

# KONTAKTGRILL



Bedienungsanleitung  
und Garantie



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Grilltisches.

Der Grill für das anspruchsvolle Freizeitvergnügen.

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kontaktgrill mit dem Sie eine breite Palette von Speisen zubereiten können und wünschen Ihnen damit viel Vergnügen.

Um eine stets optimale Leistung und Funktion Ihres Kontaktgrill zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, bitten wir Sie :

**Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise !!**

Alle Tätigkeiten mit und an dem Grilltisch dürfen nur soweit durchgeführt werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit dem Grilltisch weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem neuen Kontaktgrill.

## **Inhalt**

- Bedienungsanleitung und Garantie
- S 2 Inhaltsangabe
- S 3 Sicherheitshinweise
- S 4 Sicherheitshinweise
- S 5 Vor dem ersten Gebrauch
- S 5 Aufstellen des Grilltisches
- S 5 Inbetriebnahme
- S 6 Lieferumfang
- S 7 Bedienung
- S 7 Zubereitungsarten
- S 8 Reinigung und Pflege
- S 8 Lagerung
- S 8 Entsorgen
- S 9 Garantie
- S 9 Technische Daten

# Sicherheitshinweise

Während der Benutzung des Grilltisches müssen alle Sicherheitshinweise beachtet werden!

Lassen sie den betriebsbereiten Grilltisch niemals unbeaufsichtigt.  
Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Kochgeräten entstehen können.  
Kinder erkennen nicht die Gefahren, die durch große Hitze entstehen können.  
Halten Sie deshalb Kinder vom Grilltisch fern !

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Benutzen Sie den Grilltisch nur für die Zubereitung von Speisen.  
Der Grilltisch ist nicht für Heizzwecke gedacht.  
Der Grilltisch ist nicht dafür bestimmt im Dauerbetrieb oder ohne Aufsicht betrieben zu werden.

Der Grilltisch ist für die private Nutzung im Außenbereich ausgelegt.  
Beim Einsatz im Innenbereich ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen.  
In Räumen mit einem Rauminhalt < 40m<sup>3</sup> darf der Grilltisch nicht betrieben werden  
(Lebensgefahr durch erhöhte CO-Konzentration)

## **Allgemeine Hinweise**

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlende Erfahrung und/oder fehlendes Wissen benutzt werden.

Diese Personen müssen durch eine für Ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden.

Kinder müssen im Gefahrenbereich beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit oder am Grilltisch spielen.

Es dürfen keine leicht entflammbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten auf das Gerät gestellt werden.

Es dürfen keine explosiven Materialien auf das Gerät gestellt werden.

Es dürfen nur handelsübliche Brennstoffe, wie Brennpaste, Bioethanol, Brennsprititus verwendet werden, die den gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

Der Durchmesser für die verwendeten Brennstoffbehälter darf Ø15 cm nicht überschreiten und es dürfen nicht mehr als 4 Behälter gleichzeitig verwendet werden.

Die Sicherheitsvorschriften der Hersteller von Brennstoff und Brennstoffeinsätzen sind einzuhalten.

....  
Die Einatmung der Verbrennungsgase ist zu vermeiden.

Starke Luftströmungen sind zu vermeiden. Gefahr des Erlöschen der Flamme !

Sollte die Flamme erlöschen, bitte die Brennstoffbehälter schließen.

Nicht an die Unterseite der noch heißen Tischplatte greifen! Verbrennungsgefahr !

Den Grilltisch abkühlen lassen und im Anschluß neu entzünden.

## Sicherheitshinweise

Bevor Sie das Gerät reinigen oder demontieren:  
die Brennstoffbehälter schließen und den Grilltisch vollständig abkühlen lassen.  
Verwenden Sie den Löschdeckel zum Schließen der Brennstoffbehälter.

Wenn der Grilltisch nicht mehr benutzt wird, bitte Brennstoffbehälter  
aus dem Grilltisch entfernen.  
Brennpaste oder Bioethanol nach Anleitung der Hersteller lagern und warten.

Der Grilltisch darf nicht mit beschädigten Brennpasten-Einsätzen oder Beschädigungen  
an den Brennstoffbehälter benutzt werden.  
Um Gefährdungen zu vermeiden halten Sie sich bitte an die Vorschriften der Hersteller.  
Nicht ordnungsgemäße Brenneinsätze stellen ein hohes Sicherheitsrisiko dar.  
Brennstoff darf in die Brennstoffbehälter nur nachgefüllt werden, wenn diese abgekühlt  
sind.  
Das Nachfüllen muss stets außerhalb des Grilltisches erfolgen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Entnehmen Sie denn Kontaktgrill aus der Verpackung und entfernen Sie alle Transportsicherungen.
1. Entfernen Sie alle Schutzfolien.
2. Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
3. Überprüfen Sie den Grilltisch auf sichtbare Beschädigungen
4. LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH !

## **Aufstellen des Grilltisches**

Stellen Sie den Grilltisch auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Unterlage.  
Legen Sie bei Bedarf eine rutschfeste Unterlage unter die Standfüße  
Stellen Sie die Brennstoffbehälter in den Standfuß.  
Die Brennstoffbehälter müssen dabei durch eine der beiden größeren Ausschnitte frei zugänglich sein.  
Setzen Sie die Grillplatte auf den Standfuß.  
Sichern Sie die Grillplatte am Standfuß mit den beiliegenden 2 Schrauben .  
Richten Sie die Grillplatte horizontal gerade aus.

## **Inbetriebnahme**

Reinigen Sie Ihren neuen Grilltisch mit einem feuchten Tuch wie unter Reinigen und Pflege beschrieben.

Der Grilltisch muß vor dem ersten Gebrauch leer betrieben werden, um eventl. vorhandene Montage-und Herstellungsmittel verbrennen und verdampfen zu lassen. Dazu betreiben Sie das Gerät für ca.20 Minuten bei einer hohen Temperatur.

Während des Erhitzens bildet sich eine nicht reversible Kochmulde. Diese soll Flüssigkeiten innerhalb der Kochzone zentrieren.

Das Gerät muß freistehen.  
Der Betrieb ist im Freien durchzuführen. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung.

## Vermeidung von Schäden am Gerät

Zubereitung und Entnahme aller Speisen nur mit geeigneten Eßwerkzeugen, die nicht zur Beschädigung der Oberflächen führen oder schmelzen können.

Der Betrieb des Grilltisches darf nur mit Grillgut erfolgen.

Verfärbungen und Verformungen des Edelstahls können nicht verhindert werden und sind kein Qualitätsmangel.

Naturbelassener Edelstahl lässt die Anlauffarben dezenter erscheinen.

Entstehende Vertiefungen dienen zur Zentrierung von Flüssigkeiten.

## Lieferumfang

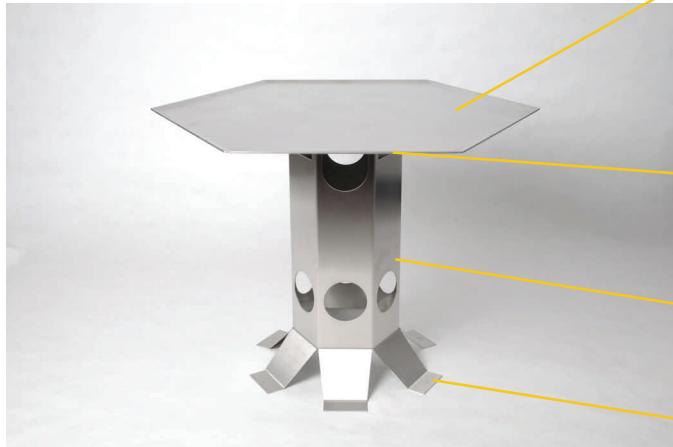
1 Grillplatte

1 Standfuß

2 Schrauben zum Fixieren der Tischplatte

2 Erdnägel zum Fixieren des Standfußes

1 Löschdeckel



Grillplatte

Fixieren der Grillplatte  
am Standfuß

Standfuß

Erdnägel zum Fixieren  
des Standfußes

## **Bedienung**

### **Garen mit dem Kontaktgrill**

Reinigen Sie bei Bedarf den Grilltisch.

Fetten Sie die Grillplatte mit etwas Pflanzenöl ein.

Lassen Sie dieses einige Minuten bei niedriger Temperatur auf die Grillplatte einwirken.  
Damit reduzieren Sie die Bildung von Verkrustungen.

Legen Sie im Anschluß Ihre Speisen auf die Grillplatte.

Verwendung von Pflanzenöl etc. je nach Bedarf.

Speisen bei mäßiger Hitze zubereiten.

Sollte die Flamme erloschen, bitte die Brennereinheit schließen (Löschdeckel).

Nicht an die Unterseite der noch heißen Tischplatte greifen!

Verbrennungsgefahr !

Den Grilltisch abkühlen lassen und im Anschluß neu entzünden.

### **Zubereitungszeiten**

Die Zubereitungszeiten und Zubereitungstemperaturen können stark variiert und müssen vom Anwender ermittelt werden.

Niedrige Temperaturen werden empfohlen um eine möglichst schonende Zubereitung der Speisen zu gewährleisten.

### **Geeignete Lebensmittel**

Alle zur Ernährung geeigneten Lebensmittel wie

Fleisch

Fisch

Geflügel

Gemüse

Obst

Brot

etc.

## **Nach dem Kochen**

Gerät abkühlen lassen!

Verschliessen Sie die Gefäße für Brennpaste oder Bioethanol.

Entfernen Sie die Brennmaterialien aus dem Grilltisch.

Bewahren sie die Brennmaterialien nach den Vorschriften des Herstellers auf.

## **Reinigung und Pflege**

### **ACHTUNG !**

Grilltisch abkühlen lassen!  
Gefäße der Brennmaterialien schließen.

### **Reinigung**

Geeignet:

Verschmutzungen und andere Rückstände auf der Grillplatte mit einem feuchten Tuch entfernen.

Reinigen Sie die Grillplatte mit einem Spülmittel und heißem Wasser.

Lassen Sie den Grilltisch ganz trocknen, bevor Sie ihn einpacken.

Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Grillplatte.

Ungeeignet:

Benutzen Sie keine Metallgegenstände oder scheuernde, ätzende und scharfe Reinigungsmittel um die Edelstahlflächen nicht zu beschädigen.

Scheuerpulver führen zu Kratzern.

Scheuerschwämme und Stahlwolle aus „normalen“ Stahl sind schädlich.

Siehe Edelstahl\_F&Q.pdf

## **Lagerung**

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen.

Entfernen Sie das Brennmaterial.

Sie können den Grilltisch stehend oder liegend lagern.

## **Entsorgen**

Die Verpackung bewahren Sie nach Möglichkeit bis zum Ablauf der Garantiezeit auf.

Danach entsorgen Sie sie bitte umweltgerecht.

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes soll es einer geordneten Entsorgung und zur Wiederverwertung dem Wirtschaftskreislauf zugeführt werden.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer sach- und umweltgerechten Entsorgung.

## **GARANTIE**

Sachgerechte Behandlung vorausgesetzt

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre und beginnt mit Tag des Kaufs.  
Bitte bewahren Sie Ihren Zahlungsbeleg als Nachweis für den Kauf auf.

Verfärbungen und Verformungen des Edelstahls können nicht verhindert werden und sind von der Garantie ausgeschlossen.

Während der Garantiezeit können defekte Grilltische an u.a. Serviceadresse gesandt werden.  
Sie erhalten dann ein neues oder repariertes Gerät kostenlos zurück.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die u.a. Adresse zu senden.

Nach Ablauf der Garantiezeit sind anfallende Reparaturen oder ein Geräteumtausch kostenpflichtig.

## **Technische Daten**

### **Grillplatte**

Poliert oder naturbelassener Edelstahl 1.4013

Lebensmittelecht

Gewicht : ca.34 kg

Fläche : ca. 1m<sup>2</sup>

Dicke : 3-4 mm

### **Standfuß**

Poliert und lebensmittelechter Edelstahl 1.4013

Dicke : 3-4 mm

Gewicht : ca. 30 kg

Beratung-Vertrieb-Kooperation

[www.Kochtisch.eu](http://www.Kochtisch.eu)

Wasmeier Theodor

Am Doktorsfeld 33

90482 Nürnberg

[Theodor.wasmeier@t-online.de](mailto:Theodor.wasmeier@t-online.de)

Telefon : 0177 90 97 868

