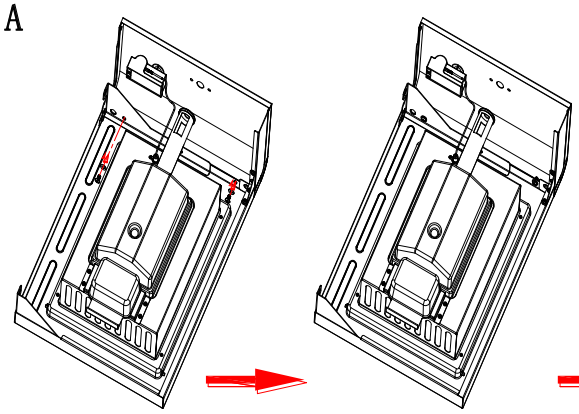
M4X10 Schraube



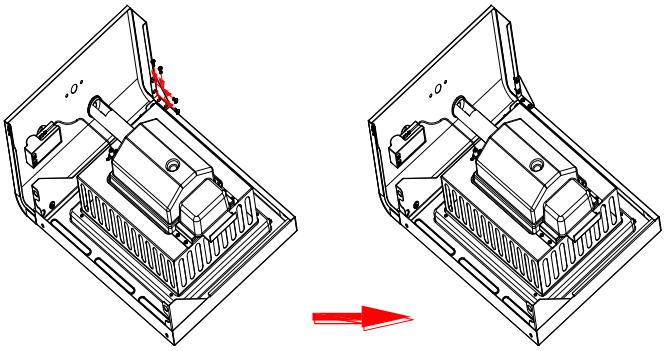
M6X13 Schraube

M6 Unterlagscheibe

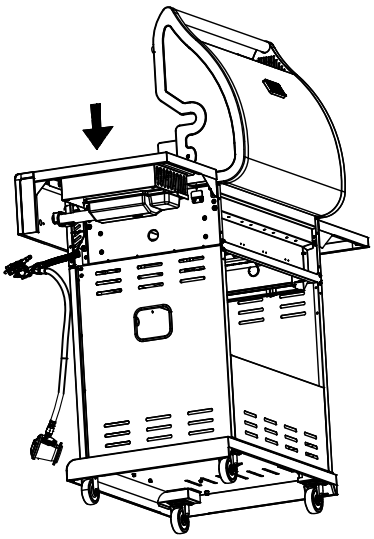
A



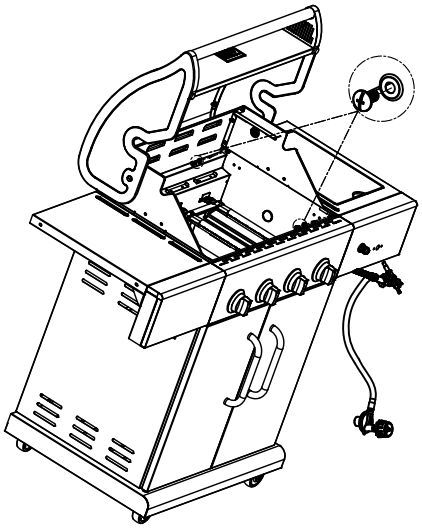
B



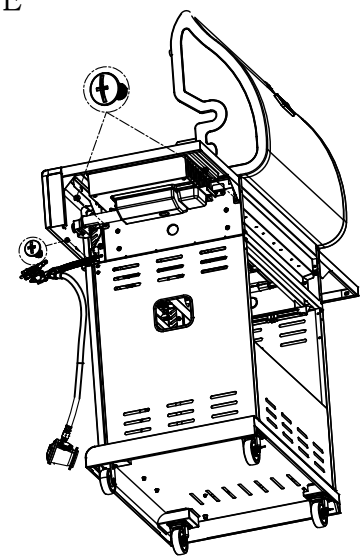
C



D



E



7

Steakzone®

A) Verpackung von Keramikbrennerventil entfernen, Keramikbrenner-Rost herausnehmen.

B) Die beiden vormontierten Schrauben aus der Kontrolleinheit lösen und zur Seite legen.

C) Schrauben zur Befestigung des Keramikbrenners und der Zündkerze lösen, um das Keramikbrennerventil einführen zu können.

D) Die beiden Schrauben die den Keramikbrenner befestigen entfernen und zur Seite legen.

E) Keramikbrennerventil in den Keramikbrenner einführen.

F) Das Keramikbrennerventil mit den beiden Schrauben aus B befestigen (NUR LEICHT ANDREHEN bis Lünette montiert wird).

G) Schrauben aus D wieder anbringen und Keramikbrenner verschrauben.

H) Zündkerze mit den entfernten Schrauben aus C befestigen.

I) Kontrollknopf Lünette aufsetzen.

J) Kontrollknopf Lünette drehen bis die schwarze Markierung senkrecht oben steht, anschließend Schrauben anziehen.

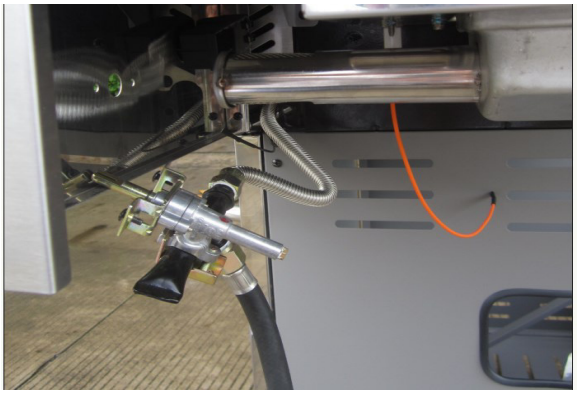
K) Kontrollknopf aufdrücken.

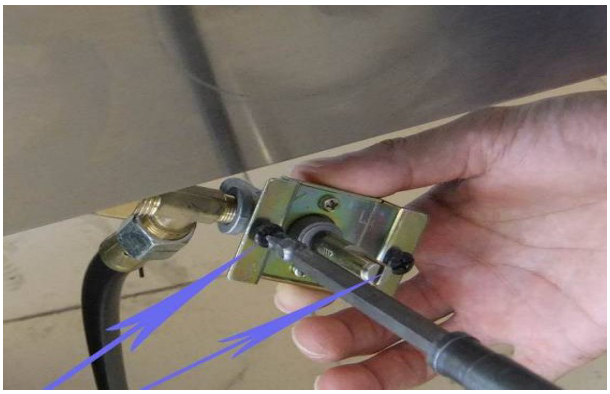
L) Keramikbrenner-Rost wieder einsetzen.

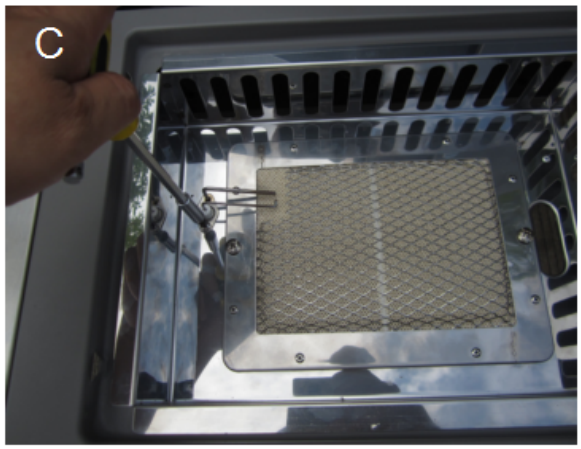
M) Zündkabel mit der Zündbox unter der Seitenteilblende verbinden. Hierfür die Kabel auf die Pins in der Zündbox stecken.

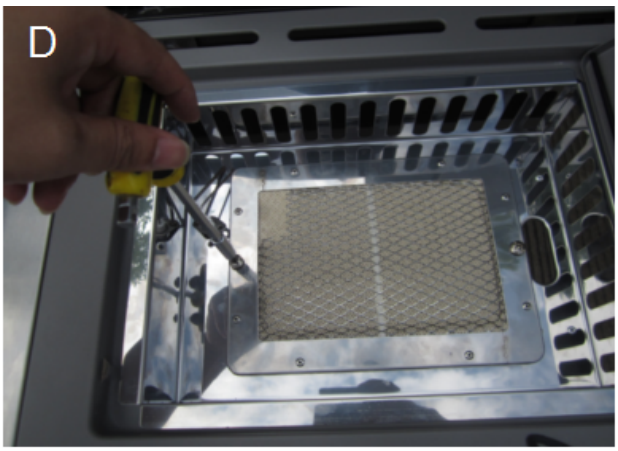
N) Fettauffangwanne unter dem Keramikbrenner von hinten einführen.

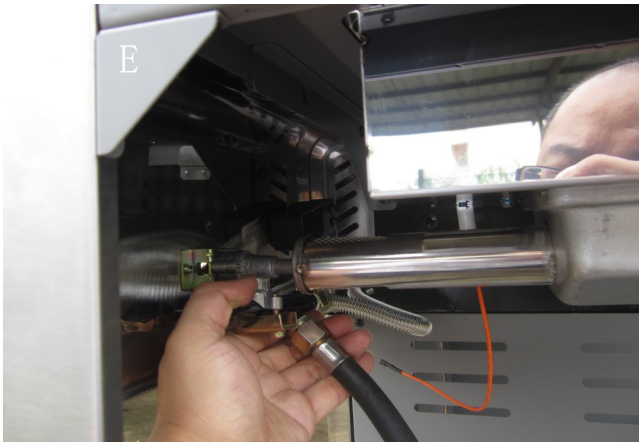
O) Lösen Sie die Kappe des Batteriefachs und führen Sie eine AA Batterie ein .



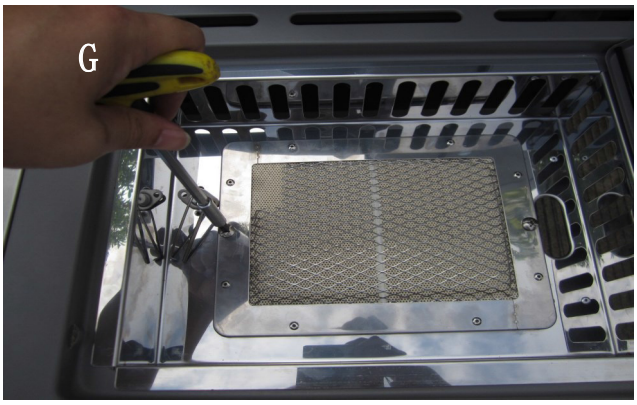


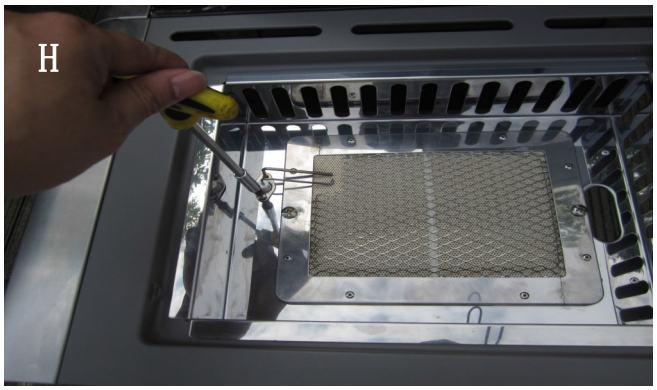





E

F
Steakzone®
Electronic Ignition


G

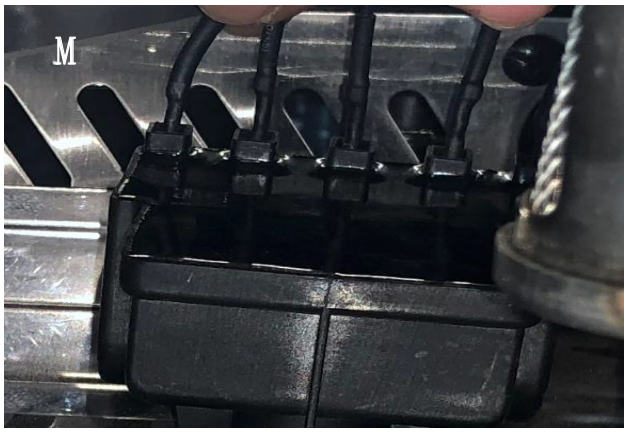

H

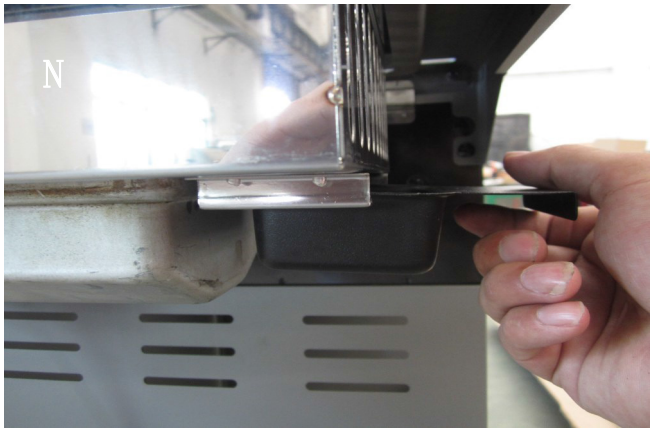
I
Steakzone®

J
Steakzone®
Electronic Ignition

K
Searing Burner

L


M


N

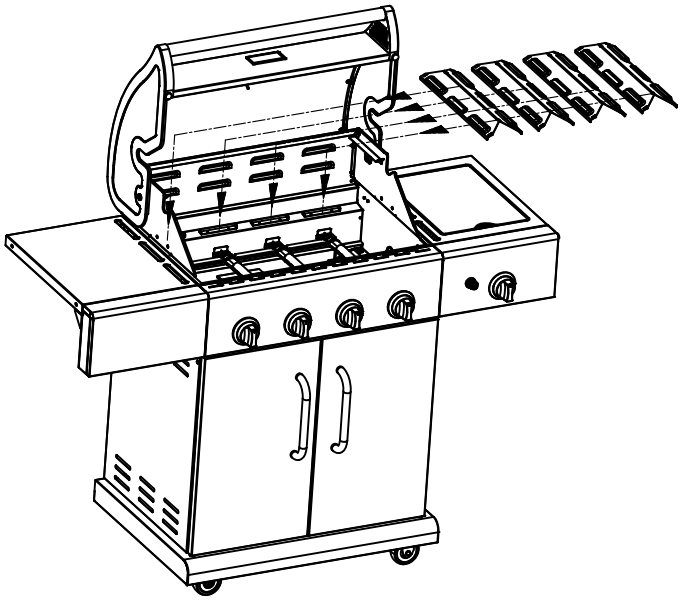
O
Electronic Ignition
Steakzone®

8

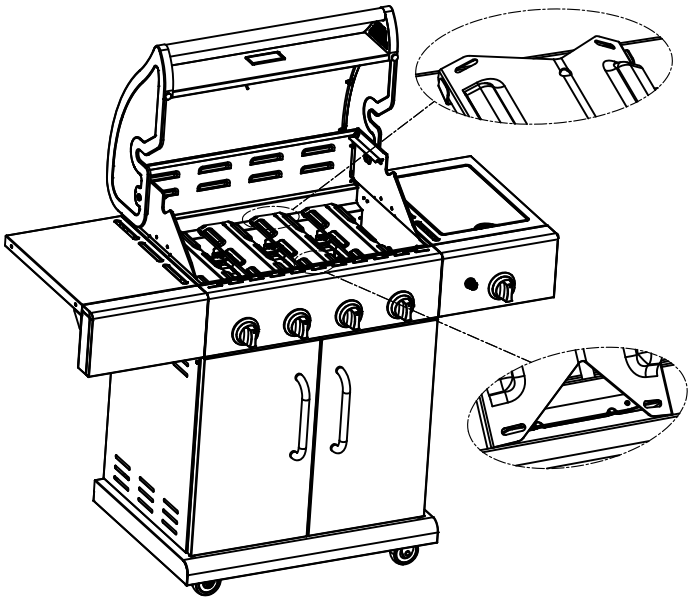
Flammbleche, Grillrost und Warmhalterost

- Hitzeschutzbleche über den Brennern platzieren
- Grillröste einlegen
- Warmhalterost einlegen

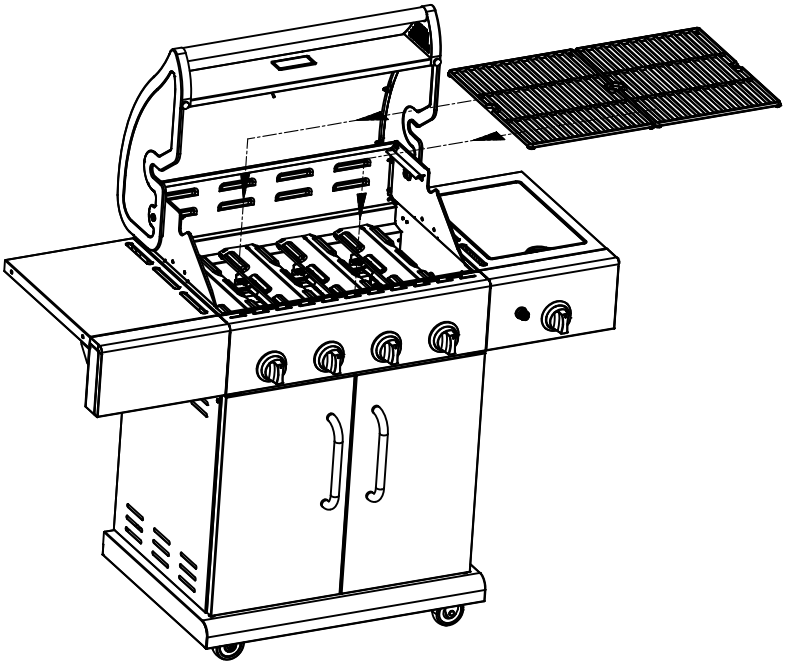
A



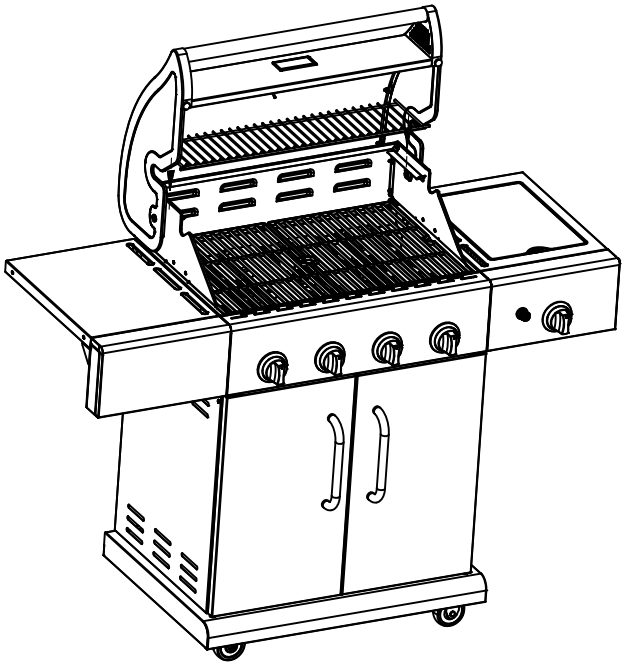
B



C



D

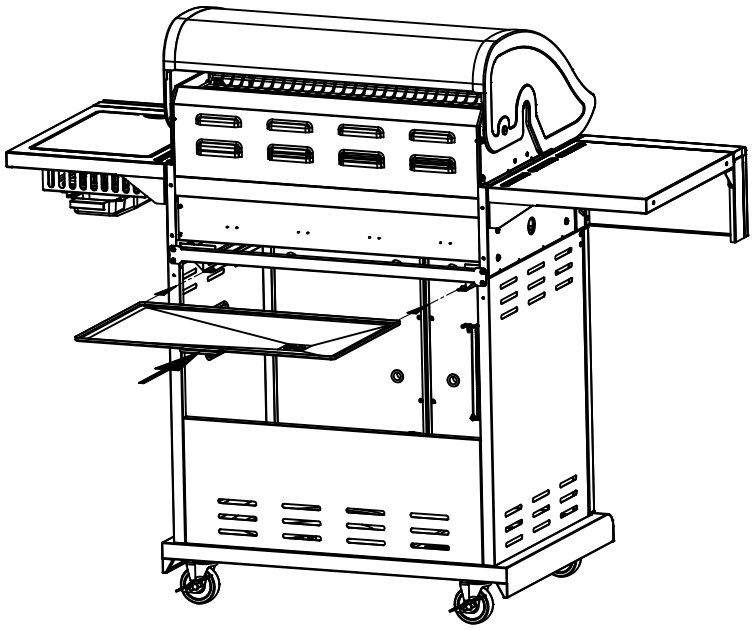


9

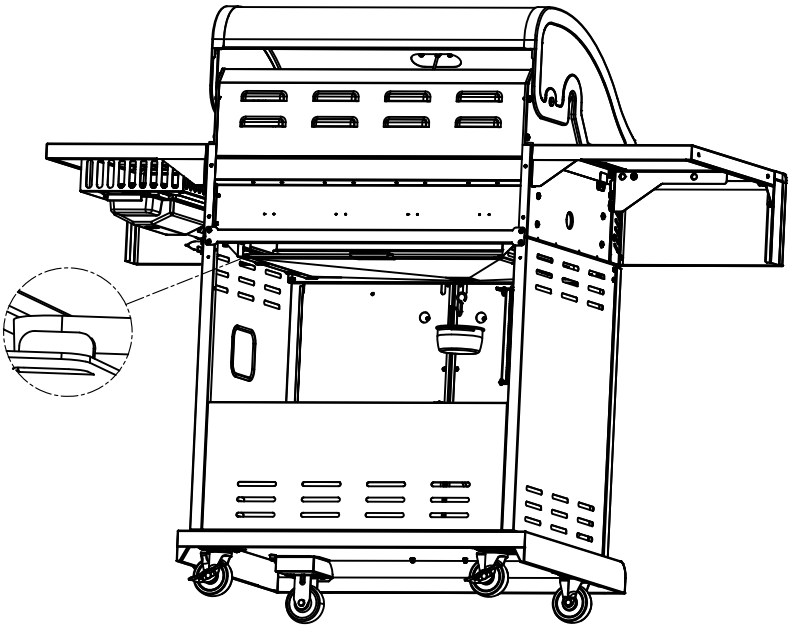
Fettauffangwanne und Fettbecher

Fettauffangwanne von hinten in die Feuerbox einschieben (A) und Fettbecher einhängen (B)

A



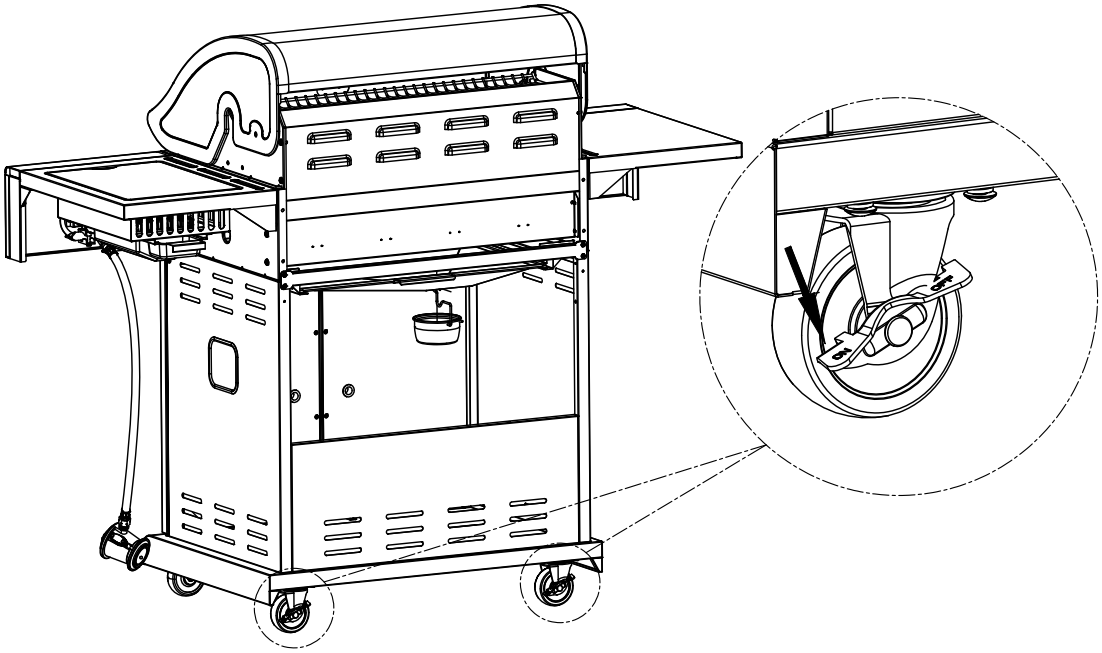
B



10

Rollen mit Bremsen

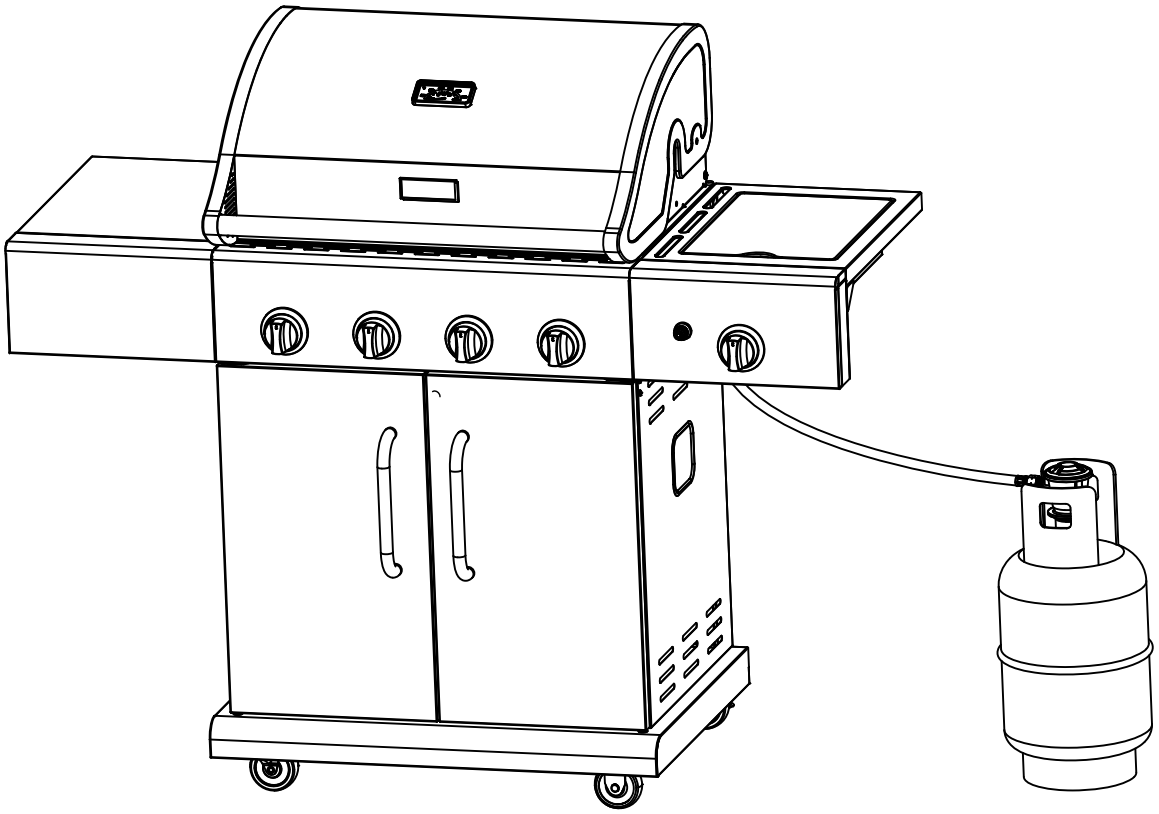
Betätigen Sie die Bremse, wenn der Grill an seinem Platz steht.



11

Gasflasche

Gasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten!



CAUTION

Immer die Fettmengen beim Grillen überprüfen und gegebenenfalls zwischendurch reinigen, um Fettbrand zu vermeiden. Fettschale vor dem 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 Allgrill 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 rückstandsfrei 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.

Achtung: bitte beachten Sie unbedingt bei Betrieb des Gasgrills außerhalb Deutschlands, hier sind die Vorschriften des entsprechenden Landes zu beachten und einzuhalten. Speziell Gasanschlüsse (Gasdruckminderer u. Gasschlauch) sind nach Vorschrift zu montieren.
In der Schweiz darf der beigelegte deutsche Druckminderer nicht verwendet werden. Hier muss ein schweizer Druckminderer montiert werden.

Bei Rückfragen kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhandelspartner oder Gasfachmann.

Trennen von der Niederdruckgasflasche

Bevor Sie die Grillstation von der Gasflasche trennen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Ventil 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 durchzuführen)

Vergewissern Sie sich, dass alle Stellschalter am Grill auf OFF stehen. Ventil der Gasflasche öffnen.
Zur Lecksuche alle Anschlussstellen des Gasleitungssystems, einschließlich Ventilanschlüsse, 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 Grill eingefügt 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 den Grill.

1. Vor dem Anzünden die Haube öffnen.
2. Die Gasflasche aufdrehen.
3. 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

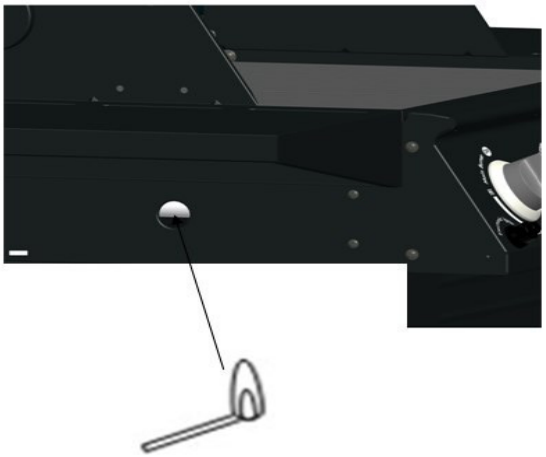
WARNING

Trennen Sie bei Nichtbenutzung immer die Gasflasche vom Grill!

CAUTION

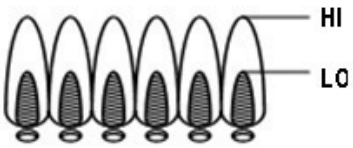
▲ Mit Zündholz anzünden

1. Vor dem Anzünden die Haube öffnen.
2. 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.
3. 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.

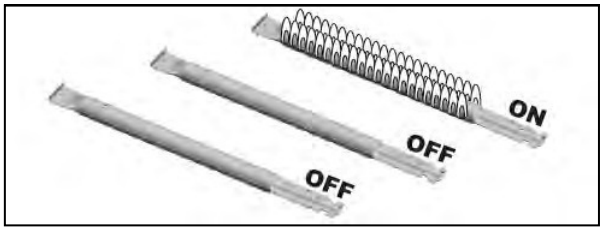
Zünder kontrollieren

- Gas an der Gasflasche abstellen. Elektronische Zünder drücken und halten. "Klicken" sollte gehört werden oder Funken gesehen werden.
- DIE FEHLERBESEITIGUNG nachschlagen wenn kein Klicken zu hören oder Funken zu sehen ist.
- Auf jeden Fall muss hierzu die AA-Batterie an der Frontpanele 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.

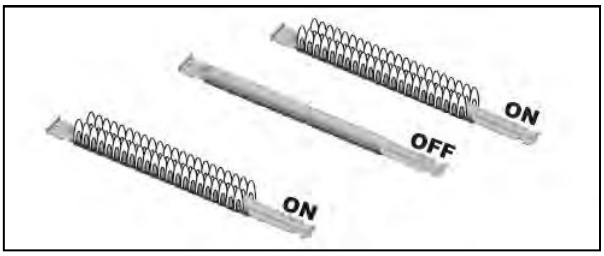
Bestens für kleinere Mahlzeiten.

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 Temperatureinstellung 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. Grillrost

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 Plastik- oder 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.

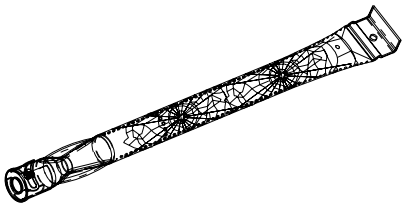
4. Stabilitätsprüfung

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

Abbrennen (Pyrolysereinigung) des Grills !

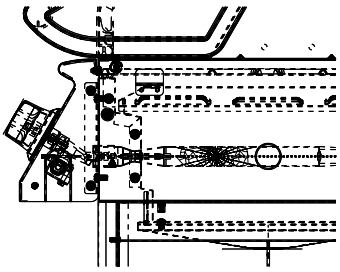
SPINNEN-GEFAHR

TATSACHE: Manchmal klettern Spinnen und andere Insekten 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.



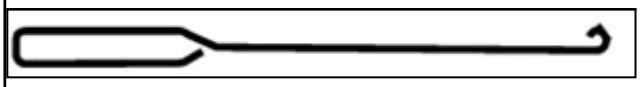
Spinnenschutz nicht auf die Lufteintritte der Brenner setzen.

Ein Hindernis kann ein "Flashback" (Feuer in den Brennerschläuchen) ergeben.

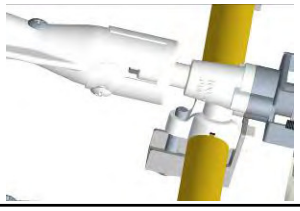
Der Grill kann noch angezündet werden, aber das Hindernis erlaubt nicht den vollen Glasfluss zu den Brennern.

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 Kochgitter ein.



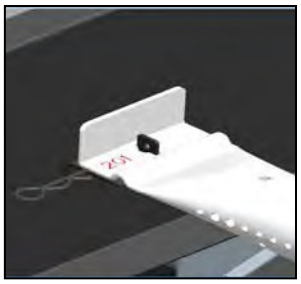
Überprüfen Sie den Brenner auf jede mögliche Beschädigung (Sprünge oder Bohrungen). Wenn Beschädigungen gefunden sind, ersetzen Sie ihn mit einem neuen Brenner. Installieren Sie den Brenner neu, überprüfen Sie, um sicherzugehen, dass die Gichtventilöffnungen richtig innerhalb des Brennereingangs in Position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

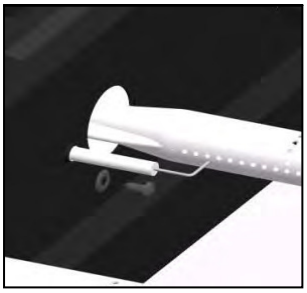
Wir schlagen drei Wege vor, die Brennerschläuche zu säubern. Verwenden Sie denjenigen, der für Sie am einfachsten ist.

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

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.

Fehlerbeseitigung

Fehler	Mögliche Ursachen	Fehlervermeidung, Fehlerbeseitigung
Brenner lässt sich nicht mit elektronischem Zündsystem anzünden	Schwache Batterie	AA Batterie durch neue ersetzen, Anleitung beachten
	Mit Grillrückständen verschmutzte Elektrode und Leitung	Leitung und/oder Elektrode mit Alkohol (Spiritus) reinigen
	Feuchte Elektrode, Brenner	Mit einem Tuch trockenreiben
	Elektrode gerissen, Funken am Riss	Elektrode ersetzen
	Zündkabel lose, nicht angeschlossen	Wieder anschließen bzw. Leitung-/Elektrodenbauteil
	Kurzschluss zwischen Zünder und Elektrode	Zünder und Leitung-/Elektrodenbauteil ersetzen
	Zünder defekt	Zünder ersetzen
Brenner lässt sich auch nicht mit Zündholz anzünden	Keine Gaszufuhr	Gasflasche leer? Volle Gasflasche anschließen. Siehe auch plötzlich nachlassende Gaszufuhr, verkleinerte Flamme.
	Regler nicht richtig an der Gasflaschenkupplung angeschlossen	Die Anschlusskupplung eine halbe oder zwei Drittel zusätzliche Umdrehungen festdrehen, bis sie fest sitzt. Nur von Hand, niemals mit Hilfe eines Werkzeugs.
	Blockierte Gaszufuhr	Eindüsrohre der Brenner reinigen, Schlauch knickfrei.
	Rückstände, Insekten in den Düsenöffnungen	Düsenöffnungen reinigen
	Verstopfte Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen
Plötzlich nachlassende Gaszufuhr, verkleinerte Flamme	Kein Gas mehr	Leere Gasflasche durch volle ersetzen
	Übermäßige Gaszufuhr, Sicherheitsventil könnte ausgelöst haben	Alle Stellknöpfe auf "AUS" stellen, nach 30 Sekunden den Grill wieder anzünden. Sind die Flammen dann immer noch zu klein, 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 Stellknöpfe auf "AUS" stellen. Den Regler wieder an der Gasflasche anschließen. Eine Leck-suche durchführen. Das Gasflaschenventil langsam aufdrehen, 30 Sekunden warten und dann den Grill vorschriftsgemäß anzünden.
Unregelmäßiges Flammenbild, läuft nicht rings um den Brenner	Brenneröffnungen sind verschmiert oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen.
Flamme ist gelb oder orangefarben.	Bei neuen Brennern: Ölfilm von der Herstellung	15 Minuten bei geschlossener Haube brennen lassen.
	Spinnweben oder Insektennester in den Brenneröffnungen	Brenneröffnungen reinigen
	Speisereste, Fett oder Gewürzsalz auf dem Brenner	Brenner reinigen
	Ventil nicht einwandfrei an Eindüsrohr angeschlossen	Einwandfreien Anschluss von Ventildüse an Eindüsrohr Herstellen
Flamme wird ausgeblasen	Starker Wind, Windböen	Grillstation bei starkem Wind nicht betreiben
	Gasflasche nahezu leer	Volle Gasflasche anschließen
	Sicherheitsventil hat ausgelöst	Stellknöpfe entsprechend herunterdrehen
Anhaltende Fettverbrennung	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, alle Teile
Flammenrückschlag in den Eindüsrohren	Brenner und Eindüsrohre sind blockiert	Brenner und Eindüsrohre reinigen
Abblätterndes Material auf Hauben-Innenseite	Der Haube besteht aus Edelstahl ohne Anstrich	Angebackenes, verkohltes Fett blättert ab. Haube gründlich reinigen.

9. Gewährleistung - Garantie

Zwei Jahre Garantie von ALLGRILL

Wir gewähren zwei (2) Jahre Garantie auf die Grillstation, beginnend mit dem Kaufdatum. Die Gewährleistung erstreckt sich auf Herstellungsmängel und fehlerhafte Teile, die ersetzt werden. Versandkosten, Montage sowie Ein- und Ausbau von Verschleißteilen fallen nicht unter die Gewährleistung. Die Gewährleistungspflicht erlischt bei Missbrauch der Grillstation oder wenn an ihr irgendwelche nicht gestatteten Veränderungen vorgenommen wurden .

Erweiterte Garantie

Edelstahlbrennerrohre: 5 Jahre Garantie

Grillröste: 5 Jahre Garantie

Hersteller und Importeuer:

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S — Burger und Müller GmbH

Bahnholzstr. 20 + 40 D-75249 Kieselbronn

Tel. 07231—76 57 52 oder Fax 07231—76 77 51 www.allgrill.de info@gas-grill.de

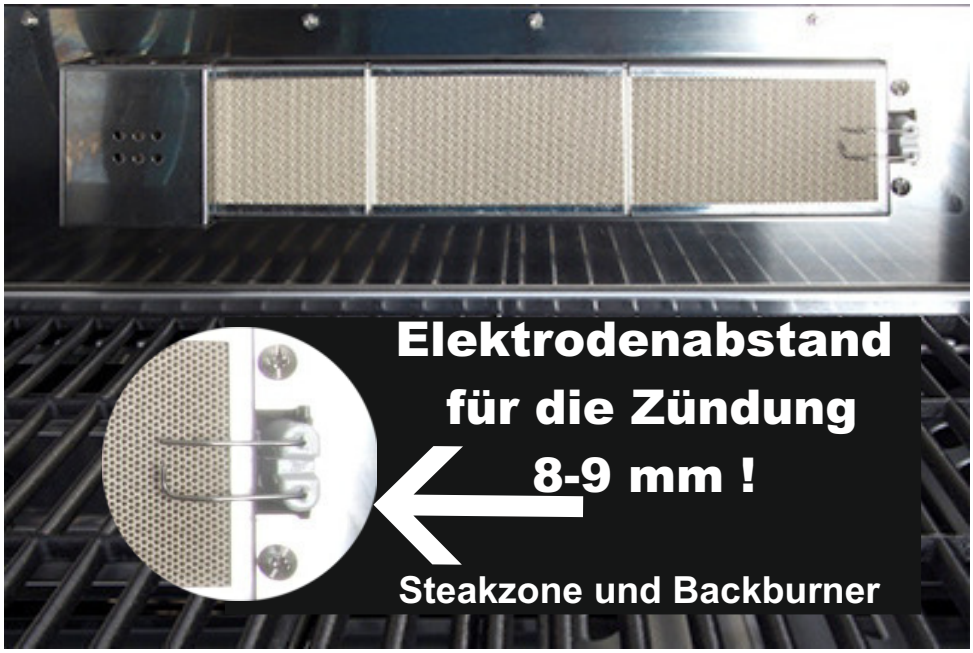
Ihr Fachhandelspartner:

Hinweis zum Starten der Steakzone® und des Backburner´s

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®



Backburner - Keramikbrenner

STARTEN DES KERAMIKBRENNERS - 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.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

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 nicht-rostenden 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.

Modell: Chef L 100909

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

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

EIN WENIG PFLEGE MUSS SEIN:

Fingerabdrücke: Betroffene Stellen einfach mit Edelstahlpflegemittel reinigen. Dadurch erhält die Oberfläche wieder einen gleichmäßigen Glanz.
Allgemeine Pflege: Verwenden Sie immer 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!
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!

BBQ und Grillkompetenz seit 1990

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. 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 oder der Gussgrillplatte !

Edelstahl ● Tipps und Informationen zur Pflege

HIER HABEN WIR EINEN TIPP FÜR SIE: ✦ Grillraum einbrennen ! ✦

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 Grad durchgeführt werden.
ACHTUNG: Die Temperaturanzeige im Deckel ist meist 50-100 Grad 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 !

Edelstahl Grillraum m. Brenner und Flammblech
Einbrennen nur für Edelstahl geeignet !!!

VIELE WEITERE TIPP`S:

1. Benutzen Sie niemals Backofenreiniger oder ähnliches im Grillinnenraum!
2. Alle chemischen Reinigungsmittel können die Oberfläche des Grills beschädigen und können zudem gesundheitsschädlich sein! (alle entfettenden Reiniger nicht unter der Haube verwenden!)
3. 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)!

Modell: Professional II 100916

BBQ - GRILLTIPP`S:

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.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

ZU GUTER LETZT: (offen und ehrlich)

* 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 mal ersetzt werden, da Sie sehr stark beansprucht werden können!

ALLERDINGS:

Den Innenraum des Grills im NEUZUSTAND halten geht! Einfach nicht benutzen ! :-)

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

Pizzastein: Pflege u. Gebrauch

Art. 9813

Art. 9839

Optionales Zubehör !!!

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 Grad 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 dem Abkühlen 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.

ALL GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

PAELLA WORLD INTERNATIONAL

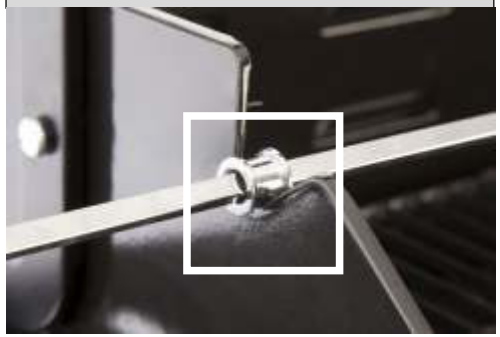
Viel Spaß und guten Appetit !!!

Gusseisen Kuss

Spieß mit Elektromotor für unsere Allgrills: Artikel 67..

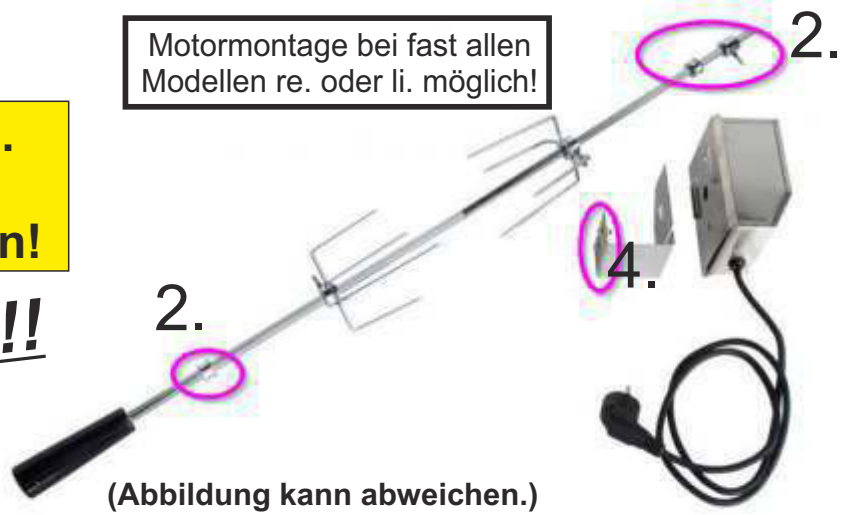
Lieferumfang: Spieß; Motor mit Halterung; 2 Fleischklammern; 2 Führungsbuchsen; Befestigungsschrauben für Motorhalterungen.

Detail - Ring für Spießführung



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

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



(Abbildung kann abweichen.)

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

Optionales Zubehör !!!

1.Fleischhaken aufstecken

2

2

3. Handgriff anschrauben

ALL GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Spießelängen können variieren je nach Artikel- und Seriennummer

REZEPTE-SAMMLUNG

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Drei Marken unter einem Dach

Quarksouffle

Zutaten:

400 gr	frische Himbeeren und/oder Heidelbeeren
4	Eier
250 gr	Magerquark
2 Tüten	Vanillezucker
1 Prise	Salz
75 gr	Zucker
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 Minuten 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.

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Jakobsmuscheln mit Mango-Ananas-Papayasalat

Zutaten:

8 Stück	Jakobsmuscheln
2 Stück	Knoblauchzehen
1	Zitrone
3 EL	Olivenöl
Salz aus der Mühle	
Pfeffer aus der Mühle	
Chili aus der Mühle	oder Chiliflocken
1 Stück	Mango
1 Stück	Papaya
1	Baby-Ananas
etwas	Ingwer
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Sesamöl
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° direkter Hitze ohne Deckel 3 - 4 Minuten 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.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Champignons im Serranoschinken

Zutaten:

12 Stück	große Champignons
12 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.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Champignons mit Fetakäsefüllung

Zutaten:

12 Stück	große Champignons
	Fetakäse
12 Stück	Oliven

Zubereitung:

Aus den Champignons die Stiele herausschneiden.
Jeden Champignon mit Fetakäse füllen.

Die Champignons 3 -4 Minuten grillen und vor dem Servieren auf den Fetakäse eine Olive setzen.

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Gegrillter Spargel im Speckmantel

Zutaten:

250 gr	grüner Spargel 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.

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Möhren mit Orangenglasur

Zutaten:

12 mittelgroße	Möhren (an der Wurzel ca. 2,5 cm dick)
1 Teel.	grobes Meersalz
3 EL	Butter
2 EL	Honig oder Ahornsirup
Schale von	1 Orange
2 Teel.	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 vermischen. Die Möhren in eine flache Form legen und mit der Glasur übergießen.
Die Möhren 1 - 2 Stunden marinieren.

Danach die Möhren quer auf den Grillrost legen und bei direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4 - 6 Minuten grillen, bis sie leicht karamellisiert sind. Gelegentlich wenden. Die Möhren nach dem Grillen noch einmal kurz in der Glasur wenden und mit Petersilie bestreuen.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Kräuterbutter

Zutaten:

250 gr	weiche Butter
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
Salz	
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.

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Lachs auf dem Zedernholz

Zutaten: 3-4 Portion

600 gr. Lachsfilet
1 Zitrone oder Limette
Salz und Pfeffer
Öl zum bestreichen

Zubereitung:

Das Zedernholzbrett min. 1 Stunde vor dem grillen wässern.
Damit sich das Holz schön voll saugen kann.
Lachs trocken tupfen mit dem Küchentuch danach auf der Oberseite mit Zitronensaft beträufeln und dann leicht einölen.

Zederholz auf Grillfläche legen und kurz erwärmen.
Lachs auflegen und bei max. 120 Grad ca. 45 min. zubereiten

Zum Schluss den Lachs nur noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

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… den Halter auffüllen.

Bei 220 Grad ca. 45 – 60 min. bei geschlossenem Deckel grillen.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Hamburger im Baguette

Zutaten:

500 gr	Rinderhackfleisch
1	Ei
1	Brötchen
	Knoblauch
	Salz, Pfeffer
	Senf
1	Baguette
	Salatblätter
	Tomaten
	Radieschen
	Mayonnaise

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 daraufsetzten.
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.

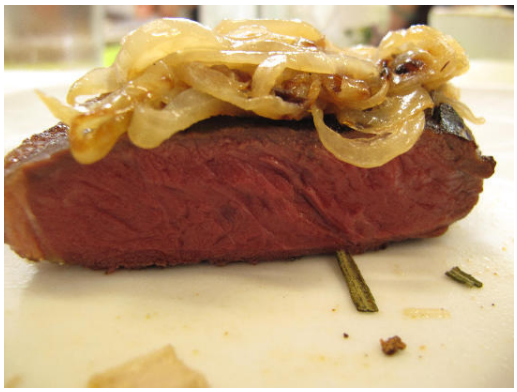
ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Klassischer Rostbraten

1 Stück gut abgehangenes Rindersteak (min. 250 gr.)
Fettrand evt. einschneiden
1 Zwiebel (in Scheiben schneiden)

Zubereitung:

Beide Seiten ja nach dicke gut angrillen max. 2 min. pro Seite
Und danach min. 10 min. bei max. 100 Grad ruhen lassen und 2-3x wenden, damit sich der Fleischsaft verteilt.
In der Zwischenzeit die Zwiebel andünsten
Bei Bedarf etwas Pfeffern – die Zwiebel auflegen



Gerne mit weiteren Beilagen nach Wahl servieren

(Folienkartoffel, Wedges, Bratkartoffeln …..)

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Braten auf dem Smoker oder Grill

Zutaten: 8-10 Portion
Ca. 2,5 kg Schweinebraten
Salz und Pfeffer
Öl
Paprika – grün, rot, gelb
Zwiebel
Zubereitung:
Den Smoker (oder Grill) auf 150 Grad vorheizen.
Braten in Schale oder direkt auf den Rost legen.
Vorher einölen und etwas pfeffern und ein wenig salzen
Das ganze in Alufolie packen und Zwiebel und Paprika dazupacken
und über den ganzen Braten verteilen.
Richtwert – Garpunkt ist bei ca. 74 Grad Kerntemperatur
erreicht – Gardauer je KG ca. 1 Stunde
beim Niedertemperaturgaren max. 100 Grad dauert die Zubereitung 2-3 mal länger
Ist die Kerntemperatur erreicht den Braten noch min. 15-20 min. ruhen lassen und
wenden, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Beilagen nach Geschmack.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Schweinelendchen "Schwarzwälder Art"

Zutaten

1	Schweinelende
12 - 15 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
ca. 250 gr	Fleischkäsbrät
1 - 2	Äpfel
	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 uns 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 Minuten in den Grill legen.

Guten Appetit.

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Gegrillte Ananas mit Zitronengras

Zutaten:

1 Stück	reife Ananas
100 ml	Grand Marnier
12 Stück	Zitronengrashalme
	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 Minuten ziehen lassen.
Dann die Ananasviertel mit je 2 - 3 Zitronengrashalme spicken.
Die Ananas ca. 3 - 4 Minuten von jeder Seite grillen. Beim Servieren mit der restlichen Marinade begießen.
Die Ananas kann auch mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Sahne serviert werden.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Eis-Baiser-Törtchen

Zutaten:

4	kleine Biskuittörtchen
	Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder ein Obst nach Wahl
2	Eiweiß
100 gr	Zucker
4 Kugeln	Vanilleeis

Zubereitung:

Die Törtchen mit dem Obst belegen.
Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
Eine Kugel Eis auf das Obst setzten.
Mit einem Messer 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 Minuten grillen.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

KERNTEMPERATUREN - LISTE

(ohne Garantie auf Vollständigkeit)

Rindfleisch	Rosa	Medium	Well Done / Durch
Rinderfilet	38-55°	55-58°	-
Roastbeef	53°	55-60°	-
Rindsrose	-	-	85-90°
Rinderbrust	-	-	90-95°
Rinderbraten	-	70°	80-85°
Tafelspitz	-	-	90°
Sauerbraten	-	-	85°
Entrecote	-	56°	-
Beef Brisket	-	-	85°
Falsches Filet	-	60-65 °	70-75 °
Rouladen, aus dem Filet	-	58 °	-
Rouladen, aus der Keule	-	-	70 °

Schweinefleisch	Rosa	Vollgar / Durch
Keule/Schlegel	65-68°	75°
Schweinemedaillons	65°	-
Schweinerücken	65-70°	-
Schweinekamm	-	70-75°
Schweineschulter	-	75°
Schweinbauch gefüllt	-	70-75°
Wammerl	-	80-85°
hintere Schweine-Haxe gebraten	-	80-85°
Eisbein	-	80-85°
Kochschinken	64-68°	-
hintere Haxe gepökelt	-	75-80°
Rippchen/ Spare Ribs	65°	85°
Schweinezungen	-	85-90°
Kassler Aufschnitt	55-60°	-
Kassler	55-62°	64-68°
Schinken in Brotteig	-	65-70°
Schweinsköpfe	-	75-82°
Pulled Pork	-	95°
Hackfleisch	-	75°
Brustspitz	-	85°
Keule vollgar	65-68°	75°
Burgunderschinken	-	64-68°
Schweinefilet	58 °	65 °
Schweine-Kotelett ohne Knochen	-	68°
Kotelette mit Knochen	-	75-80°
Schweinenacken	-	70-75°
Leberkäse	-	72°
Schinken	65-68°	75°
Haxe, gebraten	-	80-85°

Fisch	Verzehrfertig
Hecht	63°
Lachs	60°
Zander	62°
Seeteufel glasig	55-60°
Seeteufel	62°
Thunfisch	62°
Crevetten	62°
Rotbarsch	55°

Lamm	Rosa	Vollgar / Durch
Lamm	-	79-85°
Lammkeule	60°	70-72°
Lammrücken	60-62°	68°
Lammkarree	55°	-

Kalb	Rosa	Vollgar / Durch
Kalbsrücken	65-70°	-
Schlegel	-	78°
Nierenbraten	-	75-80°
Kalbsbraten	-	68-74°
Kalbsschulter	-	75-80°
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)		75-78°
Kalbsbraten gefüllt	-	70°
Oberschale	-	78°
Frikandeau	-	78°
Haxe	-	80-85°
Keule	-	78°
Nierenbraten	-	75-80°
Nuss	-	78°
Schulterbraten	-	74°
Kalbslende	60°	-
Kalbsfilet	60°	-

Geflügel	Rosa	Vollgar / Durch
Ente	-	80-90°
Entenbrust	62-65°	-
Gans	75-80°	90-92°
Gänseleber-Pastete (Foie gras)	-	45°
Hähnchen	-	80-85°
Hähnchenbrust/Hühnerbrust	-	72°
Hühnchen	-	80°
Perlhuhnbrust	-	70°
Poulet	-	85°
Pute	-	80-90°

ALL'GRILL

MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Hammel	Rosa	Vollgar / Durch
Hammelrücken	70-75°	80°
Hammelrücken vollgar	-	-
Hammelkeule	75-78°	82-85°

Wild	Rosa	Vollgar / Durch
Rehbraten	-	75-80°
Rehrücken	50-60°	-
Rehrücken, gespickt	-	58-60°
Rehschulter	60°	-
Hirschrücken	54-60°	-
Hirschbraten	60°	-
Hirschmedallions	60°	-
Wildschweinbraten	-	75-78°
Wildschweinfilet	60-62°	-
Wildschweinkeule	-	75°

So gelingt Ihnen Ihr Gericht mit Allgrill