ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

CE

Betriebs- und Aufbauanleitung

Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!

CHEF XL Art. 100919

ACHTUNG !!

-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.
-OPTISCHE U. TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT MÖGLICH.

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).
- Brennbaren Flüssigkeiten u. Material in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Das Gerät mit Wetterschutzhülle verwenden
- Plastik oder Glas auf den 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.

Gasart

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 and 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 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 !!

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. Offnen 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 meist in hoher Einstellung (+) betrieben werden.
4. Um die andere 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, platzieren Sie das Streichholz im Streichholzhalter 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.

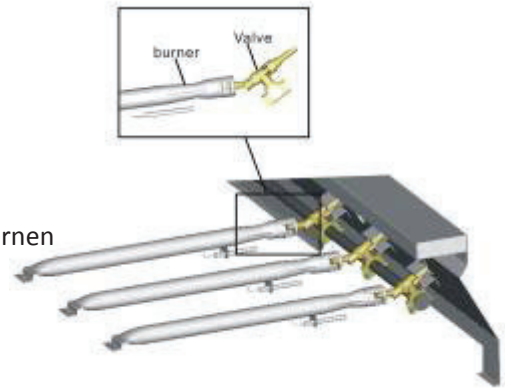
Der Seitenbrenner ist für Töpfe/Pfannen mit einem ø von 180-260 mm ausgelegt. Der seitliche Brennerdeckel nicht als Arbeitstisch oder Ablage verwenden.
Vor dem ersten Gebrauch alle Hauptbrenner anzünden und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und Drehknopf auf GROSS(+) aufheizen. Dieser Vorgang wird 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.
NICHT den Grill auf den Lackierten Flächen 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

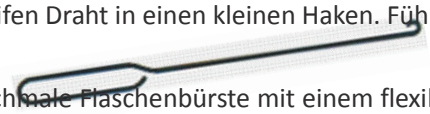
Folgende Reinigungsschritte einhalten:



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.

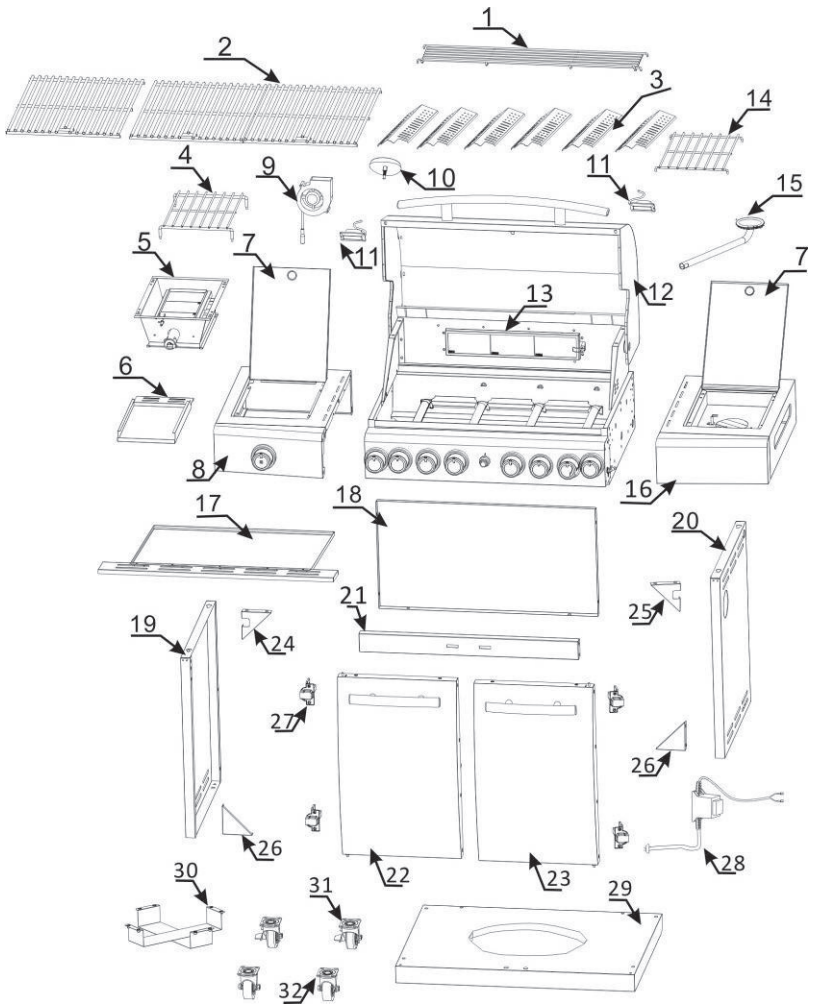
Es sind Spinnenschutzvorrichtungen an den Lufteinlässen des Brenners montiert, aber diese können das Problem nicht zu 100% verhindern.

Technische Informationen

Gerät	Gasgrill für den Einsatz im Freien		
Model Nr.	CHEF XL 100919		
Geräte Kategorie	I3B/P(50)		
WEEE-Reg.	DE41898675		
Gasart	Butan, Propan und ihre Mischung		
Gasdruck	50mbar		
	Düse	Brennerleistung	Gesamtbrennerleistung
Hauptbrenner	0.82mm	3.5Kw x6 (254.6 g/h X6)	31.7 kW (2306 g/h)
Seitenbrenner	0.79mm	3.2kWx1 (232.8 g/h x1)	
Infrarotseitenbrenner	0.82mm	4.0kWx1 (291 g/h x1)	CE 1008 CP2781
Infrarotbrenner	0.82mm	3.5kWx1 (254.6 g/h x1)	

HINWEIS: 0,82 mm zeigt an, dass der Durchmesser der Düse 0,82 mm beträgt

Artikelansicht u. Teileliste



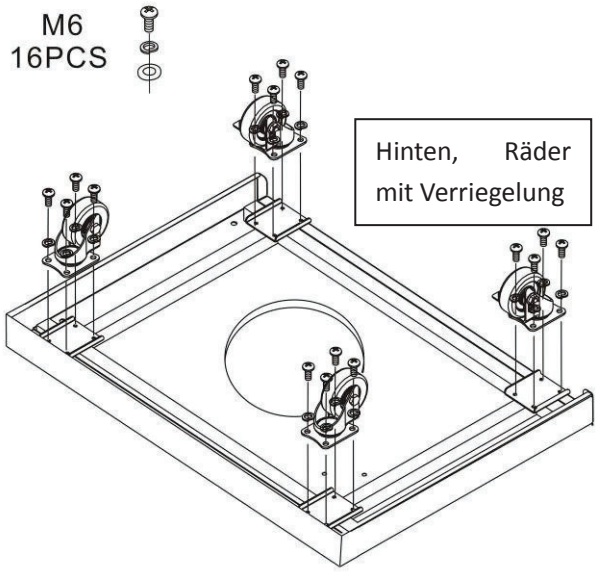
Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Ablage	1
2	Grillrost	3
3	Flammabdeckung	6
4	Seitenbrennerrost f. Infrarot-Seitenbrenner	1
5	Infrarot-Seitenbrenner	1
6	Fettschale für Infrarot-Seitenbrenner	1
7	Seitenbrenner Deckel	2
8	Seitentisch für Infrarot-Seitenbr.	1
9	Gebläse – Air System	1
10	Thermometer	1
11	Licht Grillraum	2
12	Deckel Haupteinheit	1
13	Backburner	1
14	Seitenbrennerrost rechts	1
15	Seitenbrenner rechts	1
16	Gehäuse Seitenbrenner re.	1
17	Fettwamme	1
18	Rückwand Unterbau	1
19	Linkes Seitenteil Unterbau	1
20	Rechtes Seitenteil Unterbau	1
21	Türleiste Unterbau vorne	1
22	Linke Tür	1
23	Rechte Tür	1
24	Türhalterung links	1
25	Türhalterung rechst	1
26	Türhalterung Boden	2
27	Türscharnier	2
28	Transformator	1
29	Bodenplatte	1
30	Gastank Halter	1
31	Räder (mit Bremse)	2
32	Räder	2

Aufbauanleitung

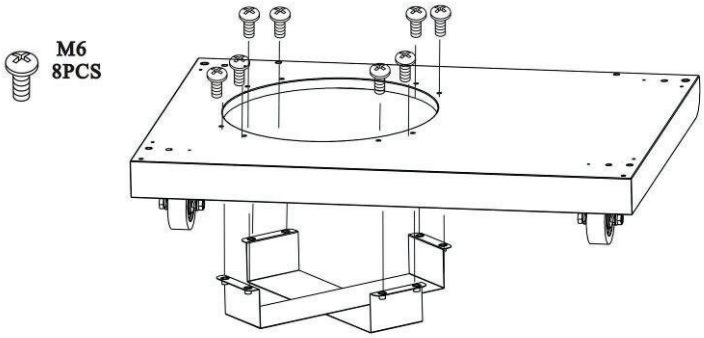
Benötigte Werkzeuge:

1. Kreuzschlitzschraubendreher
2. Handschuhe (falls erforderlich)

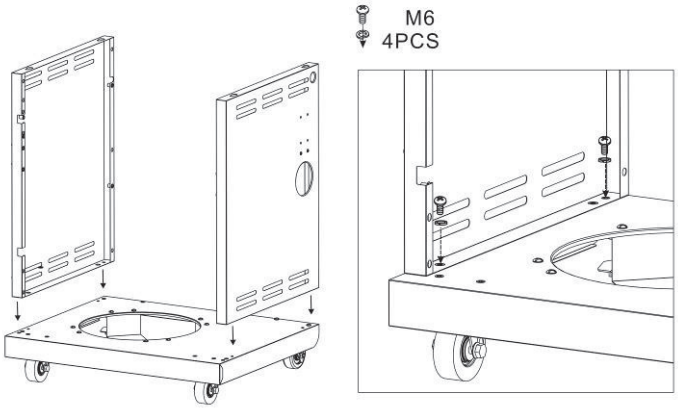
1. Rollenmontage (Nr.29,31,32)



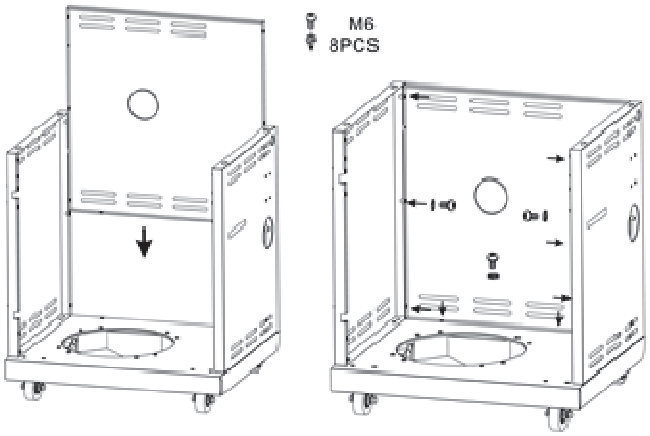
2. Halterung für Gasflasche (Nr.30)



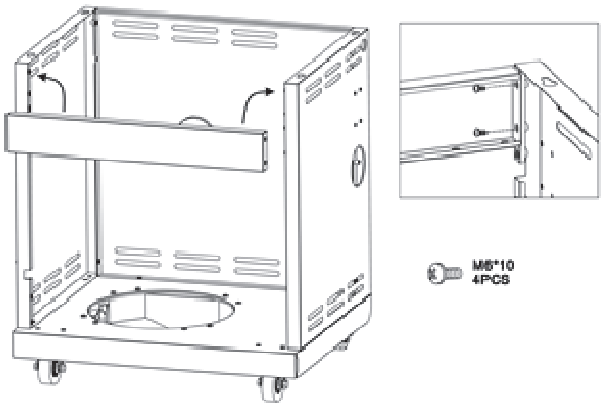
3. Unterbau Seitenwandmontage (Nr.19,20)



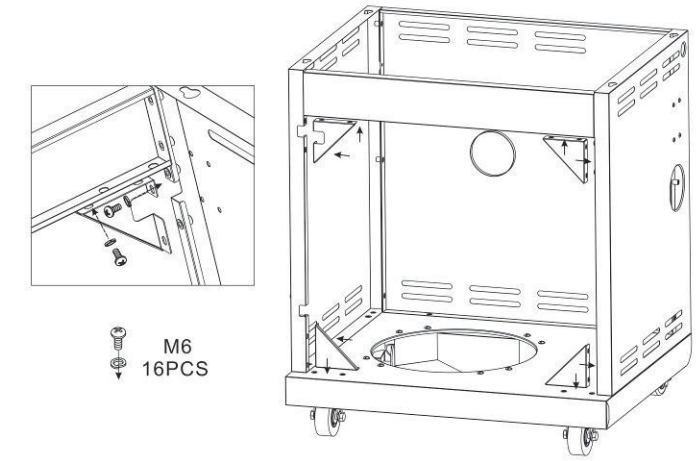
4. Unterbau Rückwandmontage (Nr.18)



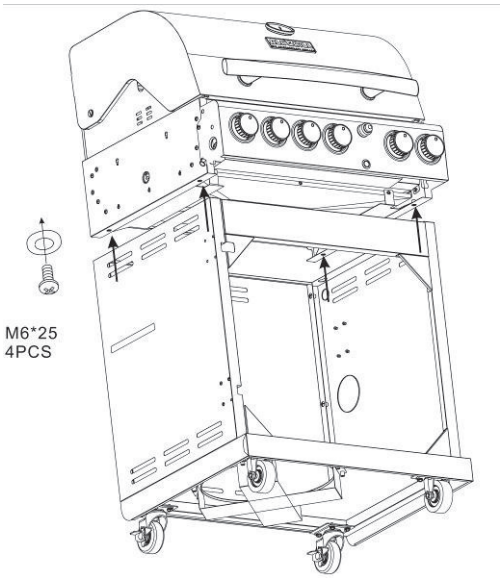
5. Montage Schiene (Nr.21)



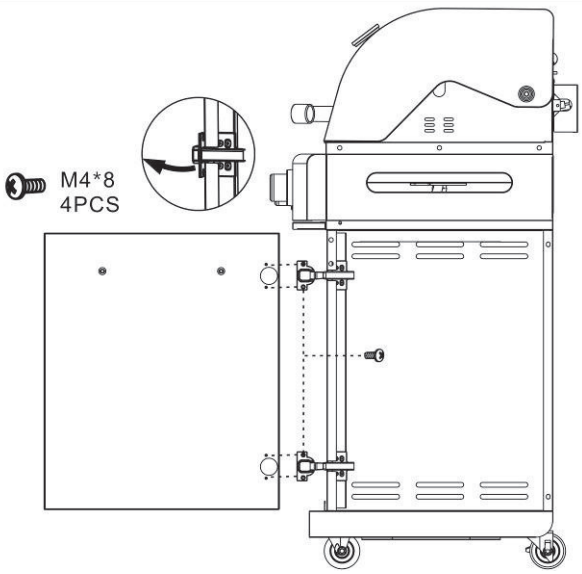
6. Montage Türscharniere (Nr 24,25,26)



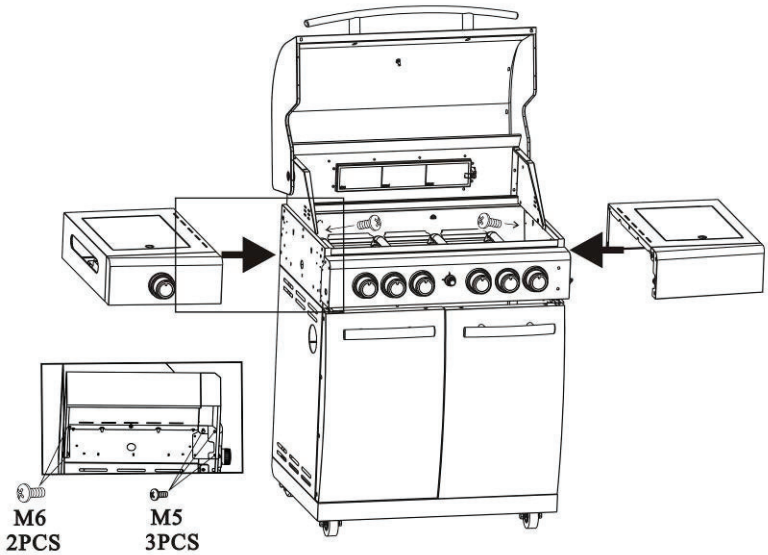
6. Montage Oberteil



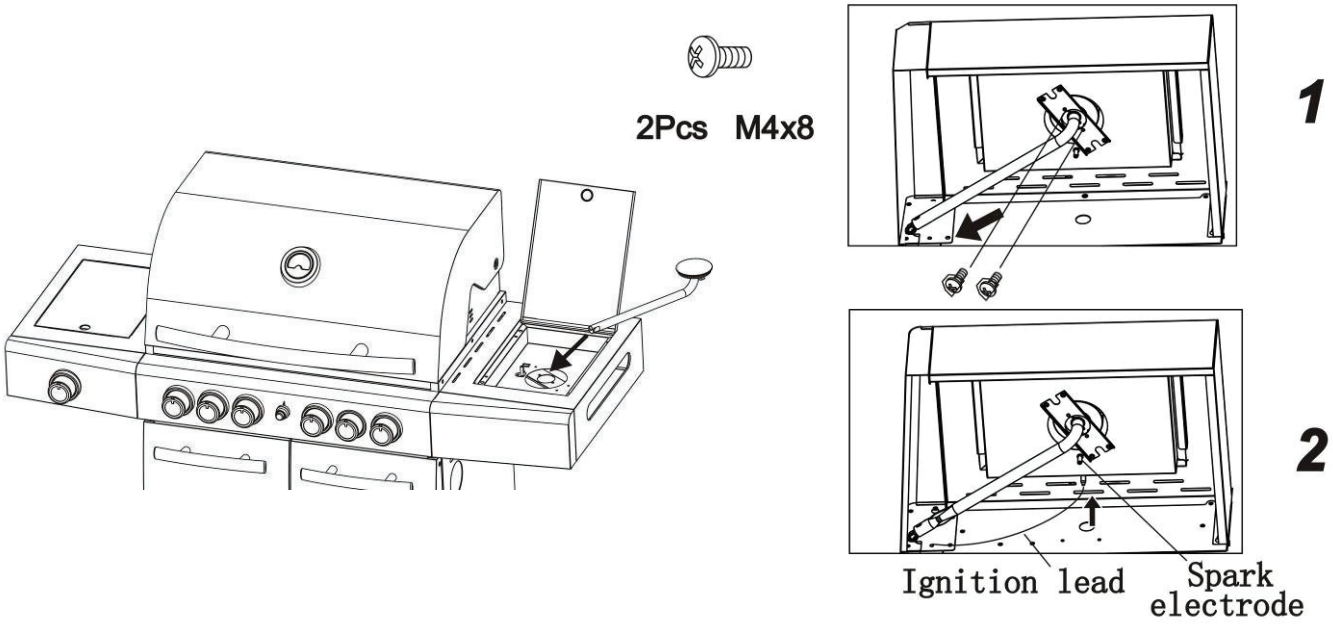
7. Türeinbau (Nr. 19,21)



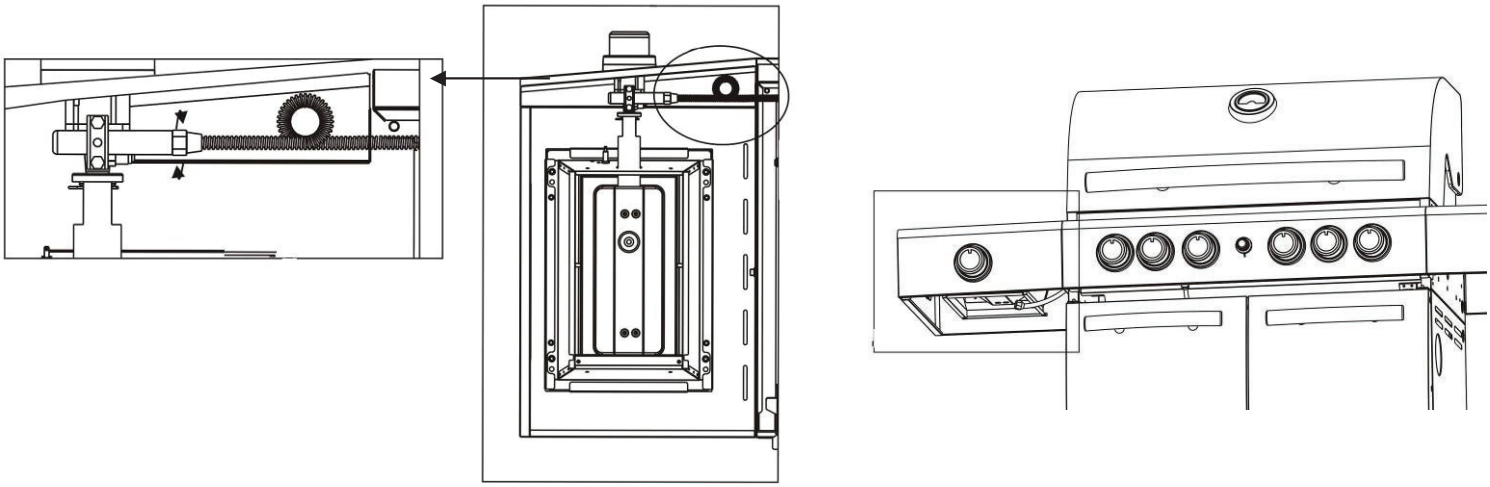
8. Seitenbrenner Montage (Nr.6,16)



9. S/S Seitenbrenner Montage (Nr.15)

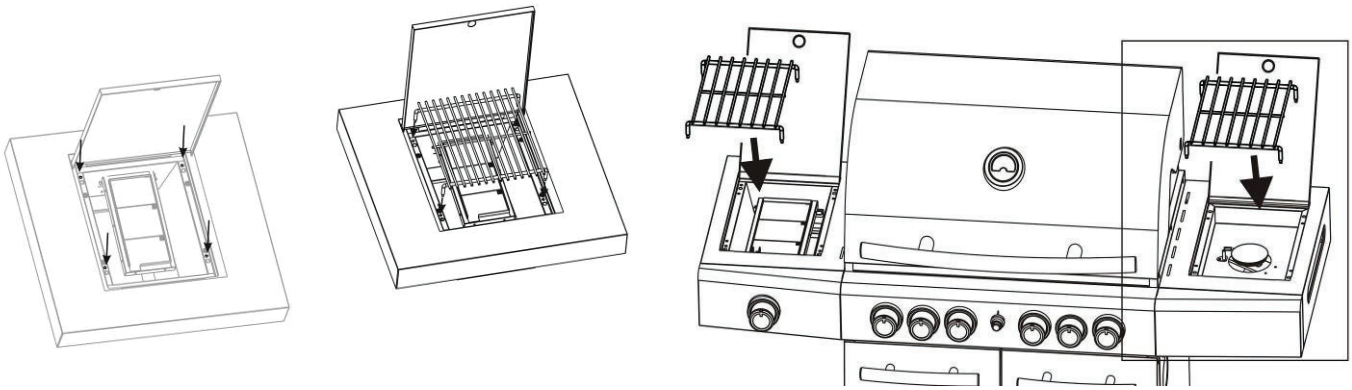


10. Infrarotseitenbrenner Montage (Nr.5)

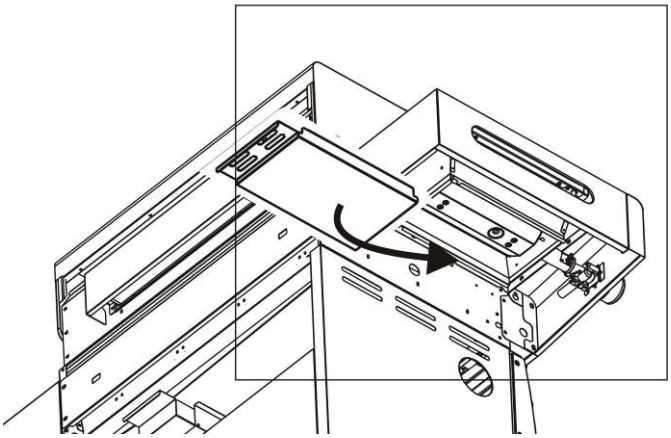


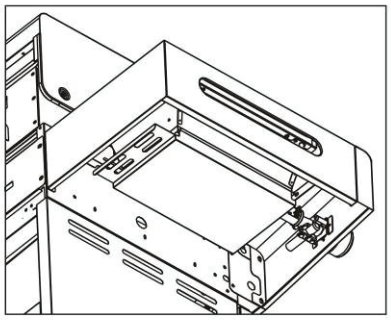
11. Seitenbrenner Röste (Nr. 4,14)

* Infrarot Seitenbrenner Röste können in 2 verschiedenen Höhen eingebaut werden.

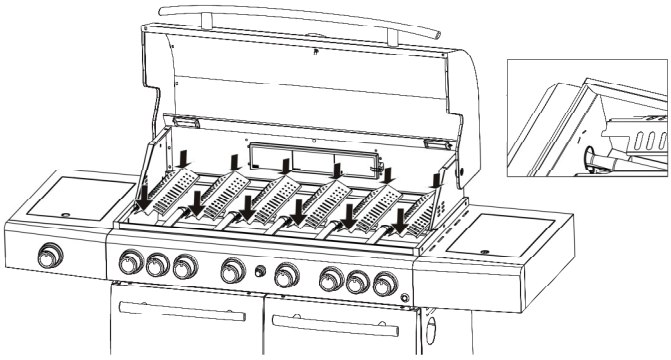


12. Montage Fettschale Infrarot-Seitenbrenner (Nr.6)

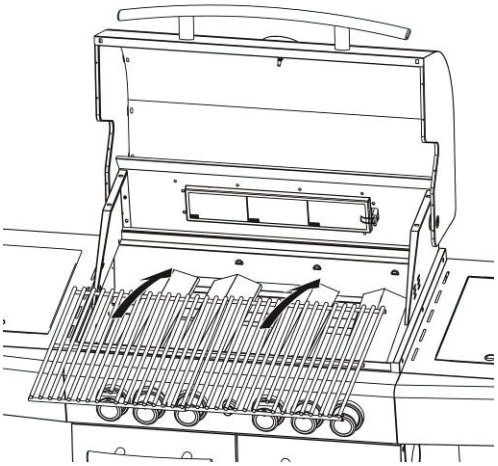




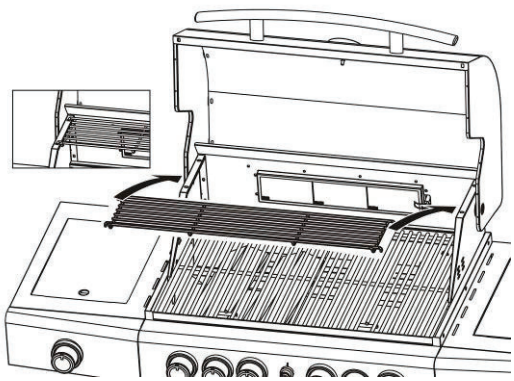
13. Anordnung Flammabdeckungen (Nr.3)



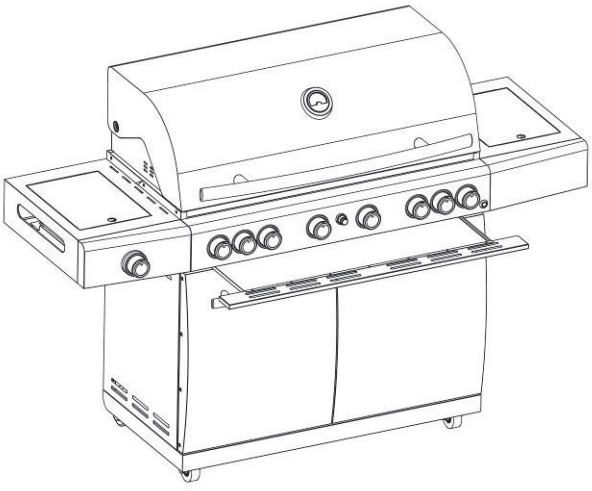
15. Montage Grillröste (Nr.2)



16. Montage Ablage (Nr.1)

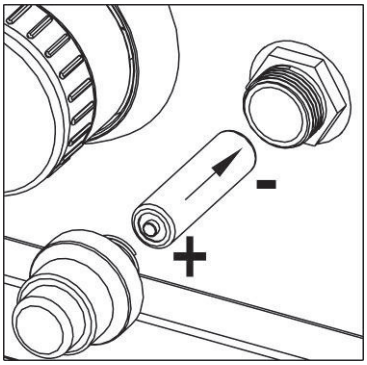


17. Montage Fettschublade (Nr.17)

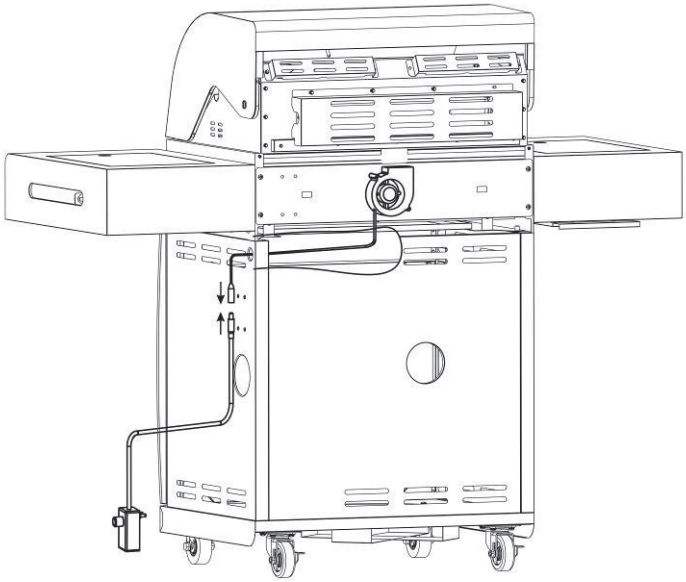


18. Batterie für die Zündung

* Sie benötigen 1xAA Batterie.
  Diese ist im Lieferumfang nicht enthalten

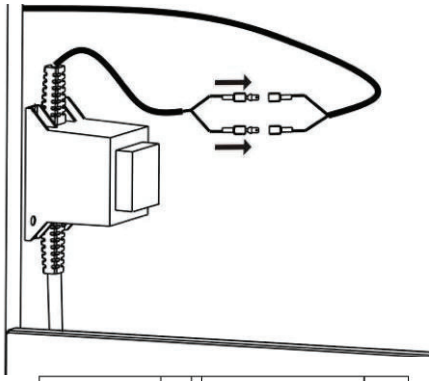


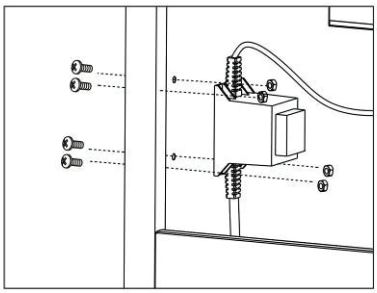
19. AIR SYSTEM (Nr.9)



17. Verbinden Sie das Kabel mit dem Transformator (Nr.28)

INPUT: 120VAC 60Hz
OUTPUT: 12VVA 5000mA



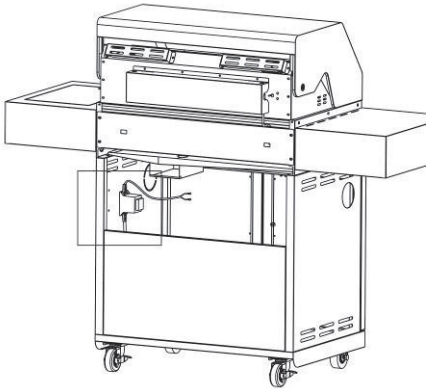


M4
4PCS

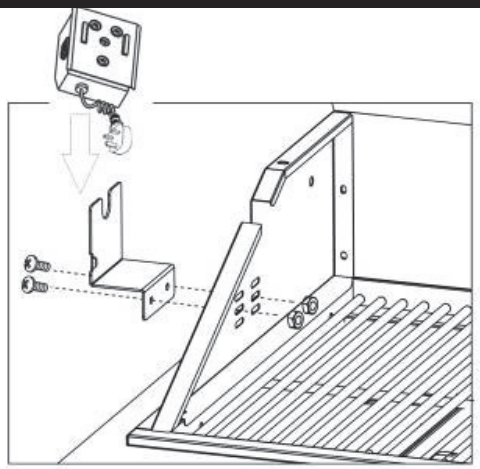
M4 nut
4PCS

ACHTUNG !!

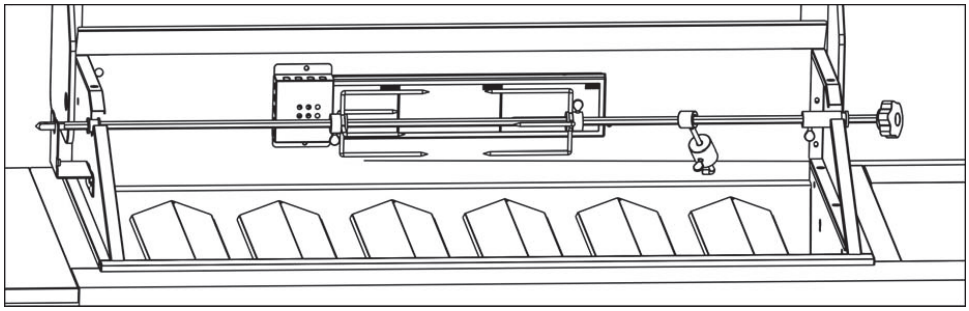
Anweisung für elektrische Erdung:
Dieser Gasgrill ist mit einem dreipoligen Stecker (Erdung) zum Schutz vor Stößen geschützt und sollten direkt an eine ordnungsgemäß geerdete 3-polige Steckdose angeschlossen werden.
Der Erdungsstift darf nicht von diesem Stecker abgeschnitten oder entfernt werden.

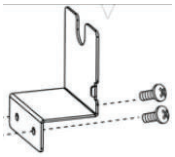


* Grillspieß (optional)

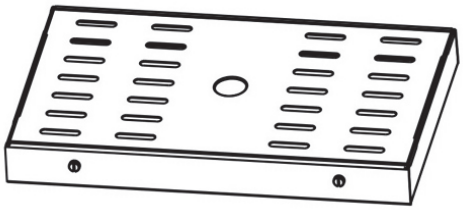


*** 2 Klammern sind erforderlich**

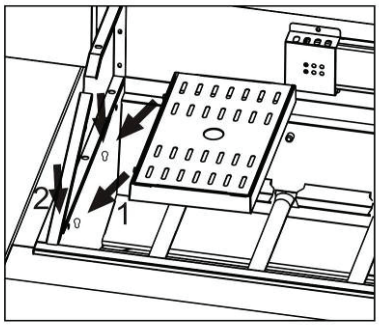




Räucherbox (optional)



(Grillspieß und Räucherbox sind im Lieferumfang nicht erhalten.)



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.
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!

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

Modell: Chef L 100909

EIN WENIG PFLEGE MUSS SEIN:

Fingerabdrücke: Betroffene Stellen einfach mit Edelstahlpflegemittel reinigen. Dadurch erhält die Oberfläche wieder einen gleichmäßigen Glanz. **(alle gängigen Edelstahlpflegemittel können angewendet werden)**
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!
Achtung: MARINADEN ALLER ART ENTHALTEN SEHR OFT SÄURUNGSMITTEL !
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.

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

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 ! (der Einbrennvorgang kann bei Bedarf mehrmals wiederholt weden)

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.

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! Bei sachgemäßem Umgang haben Sie jedoch sehr lange Freude daran.

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

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..

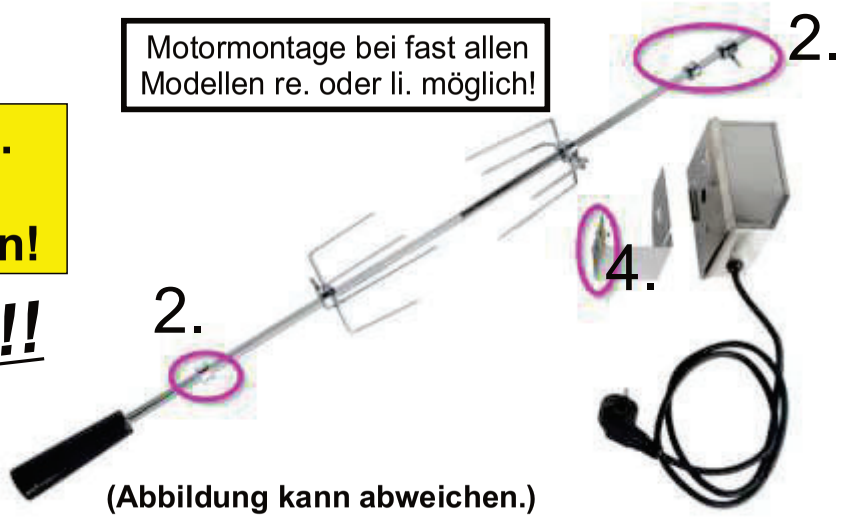
Lieferumfang: Spieß; Motor mit Halterung; 2 Fleischklammern; 2 Führungsbuchsen; Befestigungsschrauben für Motorhalterungen.

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.

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

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



(Abbildung kann abweichen.)

Optionales Zubehör !!!

1.Fleischhaken aufstecken

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.

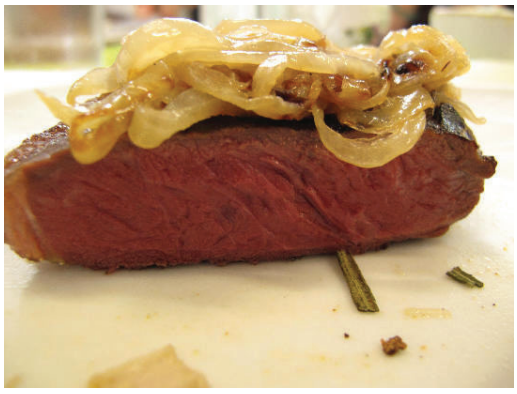
ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

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°

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°

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°	-

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