



BEDIENUNGS- ANLEITUNG:



Plancha Grill / Feuerstelle

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen
Plancha Grill.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit und gutes Gelingen!



KEMMANN & KOCH GmbH & Co. KG
Möbelbeschläge · Metallwaren

Lieversfeld 4
42551 Velbert

Plancha Grill / Feuerstelle

Anleitung / Gebrauchsanweisung:

- Bitte lesen Sie die Anleitung vor der ersten Verwendung des Grills aufmerksam durch.
- Die Verpackung, sowie diese Anleitung müssen aufbewahrt werden, da sie wichtige Informationen enthalten.
- Bei Weitergabe des Grills an Dritte, geben Sie diesen bitte auch diese Anleitung mit.

Packungsinhalt:

- Plancha Grill Bauteile
- Zusatz inkl. Regenplatte

Allgemeine Informationen:

Ein Planchagrill bietet sehr viele Möglichkeiten, z.B.: neben dem klassischen Grillen auch die Zubereitung von Desserts, Eierspeisen, sowie das Grillen mit Marinaden. Durch die unterschiedlichen Temperaturbereiche der Platte, lassen sich zeitgleich unterschiedliche Speisen zubereiten. Fleisch wird im Hochtemperaturbereich, Gemüse und Fisch im mittleren und niedrigeren Bereich gegrillt bzw. gegart.

Vorteile der Planchagrillkunst gegenüber dem herkömmlichen Grillen:

- Schonenderes Grillverfahren – das Grillgut wird nicht direkt der Flamme ausgesetzt
- Fleisch bleibt saftig und geschmackvoll, Gemüse und Fisch verbrennen nicht
- Kleineres Grillgut (z.B.: geschnittenes Gemüse, Garnelen etc.) können nicht durchfallen, da auf einer durchgehenden Platte gearbeitet wird
- Leicht zu Reinigen bzw. zu Pflegen
- Unterschiedliche Temperaturzonen: 100 °C bis ca. 320 °C

Eigenschaften des Plancha Grills:

- Abmessungen Korpus: 49 x 49cm
- Abmessungen Grundplatte: 59 x 59cm
- Abmessungen Plancha-Grillplatte: 74 x 74cm
- Gesamthöhe: ca. 84cm
- Gesamtgewicht: 150kg
- Grillfläche: ca. 0,55m²
- Material: massiver Qualitätsstahl

Der Korpus ist bis 800°C hitzebeständig sowie in matt-schwarz lackiert. Die Bauteile des Korpus sind aus 4 mm Stahl, die Grillplatte aus 15mm dickem Stahl. Vorteil der Platte: kein Verbiegen, absolut Plan für die Verwendung eines Grillspachtels. Für den Zusammenbau des Grills sind nur 2 Personen notwendig – der Aufbau dauert ca. 10 Minuten – ganz ohne Werkzeuge oder sonstige Hilfsmittel.

Wichtige Hinweise & Tipps:

Für den Gebrauch durch Kinder nicht geeignet! Nur für Erwachsene ab 18 Jahren geeignet!

Das „Einbrennen“ der Plancha-Grillplatte ist nur 1x vor der 1. Anwendung erforderlich!

Hierzu bitte die Platte mit etwas Geschirrspülmittel säubern / abspülen.

Danach die Platte auf den Grill legen und den Grill anzünden. Die Platte mit Rapsöl einreiben und das Feuer bzw. den Grill auf Temperatur bringen. Leichte Rauchentwicklung ist hierbei normal, da gleichzeitig auch der Lack des Korpus eingebrannt wird. Die Einbrenndauer beträgt 1 Stunde, hierbei immer wieder Holz nachlegen damit die Temperatur gehalten wird. Circa alle 10 Minuten wieder dünn Rapsöl auftragen und einreiben – Vorsicht: Die Verwendung von Arbeitshandschuhen als Hitzeschutz wird empfohlen.

Zum Grillen wird die Verwendung von Grillspachteln empfohlen.

Zum Einreiben der Platte empfehlen wir herkömmliches Rapsöl (Olivenöl hält der Hitze nicht stand). Zwischen den Grillvorgängen und nach dem Grillvorgang die Platte nach Belieben „abspachteln“ / säubern und dann wieder mit ein wenig Rapsöl imprägnieren/ einreiben. Dies schützt die Platte vor Flugrost, welcher nach längerem Nichtbenutzen des Grills entstehen könnte. Sollte sich dennoch Flugrost bilden, kann dieser wieder mit feiner Stahlwolle oder ganz feinem Schleifpapier entfernt werden – Nach Entfernung mit einem feuchten Lappen abwischen, trocknen und einfach wieder mit Rapsöl einreiben. Die besten Grillergebnisse erzielt man mit Holz / Kaminholz. Bitte nur Kaminanzünder in Festform verwenden!

KEINE FLÜSSIGANZÜNDER VERWENDEN! VERPUFFUNGSGEFAHR!

Leichte Verfärbungen durch Hitzeeinwirkungen sind bei Edelstahl vollkommen normal. Auch eventuelle leichte Verfärbungen beim Schwarzlack im Brennkammerbereich sind normal und stellen keinen Grund für etwaige Reklamationen dar.

Kemmann & Koch GmbH & Co. KG
Lieversfeld 4
42551 Velbert

Bebilderte Aufbauanleitung:

- Bitte lesen Sie die Anleitung vor der ersten Verwendung des Grills aufmerksam durch.

