

MY-BEST GmbH

HOCHTEMPERATUR-INFRAROT-GRILL „BEEF FIRE“
TEMPERATUR BIS 850 °C, „STANDARD SIZE“



GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie den **MY-BEST-BEEF-FIRE-Grill** in Betrieb nehmen, sollten Sie unsere Gebrauchsanleitung aufmerksam lesen und beachten. Die unten aufgeführten Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Dieses Gerät ist mit einem Schukostecker ausgerüstet.

Vor Anschluss prüfen, ob die Netzverhältnisse mit den Angaben für dieses Gerät übereinstimmen.

Der Grill darf nicht feuchter oder nasse Umgebung ausgesetzt bzw. betrieben werden.

Technische Daten / Produkteigenschaften:

Leistung: maximal 2.000 Watt bei 230 V AC 50 Hz
Mit 2 IR-Strahlern und einer stufenlosen Temperaturregelung, Tmax. 850 °C
Ein-/Ausschalter

Äußere Abmessungen des Grills: Breite 400 x Tiefe 500 x Höhe 410 mm
Grillfläche: 140x 260 mm

Abstand zwischen dem Grillrost und den IR-Strahlern, im Arbeitsbereich, stufenlos einstellbar

Temperatur der IR-Strahler, stufenlos regelbar von 300 °C bis 850 °C
Aufheizzeit von Raumtemperatur auf Maximal-Temperatur 850 °C in 6 Minuten + 3 Minuten zur Temperatur-Angleichung des Grillraumes

Das Gerät ist in Edelstahl ausgeführt

2 Jahre Garantie, ausgeschlossen sind Verschleißteile wie die IR-Strahler
Made in Germany



Zubehör:

Grillrost-Aufnahme, Grillrost, Abstelltisch für die Fettauffangwanne, Fettauffangwanne mit Rost, Haltegriff und Inbusschlüssel gehören zum Lieferumfang.

Für weiteres Zubehör fragen Sie bitte bei Ihrem Händler nach oder informieren sich auf unserer Homepage „www.my-best.-gmbh.com“.

MY-BEST GmbH, Max-Planck-Str. 24, 61184 Karben, Germany
Email: info@my-best-gmbh.com

Allgemeine Beschreibung des Hochtemperaturgrills „BEEF FIRE“:

Der Hochtemperaturgrill ist ausschließlich zum Erwärmen, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Er ist nur bedingt geeignet für Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.

Hochtemperaturgrill für perfektes Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Zur professionellen Zubereitung vom perfekten saftigen Steaks, Lammkoteletts, Frikadellen, Schaschlik, Fischfilets bis hin zum krossen und knackigem Gemüse.

Der Hochtemperatur-Grill ist universell handelbar, mit höhenverstellbarem Grillrost:

- **Individuell einstellbare Oberhitze für gleichmäßige Bräunung und Garstufe**
- **Die IR-Heizung ist individuell, stufenlos regelbar, Fleisch und Gemüse können bei unterschiedlichen Temperaturen gegrillt werden, bzw. können zum Warmhalten genutzt werden. – Höchster Grillkomfort.**
- **Der Grill besteht aus Edelstahl. – Leichte Reinigung.**
- **Sehr kurze Aufheizzeiten.**
- **Beste Handhabung und beste Grillergebnisse. Die IR-Heizung und die stufenlose Höhenverstellung lassen sich perfekt auf das Grillgut einstellen**
- **Austretendes Fett läuft in die herausnehmbare Fett-Auffangschale. – Leichte Reinigung**

Der Vorteil dieses Hochtemperatur-Grillgerätes besteht darin, dass Fleisch, insbesondere Rinder-Steaks sowie Schweine- und Lammfleisch als auch Fisch und Meeresfrüchte, wie z. B. Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, auch, Gemüse, bis hin zur Creme Brulee und vielem anderen perfekt gelingen. Sogar Pommes Frites können, ohne Fett, zubereitet werden.

Das Grillgerät ist auch bestens dazu geeignet, Sous Vide oder Niedertemperatur gegartes Fleisch mit einer perfekten Kruste zu veredeln.

Die Krustenbildung (Maillard-Reaktion) wird erhöht. Das Eiweiß gerinnt sofort, die Oberfläche wird verschlossen, die Säfte bleiben im Fleisch. – Das Fleisch wird saftiger, Vitamine und Geschmackstoffe bleiben im Grillgut enthalten. Es tritt kaum ein Gewichtsverlust auf. Die Garzeit wird beschleunigt.

Mit einem derartigen Grillgerät ist man nun endlich in der Lage auch dünne Fleischstücke perfekt zu grillen, da das Fleisch durch die hohe Temperatur nur sehr kurz braucht um außen perfekt knusprig zu sein und innen dennoch von Rare bis Medium ist.

Die Oberhitze verhindert dabei, dass herabtropfender Fleischsaft verbrennt und dadurch gesundheitsschädliche Dämpfe an das Grillgut gelangen.

Der Grillrost nimmt je nach Ausführung, für den Haushalt oder für die Gastronomie, ein bis mehrere Stücke Fleisch auf.

Sicherheitshinweis:

- Achtung, während der Benutzung wird das Gerät heiß:
- Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- Öle und Fette können sich entzünden; Rauch- und Feuergefahr.
- Die Lebensmittel dürfen nie die Heizung „IR-Strahler“ berühren. – Brandgefahr!
- Das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage betreiben
- Die Netzleitung ist so zu legen, dass sie nie mit heißen Teilen in Berührung kommen kann.
- Der Grill darf nicht feuchter oder nasse Umgebung ausgesetzt bzw. betrieben werden.

Geräte dieser Gefahrenklasse dürfen nur unter Aufsicht und nie mit einer Zeitschaltuhr bedient werden. Ferner muss zum Reinigen immer der Netzstecker gezogen sein. Das Gerät darf nie in Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden oder unter Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten gereinigt werden.

Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und verwenden Sie ein geeignetes Löschungsmittel.

Geräte mit diesem Gefährdungsgrad dürfen nur von erfahrenen Personen mit den dazu notwendigen körperlichen und geistigen Fähigkeiten bedient werden.

Kinder sind generell von Geräten mit diesem Gefährdungsgrad fernzuhalten.

Die Benutzung dieses Gerätes darf nur unter Aufsicht erfolgen

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder Flüssigkeiten in Berührung kommen, Stromschlaggefahr.
- Das Gerät darf nicht in einer feuchten Umgebung betrieben werden, Stromschlaggefahr.
- Das Gerät muss an einer ordnungsgemäßen installierten Steckdose angeschlossen werden, die die technischen Daten hinsichtlich Leistung und Spannung des Gerätes erfüllt.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstromschutzleitung / Fi-Fehlerschutzschalter betrieben werden, Auslösestrom max. 30 mA.
- Falls Sie sich beim elektrischen Anschluss des Gerätes unsicher sind, lassen Sie sich bitte von einem Elektriker beraten.
- Das Anschlusskabel muss vor jedem Gebrauch vollständig abgewickelt sein.
- Nach der Benutzung des Gerätes muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Reparaturen dürfen nur von einer Fachwerkstatt oder Kundendienst ausgeführt werden.

Das Gerät besitzt Kühlschlitze im Boden und an den Gehäusewänden, die nicht abgedeckt werden dürfen. Es sollte immer ein Mindestabstand von 15 cm zu seitlichen Wänden oder Fremdkörpern eingehalten werden. Der Mindestabstand nach oben sollte 50 cm betragen. Das Gerät darf nicht unter Hängeschränke usw. betrieben werden. Es sollte immer ein genügend großer Abstand zu brennbaren Materialien gehalten werden.

Die Füße des Gerätes dürfen nicht demontiert werden. Das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage betreiben.

Zum Betreiben des Gerätes nur das mitgelieferte Zubehör verwenden.

Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus dem Verpackungskarton

Entnehmen Sie den Karton mit dem Zubehör aus dem Innenraum des Grills

Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.

Überprüfen Sie das Gerät insbesondere die Heizung (IR-Strahler) und das Kabel auf Beschädigung.

Überprüfen Sie den Lieferumfang des Hochtemperaturgrills:

- Abstelltisch für die Fettauffangwanne
- Fett-Auffangwanne mit Rost
- Grillrost-Aufnahme (über den beiden Holmen geklemmt)
- Grillrost mit Haltegriff
- Inbusschlüssel (zum Abnehmen der Strahlungsblenden)

Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes das der Mindestabstand 15 cm zu den Seitenwänden und nach oben 50 cm eingehalten werden. Die Gerätefüße dienen nach unten als Abstandshalter.

Das Gerät muss auf eine stabile hitzebeständige Unterlage stehen.

Der Hochtemperaturgrill sollte vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang bei 850 °C aufgeheizt werden, pyrolytische Selbstreinigung.

Bedienung

- Die Grillrost-Aufnahme sollte unterhalb der Strahler an den beiden Holmen mittig aufgesteckt sein.
- Die Fett-Auffangwanne mit Gitterrost sollte unten im Grillraum platziert sein.
- Über den Ein-/Ausschalter wird das Gerät eingeschaltet.
- Die zuletzt eingegebene Regler-Temperatur wird angezeigt und angefahren.
- Über die Pfeil-Tasten am Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- Der Temperaturregler zeigt die Ist- und Soll-Temperatur der Heizung (IR-Strahler) an.
- Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn der Grillraum nach dem ersten Einschalten für ca. 9 Minuten vorgeheizt wurde (850 °C: 6 Min. Aufheizen + 3 Min. Vorheizen = 9 Min.)
- **Bei einer längeren Grillpause sollte das Gerät auf 300 °C (über die Pfeil-Tasten am Temperaturregler) runtergefahren werden. - Stromkosten minimieren!**
- Nach dem Grillen sollte das Gerät abgeschaltet werden.
- Die üblichen Grillzeiten entnehmen Sie bitte unten in der Anleitung zum perfekten Grillen.

Reinigung:

- Vorsicht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät nur im kalten oder handwarmen Zustand mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Strahler dürfen nicht mit Feuchte oder Nässe in Berührung kommen.
- Verkrustete Bratrückstände sollten nie mit metallischen Hilfsmitteln (Spachtel) oder einem Scheuerschwamm entfernt werden.
- Das Zubehör, wie Grillrost-Aufnahme, Grillrost, Fettauffangwanne mit Gitterrost und Haltegriff können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mit dem beigelegten Inbusschlüssel können die 3 Strahlungsblenden, die sich im Grillraum befinden, demontiert werden und ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beachten Sie, dass aggressive Reinigungsmitteln zur Korrosion führen können.

Anleitung zum perfekten Grillen:

- **Niemals das Grillgut fetten.**
Öle und Fette können sich entzünden; Rauch- und Feuergefahr.
- **Die Marinade sollte vor dem Grillen entfernt/abgekratzt werden.**
- **Das Grillgut sollte trocken sein**

- **Grilltemperatur wählen, Gerät aufheizen.**
- **Legen Sie das Grillgut außerhalb des Grills, mittig, auf den kalten (nicht vorgeheizten) Rost.**
- **Mittels Haltegriff wird der Rost mit dem Grillgut unter die IR-Heizung platziert.**
Der Abstand zur Heizung wird je nach Dicke des Grillgutes über die Höhenverstellung optimal eingestellt.
Das Fleisch darf die IR-Strahler nicht berühren.
- **Der Haltegriff wird entfernt, um ein Erhitzen des Griffes zu vermeiden**
„Verbrennungsgefahr“.
- **Die üblichen Grillzeiten liegen zwischen 1 bis 3 Minuten pro Seite.**
Die hohe Hitze bis max. 850 °C sorgt für eine schnelle Krustenbildung.
- **Zum Wenden des Grillgutes den Rost mittels Haltegriff entnehmen, auf eine feuerfeste Ablage stellen, das Grillgut wenden, dann den Rost mit dem Grillgut wieder unter die IR-Heizung schieben.**
- **Nach dem Grillen sollte das Grillgut im unteren Grillraum ruhen.**

Temperatur-Richtwerte:

- Warm halten: bei ca. 50 °C vor dem Grillraum oder mit Abstand auf der Grilldecke
- Warm halten: bei >50 °C auf der Grilldecke oder im Grillraum
- Fleisch grillen bei ca. 850 °C und Fisch bei ca. 700 °C
- Krustenbildung (Maillard-Reaktion) bei Höchststufe, ca. 850 °C
- Dicke Fleischstücke bei 850 °C angrillen, dann bei 100 °C bis 250 °C im unteren Grillraum (Ruhezone) fertigbaren, garziehen lassen.
Generell gilt, je niedriger die ist Temperatur umso saftiger wird das Fleisch.

- **Die Vorteile der Grill-/Garmethode sind, dass das Grillgut von beiden Seiten bei hoher Temperatur gegrillt wird. Die Krustenbildung (Maillard-Reaktion) wird erhöht. Das Eiweiß gerinnt sofort, die Oberfläche wird verschlossen, die Säfte bleiben im Fleisch. – Das Fleisch wird saftiger, Vitamine und Geschmackstoffe bleiben im Grillgut enthalten. Es tritt kaum ein Gewichtsverlust auf. Die Garzeit wird beschleunigt und mehr als halbiert.**

Bilder können vom Original abweichen

MY-BEST GmbH
Max-Planck-Str. 24
61184 Karben, Germany

Shop: www.beef-fire.com
Email: info@my-best-gmbh.com / info@beef-fire.com