

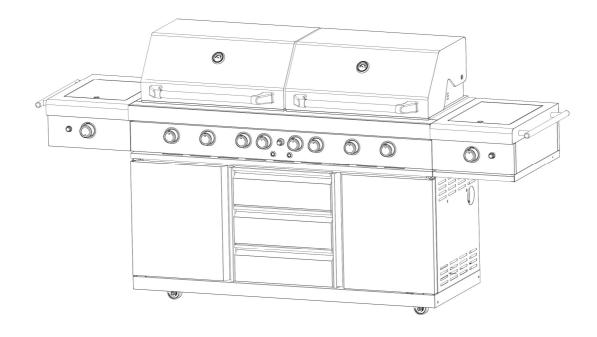
Betriebs- und Aufbauanleitung

Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!



EXTREM *Light* Art. 100960 **EXTREM** Art. 100970

(Seitenteile siehe extra Aufbauanleitung)





- -NUR FÜR DIE BENUTZUNG IM FREIEN.
- -LESEN SIE DIE AUFBAUANLEITUNG GENAU DURCH BEVOR SIE MIT DEM AUFBAU BEGINNEN.
- -WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN HEISS WERDEN; BITTE KINDER FERN HALTEN.
- -DIESE TEILE MÜSSEN VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERN GEHALTEN WERDEN.
- -NACH GEBRAUCH DREHEN SIE BITTE DIE GASZUFUHR AB.

WAS SIE TUN SOLLTEN:

- Bitte ziehen Sie alle Gasverbindungen nach.
- Überprüfen Sie alle Leitungen auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Dichtheitsprüfung immer mit Seifenwasser durchführen.
- Überprüfen Sie alle Brenner regelmäßig auf Verstopfung durch Spinnen o.ä. Solche Verstopfungen können gefährlich sein und müssen regelmäßig beseitigt werden.
- Benutzen Sie nur zugelassene Gasflaschen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen immer Schutzhandschuhe.
- Reinigen u. warten Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Stellen Sie den Grill mindestens 1,5 m von der Wand auf. Nicht in der Nähe von brennbarem Material, Benzin oder Flüssigkeiten.
- Nach dem Grillen die Brenner der Grillstation auf die heißeste Stellung einstellen und so 5-15 Minuten lang brennen lassen. Dadurch verbrennen Rückstände vom Grillen und der Grill ist nachher leichter zu reinigen. Lassen Sie dabei die Haube offen. Danach nicht vergessen die Gaszufuhr zu schließen.

WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN:

- Während des Betriebes nicht über den Grill beugen (zünden immer bei geöffnetem Deckel).
- Brennbare Flüssigkeiten u. Material in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Das Gerät mit Wetterschutzhülle verwenden
- Plastik oder Glas auf dem heißen Grill verwenden.
- Benutzen bei starkem Wind.
- Selbständiges Demontieren des Ventiles, etc.
- Leckprüfung mit einer offenen Flamme durchführen.
- Lagern der Ersatzflasche im Unterschrank.
- Gasflasche liegend lagern (immer aufrecht hinstellen).
- In geschlossenen Räumen verwenden.
- Bauliche Veränderungen vornehmen.
- Verschieben des Grills während des Benutzens.
- Be- u. Entlüftung des Gerätes behindern.
- Weder Gasschlauch noch elektrische Leitungen sollen während das Gerät heiß ist, mit ihm in Berührung kommen.
- Weder Kohle noch sonstige feste Brennstoffe verwenden.
- Gasanschlüsse trennen während das Gerät in Betrieb ist.
- Rostige oder verbeulte Gasflaschen verwenden.
- unbeaufsichtigt lassen bei Betrieb
 Den Grill ohne oder mit herausgezogener Fettschublade / Fettauffangwanne betreiben. LEBENSGEFAHR!

<u>Gasart</u>

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch geeignet und über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgerüstet. Das Gerät ist betriebsbereit mit 50mbar Butan, Propan oder deren Mischungen der Kategorie I3B / P (50).

Gasschlauch und Gasregler

Verwenden Sie nur Regler und Schlauch, die für Niederdruckgas zugelassen sind.

Der Druckregler sollte mit dem Standard EN16129 übereinstimmen und aktuell sein.

Es wird empfohlen den Druckregler spätestens alle 6 Jahre zu tauschen.

Der Schlauch muss mindestens 0.7m lang sein und maximal 1.5m und muss den Standards des jeweiligen Landes entsprechen.

Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder eingeklemmt ist.

Es wird empfohlen den Schlauch alle 6 Jahre nach dem Herstellungsdatum zu tauschen.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch während der Installation gegen Verdrehungen gesichert ist.

WARNUNG!!

SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN BEI BENUTZUNG UND REINIGUNG.

DER BENUTZER MUSS VOR INBETRIEBNAHME DEN HANDELSÜBLICHEN GASSCHLAUCH UND

GASDRUCKREGLER DES JEWEILIGEN LANDES ANSCHLIESSEN.

VERPLOMBTE TEILE NICHT DEMONTIEREN ODER VERÄNDERN!

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ist eine Lagerung in geschlossenen Räumen nur zulässig, wenn die Gaszufuhr geschlossen und die Gasflasche herausgenommen wurde. Bei längerem Nichtbenutzen das Gerät an einem trockenen Platz aufbewahren und vor äußeren Einflüssen schützen.

Gasflasche

Die Gasflasche sollte nicht geworfen werden. Wenn das Gerät nicht benutzt wird die Gasflasche nicht mit dem Gerät verbunden lassen. Beim Wechsel der Gasflasche alle offenen Flammen fernhalten!

Die Flasche muss im Freien in einer aufrechten Position außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

Gasflasche nicht lagern wo Temperaturen über 50°C herrschen und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Gasflasche von offenen Flammen fernhalten.

Anschluß

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluß, dass sich kein Partikel oder Fremdkörper im Anschluss der Gasflasche/Gasschlauch/Gasdruckregler befindet.

Sollte der Schlauch ersetzt werden müssen, achten Sie auf die richtige Anschlussgröße.

Nach jedem Wechsel von Gasschlauch, Regler oder Flasche ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen. Folgen Sie bitte den nachfolgenden Anweisungen, um den Gasaustritt zu überprüfen:

- prüfen Sie ob das Gasventil auf "OFF/AUS" steht.
- Schließen Sie die Flasche an den Regler, den Regler an den Schlauch und den Schlauch an das Gerät an. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse angezogen sind und schalten Sie das Gas ein.
- Seifenwasser auf den Schlauch und alle Verbindungen auftragen. Wenn sich Blasen bilden, bedeutet dies, dass

ein Leck vorhanden ist. Überprüfen Sie ob die Teile richtig verbunden sind oder tauschen Sie diese aus.

- Wiederholen Sie den Test nach der Fehlerbehebung.
- Nach erfolgreicher Prüfung drehen Sie bitte die Gaszufuhr wieder ab.

ACHTUNG !!

BEI GASLECKS, DIE NICHT AN DEN VERBINDUNGEN AUFTRETEN, KONTAKTIEREN SIE IHREN GASFACHMANN, INSTALLATEUR ODER VERKÄUFER.

Zündung der Brenner

- 1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass alle Brenner aus sind.
- 2. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Stufe GROSS (+), dann drücken Sie den Zünder 2-3 Sekunden, damit der Brenner entzündet wird. Wenn der Brenner nicht zündet drehen Sie den Knopf zurück und wiederholen Sie den Vorgang nach 5 Minuten noch einmal.
- **3.** Stellen Sie die Flammenhöhe ein indem Sie den Knopf auf die Position GROSS /KLEIN drehen. Der Backburner sollte immer in hoher Einstellung (+) betrieben werden.
- **4.** Um die anderen Brenner anzuzünden, wiederholen Sie den Vorgang der Reihenfolge nach, bis alle Brenner brennen. Um den Grill auszuschalten drehen Sie die Gasflasche zu und die Brennerregler auf "AUS".

Zündung mit dem Streichholz oder Feuerzeug:

- 1. Folgen Sie Punkt 1-3.
- 2. Um den Hauptbrenner zu zünden, nehmen Sie ein langes Streichholz oder Stabfeuerzeug und entzünden es. Halten es an das Brennerloch auf der rechten Seite der Feuerbox.
- * Für den Seitenbrenner platzieren Sie das Streichholz an den Löchern des Seitenbrenners.
- 3. Den Regler hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf GROSS drehen, dann sollte der Brenner angehen. Wenn der Brenner nicht brennt, das Gas ausschalten, 5 Minuten warten u. den Vorgang (Schritt 2-3) wiederholen.

Der Seitenbrenner ist für Töpfe/Pfannen mit einem ø von 180-260 mm ausgelegt. Den seitlichen Brennerdeckel nicht als Arbeitstisch verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch alle Hauptbrenner anzünden und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und Drehknopf auf GROSS(+) aufheizen. Dieser Vorgang wird den Grill "ausbrennnen". Die Farbe der Kochfläche kann sich ändern, dies liegt in der Natur des Materials.

Reinigung u. Wartung

Jede Wartung und Säuberung erst durchführen wenn das Gerät kalt und die Gasflasche zugedreht ist. Den Grill nicht mit Ofenreiniger reinigen.

KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel verwenden, da diese brennen oder Beschädigungen am Gerät herbeiführen können.

Plastikteile: Mit Seifenwasser säubern und abtrocknen.

Edelstahl-Oberflächen: Siehe Edelstahlpflegeanleitung im Anhang!

Grillrost: Kann mit einer milden Seifenlauge (nichts Scheuerndes) gereinigt werden oder im Grill ausbrennen und mit der Drahtbürste reinigen, anschließend etwas einölen

Reinigen der Brenner

Folgende Reinigungsschritte einhalten:

- 1. Gasflasche zudrehen
- 2. Grillrost und Fettauffangwanne entfernen
- 3. Schraube am Ende des Brenners entfernen
- 4. Vorsichtig die Brenner anheben und vom Ventil lösen
- 5. Oberfläche des Brenners mit der Drahtbürste reinigen
- 6. Verstopfungen oder Verunreinigungen im Inneren des Brenners entfernen
- 7. Brenner auf Beschädigungen überprüfen.
- 8. Brenner wieder einsetzen
- 9. Schraube am Ende des Brenners festziehen
- 10. Grillrost und Fettauffangwanne wieder einsetzen
- 11. Verfärbungen der Brennereinheit durch die Hitzeentwicklung sind normal und unvermeidlich!Brenner auf Risse überprüfen und bei Bedarf durch einen neuen Brenner ersetzen.

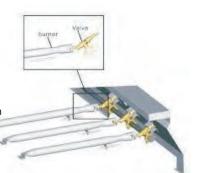
Drei Möglichkeiten zur Reinigung des Brennerrohres.

- (A) Biegen Sie einen steifen Draht in einen kleinen Haken. Führen Sie den Haken durch jedes Brennerrohr mehrere Male.
- (B) Benutzen Sie eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (keine Messingdrahtbürste verwenden), führen Sie die Bürste durch jedes Brennerrohr und Brenner mehrmals.
- (C) Tragen bei dieser Möglichkeit bitte einen Augenschutz: Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und die Luftöffnungen zu drücken. Überprüfen Sie jeden Anschluss, um sicherzustellen, dass Luft aus jedem Loch kommt.

ACHTUNG!! NATURGEFAHR SPINNEN!!

Bei der Überwinterung des Gerätes im Freien oder Keller kann sich eine Spinne oder ein anderes Insekt in den Brenner einnisten. Das Nest der Spinne verstopft somit die Gaszufuhr. Brenner mit Druckluft und Flaschenbürste reinigen und das Spinnennetz vollständig beseitigen.

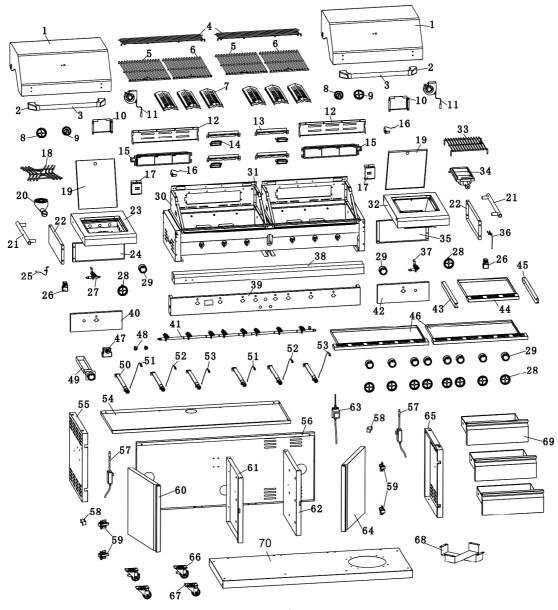
Es sind Spinnenschutzvorrichtungen an den Lufteinlässen des Brenners montiert, aber diese können das Problem nicht zu 100% verhindern.



Technische Informationen

	I			1
Gerät	Gasgrill für de	HINWEIS:		
Model Nr.	100960 / 100	0,82 mm zeigt		
Geräte Kategorie	I3B/P(50)			an, dass der
WEEE-Reg.	DE41898675	,		
Gasart	Butan, Propar	Durchmesser		
Gasdruck	50mbar	der Düse 0,82		
	Düse	Brennerleistung	Gesamtbrennerleistung	mm beträgt
Hauptbrenner	0.82mm	3.5Kw x6 (254.6 g/h X6)	34.7 kW (2523 g/h)	
Seitenbrenner	0.79mm	3.2kWx1 (232.8 g/h x1)		
Steakzone®	0.82mm	3.5kWx1 (291 g/h x1)	CE 2531/21	
Backburner	0.82mm	3.5kWx2 (254.6 g/h x2)	PIN NO. 2531CU-0070	

Artikelansicht u. Teileliste



- 1. Deckel, x2
- 2. Deckelgriff-Blende, x4
- 3. Deckelgriff-Röhre, x2
- 4. Ablagerost, x2
- 5. Grillrost, 300x450mm, x2
- 6. Grillrost, 350x450mm, x2
- 7. Flammabdeckung, x6
- 8. Thermometer, x2
- 9. Thermometerlünette, x2
- 10. Abdeckung AIR-SYSTEM, x2
- 11. AIR-SYSTEM Gebläse, x2
- 12. Infrarotbrenner Abdeckung Rückseite, x2
- 13. BBQ-Licht Abdeckung Rückseite, x4
- 14. BBQ-Licht, x4
- 15. Infrarotbrenner, x2
- 16. Zündkabel Infrarotbrenner, x2
- 17. Brennluftsammler Infrarotbrenner, x2
- 18. Seitenbrennerrost, x1
- 19. Seitenbrennerdeckel, x2
- 20. Gusseisen-Seitenbrenner, x1
- 21. Seitenteilgriff li. /re., x2
- 22. Seitenwand für Seitenteil li. /re., x2
- 23. Korpus Seitenteil li., x1
- 24. Rückwand Seitenteil li., x1
- 25. Zündkabel Seitenbrenner, x1
- 26. Zündbox Seitenbrenner, x2
- 27. Gasventil Seitenbrenner, x1
- 28. Bedienknopflünette, x10
- 29. Bedienknopf, x10
- 30. Feuerbox li., x1
- 31. Feuerbox re., x1
- 32. Korpus Seitenteil re., x1
- 33. Infrarotseitenbrennerrost, x1
- 34. Infrarotseitenbrenner, x1
- 35. Rückwand Seitenteil re., x1
- 36. Zündkabel Infrarotseitenbrenner, x1
- 37. Gasventil Infrarotseitenbrenner, x1
- 38. Bedienpanel Oberkante, x1
- 39. Bedienpanel, x1
- 40. Bedienpanel Seitenteil li., x1
- 41. Hauptgasleitung, x1
- 42. Bedienpanel Seitenteil re., x1
- 43. Fettauffangschale Halteschiene li. Infrarotseitenbrenner, x1
- 44. Fettauffangschale Infrarotseitenbrenner, x1
- 45. Fettauffangschale Halteschiene re. Infrarotseitenbrenner, x1
- 46. Fettauffangwanne, x2 (Model 100911-1, x1)

- 47. Zündbox für Hauptbrenner und Infrarotbrenner, x1
- 48. Lichtschalter, x2
- 49. Räucherschiene,1
- 50. Brennerrohr, x6
- 51. Zündkabel, L=400mm, x2
- 52. Zündkabel, L=550mm, x2
- 53. Zündkabel, L=650mm, x2
- 54. Deckenplatte Unterbau, x1
- 55. Seitenwand li. Unterbau, x1
- 56. Rückwand Unterbau, x1
- 57. Drehzahlregler AIR-SYSTEM, x2
- 58. Halterung für AIR-SYSTEM Drehzahlregler, x2
- 59. Türscharnier, x4
- 60. Tür li., x1
- 61. Seitenwand Mitte li., x1
- 62. Seitenwand Mitte re., x1
- 63. Transformator, x1
- 64. Tür re., x1
- 65. Seitenwand re. Unterbau, x1
- 66. Rollen mit Feststellbremse, x2
- 67. Rollen ohne Feststellbremse, x2
- 68. Gasflaschenhalterung, x1
- 69. Schubladen, x3
- 70. Bodenplatte Unterbau, x1

Aufbauanleitung

Benötigte Werkzeuge:

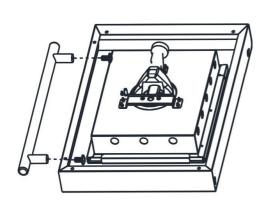


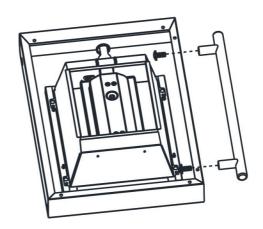
- 1. Kreuzschlitzschraubendreher
- 2. Handschuhe (falls erforderlich)
- 3. Kreuzschlitzschraubenzieher länger als 400mm (falls erforderlich)

PCS=Stückzahl

1. Seitengriffe Montage



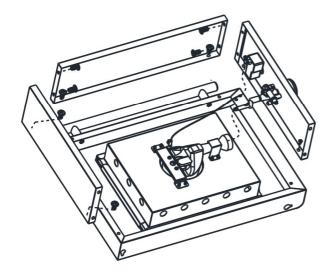


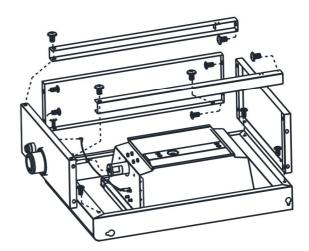


2. Seitenbrenner Montage

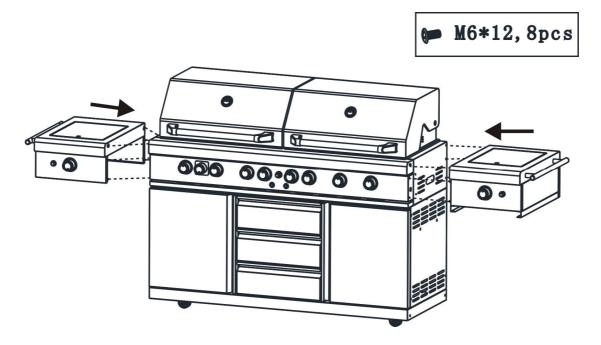
M5*10, 22pcs

₩6*10, 2pcs

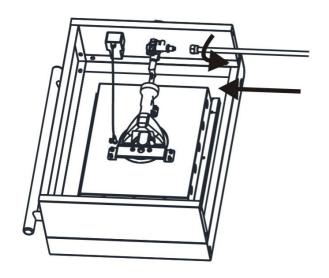




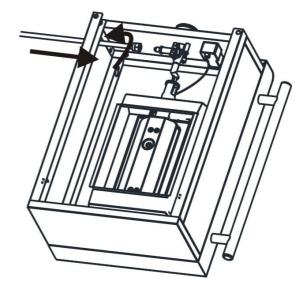
3. Montage Seitenteile zum Hauptgrill



4. Verbinden flexible Gasleitung an die Seitenbrenner

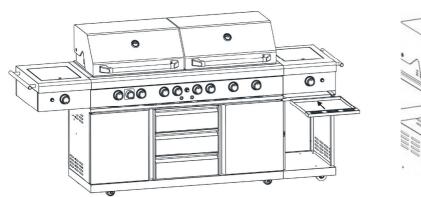


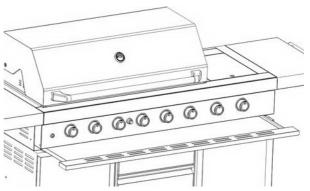
Linker Seitenbrenner



Rechter Infrarotseitenbrenner

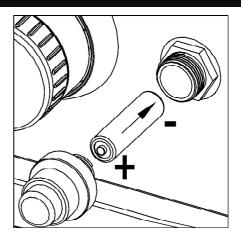
5. Tür- und Fettblech Montage



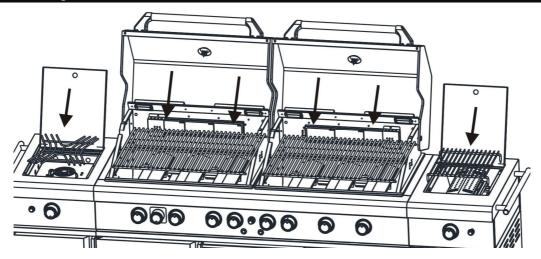


6. Batterie für die Zündung

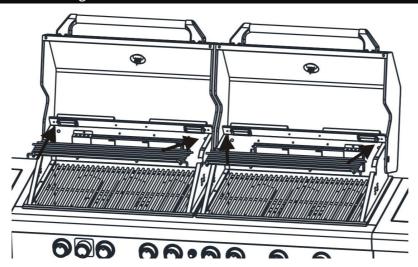
* Sie benötigen 3xAA Batterie. Diese ist im Lieferumfang nicht enthalten.



7. Grillröste einlegen



8. Warmhalte Rost einlegen



9. Information zu elektrischen Bauteilen

INPUT: 220/230VAC 60Hz OUTPUT: 12VAC 5000mA

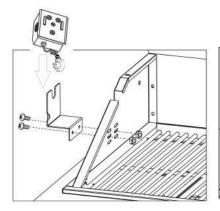


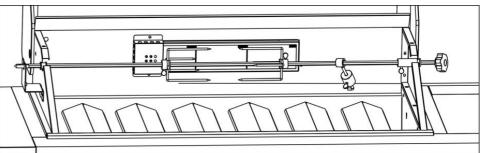
Anweisung für elektrische Erdung:

Dieser Gasgrill ist mit einem dreipoligen Stecker (Erdung) zum Schutz vor Stößen geschützt und sollten direkt an eine ordnungsgemäß geerdete 3-polige Steckdose angeschlossen werden.

Der Erdungsstift darf nicht von diesem Stecker abgeschnitten oder entfernt werden.

* Grillspieß (optional)









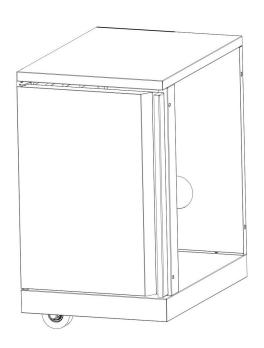
Betriebs- und Aufbauanleitung

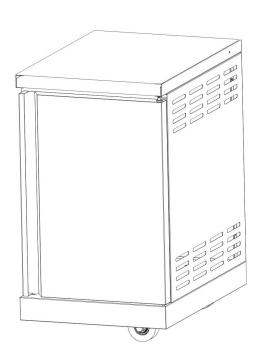
Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!



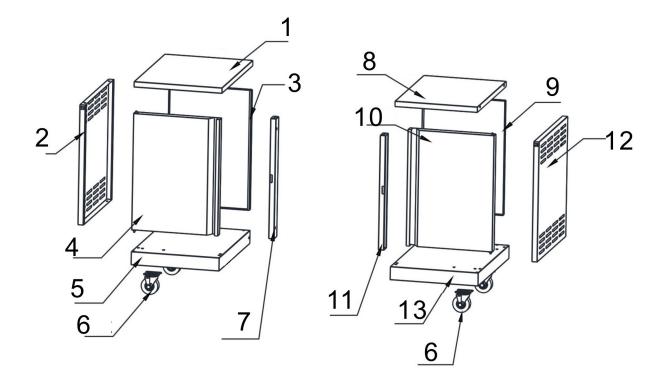
Seitenteil-Set Allgrill EXTREM

Art. 44970 zu 100970 (Edelstahl Black)





Artikelansicht u. Teileliste



Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Unterschrank Deckel	1
2	Unterschrank li. Seite	1
3	Unterschrank Rückwand	1
4	Unterschrank Tür	1
5	Unterschrank Boden	1
6	Räder Unterschrank li./re.	4
7	Unterschrank Türleiste	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
8	Unterschrank Deckel	1
9	Unterschrank Rückwand	1
10	Unterschrank Tür	1
11	Unterschrank Türleiste	1
12	Unterschrank re. Seite	1
13	Unterschrank Bodenplatte	2
		1

Technische u. optische Änderungen jederzeit möglich.

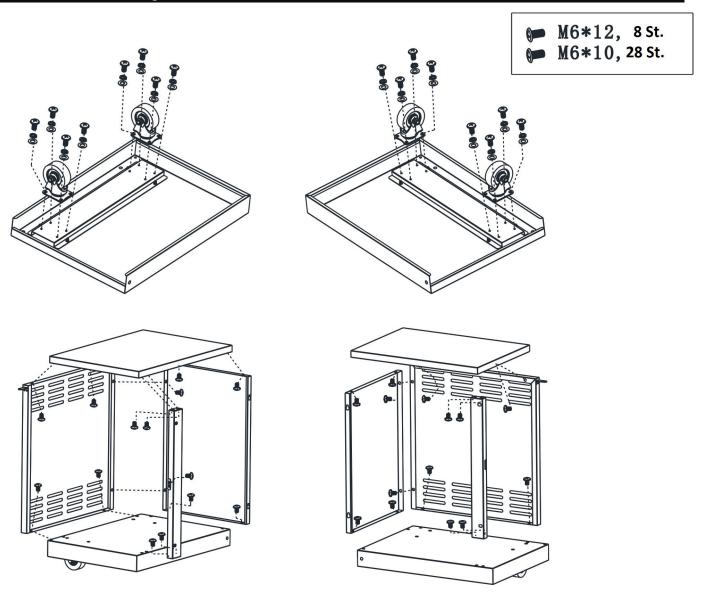
Aufbauanleitung

Benötigte Werkzeuge:

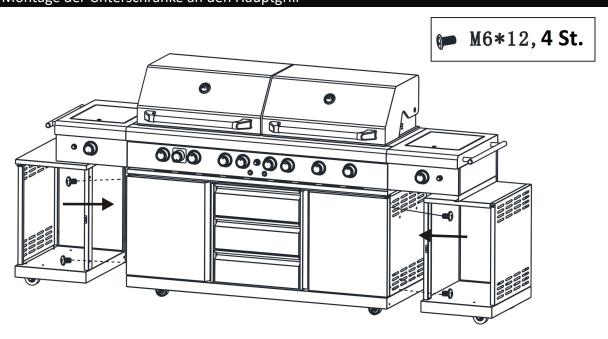


- 2. Handschuhe (falls erforderlich)

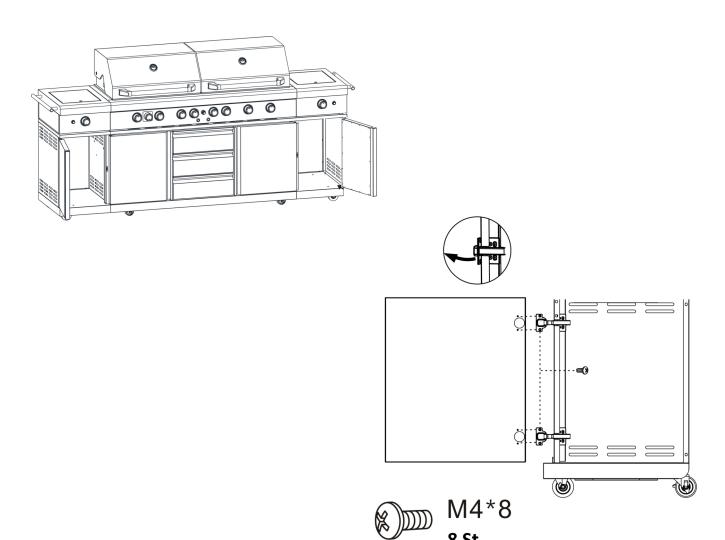
1. Unterschrank Montage



2. Montage der Unterschränke an den Hauptgrill



3. Türmontage



8 St.

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



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 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!

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!!!

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



Pizza-Schere 27 cm Art. Nr. 8942



Pizzaschneider 35 x 2,5 x 12 cm Art. Nr. 9853



Spiess mit Elektromotor für unsere Allgrills

Lieferumfang:

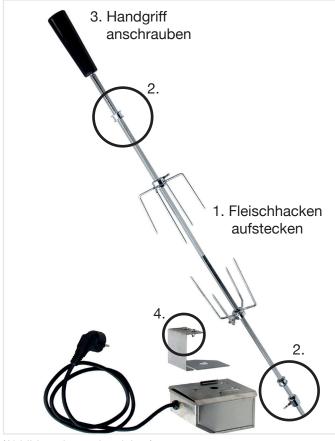
- Spiess, Motor mit Halterung
- 2 Fleischklammern
- 2 Führungsbuchsen
- Befestigungsschrauben für Motorhalterungen

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.

Optionales Zubehör:



(Abbildung kann abweichen)

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







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

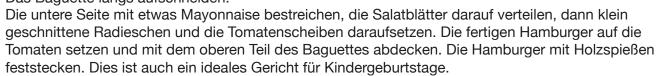
1 Stück Brötchen 1 Stück Baguette etwas Knoblauch

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.





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 und in den Kühlschrank legen. Bei ca. 150 -160°C ca.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



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 - LISTE So gelingt Ihnen Ihr Gericht mit dem ALL'GRILL

(ohne Garantie auf Vollständigkeit)

Leberkäse

Haxe, gebraten

Schinken

	osa	Medium	Durch	Kalb	Rosa	Vollgar/ Durch
	3-55°	55-58°	-	Kalbsrücken	65-70°	-
Roastbeef 53	3°	55-60°	-	Schlegel	-	78°
Rindsrose -		- 85-90°		Nierenbraten	-	75-80°
Rinderbrust -		-	90-95°	Kalbsbraten	-	68-74°
Rinderbraten -		70°	80-85°	Kalbsschulter	-	75-80°
Tafelspitz -		-	90°	Kalbsbrust	-	75-78°
Sauerbraten -		-	85°	(gefüllt / ausgelöst)		
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				Keule	-	78°
Rouladen aus -		_	70 °	Nuss	-	78°
der Keule				Schulterbraten	-	74°
				Kalbslende	60°	_
				Kalbsfilet	60°	_
Schweinefleisch	1	Rosa	Durch	. 133031		
Keule/Schlegel		65-70°	75°	Wild	Rosa	Vollgar/ Durch
Schweinemedaill	lons	65°	-	Rehbraten	-	75-80°
Schweinerücken		65-70°	-	Rehrücken	50-60°	-
Schweinekamm		-	70-75°	Rehrücken, gespickt	-	58-60°
Schweineschulte	r	_	75°	Rehschulter	60°	-
Schweinbauch g		_	70-75°	Hirschrücken	54-60°	_
Wammerl	0.0	-	80-85°	Hirschbraten	60°	_
hintere Schweine	2	_	80-85°	Hirschmedallions	60°	_
Haxe gebraten	•		00 00	Wildschweinbraten	_	75-78°
Eisbein		_	80-85°	Wildschweinfilet	60-62°	-
Kochschinken		64-68°	-	Wildschweinkeule	-	75°
hintere Haxe gep	ökelt	-	75-80°	VVIIdSCITWCIITICaic		10
Rippchen/ Spare		65°	85°	Hammel	Rosa	Vollgar/ Durch
Schweinezungen		-	85-90°	Hammelrücken	70-75°	80°
Kassler Aufschni		55-60°	-	Hammelkeule	75-78°	82-85°
Kassler		55-62°	64-68°	Пантнеткеше	13-16	02-03
Schinken in Brott	teia	-	65-70°			
Schweinsköpfe	icig	-	75-82°	Lamana	Desc	Vallacy/ Durah
Pulled Pork		_	95°	Lamm	Rosa	Vollgar/ Durch 79-85°
Hackfleisch		-	95°	Lamm	- 60°	
Brustspitz		_	75 85°	Lammkeule	60°	70-72°
•		- 65-68°	75°	Lammrücken	60-62°	68°
Keule vollgar	ron.	00-00		Lammkarree	55°	-
Burgunderschink	(CI)	- E0°	64-68°			
Schweinefilet	a a la a ::	58°	65°	Et a la		V 1.6.
Kotelett ohne Kn		-	68°	Fisch		Verzehrfert
Kotelette mit Kno		-	75-80°	Hecht		63°
Schweinenacken	l	-	70-75°	Lachs		60°



72°

75°

80-85°

65-68°

Rotbarsch

Seeteufel glasig

Seeteufel Zander, Thunfisch, Crevetten 62°

55-60°

55°