

HINWEISE

- Gerät vor der ersten Inbetriebsetzung auf eventuelle Transportschäden untersuchen.
- Gerät auf eine feste ebene Unterlage, in einer Höhe von mindestens 85 cm, und an einem von Kindern unzugänglichen Ort stellen, da einige Teile des Gerätes sehr heiß werden.
- Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, folgendes überprüfen:
 - Ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
 - Ob die Hausinstallation und die Steckdose für eine Stromfestigkeit von 10 A bemessen sind.
 - Ob die Steckdose für den Netzstecker geeignet ist, andernfalls Steckdose auswechseln lassen.
 - Ob die Steckdose an eine einwandfreie Erdleitung angeschlossen ist; der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung dieser Unfallverhütungsvorschrift.
- Darauf achten, daß die Anschlußleitung während des Betriebs nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile gut spülen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 5 Minuten aufheizen; dadurch wird der "Geruch nach Neu" beseitigt. Küche dabei gut lüften.
- Sollte eine Verlängerungsleitung verwendet werden, muß diese einen Leitungs-Nennquerschnitt von mindestens 1,5 mm², d. h. gleich der Netzanschlußleitung; haben und mit einer Schutzkontakt-Steckdose versehen sein.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf ausschließlich durch vom Hersteller autorisierte Kundendienst-Stellen ausgewechselt werden, da zum Auswechseln besonderes Werkzeug nötig ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, wenden Sie sich nur an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

Dieses Gerät ist entsprechen der Vorschrift EU EN 55014 funkentstört. Die Materialien und die Gegenstände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gelagen, entsprechen den Vorschriften der Norm EU 89/109.

GARANTIE

Schneiden Sie den auf der Außenseite der Verpackung angebrachten Garantieschein aus, füllen Sie ihn aus und bewahren sie ihn mit dem Rechnungsbeleg, mit Verkaufsdatum versehen, auf. Im Falle einer eventuellen Reparatur muß er dem Kundendienst vorgelegt werden.

Für dieses Gerät wird eine Garantie von einem Jahr ab Verkaufsdatum für Material- und Fabrikationsfehler übernommen.

ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTES

- Bevor der Stecker an der Steckdose angeschlossen wird, das Gerät folgendermaßen zusammensetzen:
 - 1) Die Fettpanne (nur für Modell mit Fettpfanne) in das Barbecue-Gestell einsetzen (Abb. 1).
 - 2) Grillheizkörperbügel in die am Gerätegriff angebrachte Führung stecken (Abb. 2). Taste drücken (Abb. 3) und Schaltblock am Gestell einrasten, siehe Abb. 4. Sicherstellen, daß der Schaltblock richtig am Gerätegestell eingesetzt ist. Ist der Schaltblock nicht einwandfrei eingehakt, wird das Einschalten des Gerätes durch eine eingebaute Schutzvorrichtung verhindert.

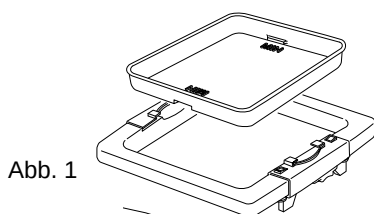


Abb. 1

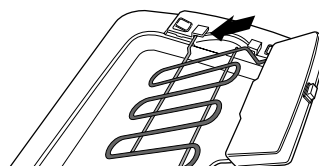


Abb. 2

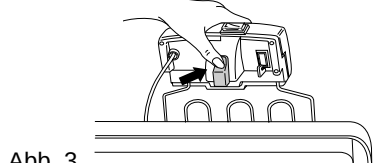
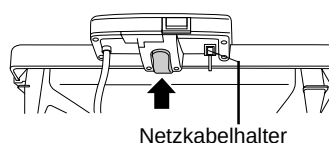


Abb. 3



Netzkabelhalter

Abb. 4

- 3) Einige Modelle sind mit einem Spezial-Drehrost ausgerüstet. Zur Montage folgendermaßen vorgehen :
- Drehstifte (A) des Rostes in die Ösen (B) des Untergestells einsetzen (fig. 5).
 - Die Stellfüße in ihre Sitze am Geräte-Gestellgriff einsetzen.

Anmerkung: Die beiden Rost-Drehstifte sind unterschiedlich gestaltet; eventuell den Rostrahmen drehen, damit die Stifte einwandfrei in die Ösen eingeführt werden können.

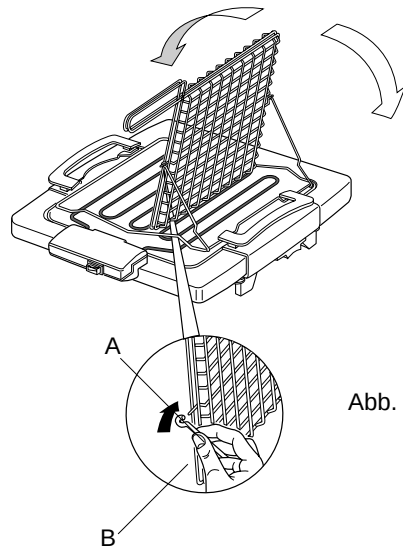


Abb. 5

GEBRAUCH IM FREIEN

Sofern Ihr Gerät auch für den Gebrauch im Freien bestimmt ist - alle Geräte deren Modell Nr. mit .O endet (siehe Typenschild auf der Geräteunterseite) - beachten Sie bitte folgende Ratschläge:

1. **Das Gerät nicht dem Regen aussetzen.** Ist das Gerät nicht in Betrieb, bewahren Sie es stets im Hause auf.
2. Die Zufuhrleitung und eventuelle Verlängerungskabel müssen stets trocken gehalten werden (die Berührung mit dem Boden möglichst vermeiden).
3. Bei starkem Wind oder an sehr kalten Tagen wird empfohlen, nicht im Freien zu grillen. Das Gerät ist in jedem Fall mit einem Windschutz (C) ausgestattet, der bei leichtem Windwetter verwendet werden kann. Um ihn korrekt zu installieren, die seitlichen Wände leicht biegen, bis die Rillen (B) unter den Zapfen (A) einrasten, wie auf der Abbildung gezeigt.

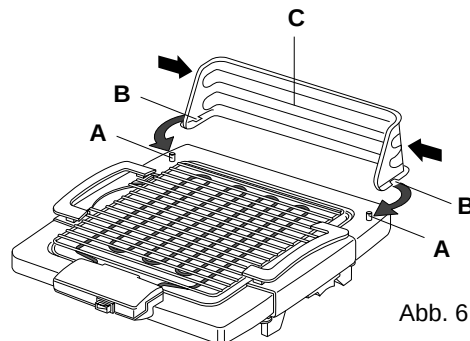


Abb. 6

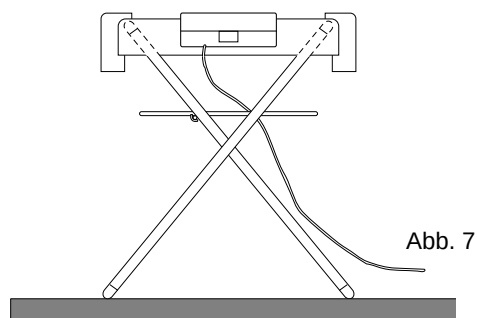


Abb. 7

4. Einige Modelle sind mit einem klappbaren Gestell ausgestattet, das sich für die Verwendung im Freien besonders eignet:
 - das Gestell entsprechend der beiliegenden Anleitungen montieren.
 - das Gestell auf hartem und ebenem Grund aufstellen, um zu verhindern, daß das Gerät während dem Betrieb kippt;
 - den Gerätekörper auf den oberen Enden des Gestells positionieren (wie auf Abb. 7 gezeigt).
5. **Beim Gebrauch im Freien ist es möglich, daß die in der nachfolgenden Tabelle und in den Rezepten angegebenen Zeiten je nach Außentemperatur und Windstärke verlängert werden müssen.**

TIPS ZUM GRILLEN

- Um Überhitzung des Gerätes und Rauchbildung zu vermeiden, Wasser in die Fettpfanne oder direkt in das Untergestell, bei Geräten ohne Fettpfanne, bis ca. 5mm über den Minimalwasserstand füllen (Abb. 6). Darauf achten, daß das Wasser nicht an den Grillheizkörper spritzt. Während des Grillens Wasser nachfüllen.
 - Gerät durch Drücken des Schalters (bzw. der Schalter bei Modellen mit 2 Grillheizkörpern) in Betrieb setzen.
Die Betriebskontrollampe leuchtet auf.
 - Gerät mindesten 5 Minuten vorheizen.
 - Grillgut gleichmäßig verteilt auf den Rost legen.
 - Der Rost kann, um beste Grillergebnisse entsprechend des Gargutes zu erzielen, auf zwei unterschiedliche Höhen gestellt werden. Für Fisch und Gemüse im allgemeinen wird der Grill durch Verstellen nach vorne des Rost-Regelungsschiebers gehoben und für Fleisch und Fisch, durch Verstellen nach hinten abgesenkt (Abb. 7).
- Die in der Übersichtstafel und im Rezeptanhang angegebenen Grillzeiten einhalten.
- Die Modelle mit zwei Schaltern, d.h. mit zwei Heizkörpern, gestatten das Grillen kleiner Mengen mit nur einem Heizkörper und somit Energierersparnis. Sollten diese Modelle mit Drehrost ausgerüstet sein, wird der Drehrost im Falle, daß nur ein Heizkörper eingeschaltet wird, nicht verwendet. Wird dieser Rost verwendet, den Ring zum Halten großer und dicker Stücke in den Griff einrasten.
- ***Ist das Barbecue in Betrieb keinerlei behälter auf dem Gerät abstellen.***

Abb. 8

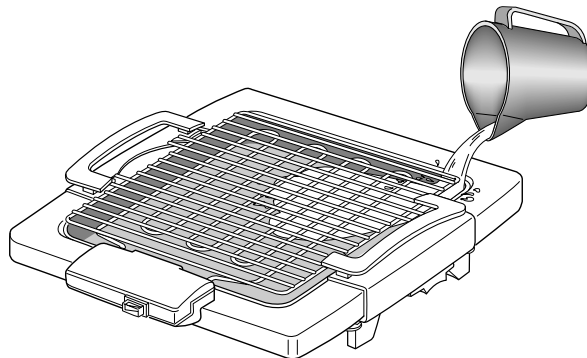
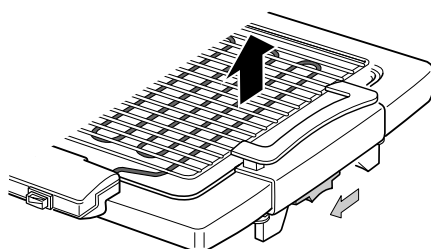
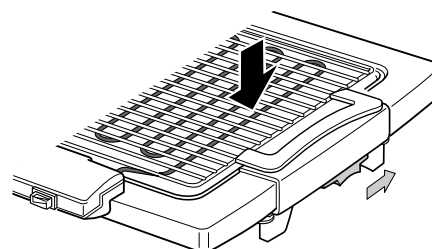


Abb. 9



Regelungsschieberstellung
Rost oben



Regelungsschieberstellung
Rost unten

GRILL-ÜBERSICHTSTAFEL

SPEISE	GEWICHT (g)	ROST- STELLUNG	GRILLZEIT (MIN)	
			PRO SEITE	TOTAL
Hamburger	100 - 130	Unten	8 - 10	16 - 20
Rinderfilet	120 - 150	Unten	6 - 7	12 - 14
Rumsteak	200 - 250	Unten	7 - 8	14 - 16
Schweinekotelett	200 ca.	Unten	12 - 13	24 - 26
Schweinerippchen	100 ca.	Unten	10 - 11	20 - 22
Schweinswürstchen	-	Unten	11 - 12	22 - 24
Würstchen	80 - 100	Unten	5 - 7	10 - 14
Hühnerkeule	200 - 250	Unten	18 - 20	36 - 40
Brathähnchen	400 - 600	Unten	10 - 11	40 - 44
Spießchen *	120 - 130	Oben Unten	10 - 11	20
* oft wenden				
Forellenfilet	250	Unten	8 - 10	16 - 20
Seezunge	120 - 140	Oben	11 - 13	22 - 26
Fisch in Scheiben (Lachs usw.)	130 - 160	Unten	12 - 14	24 - 28
Sardinen		Unten	10 - 12	20 - 24
Paprikaschoten (in Streifen)		Oben	10	20
Auberginen (in Scheiben)		Oben	8	16
Radicchio (gehäuft)		Oben	4	8
Zucchini (in Streifen)		Oben	9	18

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Durch sorgfältige Reinigung nach jedem Gebrauch werden Rauchbildung und unangenehme Gerüche bei erneuter Wiederinbetriebsetzung des Gerätes vermieden.
- Das Barbecue-Untergestell kann mit einem milden Spülmittel gereinigt werden; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Fettpfanne und der Rost können vor der Reinigung in Wasser gelegt und dann mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
- Der Grillheizkörper und der Schaltblock werden mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gereinigt.
- **Der Grillheizkörper, die Anschlußleitung und der Schaltblock dürfen auf keinen Fall in Wasser getaucht werden!**
- Nach dem Zusammensetzen des Gerätes, die Anschlußleitung auf den Leitungshalter wickeln und den Netzstecker an die am Schaltblock angebrachte Halterung stecken. (Abb. 4)

REZEPTE

KRÄUTER-STEAK

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Steaks à 200 g
- Salbei
- Rosmarin
- Schwarzer Pfeffer in Körnern
- Öl
- Salz

Steaks auf beiden Seiten gut mit Rosmarin und Salbei einreiben und das Fleisch ruhen lassen. Öl und die zerdrückten Pfefferkörner auf einen Teller geben und das Fleisch darin wenden. Die Steaks auf dem Rost in unterer Stellung 12 Minuten grillen; nach halber Grillzeit wenden, dann salzen.

HAMBURGER MIT OLIVEN UND KÄSE

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Worcester-Sauce
- 8 schwarze Oliven
- 80 g Emmentaler
- 2 Tel. Kapern

Hackfleisch mit etwas Worcester-Sauce vermischen, salzen und pfeffern; aus der Hälfte vier Hamburger formen und flachdrücken. Gehackte Oliven und Kapern und in kleine Stücke oder Streifen geschnittenen Emmentaler darauf verteilen. Aus der restlichen Masse wieder vier Hamburger formen und darauflegen und festdrücken. Die Hamburger auf den Rost in unterer Stellung legen und 20-25 Minuten grillen; nach halber Grillzeit einmal wenden. Diese schmackhaften Hamburger müssen nach dem Grillen innen gar und der Käse geschmolzen sein.

FLORENTINER RUMSTEAK

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Florentiner Rumsteaks à 600 g

Steaks bis zum Grillen einige Minuten in mit Salz und Pfeffer gemischtes Öl legen. 15 Minuten pro Seite auf dem Rost in unterer Stellung grillen.

SEETEUFEL-SPIESSCHEN

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Seeteufelschwanz, ca. 1 Kg
- 2 Eßl. Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- Saft einer halben Zitrone

Fischfleisch in 3 cm große Würfel und Paprikaschoten in viereckige Stücke schneiden. Abwechselnd auf die Spieße stecken und mit der Mischung aus Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer bestreichen. 18 Minuten auf dem Rost in unterer Stellung grillen; mehrmals wenden.

TOMATEN-PAPRIKASCHOTEN-ZUCCHINI-AUBERGINEN

Pro Person:

- 1 Tomate
- 1/2 Zucchini
- Öl
- 1/2 Paprikaschote
- 1/2 Aubergine
- Salz und Pfeffer

Gemüse halbieren, mit Öl bepinseln und würzen. Auf den Rost legen und ca. 18-20 Minuten in unterer Stellung grillen; mehrmals wenden.

HÄHNCHEN AUF TEUFELSART

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen

Für die Marinade: Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Hähnchen auf dem Rücken einschneiden, öffnen und flachdrücken. Eine gute halbe Stunde in der Marinade aus Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ziehen lassen. 40 Minuten auf dem Rost in unterer Stellung grillen. Mehrmals wenden und mit der Marinade bestreichen.

COCKTAIL-SPIESSCHEN

Zutaten für 6 Personen:

- 24 Cocktail-Würstchen
- 24 Pflaumen
- 12 Scheiben Räucherspeck

Pflaumen entsteinen und mit der Hälfte der Speckscheiben umwickeln. Pflaumen, Speckscheiben und Würstchen abwechselnd auf die Spieße stecken und ca. 18 Minuten auf dem Rost in unterer Stellung grillen. Nach halber Grillzeit einmal wenden.

GEFÜLLTE SARDINEN

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Sardinen
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Knoblauch
- Öl

Für dieses Rezept eignen sich größere Sardinen. Sardinen köpfen, ausnehmen und entgräten. Petersilie und Knoblauch feinhacken und die Sardinen damit füllen, wieder schließen, leicht festdrücken und mit Öl bepinseln. Auf den Rost legen und 5-6 Minuten pro Seite, auf unterer Stellung grillen.

Anmerkung: Statt Sardinen können auch andere Fische, wie z.B. Forelle, Seebarsch, Zahnbrasse, Wrackbarsch usw. auf dieser Art zubereitet werden.

GEGRILLTER RADICCHIO

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Radicchio
- (Trevisaner Radicchio)
- Öl
- Salz und Pfeffer

Die äußeren Radicchioblätter entfernen und Radicchio vierteln. Mit etwas Öl beträufeln und auf den Rost legen. 5-6 Minuten in oberer Stellung grillen. Nach dem Grillen salzen und pfeffern.

ANANAS-ÄPFEL

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Renette-Äpfel
- 2 Eßl. Zucker
- 2 Scheiben Ananas
- Wodka oder Rum, Cocktaillirschen

Die Äpfel waschen und trocknen. Am Stiel eine Kappe abschneiden und Kerngehäuse mit Äpfelausstecher entfernen. Jeden Apfel mit einem Stückchen Butter, einem halben Teel. Zucker, kleingewürfelten Ananasstücken und einem Eßl. Wodka oder Rum füllen. Äpfel mit einer Kirsche schließen und einzeln in Alufolie wickeln. 10-12 Minuten auf dem Rost in oberer Stellung grillen, darauf achten, daß der Likör nicht ausläuft.