



ASTEUS®

INFRAROT-ELEKTRO-GRILLS

BETRIEBSANLEITUNG



ASTEUS® STEAKER



ASTEUS® FAMILY



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

*Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Infrarot-Elektro-Grills von **ASTEUS®**.*

Bevor Sie den Hochleistungsgrill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die folgenden Hinweise sehr sorgfältig und gewissenhaft durch, um möglichen Schäden vorzubeugen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Das Grillen mit hohen Temperaturen erfordert erhöhte Aufmerksamkeit und sollte stets gewissenhaft durchgeführt werden. So ist ein sicherer Grillspaß und Steakgenuss garantiert.

Eine neue Epoche des Grillens kann beginnen.



INHALTSVERZEICHNIS

1

Allgemeine Informationen

1.1. Beschreibung	4
1.2. Technische Daten	4
1.3. Lieferumfang	5
1.4. Optionales Zubehör	5
1.5. Sicherheitshinweise	6

2

Inbetriebnahme

2.1. Geräteübersicht	7
2.2. Vor dem Gebrauch	7
2.3. Ein- Um- und Ausschalten	8
2.4. Gastroschalen	8
2.5. Grillrost	9
2.6. Pizzastein	10
2.7. Gyrosset	10
2.8. Pflege und Lagerung	11

3

Zubereitung

3.1. Fleisch	12
3.2. Fisch	12
3.3. Überbacken	13
3.4. Gemüse & Obst	13
3.5. Rezeptideen	14

4

Weitere Informationen

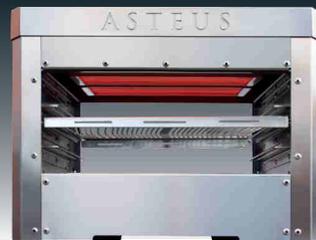
5.1. Gewährleistung und Garantie	19
5.2. Konformitätserklärung	19

1.1. BESCHREIBUNG

Die Hochleistungs-Infrarot-Elektrogrills von **ASTEUS®** sind hochwertige Grillgeräte mit einer innovativen Bauweise. Diese zeichnet sich dadurch aus, dass die Infrarotpanels die Hitze gleichzeitig nach oben und unten leiten. Dadurch werden ein gleichzeitiges Grillen im unteren Bereich und ein Garen auf der Oberseite in einer oder mehreren Gastroschalen möglich. Die multifunktionalen Alleskönner besitzen eine extrem kurze Aufheizzeit von einer Minute und ermöglichen eine unglaublich schnelle Zubereitung aller Gerichte.

ASTEUS¹ STEAKER

Der perfekte Infrarotgrill für Steakliebhaber. Er vermag es aus jedem Stück Fleisch ein kulinarisches Gedicht zu machen. 800 °C sorgen für eine exzellente Krustenbildung und ein saftiges Innenleben. Dank seiner kompakten Größe eignet er sich ideal für die Küche, kann aber genauso im Freien oder am Esstisch verwendet werden.



ASTEUS¹ FAMILY

Das Grillgenie ist das Highlight auf Familienfeiern und anderen Feierlichkeiten. Dank seiner Größe können Siebis zu zehn Personen gleichzeitig verköstigen. Simultanes Grillen und Garen großer Mengen ist hier bei 650 °C ein Kinderspiel. Auch die Steakfunktion überzeugt: Im Handumdrehen konzentriert sich die Hitze auf eine Hälfte des Grillgeräts. So können Sie bei 800° C meisterhafte Steaks zubereiten.



1.2. TECHNISCHE DATEN

	ASTEUS® STEAKER	ASTEUS® FAMILY
Artikelnummer	AST800	AST500
Netzspannung	230 V / 16 A / 50 Hz	230 V / 16 A / 50 Hz
Leistung	2,4 kW	2,6 kW
Kabel	3 m Gummikabel	3 m Gummikabel
Material Gehäuse	Edelstahl V2A	Edelstahl V2A
Temperaturbereich	ca. 800 °C*	ca. 650 / 800 °C*
Sicherheitseinrichtung	Schlüsselschalter	Schlüsselschalter
Schutzklasse	IP 23	IP 23
Maße (LxBxH)	ca. 45 × 25 × 34 cm	ca. 70 × 25 × 34 cm
Maße Grillrost	290 × 225 mm	545 × 225 mm
Gewicht	ca. 15 kg	ca. 21 kg

* Betriebstemperatur ist abhängig von der Netzspannung

1.3. LIEFERUMFANG

Mit dem Erwerb des **ASTEUS**®-Grills bekommen Sie ein hochwertiges Zubehörsset. So können Sie direkt loslegen und verschiedene Zubereitungsarten ausprobieren.

In der nebenstehenden Liste finden Sie das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört. Jedes Zubehörteil kann als Ersatzteil einzeln nachbestellt werden. Besuchen Sie hierzu unseren Onlineshop auf www.ASTEUS.de.

- 1 × Infrarot-Elektro-Grill Modell FAMILY oder STEAKER
- 1 × Grillrost (STEAKER Art.Nr. AST803 | FAMILY Art.Nr. AST503)
- STEAKER: 1 × Gastroschale 4 cm Höhe (Art.Nr. AST807)
FAMILY: 2 × Gastroschale 4 cm Höhe (Art.Nr. AST807)
- 1 × Gastroschale 2 cm Höhe (STEAKER Art.Nr. AST808 | FAMILY Art.Nr. AST508)
- 2 × Grillrostheber (Art.Nr. AST203)
- 1 × Rostschaber (Art.Nr. AST204)
- 1 × Grillpinzette (Art.Nr. AST206)
- 2 × Topflappen
- 2 × Schlüssel für den Schlüsselschalter

1.4. OPTIONALES ZUBEHÖR

Mit dem zusätzlichen Zubehör können Sie die kulinarischen Variationen, die mit dem **ASTEUS**® möglich sind, um ein Vielfaches erweitern und Ihren Traumgrillplatz gestalten.

Alle Artikel sind jederzeit in unserem Onlineshop erhältlich!



Pizza-Set

komplettes Set für perfekte, krosse Pizzas in unter einer Minute!

Bestehend aus:

- Einlegehalterung
- Pizzastein
- Pizzaschaufel aus Bambus



Gyrosset

aus rostfreiem Edelstahl in Gastroqualität bestehend aus Gastroschale und Abtropfblech. Für leckeres, krosses Gyros im Handumdrehen.



Gastroschale

mit einer zusätzlichen tiefen Gastroschale haben Sie noch mehr Möglichkeiten kreativ zu werden!
Der FAMILY-Grill kann mit einer langen Schale für große Portionen ausgestattet werden.



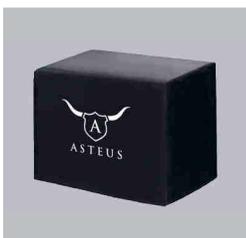
Unterschrank

benutzen Sie Ihren Grill freistehend in Kombination mit diesem hochwertigen Unterschrank in Anthrazit mit Edelstahlelementen und ausziehbarer Schublade als Arbeitsfläche.
Maße: ca. 80 × 35 × 80 cm



Schieferplatten

legen Sie die Platten zu beiden Seiten des **ASTEUS**®-Grills um Ihren Tisch stilvoll vor Hitze und Schmutz zu schützen. Mit ansprechendem Natursteinrand.
Maße: ca. 50 × 20 × 1 cm



Abdeckhaube

die wetterfeste und strapazierfähige Abdeckhaube zum Schutz Ihres **ASTEUS**®-Grills vor Staub und Schmutz. Verfügbar in zwei Größen.



Holztruhe

mit Halteschlaufen und ansprechender Optik mit ASTEUS- Logo. Zum Verwahren und Transportieren des **ASTEUS**®-Grills oder als Geschenkverpackung.
Maße S.: ca. 50 × 45 × 45 cm
Maße F.: ca. 80 × 45 × 45 cm

STEAKER Art.Nr. AST801
FAMILY Art.Nr. AST501

STEAKER Art.Nr. AST809
FAMILY Art.Nr. AST509

STEAKER Art.Nr. AST807
FAMILY Art.Nr. AST507

Art.Nr. AST211

Art.Nr. AST210

STEAKER Art.Nr. AST814
FAMILY Art.Nr. AST514

STEAKER Art.Nr. AST217
FAMILY Art.Nr. AST212

1.5. SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diesen Abschnitt vor der Inbetriebnahme und bei Unsicherheit auch jedes Mal vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Bewahren Sie die Betriebsanleitung daher leicht zugänglich in der Nähe Ihres Grills auf!

Privatgebrauch

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch zugelassen. Bei gewerblicher Verwendung erlischt die Gewährleistung und Garantie.

Elektrischer Strom

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn in der Hausinstallation ein FI-Schalter vorhanden ist und die Stromversorgung des Gerätes ausschließlich über diesen Weg erfolgt. Es wird weitergehend empfohlen, einen Überspannungsschutz der Klasse D bzw. Typ 3 zu benutzen. Es darf niemals Wasser an die Infrarot-Paneele, die obere Einlassung der Gastroschale und jegliche Verkabelung gelangen. Halten Sie das Gerät mitsamt Netzkabel von Regen und Feuchtigkeit fern und fassen Sie letzteres nicht mit nassen Händen an, da Stromschlaggefahr besteht.

Heiße Oberflächen

Während des Betriebs werden die Infrarotpanels und damit auch Teile des Gehäuses sehr heiß! Es ist äußerste Vorsicht geboten! Berührungen mit den heißen Flächen, insbesondere im Bereich der Paneele, sind strikt zu vermeiden. Es besteht eine hohe Verletzungsgefahr durch Verbrennung. Daher sollte der Grillrost niemals von Hand eingesetzt, ausgezogen oder versetzt werden wenn der Grill im Betrieb ist. Hierfür sind spezielle Grillrostheber im Lieferumfang enthalten.

Lassen Sie kein Grillbesteck und andere Utensilien während der Zubereitung im Grill liegen, diese werden sich sehr stark aufheizen. Beim Kontakt mit entflammaren Gegenständen oder Stoffen können Brände entstehen.

Schutz der Umgebung vor Hitzeinwirkung

Als Aufstellungsort eines **ASTEUS**®-Grills sollte ein hitzebeständiger, ebener Untergrund gewählt werden. An den offenen Seiten des Grills erhitzen sich der Untergrund und die Umgebung sehr stark. Vom Aufstellen auf oder in der Nähe von Plastiktischdecken und Textilien, sowie anderen leicht entflammaren oder schmelzenden Materialien, wird daher dringend abgeraten!

Um den Untergrund vor Hitze und Verschmutzungen zu schützen kann man Schieferplatten (AST210) verwenden. Diese werden zu beiden Seiten an den Grill gelegt. Sie sind als optionales Accessoire bei **ASTEUS**® erhältlich.

Um vom Grillrost herabtropfende Grillsäfte aufzufangen, kann man an der Seite des Auszugs zusätzliche Gastroschalen unterlegen.

Sicherheitsabstand

Stellen Sie den Grill niemals direkt an eine Hauswand. Die hohe Wärmeabstrahlung zu beiden Seiten könnte diese beschädigen. Insbesondere bei wärmeisolierten Wänden ist auf einen ausreichend großen Sicherheitsabstand zu achten!

Der Sicherheitsabstand an den offenen Seiten beträgt 20 cm; an den geschlossenen Seiten 15 cm; nach oben 50 cm.

Unsere **ASTEUS**®-Grills können in geschlossenen Räumen verwendet werden, sind jedoch keine Einbaugeräte und sollten stets freistehend mit Abstand zu jeglichen Gegenständen, Geräten, Wänden und Armaturen betrieben werden. Als Stellplatz eignet sich die Herdplatte besonders gut, da hier gleichzeitig eine Dunstabzugshaube vorhanden ist.

Kinder und betreuungsbedürftige Personen

Achten Sie besonders bei der Anwesenheit von Kindern, betreuungsbedürftigen Personen und Tieren während des gesamten Betriebes und auch während der Abkühlphase von 30 Minuten darauf, dass diese sich nicht verletzen bzw. Schäden verursachen. Es sollte während dieses Zeitraums mindestens eine verantwortungsbewusste erwachsene Person anwesend sein, die den Grill stets im Blick behält.

Sorgen Sie dafür, dass unbefugte Personen keinen Zugang zu dem **ASTEUS**®-Schlüssel haben und entfernen Sie diesen nach jeder Benutzung aus dem Schlüsselschalter.

2.1. GERÄTEÜBERSICHT

ASTEUS® STEAKER



ASTEUS® FAMILY



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Schlüsselschalter | 5. Einschubschienen |
| 2. Netzkabel | 6. Grillrost |
| 3. Seriennummer | 7. Fettauffangschale |
| 4. Oberer Garbereich | |

2.2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie zunächst den Grill und das Zubehör aus dem Karton bzw. der Kiste. Achten Sie darauf, dass sich kein Verpackungsmaterial im Innenraum des Grills befindet und prüfen Sie außerdem Kabel, Gehäuse und Infrarotpanels auf eventuelle Beschädigungen.

Bevor Sie den Grill verwenden, sollten Sie einen geeigneten Standort auswählen und diesen für die Verwendung vorbereiten. Platzieren Sie das Gerät nicht direkt an einer Wand oder unter einem Hängeschrank. Räumen Sie Gegenstände aus Plastik o.Ä. an einen weiter entfernten Platz. Lebensmittel und Getränke, die nicht warm werden sollen, wie z.B. Wein oder Eis,

sollten sich nicht in der Nähe des Grills befinden. Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien wie Papier oder Textilien sich in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden.

Beim ersten Gebrauch ist es ratsam, das Gerät zunächst zu reinigen um Staub und etwaige Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen. Verwenden Sie hierfür einen weichen mit Wasser benetzten Lappen und wischen Sie den kompletten Grill und alle Zubehörteile gründlich ab. Wischen Sie anschließend alles trocken. Für einen restlos sauberen Grill sollte dieser bei Erstgebrauch etwa 10 Minuten ohne Lebensmittel leerheizen.

2.3. EIN- UM- UND AUSSCHALTEN

Um den **ASTEUS®**-Grill in Betrieb zu nehmen, müssen Sie zunächst das Kabel mit einer handelsüblichen 230 V Steckdose verbinden.



Bitte verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Kabeltrommel. Dies kann die Leistung des ASTEUS® erheblich beeinträchtigen! Der Stromanschluss muss über einen FI-Schalter verfügen!

Über dem Kabel befindet sich das Schlüsselloch des Sicherheitsschalters. In diesen wird der mitgelieferte **ASTEUS®**-Schlüssel eingesteckt. Auf „0“ ist der Grill ausgeschaltet. Dreht man den Schlüssel auf die nächste Stufe „1“, wird der Grill angeschaltet und beginnt sich aufzuheizen. **ASTEUS® FAMILY** besitzt zudem die Stufe „2“. Dies ist der Steakmodus, bei dem sich eine Hälfte des Grills auf 800° erwärmt, während die andere ausgeschaltet bleibt. Nach einer Minute Aufheizzeit ist der Grill einsatzbereit.

Um den Grill auszuschalten, muss der Schlüssel zurück auf „0“ gedreht werden. Im Gegensatz zu vielen Gasgrills ist ein mehrmaliges Ein- und Ausschalten ohne Abkühlphase möglich.

Bitte beachten Sie Folgendes: Eine Hälfte der Infrarot-Panels des **ASTEUS® FAMILY** leuchtet im 650°-Grillmodus (Stufe 1) wesentlich heller als die andere (siehe Bild). Dies ist keine Fehlfunktion. Das Grillergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

ASTEUS® STEAKER

0 – Aus

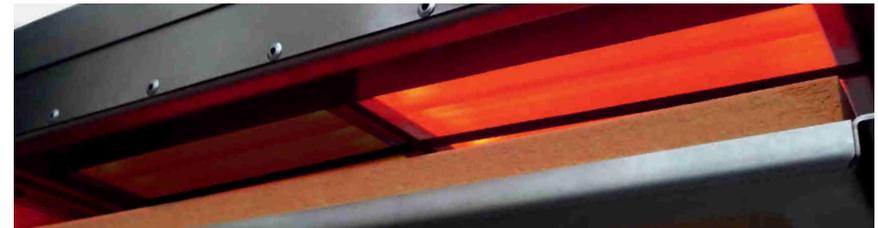
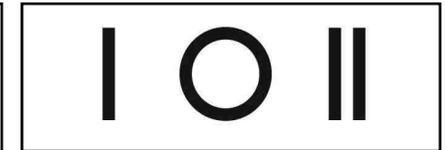
1 – Ein – alle Panels heizen mit 800 °C

ASTEUS® FAMILY

0 – Aus

1 – Ein – alle Panels heizen mit 650 °C

2 – Ein – die Hälfte / zwei Panels heizen mit 800 °C



2.4. GASTROSCHALEN

Ihr **ASTEUS®**- Grill wird mit praktischen Gastroschalen in 2 und 4 cm Höhe geliefert. In diesen können allerlei Arten von Beilagen und Gerichten zubereitet werden (Bild 1).

Um während des Grillens den herabtropfenden Grillsaft und herabfallendes Grillgut aufzufangen, befindet sich am Boden des Grills eine Einlassung. Hier ist vor dem Grillen eine der Schalen einzusetzen (Bild 2). Aus dem aufgefangenen Grillsaft kann nach Belieben eine leckere Sauce kreiert werden. Auch um das Fleisch ruhen zu lassen eignet sie sich ideal.

In der tiefen Gastroschale können Sie Grillgemüse, Gratin und andere Leckereien anrichten. Nachdem Sie das Gericht in der Schale vorbereitet haben, wird diese zum Überbacken bzw. Rösten auf den Grillrost in den Grillraum gesetzt (Bild 3). Bei Bedarf sollte das Grillgut zwischendurch gewendet werden. Benutzen Sie zum Entnehmen Topflappen oder Grillhandschuhe, da das Behältnis sehr heiß wird!

Anschließend kann die Schale in die Einlassung auf der Oberseite gesetzt werden. So wird Ihre Kreation gegart und während des Grillens warmgehalten (Bild 4).



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

2.5. GRILLROST

Der Grillrost ist in Kombination mit zwei Grillrosthebern und einem Rostschaber im Lieferumfang enthalten. Er kann für alle Arten von Grillgut verwendet werden. Der Grillgrad kann durch die Entfernung zu den Glaskeramik-Infrarotplanes bestimmt werden. Hierfür besitzen die **ASTEUS**®-Grills drei Ebenen. (Bild 1)

Ist Ihr **ASTEUS**® ausgeschaltet und abgekühlt, kann der Grillrost mit der Hand oder einem Topflappen eingesetzt werden. Im Betrieb sind die mitgelieferten Grillrostheber zu verwenden. (Bild 2)

Der **ASTEUS**®-Grillrost besitzt eine Auszugsfunktion um dir das Entnehmen des Grillguts zu erleichtern (Bild 3). Das heißt, dass er sich zu einer Seite des Grills ausziehen lässt. Achten Sie daher darauf den Rost mit der richtigen Seite einzusetzen – je nachdem, in welche Richtung die Auszugsfunktion sich praktischer für Sie darstellt. (Bild 4)

Um den Rost umzusetzen, führen Sie beide Grillrostheber mit der geknickten Kante nach oben in einem steilen Winkel in die Öffnungen am Grillrost ein (Bild 5). Bewegen Sie die Grillrostheber dann nach unten, sodass sie im 180° Winkel zum Grillrost stehen (Bild 6). Nun kann der Rost versetzt werden.

Beachten Sie, dass der Grillrost beim umsetzen nicht ausgezogen ist, sondern bis zum Anschlag in der Halterung sitzt. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Schienen des Rostes in die dafür vorgesehenen Schlitzte in der Halterung einrasten. (Bild 7).

Sie können die Rostheber während des Grillens im Rost belassen, um den Rost bei Bedarf schnell versetzen zu können. Aufgrund der hohen Temperaturen raten wir an, für das Umsetzen des Grillrostes Topflappen oder Grillhandschuhe zu verwenden, da sich die Grillrostheber schnell erwärmen.

Um zwischendurch Grillrückstände am Rost zu entfernen können Sie den mitgelieferten Edelstahl-Rostkratzer benutzen (Bild 8)



Bild 1



Bild 2

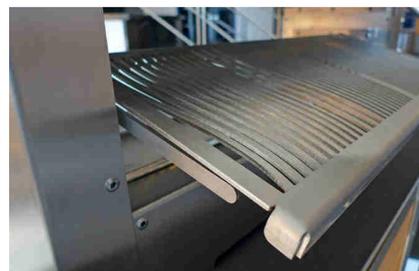


Bild 3



Bild 4



Bild 5



Bild 6



Bild 7



Bild 8

2.6. PIZZASTEIN

Damit Sie mit Ihrem Grill eine Pizza backen können, stellt **ASTEUS®** ein optional erhältliches Pizzaset zur Verfügung (Art.Nr. FAMILY AST501; STEAKER AST801) (Bild 1). Zunächst sollten Sie den Teig, die Pizzasauce und den Belag vorbereiten (Rezeptvorschlag siehe S. 17).

Der Pizzastein muss vor Gebrauch in die Halterung gelegt und mindestens 30 Minuten vorgewärmt werden (Bild 2).

Die Größe der Pizzastücke sollte so gewählt werden, dass sie gut auf die Pizzaschaufel passen. Um ein Ankleben zu vermeiden sollte die Unterseite des Pizzabodens und die Pizzaschaufel gemehlt werden (Bild 3).

Durch die hohe Temperatur braucht Ihre Pizza gerade einmal eine Minute bis sie fertig ist. Bleiben also stets am Grill und sehen Sie zu, wie vor Ihren Augen in Rekordzeit eine duftende, krosse Pizza entsteht.

Durch die kurze Zubereitungsdauer ist es möglich, dass Ihre Gäste ihre Pizza ähnlich dem Raclette-Prinzip selbst belegen. Auch sind Flammkuchen, Hefengebäck oder Brot möglich (Bild 4). Probieren Sie es aus!



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

2.7. GYROSSET

Das optionale Gyrosset besteht aus einer 4 cm tiefen Gastoschale und einem hochwertigen Einlegeblech aus Edelstahl (FAMILY AST509; STEAKER AST809) (Bild 5). Hiermit kann krosses Gyros zubereitet werden (Bild 6).

Durch das Einlegeblech wird erzielt, dass der aus dem Fleisch austretende Saft abtropfen kann. Damit wird das Gyros schön knusprig!

Nach der Vorbereitung wird die Schale in den Grillraum auf den Grillrost gestellt. Um eine gleichmäßige Röstung zu erhalten sollte das Fleisch nach einigen Minuten durchgemischt werden. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis Sie das gewünschte Grillergebnis erzielt haben (Rezeptvorschlag siehe S. 16).



Bild 5



Bild 6

2.8. PFLEGE UND LAGERUNG

Reinigung

Bevor Sie den **ASTEUS**®-Grill reinigen können, müssen Sie den Netzstecker ziehen und ihn vollständig auskühlen lassen (mindestens 30 Minuten). Am besten ist es, wenn Sie den Grill nach jeder Benutzung säubern, um ein Einbrennen von Fett und Verunreinigungen zu verhindern.

Entnehmen Sie den Grillrost und die Gastroschalen. Diese können ebenso wie das Zubehör aus Edelstahl und die Pizzasteinhalterung problemlos in die Spülmaschine gegeben werden. Für den Pizzastein empfiehlt sich eine Reinigung von Hand, nachdem er komplett abgekühlt ist. Es ist normal, dass der Grill an einigen Bereichen mit der Zeit eine Patina aufweist, die durch Verdampfungen und Ablagerungen entstehen kann.

Das Gehäuse kann mit haushaltsüblichen, sanften Reinigungsmitteln gesäubert werden. Anschließend mit einem leicht feuchten Lappen nachwischen und einem sauberen Tuch trocknen.

In keinem Fall darf Wasser in die obere Einlassung gelangen, hier befindet sich die Elektronik! (Bild 1)

Lagerung

Nachdem der **ASTEUS**® seinen Dienst verrichtet hat, sollte er vor Feuchtigkeit geschützt gelagert werden. Dafür eignet sich insbesondere die optional erhältliche Aufbewahrungskiste (STEAKER: Art.Nr. AST212; FAMILY: Art.Nr. 217). Darin kann der Grill inklusive Zubehör in einem trockenen Raum verwahrt werden (Bild 2).

Wenn Ihr **ASTEUS**® während der Grillsaison im Freien häufig in Benutzung ist, sollte er nach dem Abkühlen bei Nichtgebrauch geschützt werden. Hierfür haben wir eine wetterfeste Abdeckhaube (STEAKER: Art.Nr. AST814; FAMILY: Art.Nr. 514) konzipiert (Bild 3). Auch bei der Lagerung in der Garage oder dem Keller schützt diese Ihren Hochtemperaturgrill vor Staub und Schmutz.

Entsorgung

Trennen Sie ein ausgedientes Gerät vom Stromnetz. Beachten Sie, dass Altgeräte eine wertvolle Rohstoffquelle sind! Daher sollten diese umweltgerecht entsorgt werden.



Wenn sich das nebenstehende Symbol auf dem Gerät befindet, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Informiere Sie sich bitte vorher über Ihre lokalen Richtlinien zur Entsorgung und Sammlung elektronischer und elektrischer Geräte.

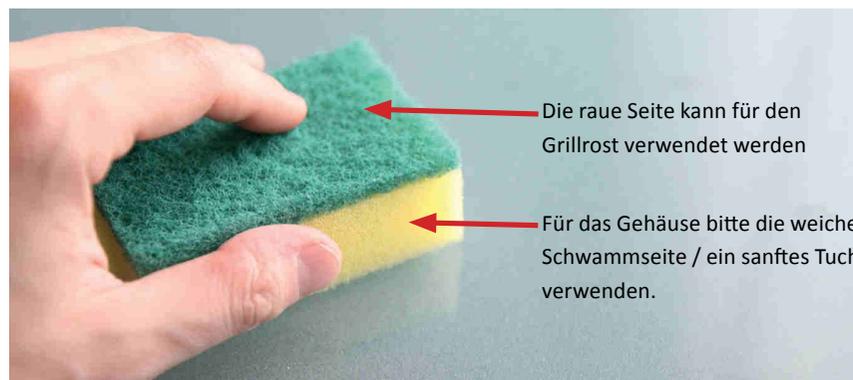


Bild 1



Bild 2

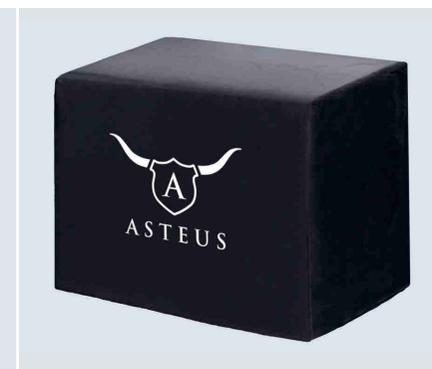


Bild 3

3.1. FLEISCH

Es ist wichtig, dass das Fleisch mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen wird um Raumtemperatur anzunehmen. Ansonsten wird das Fett schwarz werden, während die restlichen Anteile den gewünschten Bräunungsgrad nicht erreichen. Für optimale Ergebnisse sollte der Grill vollständig aufgeheizt sein (mindestens eine Minute)!

Für das Zubereiten perfekter Steaks ist Besitzern des **ASTEUS**® FAMILY angeraten den Grill auf die Steakfunktion „2“ zu stellen. Beim **STEAKER** entfällt dies, da er hierfür voreingestellt ist. Um das Steak „rare“ zuzubereiten ist es empfehlenswert den Grillrost auf der höchsten Ebene zu platzieren. Die mittlere Schiene eignet sich für den Gargrad „medium“.

Achten Sie beim Auflegen des Fleisches bzw. des Steaks darauf, dieses mittig unter die Heizelemente aufzulegen, da hier die beste Wärmeeinwirkung von allen Seiten erzielt wird. Zum Wenden ist es am einfachsten den Grillrost ein Stück mit einem Grillwerkzeug oder einem Grillrosthalter herauszuziehen und anschließend mit der Grillpinzette zu wenden. Bei den meisten Fleischstücken ist es ratsam, diese ruhen zu lassen. Legen Sie diese am besten vor den Grill in eine Gastroschale. Ist eine höhere Temperatur erwünscht (für „well done“), können Sie das Fleisch auch in der unteren Gastroschale/Fettauffangschale ruhen lassen.



3.2. FISCH

Mit Ihrem **ASTEUS**® können Sie auch wunderbar Fisch grillen. Dafür eignen sich Arten mit festem Fleisch besonders gut. Zum Beispiel Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Forelle, Barsch, Seeteufel, Zander, Dorsch, etc.

Durch den hohen Eiweißgehalt wird Fisch schnell gar. Je nach Fisch und Dicke sind wenige Minuten Hitzeeinwirkung vollkommen ausreichend. Sollte der Fisch über eine Haut verfügen, sollte er zuerst mit der Hautseite nach oben gegrillt werden.

Seien Sie kreativ! Mit Marinaden und Füllungen können Sie dem Fisch einen besonderen Geschmack verleihen, oder aber diesen pur genießen.



3.3. ÜBERBACKEN

Ihr **ASTEUS®**- Elektrogrill ist ein Meister des Überbackens und Gratinierens.

Für Kartoffelgratin sollten die Kartoffeln vorgekocht werden. Geben Sie alles mit einer gewürzten Sauce und einer Schicht Käse in eine Gastroschale oder eine feuerfeste Auflaufform. Lassen Sie das Gericht zunächst in der Garebene einige Zeit vorgaren. Stellen Sie das Gericht danach mit Topflappen oder Küchenhandschuhen auf den Grillrost. Warten Sie eine kurze Zeit, bis eine ansehnliche Kruste entsteht. Nun kann die Gastroschale zum Garen zurück in die obere Einlassung gesetzt werden. Hier bleibt das Gratin während des gesamten Essens warm!

Auch das Überbacken von Fleisch ist möglich. Würzen Sie z.B. ein Hähnchensteak und geben Sie eine ordentliche Portion Käse darauf. Nach dem Gratinieren auf der unteren Ebene des **ASTEUS®** – haben Sie nach kurzer Zeit einen leckeren überbackenen Gaumenschmaus!

Probieren Sie Neues aus oder erwecken Sie alte Rezepte zu neuem Leben. Wie wäre es mit Toast Hawaii oder überbackener, gefüllter Zucchini?



3.4. GEMÜSE & OBST

Unvergleichlich aromatisch, dabei knackig und gesund – so lecker kann Obst und Gemüse sein.

Sie können große Mengen in der Gastroschale und einzelnes Gemüse auf dem Grillrost zubereiten. Denken Sie daran, das Grillgut rechtzeitig zu wenden oder in der Gastroschale regelmäßig durchzumischen. Besonders gelungen wird das Gemüse, wenn man es vorher eine Stunde mit Olivenöl und Kräutern mariniert.

Leckere gegrillte Obstdesserts sind ebenfalls möglich. Probieren Sie Ananas, Wassermelone oder reife Kochbananen!



3.5. REZEPTIDEEN

Das perfekte Steak



Zutaten

- 3 cm dickes Rindersteak
- Fleur de Sel oder Steakgewürz

Zubereitung

Das Fleisch wird im ungewürzten Zustand zubereitet. Sollten Sie einen **ASTEUS® FAMILY** besitzen, ist es empfohlen den Grill in den Steakmodus zu versetzen.

Setzen Sie den Grillrost auf die oberste Ebene und legen Sie das Steak mittig unter die Infrarot-Panels. Warten Sie 2 bis 4 Minuten, bis das Fleisch eine appetitliche Kruste gebildet hat. Nun können Sie den Grillrost herausziehen und das Rindersteak wenden. Nach nochmals der gleichen Zeitspanne ist auch die andere Seite gegrillt. Die Grilldauer ist abhängig von der Umgebungstemperatur, der Fleischdicke und dessen Qualität.

Legen Sie das Fleischstück zum Ruhen 5 bis 10 Minuten vor den Grill in eine Gastroschale oder oben in Alufolie in den Garbereich, wenn Sie es medium bzw. rare haben wollen. In die Fettauffangschale sollten Sie es geben, wenn Sie es durch haben möchten, da hier die Temperatur höher ist als vor dem Grill. Das können Sie machen, während Sie bereits das nächste Steak zubereiten.

Nun können Sie Ihr leckeres Steak mit Fleur de Sel oder einem Steakgewürz Ihrer Wahl würzen und servieren. Bon Appétit!

Schweinefilet im Speckmantel



Zutaten für 2 Portionen

Fleisch

- 300 g Schweinefilet
- 150 g Speckstreifen

Marinade

- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Stiele Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Rotwein

Zubereitung

Zunächst sollte das Filet pariert und längs tief eingeschnitten werden.

Für die Marinade werden die Kräuter und der Knoblauch kleingehackt und mit den restlichen Zutaten gemischt. Nun das Fleisch mit der Marinade gut einreiben.

Die Speckstreifen werden längs überlappend oder gekreuzt hingelegt und das Filet darauf platziert und umwickelt. Mit Zahnstochern kann der Speck fixiert werden.

Im **STEAKER** auf der unteren Ebene, im **FAMILY** auf der mittleren Ebene im Grillmodus (1) auf den Grillrost legen. Das umwickelte Filet sollte stets gedreht werden, bis es rundherum eine gleichmäßige, knusprige Bräune erhält. Danach 5 bis 10 Minuten in der Fettauffangschale nachziehen lassen. In Scheiben geschnitten servieren.

Spareribs



Zutaten

Fleisch

- Spareribs

Marinade (Finishing Glaze)

- 250 g Honig
- 3 EL Apfelessig
- schwarzer Pfeffer oder Cayennepfeffer
- Salz, evtl. etwas Rauchsatz
- 125 ml Sojasauce
- 3 Knoblauchzehen

Zubereitung

Leckere, krosse Spareribs könnten einfacher nicht sein.

Zuerst wird auf der Rückseite des Rippenstrangs die Silberhaut entfernt. Mit einem scharfen Messer an einer Seite die Haut lösen, dann mit Hilfe eines Küchenkrepps die dünne Membran abziehen.

Die Zutaten für das Finishing Glaze zusammenmischen.

Die Spareribs werden auf der unteren Ebene auf jeder Seite gegrillt bis eine Kruste sich zu bilden anfängt. Die Spareribs herausnehmen, mit der Marinade bepinseln und nochmals so lange auf beiden Seiten grillen, bis überall eine krosse Kruste entsteht.

Danach 5 bis 10 Minuten in einer Gastrochale vor dem Grill ruhen lassen.

Lachsfilet mit Kräuterbutter



Zutaten

Fisch

- Lachsfilet

Kräuterbutter

- 125 g weiche Butter
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Zitronenzeste
- 1 Bund Kräuter (Petersilie/ Bärlauch, evtl. Thymian/ Rosmarin)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Zunächst wird die Kräuterbutter vorbereitet. Knoblauch und Kräuter fein hacken und mit den anderen Zutaten zu einer Kräuterbutter mischen. Im Kühlschrank oder Gefrierschrank etwas fest werden lassen und vor dem Servieren herausholen.

Sollte das Lachsfilet eine Haut besitzen, sollte es zuerst mit der Hautseite nach oben aufgelegt werden. Nutzen Sie im FAMILY den normalen Grillmodus auf der mittlere Ebene, im STEAKER die untere. Da Fisch schnell gar wird benötigt jede Seite nur etwa eine Minute.

Richten Sie den Lachs auf dem Teller an und garnieren Sie ihn mit Kräuterbutterflocken.

3.5. REZEPTIDEEN

Hähnchenschenkel mit Asia-Dip



Zutaten

Fleisch

- Hähnchenschenkel
- beliebige Gewürze

Asia-Dip

- 3 EL Sesam- oder Nussöl
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ananasscheibe
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 4 EL Reisessig
- 100 ml Ketchup
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel (ohne Rückenstück) würzen und auf der oberen oder mittleren Ebene grillen, bis eine appetitliche Kruste entsteht. Dann wenden und nochmals grillen. Anschließend 10 Minuten in der Fettauffangschale nachziehen lassen.

Für den Dip wird das Öl erhitzt und die fein gehackte Zwiebel sowie der fein geschnittene Lauch darin gebraten. Die Knoblauchzehen hacken oder pressen und mit der fein gewürfelten Ananas dazugeben. Den Honig, die Sojasauce und den Essig unterrühren, mit dem Tomatenketchup auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Gyros



Zutaten

Basis

- 1 kg Schweinehals am Stück
- 2 Zwiebeln
- Gyrosgewürz

Marinade

- 1/2 Dose gehackte Tomaten oder Pizzatomen
- 3 – 4 EL Ajvar
- 2 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Gyrosgewürz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zunächst muss das Fleisch in 2 bis 3 cm dicke Streifen geschnitten werden. Anschließend das Gyrosfleisch in eine Schüssel geben und mit Gyrosgewürz würzen und vermengen. Danach die Zwiebel schneiden und hinzufügen.

Für die Marinade gibt man alle Zutaten in eine Schüssel und püriert die Mischung bis eine homogene Masse entsteht. Das Fleisch wird mit der Sauce vermischt und mindestens 2 Stunden oder gar über Nacht mariniert.

Es sollte nur so viel Gyrosfleisch in die **ASTEUS**® Gyrosschale (FAMILY AST509; STEAKER AST809) gegeben werden, dass diese gerade bedeckt ist – bei dieser Mengenangabe etwa die Hälfte auf eine lange Schale, bzw. ein Viertel auf die kurze. Stellen Sie die Schale auf die mittlere Ebene des **ASTEUS**® FAMILY bei 650° oder die untere Ebene des STEAKER. Lassen Sie das Gyros so lange Grillen, bis das Fleisch auf der Oberseite schön kross ist. Nehmen Sie die Schale vom Grillrost, mischen das Fleisch durch und stellen Sie es nochmals in den Grill. Wiederholen Sie diesen Schritt wenn nötig noch ein bis zwei Mal.

Tzatziki und Krautsalat vollenden den Gaumenschmaus. Der griechische Grillabend kann kommen!

Pizza



Zutaten

Pizzateig

- 1/2 l lauwarmes Wasser
- 700 g glattes Mehl
- 250 g Hartweizengrieß
- 40 g Hefe
- 1 gestrichener EL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl

Tomatensauce süß-sauer

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zitrone, Saft
- Salz, Pfeffer, Chili

Belag nach Belieben

Zubereitung

Der Pizzateig sollte 2 bis 3 Stunden vor dem Grillen zubereitet werden. Alternativ kann auch fertiger Teig aus dem Supermarkt verwendet werden.

Zunächst im lauwarmen Wasser die Hefe auflösen. Salz, Zucker und Öl zugeben und verrühren. Anschließend wird Mehl und Grieß hinzugefügt. Die Masse so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Anschließend kneten und für mindestens 2 Stunden oder bis zum Folgetag abgedeckt in den Kühlschrank legen. Reste des Teigs können eingefroren werden.

Für die Tomatensauce die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. In etwas Olivenöl und Butter mit dem Lorbeerblatt glasig dünsten. Die gehackten Tomaten, Tomatenmark, alle Gewürze und Zitronensaft hinzugeben und auf kleiner Flamme unter stetem Rühren köcheln lassen bis eine sämige Masse entsteht. Nach Belieben kann die Sauce mit einem Stabmixer püriert werden.

Bevor Sie mit dem Pizzabacken beginnen, sollten Sie zuvor den Pizzastein mit Halterung auf die mittlere Ebene des **ASTEUS®** FAMILY im normalen Grillmodus oder die untere Ebene des **ASTEUS®** STEAKER setzen und 30 Minuten vorwärmen. Diese Zeit können Sie nutzen um den Pizzateig auszurollen. Achten Sie dabei darauf die Stücke so groß zu halten, dass sie gut auf die Pizzaschaufel passen. Mehlen Sie die Schaufel und den Pizzateig gut ein, damit er nicht an dieser haftet.

Nun können Sie gemeinsam mit Ihren Gästen die Pizza nach Lust und Laune belegen und auf den Pizzastein setzen. Unter einer Minute entsteht vor Ihren Augen eine krosse Pizza. Achten Sie daher darauf, sie rechtzeitig vom Pizzastein zu nehmen.

Sie könntest die Pizza mit frischem Rucola, Walnüssen, gerösteten Pinienkernen oder etwas gehobeltem Parmesan noch weiter verfeinern!

Gegrillte Ananas



Zutaten

- 1 reife, frische Ananas

Glasur

- 4 EL brauner Rum
- 4 EL flüssiger Honig
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Mischen Sie für die Glasur den Rum mit den restlichen Zutaten.

Legen Sie 2 cm dicke Ananasscheiben in eine Gastroschale und bestreichen Sie die Scheiben mit der Mischung. Die Gastroschale wird nun auf den Grillrost gesetzt (mittlere Ebene bei FAMILY im Grillmodus, untere bei STEAKER) bis die Scheiben anfangen braun zu werden.

Der perfekte Grillabschluss ist nun fertig. Auch Wassermelone oder reife Kochbananen sind ein leckeres Grilldessert!

3.5. REZEPTIDEEN

Kartoffelgratin



Zutaten

- vorgekochte Kartoffeln
- Schinkenwürfel (optional)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- frisch geriebener Muskat
- Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Käse zum Überbacken

Zubereitung

Zuerst werden die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser vorgekocht und in dünne Scheiben geschnitten. Wer möchte, kann Schinkenwürfel anbraten.

Während die Kartoffeln kochen, Milch und Sahne vermischen. Geben Sie den Knoblauch fein gehackt oder gepresst dazu. Mit Salz und Pfeffer, sowie Rosmarin und Muskat, verleihen Sie der Mischung die richtige Würze.

Verteilen Sie die Kartoffelscheiben und die Schinkenwürfel in der tiefen Gastroschale, geben Sie die Milch-Sahne-Mischung darüber und streuen Sie Käse über die Kreation.

Setzen Sie die Gastroschale in die obere Aussparung und lassen Sie das Gratin 10 Minuten garen. Danach wird die Schale zum Überbacken für eine Minute auf den Grillrost gesetzt.

Nun kann sie zum Nachgaren für weitere 10 Minuten zurück auf die Garebene gesetzt werden. Hier wird das Gratin warmgehalten, während das Fleisch und die Gemüsebeilagen gegrillt werden.

Grillgemüse mediterran



Zutaten

Gemüse

- 3 bunte Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 3 Rote Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 250 g kleine Tomaten

Marinade

- 1 guter Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Balsamico
- Rosmarin, Thymian und Oregano nach Geschmack
- 3 TL flüssiger Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Dieses Rezept ist sehr variabel und kann an jeden Geschmack durch andere Gemüsesorten oder Kräuter und Gewürze angepasst werden.

Für die Marinade die Kräuter fein hacken und mit den restlichen Zutaten mischen.

Das Gemüse waschen und mundgerecht stückeln. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Anschließend das Gemüse in die tiefe Gastroschale geben und mit der Marinade gut vermengen. Um ein intensives Aroma zu erhalten, das Gericht mindestens eine Stunde ziehen lassen und gelegentlich umrühren.

Nun kann die Schale in der unteren Ebene auf den Grillrost geschoben werden. Sobald nach weniger als einer Minute das Gemüse an der Oberseite geröstet ist, sollte es durchgemischt werden. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das komplette Gemüse gleichmäßig gegrillt ist. Zum Warmhalten die Schale auf die obere Garebene setzen.

4.1. GEWÄHRLEISTUNG & GARANTIE 4.2. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Mit dem Kauf eines ASTEUS® Grills erhalten Sie eine Gewährleistung mit einer Laufzeit von 2 Jahren für das Gerät ausgenommen der Panels.

Für die Infrarotpanels gilt eine Garantie von 6 Monaten.

DER ASTEUS® STEAKER UND FAMILY SIND NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH ZUGELASSEN. BEI GEWERBLICHER ANWENDUNG ERLISCHT DIE GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE!

- Die Gewährleistung gilt ausschließlich für Defekte, die auf Fehler seitens des Herstellers zurückzuführen sind.
- Die Gewährleistung gilt ab dem Kaufdatum.
- Der Gewährleistungsraum ist nach einer Gewährleistungsleistung (Reparatur oder Ersatz) nicht verlängerbar oder erneuerbar.
- Das Gerät ist nur für die ihm zugeordnete Verwendung geeignet. Jede Abweichung oder Veränderung führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Niemals Änderungen vornehmen!

Gewährleistungsverfahren bei Auftreten eines Defekts:

- Reichen Sie Fachhändler das Gerät und den Kaufbeleg ein
- Gebe den aufgetretenen Fehler an

Folgende Fälle sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- gewerbliche Nutzung
- normale, gebrauchsbedingte Abnutzung
- Abnutzung durch mangelnde Wartung oder Nachlässigkeit
- Defekt infolge unsachgemäßen Gebrauchs oder Nichtbeachtung der in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen
- absichtlich vorgenommene Veränderungen
- unsachgemäßer Gebrauch und Umbau
- Defekt infolge eines ungeeigneten Aufbewahrungsortes
- nicht autorisierte Reparaturen
- entstehende Ablagerungen von Fettrückständen am Rost und im Inneren des Grills (diese lassen sich, bedingt durch die hohen Temperaturen, nicht verhindern)
- entstehende Verfärbungen der Frontblende (diese sind bedingt durch Verbrennungsdämpfe und die hohe Temperatur ebenfalls unvermeidbar)

Der Hersteller lehnt alle Gewährleistungsforderungen ab, die nicht innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Fristen und Modalitäten vorgebracht werden

ASTEUS®

Johannes Kurzweil GmbH

Eisackstraße 16

86165 Augsburg

Tel.: (+49) 821 / 72 98 91 52

Fax: (+49) 821 / 72 91 97 3

Email: vertrieb@asteus.de

Web: www.asteus.de

Handelsregister Nr. : HRB 28394

Amtsgericht Augsburg

Geschäftsführer: Johannes Kurzweil

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 293301939

WEEE-Reg.-Nr.: DE 19429673

Produktbezeichnung/Product name

Infrarot-Elektro-Grill mit Garfunktion

Electronically heated Infrared-Grill with cooking funktion



ASTEUS Family AST500 / ASTEUS Steaker AST800

Das bez. Produkt stimmt mit den Vorschriften folgender Europäischer Richtlinien überein /
The designated product is in compliance with the regulations of the following European directives:

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie / „Low Voltage“ Directive

2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit / *Electromagnetic Compatibility*

DIN EN 60335-2-9: 2011 + Corrigendum 1:2012

DIN EN 60335-1:2012 + Corrigendum 1+2:2014

4

WEITERE INFORMATIONEN



ASTEUS®

INFRAROT-ELEKTRO-GRILLS

Anschrift

Johannes Kurzweil GmbH
Eisackstraße 16
86165 Augsburg

Kontakt

Tel.: (+49) 821 / 72 989 152
Fax: (+49) 821/ 72 919 73
Email: vertrieb@asteus.de

Informationen

Web: www.asteus.de
Version Anleitung: 1.03