

ASTEUS®

INFRAROT-ELEKTRO-GRILLS

# BETRIEBSANLEITUNG



ASTEUS® BEEFY

beefy



## **HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

*Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Infrarot-Elektro-Grills beefy 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.*



# INHALTSVERZEICHNIS

## 1

### Allgemeine Informationen

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

## 2

### Inbetriebnahme

2.1. Sicherheitshinweise .....	6
2.2. Vor dem Gebrauch .....	6
2.3. Ein- und Ausschalten .....	7
2.4. Gebrauch des Grillrosts .....	7
2.8. Pflege und Lagerung .....	7

## 3

### Zubereitung

3.1. Fleisch .....	8
3.2. Fisch .....	9
3.3. Überbacken .....	9
3.4. Gemüse & Obst .....	10

## 4

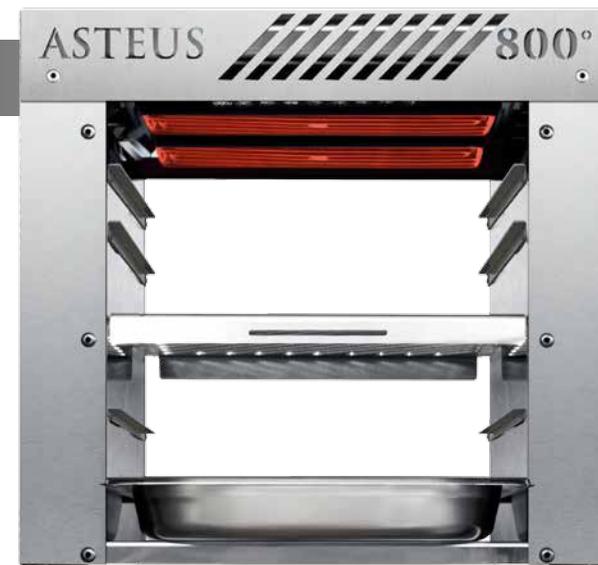
### Weitere Informationen

5.1. Gewährleistung und Garantie .....	11
5.2. Konformitätserklärung .....	11

## 1.1. BESCHREIBUNG

Der Hochleistungs-Infrarot-Elektrogrill beefy von ASTEUS® ist ein hochwertiges Grillgerät, das mit leistungsstarken Infrarotpanels ausgestattet ist. Er besitzt eine extrem kurze Aufheizzeit von ca. drei Minuten und ermöglicht eine unglaublich schnelle Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Er wird ohne Gas oder Kohle betrieben und kann daher ohne Probleme auch im Haus verwendet werden.



## 1.2. TECHNISCHE DATEN

ASTEUS® beefy	
Artikelnummer	AST360
Netzspannung	230 V / 16 A / 50 Hz
Leistung	2400 W
Material Gehäuse	Edelstahl V2A
Temperaturbereich	ca. 800 °C*
Schutzklasse	IP 23
Maße (BxTxH)	ca. 38 x 22,5 x 36,5 cm
Maße Grillrost (BxT)	26,5 x 22 cm
Gewicht	ca. 9 kg

\* Betriebstemperatur ist abhängig von der Netzspannung

## 1.3. LIEFERUMFANG

Mit dem Erwerb des beefy-Grills bekommen Sie ein hochwertiges Zubehörset. So können Sie direkt loslegen. 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](http://www.asteus.de).

- Infrarot-Elektro-Grill Modell beefy
- Grillrost
- XXL Tropfschale
- Grillrostheber

## 1.4. GERÄTEÜBERSICHT

1. Funktionsschalter
2. Netzkabel
3. Lüftungsschlitze
4. Infrarot-Panels
5. Grillrost
6. vier Grillebenen
7. Tropfschale



## 1.5. OPTIONALES ZUBEHÖR

Erhältlich in unserem Onlineshop unter [www.asteus.de](http://www.asteus.de)



**Standfuß & GN-Schale**  
die perfekte, um auf Balkon oder Terrasse Platz zu schaffen. Aus pulverbeschichtetem Edelstahl. Mit GN-Schale für Grillgut.



**Abdeckhaube**  
die wetterfeste und strapazierfähige Abdeckhaube zum Schutz Ihres Grills vor Regen, Staub und Schmutz.



**Unterschrank**  
benutzen Sie Ihren Grill freistehend in Kombination mit diesem hochwertigen Unterschrank in Anthrazit mit Edelstahlelementen und ausziehbarer Schublade als Arbeitsfläche.



**Wetterfeste Abdeckhaube für Unterschrank mit Grill**  
wetterfester Schutz für den Unterschrank mitsamt Grill für Balkon oder Terrasse.



**Holztruhe**  
mit Halteschlaufen und ansprechender Optik mit ASTEUS-Logo. Zum Verwahren und Transportieren des beefy-Grills oder als Geschenkverpackung.



**Gyrosset**  
aus rostfreiem Edelstahl. Bestehend aus Gastroschale und Abtropfblech. Für leckeres, krosses Gyros im Handumdrehen.



GN-Schale kurz 2 cm hoch



GN-Schale kurz 4 cm hoch



XXL Tropfschale 4 cm hoch



Schieferplatten



Grillpinzette

## 2.1. 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 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 Infrarotpaneele 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 ist ein spezieller 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 der Paneele mit entflammabaren Gegenständen oder Stoffen können Brände entstehen.

### Schutz der Umgebung vor Hitzeeinwirkung

Als Aufstellungsort des 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 entflammabaren oder schmelzenden Materialien, wird daher dringend abgeraten!

Um den Untergrund vor Hitze und Verschmutzungen zu schützen kann man Schieferplatten verwenden. Diese werden an den Grill gelegt.

### Sicherheitsabstand

Stellen Sie den Grill niemals direkt an eine Hauswand. Die hohe Wärmeabstrahlung könnte diese beschädigen. Insbesondere bei wärmeisolierten Wänden ist auf einen ausreichend großen Abstand zu achten! Der Sicherheitsabstand an den geschlossenen Seiten beträgt 15 cm; nach oben 50 cm. Der Grill kann in geschlossenen Räumen verwendet werden, ist jedoch kein Einbaugerät und sollte stets freistehend mit Abstand zu jeglichen Gegenständen, Geräten, Wänden und Armaturen betrieben werden. Als Stellplatz eignet sich die Herdplatte besonders gut, da hier auch gleichzeitig eine Dunstabzugshaube vorhanden ist.

Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze an der Oberseite, sowie vorne, hinten, rechts und links!

### 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. Verwahren Sie den Grill sicher und ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, damit Unbefugte den Grill nicht versehentlich anschalten.

## 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.



### SICHTPRÜFUNG DER HEIZELEMENTE VOR INBETRIEBNAHME!

**Bedingt durch die extrem hohen Temperaturen im Bereich der Heizelemente und der verschiedenen Materialien (Edelstahl/Keramik) ist es notwendig die Heizelemente leicht beweglich zu montieren.**

**Durch Erschütterungen auf dem Transportweg können sich die Heizelemente verdrehen.**

**Bitte prüfen Sie vor dem ersten Einschalten des Grills die Heizelemente auf richtige Positionierung, Zum Ausrichten das Heizelement in der Mitte festhalten und vorsichtig in die richtige Position drehen.**

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- UND AUSSCHALTEN

Um den beefy 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® beefy erheblich beeinträchtigen! Der Stromanschluss muss über einen FI-Schalter verfügen!**

Für das An- und Anschalten des Grills ist an der rechten Seite ein Kippschalter angebracht. Im Modus „0“ bleibt der Grill ausgeschaltet. Legt man den Schalter um, ist der Modus „1“ aktiv und der Grill beginnt sich sofort aufzuheizen. Nach ca. drei Minuten ist die maximale Grilltemperatur erreicht.

Um den Grill wieder auszuschalten, kippt man den Schalter wieder in den Modus „0“.

Sobald man mit dem Grillen fertig ist, ist es ratsam das Netzkabel zu ziehen, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden.



## 2.4. GEBRAUCH DES GRILLROSTS

Durch den Abstand des Grillrostes zu den Infrarotpanels kann der Grillgrad beeinflusst werden. Aus diesem Grund verfügt der beefy über vier Grillebenen.

Ist der Grill ausgeschaltet und abgekühlt, können Sie den Rost von Hand einsetzen. Sobald er im Betrieb bzw. noch heiß ist, sollte zum Entnehmen und Versetzen des Grillrostes immer der im Lieferumfang enthaltene Grillrostheber in Kombination mit einem Topflappen oder Grillhandschuh verwendet werden.

Achten Sie beim Einsetzen des Hebers darauf, dass die angewinkelte Kante immer nach oben zeigt (siehe Bild). Führen Sie den Heber in einem steilen Winkel in die Öffnung im Grillrost ein und führen Sie den Hebel nach unten, bis er sich etwa waagrecht zum Grillrost befindet.

Er kann während des Grillens im Rost belassen werden.

Achten Sie darauf beim Versetzen und Ausziehen des Rostes immer einen Schutz zu verwenden, da der Rostheber sich sehr stark erwärmt!



## 2.5. PFLEGE UND LAGERUNG

### Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung des Grills den Netzstecker und lassen Sie ihn komplett (ca. 1 Stunde) auskühlen. Entfernen Sie dann den Grillrost, die Rostheber und die Gastroschale. Da diese drei Artikel aus Edelstahl gefertigt sind, können sie problemlos in die Spülmaschine gegeben werden.

Das Gehäuse sollte mit einem sanften Reinigungsmittel und einem feuchten Schwamm oder Lappen gesäubert werden. Achten Sie darauf, keine kratzenden Reinigungsartikel zu benutzen, da die Oberflächen beschädigt werden könnten.



**Spritzen Sie den Grill niemals mit Wasser ab und achten Sie darauf, dass keinerlei Feuchtigkeit in die Lüftungsschlitze an der Oberseite und den Seitenwänden, sowie Front- und Rückseite gelangt! Hier befindet sich die Elektronik!**

### Lagerung

Lagern Sie den Grill immer sicher und trocken, wie z.B. in der praktischen Aufbewahrungskiste oder schützen Sie den Grill auf dem Balkon und der Terrasse mit einer wetterfesten Abdeckhaube. Lassen Sie ihn niemals ungeschützt vor Regen draußen stehen!

### Entsorgung

Trennen Sie ein ausgedientes Gerät vom Stromnetz. Beachten Sie, dass Altgeräte eine wertvolle Rohstoffquelle sind! Daher sollten diese umweltgerecht entsorgt werden. Es gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich bitte vorher über Ihre lokalen Richtlinien zur Entsorgung und Sammlung elektronischer und elektrischer Geräte.

## 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 drei Minuten)!

Um das Steak „rare“ zuzubereiten ist es empfehlenswert den Grillrost auf der höchsten Ebene zu platzieren. Die niedrigere Schiene eignet sich für den Gargrad „medium“. Je tiefer die Stufe, umso länger die Grillzeit.



### Das perfekte Steak

#### Zutaten

- 3 cm dickes Rindersteak
- Fleur de Sel oder Steakgewürz



### 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

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 unten in die Gastoschale oder in ein hitzebeständiges Behältnis vor den Grill.

#### Zubereitung

Das Fleisch wird im ungewürzten Zustand zubereitet. 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.

Lassen Sie das Fleischstück 5 bis 10 Minuten ruhen 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!

#### 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 Gastoschale vor dem Grill ruhen lassen.

## 3.2. FISCH

Mit dem beefy 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. Wählen Sie für die Zubereitung eine niedrige Ebene.



### 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

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

### 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 zum Grillen eine der unteren Grillebenen. Da Fisch schnell gar wird benötigt jede Seite etwa eine Minute Grillzeit.

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

## 3.3. ÜBERBACKEN

Auch das Überbacken von Fleisch, Brot und Gemüse mit dem beefy möglich.

Grillen sie das Grillgut wie gewohnt und nehmen Sie es vom Grillrost. Geben Sie eine großzügige Portion Käse darauf und grillen Sie ihre Kreation, bis der Käse eine leckere Bräune bekommen hat.

Sie können auch eine kleine feuerfeste Auflaufform benutzen und diese auf den Grillrost stellen.

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 einer feuerfesten Form einzelnes Gemüse auf dem Grillrost zubereiten. Denken Sie daran, das Grillgut rechtzeitig zu wenden oder regelmäßig durchzumischen. Besonders gelungen wird das Gemüse, wenn man es vorher eine Stunde mit Olivenöl und Kräutern mariniert.



### 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



### 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

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

#### 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 eine Schale 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.

#### Zubereitung

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

Bestreichen Sie 2 cm dicke Ananasscheiben mit der Mischung. Legen Sie anschließend die einzelnen Scheiben auf eine der unteren Ebenen auf den Grillrost bis die Scheiben anfangen braun zu werden.

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

## 4.1. GEWÄHRLEISTUNG & GARANTIE 4.2. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Mit dem Kauf eines ASTEUS® Grills erhalten Sie eine Gewährleistung mit einer Laufzeit von 24 Monaten auf das Gerät. Ausgenommen hiervon sind die Heizelemente – hier beträgt die Gewährleistungszeit 12 Monate.

**DER ASTEUS® WILLY IST 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 zugedachte Verwendung geeignet. Jede Abweichung oder Veränderung führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Niemals Änderungen vornehmen!

### Gewährleistungsverfahren bei Auftreten eines Defekts:

- Reichen Sie bei Ihrem Fachhändler den Kaufbeleg und das Gerät im Originalkarton ein
- Geben Sie 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](mailto:vertrieb@asteus.de)  
Web: [www.asteus.de](http://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 / *Electronically heated Infrared-Grill*

ASTEUS® beefy (AST360)

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](mailto:vertrieb@asteus.de)

### **Informationen**

Web: [www.asteus.de](http://www.asteus.de)  
Anleitung: V 1.0 / 2018-12