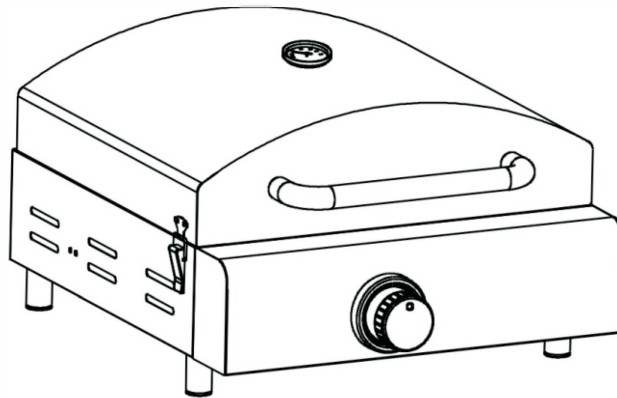


Gebrauchsanleitung

Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!



PORTABLER EDELSTAHLGRILL MULTIFUNKTIONAL mit Züandsicherung



Model: 201101

MULTI KULTI®

CAUTION ACHTUNG !

- Für im Freien /Für die Benutzung im Innenbereich
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme
- ACHTUNG: Auch von außen zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fern halten
- Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Immer Schutzhandschuhe tragen auch zur Reinigung
- Gasflasche nach dem Benutzen abdrehen

BITTE

- Benutzen Sie einen Gabelschlüssel zum Befestigen der Gasverbindungen
- Überprüfen Sie den Gasschlauch vor jedem Benutzen auf Beschädigungen, wie z.B. Risse
- Immer einen Lecktest mit Seifenwasser durchführen
- Überprüfen Sie alle Brenner regelmäßig auf Insektennester, z.B. Spinnen, diese sind gefährlich und müssen vollständig beseitigt werden
- Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten und bei der Reinigung
- Putzen und Pflegen Sie das Gerät nach jedem Benutzen (siehe auch unter Reinigung und Wartung)
- Stellen Sie den Grill mindestens 1.5 m entfernt von Wänden oder ähnlichem auf
- Brennen sie den Grill nach jedem Grillen etwa 15 Minuten aus
- Bewahren Sie den Grill danach an einem trockenen Platz oder in einer Tasche auf
- Edelstahl bedarf einer Pflege mit Edelstahlpflegemittel; immer mal wieder einreiben, damit ein Schutz am Grill das Rosten und die Korrosion verhindert

BITTE NICHT

- Beim Zünden über das Gerät beugen (zünden immer bei geöffnetem Deckel)
- Entflammbare Materialien im Umkreis des Gerätes aufbewahren
- Das Gerät mit Wetterschutzhülle verwenden
- Plastik- oder Glasgegenstände auf dem Gerät verwenden
- Benutzen bei starkem Wind
- Selbständiges demontieren des Ventiles, etc.
- Leckprüfung mit einer offenen Flamme durchführen
- Die Gasflasche legen (immer aufrecht hingestellt verwenden)
- Niemals in geschlossenen Räumen verwenden!!
- Verändern Sie nicht die Konstruktion des Gerätes oder die Größe eines Brenners, Düse oder anderen Komponenten
- Gerät während der Benutzung nicht bewegen
- Keine Lüftung des Gerätes behindern
- Gasschlauch und Regler in der Nähe von scharfen Kanten oder heißen Oberflächen einsetzen
- Keine Holzkohle oder Festbrennstoffe verwenden!
- Keine Gasanschlüsse demontieren während das Gerät in Betrieb ist
- Keine verbeulte oder rostige Gasflasche benutzen

GASART

Dieses Gerät darf nur mit Niederdruck-Gasflaschen benutzt werden.

- 30 mbar oder 50mbar Druckregler bei Kategorie I3 B/P
- 30 mbar nur in Verbindung mit Booten, Camping- oder Freizeitfahrzeugen (D)

CAUTION ACHTUNG

Nur die auf dem Typenschild aufgelisteten Gasarten und Kategorien dürfen verwendet werden.

GASSCHLAUCH und GASDRUCKREGLER

Nur Regulatoren und Schläuche verwenden, die für Niederdruckgas ausgelegt sind. (*30 mbar / 50 mbar)

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

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

Der Ersatzschlauch sollte die EN1763-1-Klasse 3 Standards erfüllen.

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

DAS GERÄT WIRD OHNE GASSCHLAUCH UND GASDRUCKREGLER DELIEFERT.

**DER BENUTZER MUSS VOR INBETRIEBNAHME DEN HANDELSÜBLICHEN GASSCHLAUCH UND GASDRUCKREGLER
DES JEWEILIGEN LANDES ANSCHLIESSEN.**

VERPLOMBTE TEILE NICHT DEMONTIEREN ODER VERÄNDERN!

AUFBEWAHRUNG

Wenn das Gerät nicht benutzt wird, ist eine Lagerung in geschlossenen Räumen nur zulässig, wenn die Gasflasche nicht angeschlossen ist. 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 des Gerätes

Vor Anschluss stellen Sie sicher, dass keine Partikel oder Fremdkörper im Anschluss der Gasflasche/Gasschlauch/Gasdruckregler aufzufinden sind.

Nach jedem Wechsel von Gasschlauch, Regler oder Flasche ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.




Vor dem Start:

- Sicherstellen, dass der Brenner "OFF"/ AUS ist.
- Gasflasche mit dem Druckregler verbinden, Druckregler mit dem Schlauch und den Schlauch am Gerät. Sicherstellen, dass alle Verbindungen angezogen sind und Brenner auf "GROSS" schalten.
- mit Seifenwasser alle Verbindungen prüfen – sollten sich Blasen bilden sofort Verbindungen erneut anziehen und nochmals Verbindungen mit Seifenwasser prüfen.


CAUTION ACHTUNG


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

ZÜNDUNG DER BRENNER

1. Deckel öffnen und sicherstellen, dass alle Brenner aus sind (AUS (●) Position).
2. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Stufe GROSS () und halten ihn 8-10 Sekunden gedrückt, damit der Brenner entzündet wird. Wenn der Brenner nicht zündet drehen Sie den Knopf zurück und wiederholen Sie den Vorgang nach 1 Minuten noch einmal.
3. Stellen Sie die Flammenhöhe ein indem Sie den Knopf auf die Position GROSS ()/KLEIN () drehen.
4. Um den Grill auszuschalten drehen Sie die Gasflasche zu und den Flammenregulator auf "AUS" (●).

Zündung mit dem Streichholz oder Feuerzeug:

1. Deckel öffnen und sicherstellen, dass der Flammenregulator auf AUS (●) steht.
2. Platzieren Sie ein Streichholz im Streichholzhalter, halten es an den Brenner und drehen den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf GROSS ().
3. Oder halten Sie ein Feuerzeug an den Gasaustritt am Brenner und drehen den Knopf wie bei 2.

Vor dem ersten Benutzen den Brenner 15 Minuten auf GROSS () aufheizen. Dieser Vorgang wird den Grill "ausbrennen".

REINIGUNG UND WARTUNG

Jede Wartung und Säuberung durchführen wenn das Gerät kalt ist und die Gasflasche zuge dreht ist.

NICHT den Grill im Inneren lackieren oder beschichten!

NICHT mit abrasiven oder entflammenden Reinigungsmitteln säubern.

Plastikteile: Mit Seifenwasser säubern und abtrocknen.

Porzellanbeschichtete Oberflächen: Reinigen mit nicht scheuernden Putzmitteln (Seifenwasser und Schwamm).

Lackierte Oberflächen: Mit warmem Seifenwasser abwaschen und abtrocknen.

Edelstahl Oberflächen: Edelstahl mit warmem Wasser säubern und abtrocknen. Anschließend zur Pflege Edelstahlpflegemittel auftragen!!!

Grillrost: Im Grill ausbrennen und mit der Drahtbürste reinigen, anschließend etwas einölen.

Pizzastein: (optional) – siehe nachfolgenden Reinigungshinweis!

Gussgrillplatte: (optional) – siehe nachfolgenden Reinigungshinweis !



CAUTION ACHTUNG

REINIGUNG PIZZASTEIN / GUSSGRILLPLATTE

1. Pizzastein (optional) nicht über offener Flamme verwenden.
 2. Extreme Temperaturschwankungen vermeiden, keine Tiefkühlware auf den heißen Stein legen!
 3. Der Stein ist zerbrechlich und kann beim Herunterfallen beschädigt werden.
 4. Der Pizzastein ist sehr heiß und speichert die Hitze sehr lange. Bitte erst nach dem Abkühlen anfassen.
 5. Pizzastein nicht mit Wasser in Berührung bringen!
 6. Pizzastein nur mit einer Bürste oder mit einem Tuch abreiben.
- 1.2 Gussgrillplatte (optional) nur abbrennen und mit einer Bürste reinigen - wie den Edelstahlgrillrost!
- 1.3 Hitzeverfärbungen am Edelstahl sind normal und unvermeidlich!

Reinigen der Brennereinheit

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!
12. Brenner auf Risse überprüfen und bei Bedarf durch einen neuen Brenner ersetzen.



CAUTION 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.

FEHLERSUCHE / FEHLERBEHEBUNG / LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner will nicht zünden	<ul style="list-style-type: none"> •Keine Gaszufuhr •Gasdruckregler oder Gasschlauch nicht richtig montiert •Unterbrechung des Gasflusses •kein Zündfunke 	<ul style="list-style-type: none"> •Gasflaschenfüllstand überprüfen • Brenner säubern • Zündkerze entsprechend einstellen
Plötzlicher Abfall des Gasflusses	<ul style="list-style-type: none"> •Gasflasche leer •Durchflussbegrenzungsventil ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Gasfüllstand überprüfen • Brenner alle auf "AUS" drehen 30 Sekunden warten und erneut zünden
Flammen schlagen aus dem Brenner	<ul style="list-style-type: none"> •Starke oder böige Winde •Niedriger Gasflaschenfüllstand. •Durchflussbegrenzungsventil ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> •Grillfront zum Wind hin drehen oder Flammen höher stellen • Gasflasche nachfüllen •Siehe "plötzlicher Abfall des Gasflusses"
Aufflammen	<ul style="list-style-type: none"> •Fettaufbau •Fetthaltiges Fleisch •Hohe Temperaturen 	<ul style="list-style-type: none"> • Grill säubern • Kein extra Öl hinzugeben! • Niedrigere Temperaturen einstellen
Fettbrand	<ul style="list-style-type: none"> •Fett tropft auf die Brennerflamme 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner ausschalten, Gasflasche zudrehen und Grill nach dem Abkühlen säubern
Flammenrückschlag	<ul style="list-style-type: none"> • Brennerrohr verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner ausschalten und Brenner säubern

SERVICE UND ERSATZTEILE

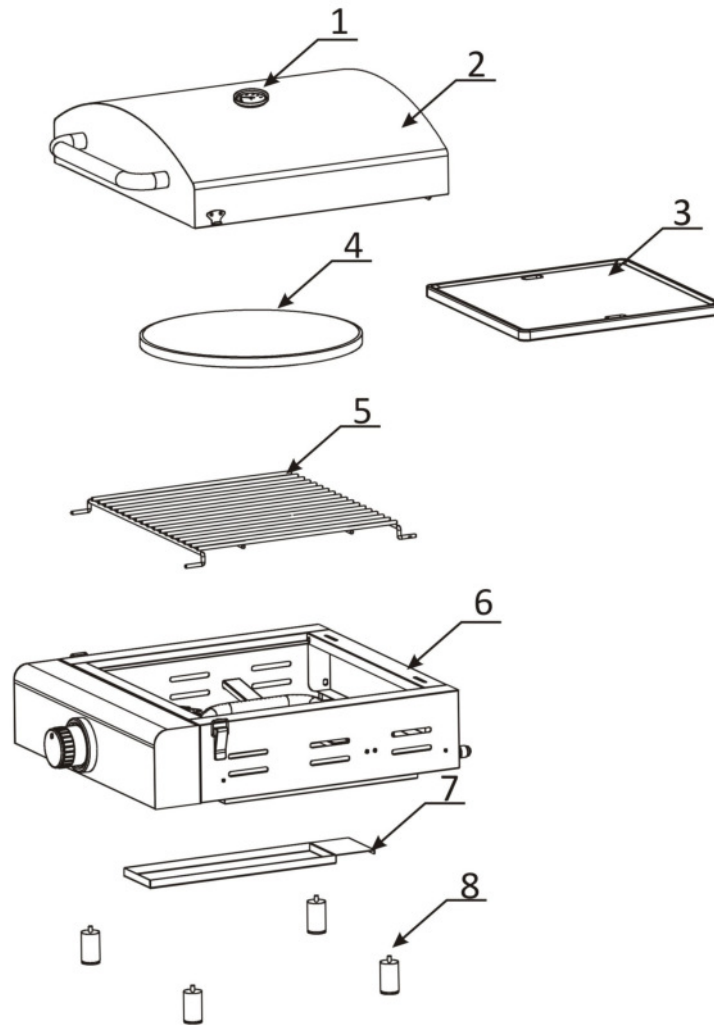
Ihr Grill sollte jährlich von einem Fachmann überprüft werden.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Gerätename	Portabler Gasgrill Modell- MULTI KULTI			2531CS-0145
Modell Nr./ PIN CODE	201101			
Geräteklasse	I3+(28-30/37)		I3B/P(30) *	I3B/P(50)
Gasart	Butane	Propane	Butane, Propane oder ihre Mischung	Butane, Propane Oder ihre Mischung
Gasdruck	20-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Gesamtleistung	3.8kW		3.8kW	3.8kW
Gasverbrauch	277g/h		277g/h	277g/h
Brennerdüse	0.93mm		0.93mm	0.82mm

30 mbar nur in Verbindung mit Booten, Camping- und Freizeitfahrzeugen!

Artikelansicht und Teileliste:

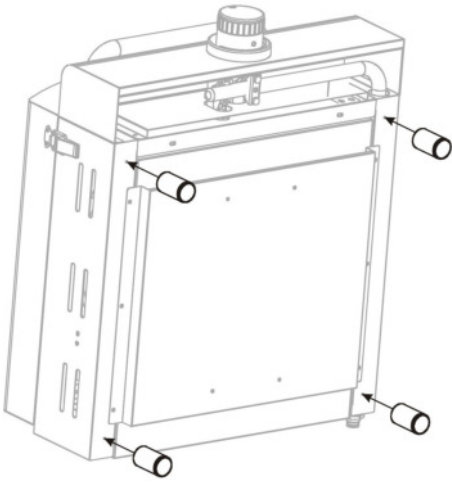


Nr.	Beschreibung	Anzahl
1	Temperaturanzeige	1
2	Deckel	1
3	Grillplatte (optional-nicht enthalten).....	1
4	Pizzastein (optional-nicht enthalten).....	1
5	Grillrost(Pizzastein-&Gussplattenhalter).....	1
6	Feuerbox mit Gasbrenner	1
7	Fettauffangbehälter.....	1
8	Fuß.....	4

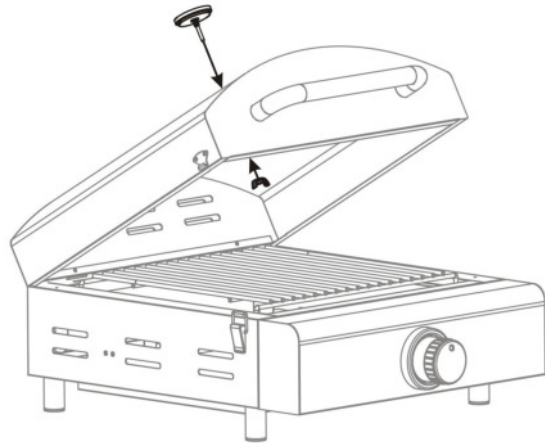
ALLE GASSEITIGEN TEILE UND VENTILE SIND SCHON VORMONTIERT – nur noch den passenden für Ihr Land vorgeschriebenen Gasschlauch und Druckminderer fachgerecht montieren. Dieser ist im Lieferumfang **nicht** enthalten! Für den gewerblichen Einsatz bitte die gültigen Bestimmungen des Landes beachten und entsprechenden Schlauch, Druckminderer und evtl. Schlauchbruchsicherung verwenden.

AUFBAUANLEITUNG

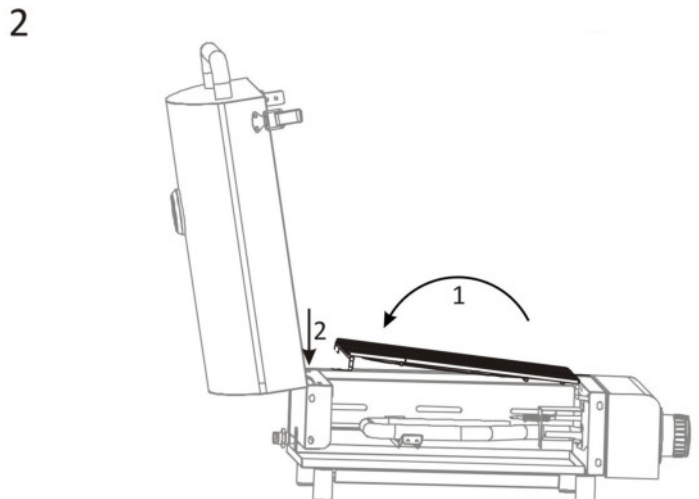
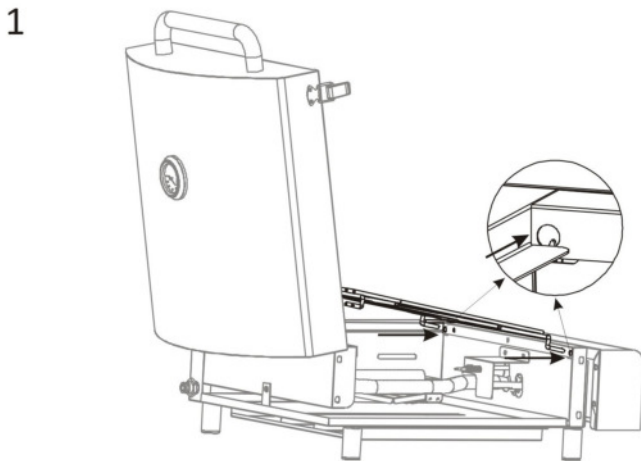
1. Fuß Montage



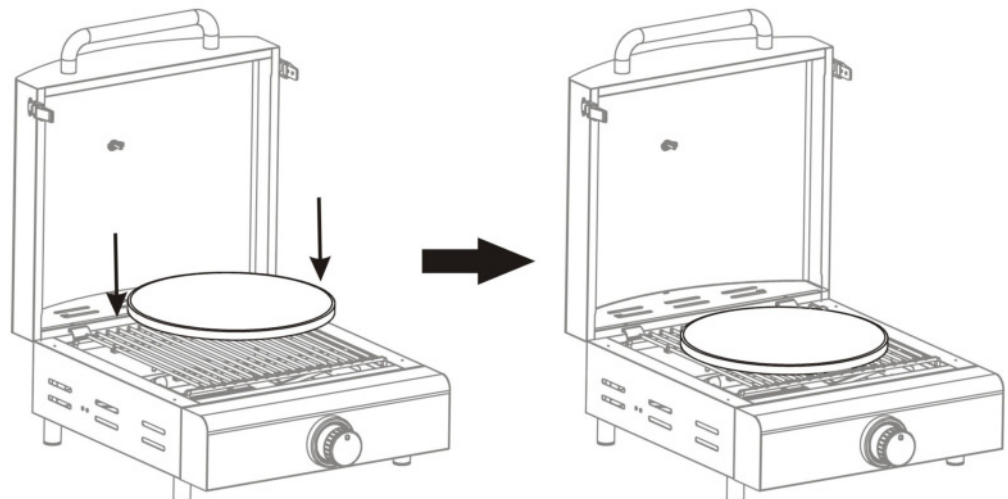
2. Temperaturanzeige Montage



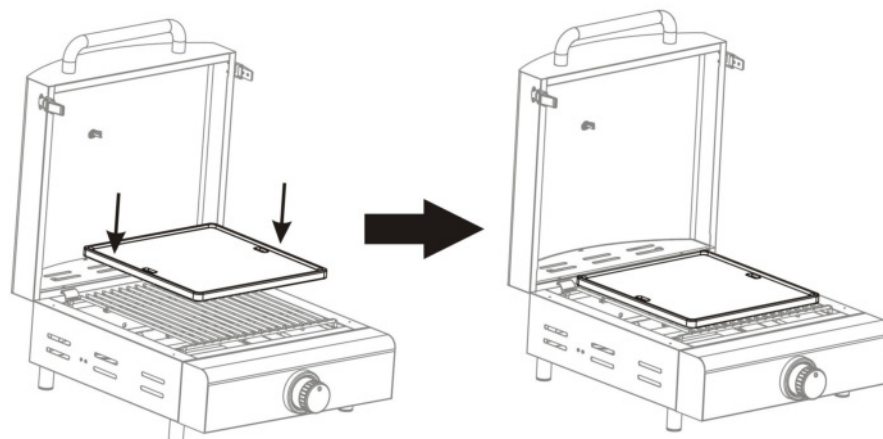
3. Grillrost Montage



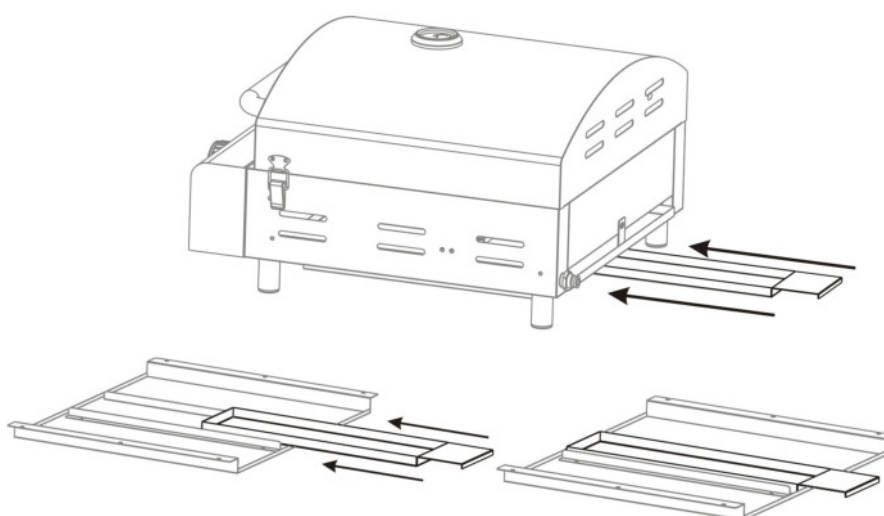
4. Pizzastein (optional)



5. Gussgrillplatte beidseitig verwendbar (optional)

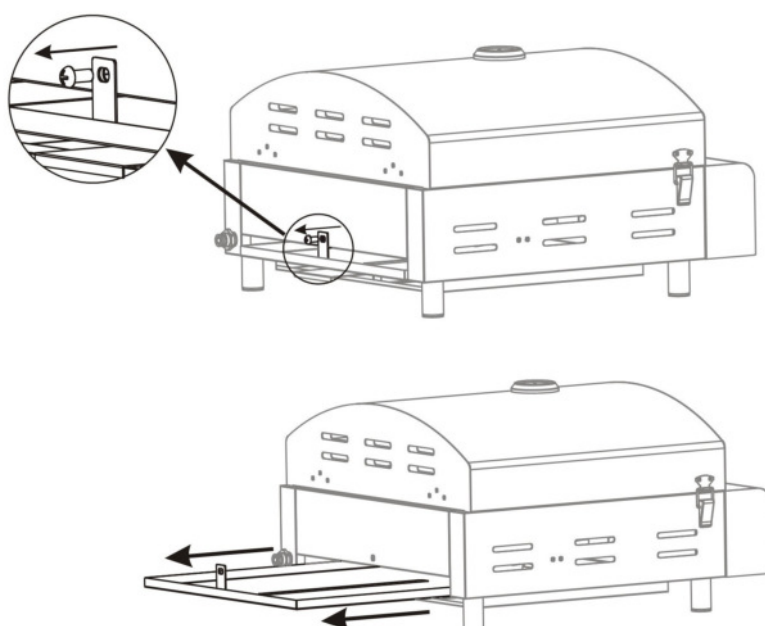


6. Fettauffangbehälter Montage

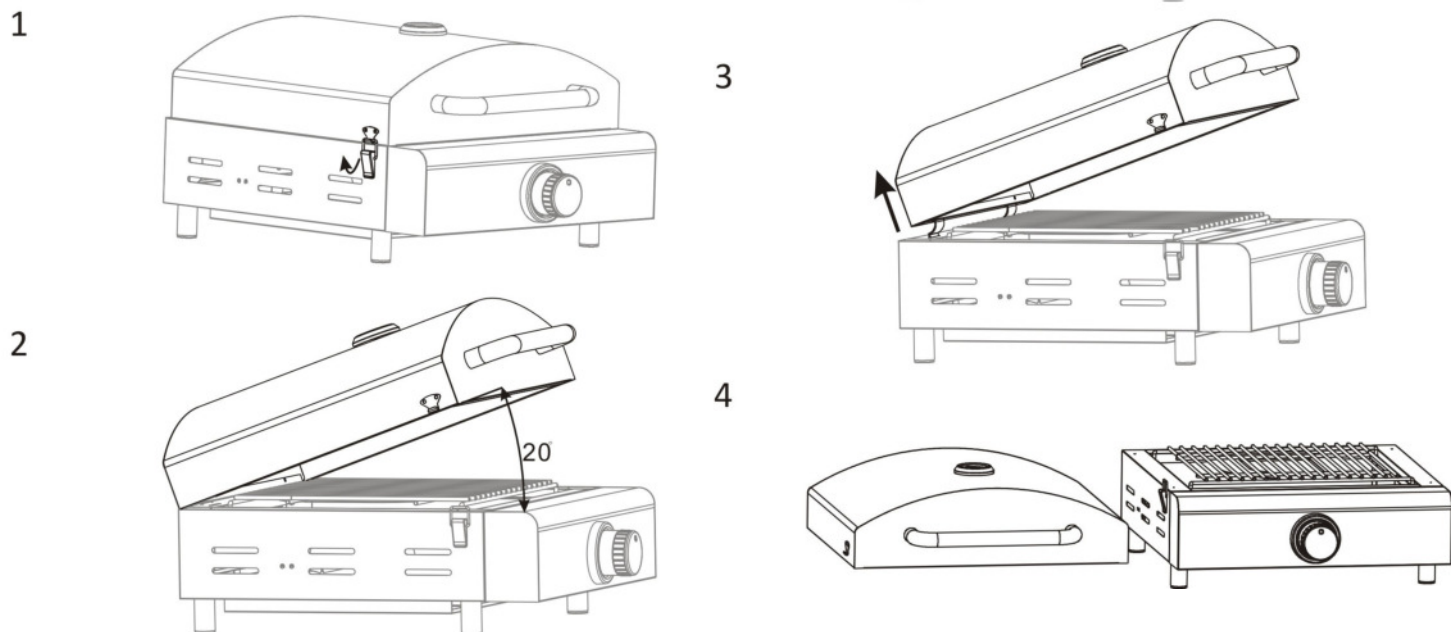


7. Fettauffangbehälter

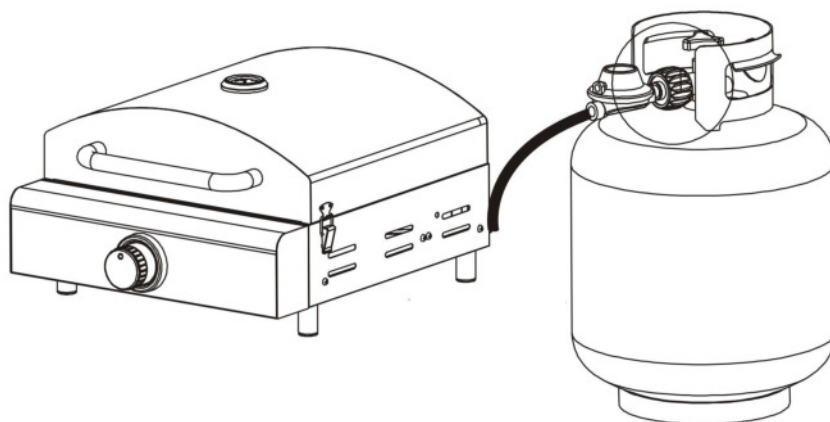
Der Fettauffangbehälter ist mit einer Schraube fixiert und muss zur Reinigung entfernt werden.



8. Deckel abnehmen



9. Anschluss Gasflasche



Informieren Sie sich über weiteres passendes Zubehör zum portablen Gasgrill
MULTI KULTI – wir arbeiten ständig an Verbesserungen und weiterem sinnvollem
Zubehör.

Optische und Technische Änderungen jederzeit möglich.

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 und Akkus

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 Cadmium, 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).

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 gleichmäßig 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 Öls) 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!



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

VIELE WEITERE TIPPS:

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!

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 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.

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

Rezepte-Sammlung

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.

Rezepte-Sammlung

Champignons im Serranoschinken

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.



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.



Rezepte-Sammlung

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 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 Min. grillen, bis sie leicht karamellisiert sind. Gelegentlich wenden. Die Möhren nach dem Grillen noch einmal kurz in der Glasur wenden und mit Petersilie bestreuen.

Kräuterbutter

250 g	weiche Butter
1 Bund	Petersilie
1 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.



Rezepte-Sammlung

Hamburger im Baguette

500 g	Rinderhackfleisch
1 Stück	Ei
1 Stück	Brötchen
1 Stück	Baguette
etwas	Knoblauch
etwas	Salz, Pfeffer und Senf
etwas	Salatblätter, Tomaten, Radieschen



Zubereitung:

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

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

Hähnchen auf der Dose

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

Zubereitung:

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



Klassischer Rostbraten

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

Zubereitung:

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



Rezepte-Sammlung

Bacon Bomb

30 Scheiben	Frühstücksspeck
2 Stück	Zwiebeln
1 kg	Rinderhack
600 g	Cheddar und Gouda gerieben
1 TL	Salz
1 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 Hackfleischmasse 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.



Schweinelendchen "Schwarzwälder Art"

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.



Griechischer Fetaauflauf

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.



Rezepte-Sammlung

Gegrillte Ananas mit Zitronengras

1 Stück	reife Ananas
12 Stück	Zitronengrashalme
100 ml	Grand Marnier
etwas	Pfefferkörner zerdrückt

Zubereitung:

Die Ananas mit dem Grün vierteln. Den Strunk heraus schneiden. 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 g	Zucker
4 Kugeln	Vanilleeis

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	Pizzateig
125 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)

Rindfleisch	Rosa	Medium	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	Durch
Keule/Schlegel	65-70°	75°
Schweinemedallions	65°	-
Schweinerücken	65-70°	-
Schweinekamm	-	70-75°
Schweineschulter	-	75°
Schweinbauch gefüllt	-	70-75°
Wammerl	-	80-85°
hintere Schweine	-	80-85°
Haxe gebraten		
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°
Kotelett ohne Knochen	-	68°
Kotelette mit Knochen	-	75-80°
Schweinenacken	-	70-75°
Leberkäse	-	72°
Schinken	65-68°	75°
Haxe, gebraten	-	80-85°

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

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°

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

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

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