

AUFSATZ-KOMBINATIONEN

Alle Setkombinationen können mit verschiedenen Aufsätzen (Pfannen, Grillplatte, Wokschale, Aluminiumdeckel, Backhaube uvm.) + eigenem feuerfestem Geschirr verwendet werden. Das portable Gasgrillset mit den 1001 Möglichkeiten.



• • • • • **Emaillierte Backhaube**
Art. Nr. 9936



• • • • • **Aluminiumdeckel**
Art. Nr. 3503



• • • • • **Emaillierte Schüssel**
Art. Nr. 070102



• • • • • **Stahl Pfanne**
Art. Nr. 010101



• • • • • **Gussgrillplatte**
Art. Nr. 11025



• • • • • **Gussgrillplatte**
Art. Nr. 3232



und vieles
weitere mehr...

PAELLA NEGRA MIT LACHS & GARNELEN



4 PERSONEN

800 g	Gemüsemischung
400 g	Paella-Reis
400-600 g	Lachs
400-600 g	Garnelen
800 ml	Wasser
160 ml	Olivenöl
4 Stück	Tomaten
etwas	schwarze Tinte vom Oktopus
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Frische Zitronenspalten

Das Öl in die Pfannenmitte geben und leicht erhitzen. Den Lachs und Garnelen leicht anbraten und anschließend beiseitestellen. Dann die kleingeschnittenen Tomaten und die Gemüsemischung mit Bohnen und Mais in der Pfanne andünsten. Den Paella-Reis zugeben und leicht anbraten. Die Paellagewürzmischung und Wasser und die schwarze Tinte vom Oktopus in die Pfanne geben und alles gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach ca. 20 Min. leicht kochen lassen – währenddessen nicht mehr rühren! Den Gasbrenner ausschalten und das Ganze noch einmal für 5-10 Min. ruhen lassen. Die fertige Paella mit Lachs und den Garnelen garnieren und nach Belieben mit Zitronenspalten dekorieren.

PAELLA FRUPELLA MIT BEEREN



4 PERSONEN

350 g	Paella-Reis
250 g	Mandelplättchen
100 g	brauner Zucker
700 ml	Wasser
50 ml	Olivenöl
1 TL	Zimt
4-5 Stück	Äpfel (in Stücke geschnitten)
1 Stück	Dose Ananasstücke
etwas	Frische Beeren
etwas	Vanilleeis oder Sahne

Öl in der Paella-Pfanne leicht erhitzen, die Mandelplättchen und Zucker hinzufügen und kurz golden karamellisieren lassen. In Stückchen geschnittene Äpfel und die Ananas zugeben und alles gut mit der karamellisierten Masse verrühren. Wasser, Paella-Reis und Zimt zugeben und in der Pfanne gleichmäßig verteilen. 20 Min. leicht kochen lassen – währenddessen nicht rühren! Den Gasbrenner ausschalten und das Ganze noch einmal für 5-10 Min. ruhen lassen. Die süße Paella zum Schluss mit den frischen Beeren und anderen Früchten nach Belieben dekorieren. Die Paella kann mit Sahne oder einer Kugel Vanilleeis serviert werden.



BETRIEBSANLEITUNG

INFORMATION & PFLEGE
Vor Inbetriebnahme des Gasgerätes sorgfältig durchlesen!

PAELLA GRILL ANLEITUNG

Das passende Untergestell zum Ringbrenner.



Tischfuß
Art. Nr: 6002
Brenner: Ø 20-70 cm
bis 60 kg belastbar



Comfort-Gestell
Art. Nr: 7401 (Ausführung 2-Ring Brenner)
Brenner: Ø 30-70 cm
bis 200 kg belastbar



Light-Dreibein-Gestell
Art. Nr: 6001
Brenner: Ø 30-40 cm
bis 60 kg belastbar



Grilent-Gestell
Art. Nr: 1010 (Ausführung 2-Ring Brenner)
Brenner: Ø 30+35 cm
bis 150 kg belastbar

Bitte beachten und lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gaskochgerätes die beigelegten Anleitungen. Bauen Sie das Set nach entsprechender Skizze/Bild auf. Bei Rückfragen oder Störungen kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler oder Gasfachmann.

Achtung: Alle zugänglichen Teile können bei Betrieb sehr heiß werden. Achtung Verbrennungsgefahr. Kinder sind fernzuhalten.

Tauschen Sie Anschlussschläuche und Gasdruckminderer nach den gesetzlichen Bestimmungen oder bei Defekt gegen Neue aus. Bei den Schlauchverbindungen zum Gasbrenner ist eine Länge von 1,5 m nicht zu überschreiten.

Bei gewerblichem Einsatz ist eine Schlauchbruchsicherung und ein Doppeldruckregler vorgeschrieben. Fragen Sie Ihren Gasfachmann. Das Gerät von brennbaren Stoffen fernhalten. Betrieb immer auf einem ebenen, trockenen, feuerfesten Untergrund (speziell beim Tischset). Die Belüftung am Brenner ist immer freizuhalten. Gasflaschentausch immer entfernt von Zündquellen durchführen. Bei Feststellen eines Gaslecks sofort die Hauptzufuhr an der Flasche zudrehen/schließen. In Betrieb sollte gegebenenfalls mit Schutzhandschuhen gearbeitet werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Ändern oder Entfernen jeglicher Bauteile darf nicht vom Betreiber sondern nur vom Gasfachmann durchgeführt werden. Das Gasgerät darf nur im Freien verwendet werden

(außer Gasbrenner mit einer Züandsicherung) Ref. 16. Das Gasgerät während des Betriebes nicht bewegen. Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.

Jede Änderung oder Umbau des Gerätes kann gefährlich sein und die Haftung und Gewährleistung erlischt. Alle Setkombinationen sind immer mit Kochgeschirr zu betreiben und es darf keine zusätzliche Last auf die Gasreglereinheit gebracht werden -Kippgefahr! **Tragen Sie immer auch bei der Reinigung Schutzhandschuhe um Verletzungen zu vermeiden!**

Brennerbenutzung: Übung macht den Meister. Da bei Vollgas sehr viel Hitze (0-42 kW) freigesetzt wird und Ihnen dann auch schnell mal etwas anbrennt oder die Pfanne sich verwerfen kann haben wir für Sie einen Tipp: Braten oder dünsten Sie aus der Mitte heraus. Zuerst mit dem inneren Brennerring auf kleinster Stufe, reicht die Heizleistung nicht aus, den äußeren Ring einfach dazuschalten, so erzielen Sie immer die optimale Wärme für Ihr Gericht.

Die Bilder und Daten (links) zeigt das passende und geprüfte Untergestell zu den passenden Gasbrennergrößen. Für alle andere Kombinationen oder Eigenkonstruktionen übernehmen wir keine Haftung & Garantie. Sollte Ihre Setkombination abweichen und nicht lt. Aufstellung sein informieren Sie uns bitte. Bitte lesen Sie auch immer die beigelegte Brenneranleitung des Herstellers!

Achtung: Montieren Sie die Füße immer wenn der Brenner umgedreht auf dem Boden liegt

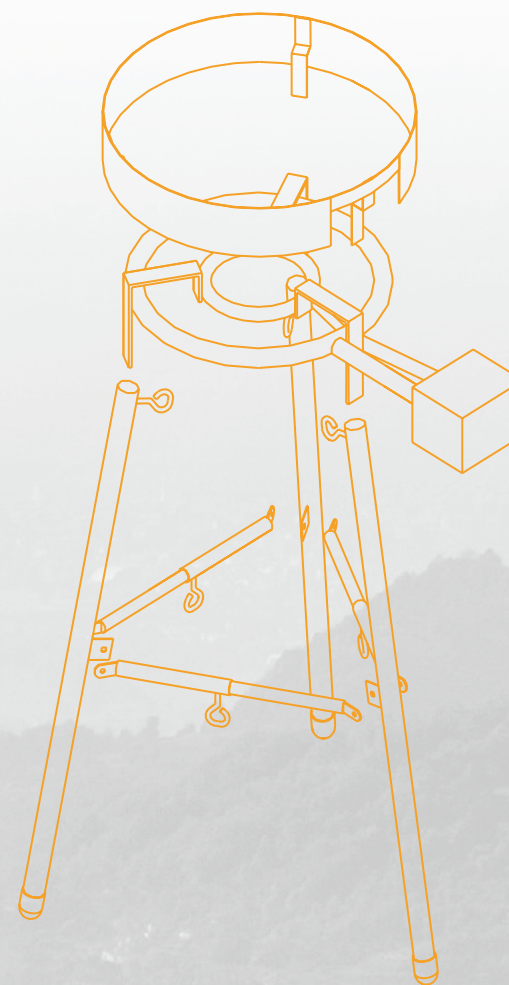


Abbildung nur zur Aufbauorientierung.

PFANNENPFLEGE & REINIGUNG

Da die Pfannen (Stahl poliert) einen Schutzwachs als Transport und Oxidationsschutz haben, bitten wir Sie zu beachten:

1. Leichte Kratzer auf der Oberfläche verschwinden nach dem ersten Kochvorgang.
2. Da die Pfannen ineinander liegend transportiert werden sind leichte Beulen und Einkerbungen nicht auszuschließen und normal. Dies beeinträchtigt die Koch- und Brateigenschaften der Pfanne in keiner Weise!

Vor dem ersten Benutzen bitte den Öl- und Herstellungsschmutz mit einem Lappen ausreiben und alle Kleberreste komplett entfernen ggf. etwas erwärmen falls schwierig. Die Pfanne mit Wasser füllen und das Wasser ca. 5 Min. kochen lassen. In der Anfangszeit bitten wir Sie, Ihre Speisen mit etwas mehr Öl oder Fett zuzubereiten, dadurch beginnt sich die Stahlpfanne zu bräunieren und wird immer dunkler und besser. So entsteht auf natürliche Weise eine Patina, die das Kleben und Rosten verhindert.

Nach Gebrauch die Pfanne mit einem Küchentuch ausreiben oder wenn notwendig (falls Ihnen mal etwas eingebrannt ist) in die Pfanne etwas Wasser geben und gleich nach der Zubereitung aufkochen. Somit löst sich der eingebrannte Schmutz. Bei noch vorhandenen eingebrannten Stellen diese mit normalen Topfreinigern aus Edelstahl (ohne Spülmittelzusatz) durch leichtes Reiben entfernen. Je dunkler / grauer die Pfanne wird, desto besser werden ihre Brateigenschaften! Durch häufiges Benutzen wird die Pfanne immer besser. Zur Pflege die Pfanne mit etwas Speiseöl einölen und danach an einem trockenen Platz aufbewahren.

Die Stahlpfanne bitte immer nur mit Wasser reinigen - kein Spülmittel verwenden, damit die natürliche Ölschicht erhalten bleibt. Sollten Sie einmal das Einölen vergessen haben und Sie Roststellen sehen, nehmen Sie einfach ein Sandpapier und entfernen die Roststelle danach einölen - fertig.

