

„Edelstahlgrill“ – Betriebsanleitung

Bevor Sie den Grill erstmals in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch.



WARNUNG vor Verbrennung!

- Der Grill muss während des Betriebs auf einem stabilen und festen Untergrund stehen, da er sonst umkippen kann.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden!
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.



WARNUNG vor Erstickung!

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



GEFAHR für Kinder und Haustiere!

- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Grill ist ausschließlich für die Zubereitung grillbarer Speisen vorgesehen und auf haushaltsübliche Nutzung ausgelegt; eine Gewährleistung für Schäden durch Überhitzung – etwa bei zweckfremder Nutzung als Feuerkorb – oder durch schlagartiges Abkühlen, beispielsweise mit Wasser, kann nicht übernommen werden.

Benutzungshinweise und Tipps:

- Anheizen:

- ✓ Kohle zum Anheizen im Grill anhäufen
- ✓ **Qualitativ hochwertige, grobstückige Kohle** verwenden!
- ✓ **Anzünder** verwenden
- ✓ Fertig angeheizte Grillkohle verteilen

- Grillroste:

- ✓ **Grillroste vor Erstbenutzung gründlich Reinigen**
- ✓ Alle Vollstabgrillroste können zerlegt werden
- ✓ Für Videoanleitung QR-Code abscannen



- Plancha:

- ✓ langsam aufheizen
- ✓ **schockartiges Abkühlen vermeiden**

- Der Grill muss im Außenbereich stets abgedeckt werden oder in einem geschützten Bereich stehen, um Holz und offene Komponenten zuverlässig vor Witterung zu schützen. Alle Ablagen müssen stets trocken gelagert werden, da Feuchtigkeit zu Verzug und Verfärbungen führen kann.
- Bei intensiver Nutzung können Anlauffarben entstehen, eine gleichmäßige Kohleverteilung ist wichtig, da punktuelle Überhitzung des Außenblechs zu dauerhaften punktuellen Verfärbungen führen kann.
- Bei Einbaugrills muss das umliegende Material nicht brennbar ausgeführt werden, und es ist stets ein ausreichender Abstand zu allen Bauteilen einzuhalten, um Hitze- und Brandschäden sicher zu vermeiden.

Reinigungshinweise:

- Bei der Reinigung dürfen ausschließlich Edelstahlbürsten verwendet werden, da Stahlbürsten und ähnliche Werkzeuge durch Abrieb Flugrost verursachen können.
- Fingerabdrücke und Fettspuren zeitnah entfernen: Sie können sich bei Hitze einbrennen und die Optik dauerhaft beeinträchtigen.
- Plancha und Grillflächen nur im abgekühlten Zustand reinigen, um Materialspannungen zu vermeiden.
- Fett- und Aschereste regelmäßig entfernen, damit sich keine hartnäckigen Beläge einbrennen.
- Holzablagen dürfen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, sollten bei Bedarf mit Leinöl nachgeölt und stets trocken gelagert werden.
- Kohleroste aus Stahl dürfen nicht nass gereinigt werden, ein trockenes Abklopfen genügt, da die verbleibende Ascheschicht als wirksamer Korrosionsschutz dient.

K METALLBAU
KIRSCHNER
— Die Grillmanufaktur —

Schilling 14
84329 Wurmannsquick

Email: info@kirschner-metallbau.de
Internet: www.kirschner-metallbau.de