



**GRILLWERK**

**KENiA**  
Gebrauchsanweisung

## Inhalt

Warnhinweise	5
Auspacken und Montage	6
Der Kenia und seine Funktionen im Detail	9
Kein Grillen ohne Kohle	11
Wie es jetzt weitergeht	14
Pflege- und Wartung	17
Maße & Gewichte	19

# KENIA

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Kenia von Grillwerk! Der Kenia soll allen Ihren Grillansprüchen gerecht werden, viel Freude bereiten und ein Leben lang halten. Damit das alles gelingt, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig, auch wenn der Kenia selbsterklärend zu sein scheint.



## 1. Warnhinweise

Der Kenia wird wegen der sehr effizienten Belüftung des Kohlenrostes viel heißer als übliche Grills! Gehen Sie darum sparsam mit Kohle um und befüllen Sie den Kohlerost nur bis zu ca. 1/3 der Höhe. Wenn Sie die Haube aufsetzen – was während des Anzündvorgangs allerdings zu vermeiden ist –, müssen Sie immer darauf achten, dass die Temperatur den Maximalbereich des Thermometers von 350° C nicht überschreitet. Die Haube kann sich bei höheren Temperaturen verformen und lässt sich dann nicht mehr ohne weiteres aufsetzen (etwaige Verformungen bilden sich nach dem Abkühlen aber wieder zurück).

Bitte beachten Sie stets auch folgende Warnhinweise gemäß DIN EN 1860-1:

- Das Grillgerät ist vor dem Gebrauch auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufzustellen.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Bitte nur im Freien an gut belüfteten Orten verwenden.
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Bewegen Sie den Grill erst, wenn der Brennstoff vollständig ausgekühlt ist!
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 12 Stunden auskühlen, bevor Sie die Holzkohle entsorgen.

## 2. Auspacken und Montage

Der Kenia wird in einer hölzernen No-Nail Box auf einer Einwegpalette angeliefert. Bitte überprüfen Sie zunächst, ob es keine sichtbaren äußeren Transportschäden gibt. Wenn ja, kontaktieren Sie uns bitte sofort unter [info@grillwerk.eu](mailto:info@grillwerk.eu) unter Angabe Ihres Namens, Ihrer Adresse und der rückseitig angebrachten Seriennummer des Grills. Die Seriennummer ist auch auf der Außenseite der Verpackung notiert.

Bitte entfernen Sie zunächst die No-Nail Box sowie die Schutzverpackung und entsorgen diese fachgerecht.

Ihr Kenia ist grundsätzlich fertig montiert. Sie müssen lediglich den weiteren Transportschutz aus Pappe und Kunststoff entfernen und die Kurbel montieren.

Im Lieferumfang enthalten sind

- der Kenia mit Rollwagen, bestehend aus den auf der nachstehenden Explosions-Fotografie zu erkennenden Einzelteilen
- Werkzeug zum Anheben des Kohlenrostes
- ein 3 mm Imbusschlüssel, mit dem die Kurbel montiert werden kann. (Der Imbusschlüssel befindet sich innerhalb der Kurbel-Verpackung)

Optional ist ein wasserfester Überwurf unter [www.grillwerk.eu](http://www.grillwerk.eu) als Zubehör erhältlich.

Sie montieren zuerst die Kurbel, indem Sie diese auf die Welle der Höhenverstellung aufstecken und die Madenschraube auf der abgeflachten Seite der Welle mit dem mitgelieferten Imbusschlüssel festziehen.

Anschließend fahren zunächst die Krone durch Drehen der Kurbel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag nach oben. Sie entfernen nun den Transportschutz wie folgt:

Sie entfernen das Klebeband, mit dem die Ascheschublade fixiert ist, und nehmen die Ascheschublade heraus. Dann lösen Sie die Befestigungen des Grillrostes und nehmen diesen ab.

Nun heben Sie mit dem mitgelieferten Werkzeug den Kohlenrost heraus. Dazu müssen Sie ihn – von vorne vor dem Grill betrachtet – schräg zur Seite kippen

und oben herausheben. Die Schräglage ist wichtig, damit Sie an den Auflagepunkten des Grillrostes vorbeikommen.

Sie können nun die Pappstücke, auf denen der Kohlenrost auflag, entfernen. Anschließend heben Sie den Aschetrichter an und entfernen ebenfalls die Pappstücke, auf denen er auflag.

Nun setzen Sie den Kohlenrost auf umgekehrte Weise wieder ein und schieben die Ascheschubblader wieder in den Aschetrichter.

Jetzt kann es schon losgehen mit dem Grillen. Vorher sollten Sie aber weiterlesen, um sich mit den Funktionen des Kenia noch ein wenig vertrauter zu machen.





### 3. Der Kenia und seine Funktionen im Detail

Bis auf den Kohlenrost und einige Einzelteile ist der Kenia durchgängig aus hochwertigen Edelstahlblechen hergestellt.

Das Chassis dient als Aufnahme des Aschetrichters mit Ascheschublade, des Kohlen- und des Grillrostes sowie der Krone mit Rückseite und Höhenverstellung. Der Aschetrichter sammelt die entstehende Asche und leitet sie in die Ascheschublade weiter. Gleichzeitig dient der Aschetrichter als Diffusor und verteilt den für die Glut notwendigen Sauerstoff gleichmäßig auf die Fläche des Kohlenrostes.

Die vorinstallierte Höhenverstellung funktioniert nach dem Scherenprinzip, ist selbstarretierend und hitzeunempfindlich.

Wie Sie beim Entfernen des Transportschutzes bereits bemerkt haben, liegen alle Teile nur durch die Schwerkraft fixiert aufeinander auf und lassen sich bei hochgekurbelter Krone leicht herausnehmen.

Der Kohlenrost besteht aus „schwarzem“, also nicht rostfreien, Stahl. Schwarzer Stahl dehnt sich anders als Edelstahl auch unter starker Hitze einwirkung kaum aus und ist darum für den Kohlenrost das geeignetere Material.

Der Kohlenrost hat Schlitzlöcher, die im Zusammenspiel mit dem Aschetrichter / Diffusor für eine intensive Belüftung der Grillkohle von unten sorgen. Die Belüftung erfolgt dabei relativ gleichmäßig über die gesamte Fläche (und nicht nur an bestimmten „Hotspots“). Dadurch glüht die Kohle gleichmäßig und besonders schnell durch, und

Sie können ohne weiteres Grilltemperaturen von rund 500°C am Grillrost erzeugen.

Der Grillrost hat zwei Griffe und erhöhte Ecken, die das Aufsetzen der Haube erleichtern.

Mit der Kurbel können Sie die Krone und den Grillrost stufenlos um rund 15 Zentimeter nach oben bewegen, um die Temperatur einzustellen.

Das Einstellen der Temperatur funktioniert auch beim indirekten Grillen. Wenn Sie den Grillrost hochkurbeln, verringert sich die Temperatur um bis zu 80° Celsius.

Die Haube benutzen Sie für das indirekte Grillen und allgemein auch als Wetterschutz für den Grill. Die Haube hat im oberen Bereich einen „doppelten Boden“, durch den unterhalb der Oberfläche der Haube ein Luftpolster entsteht, das die Strahlung und Hitze auf die Oberseite begrenzt. Die lichte Höhe zwischen Grillrost und Haubenunterseite beträgt rund 12 cm. Diese begrenzt die Dicke bzw. Höhe des Grillgutes beim indirekten Grillen.

Mit dem Thermometer messen Sie die Temperatur in der Haube bei aufgesetzter Haube. Unter dem Thermometer befindet sich eine verstellbare Lüftungsöffnung, mit der Sie die den Grill bei aufgesetzter Haube entlüften können.

Der Schieber auf der Vorderseite des Kenia dient zum Regulieren der Luftzufuhr auf den Kohlenrost. Der Schieber ist aus geräucherter Eiche hergestellt und insofern ein Naturprodukt. Der Schieber kann sich bei hoher

Luftfeuchtigkeit oder wenn er sehr viel Regen ausgesetzt ist leicht ausdehnen, so dass er sich weniger leichtgängig bewegen lässt. Wenn der Schieber nach Trocknung wieder eine Restfeuchte von um die 12% erreicht hat, sollte dieses Phänomen verschwinden. In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass der Schieber sich bei Hitze einwirkung verzieht und sich dann ebenfalls nicht mehr wie gewünscht bewegen lässt. Bitte benachrichtigen Sie uns in einem solchen Fall, wir senden Ihnen umgehend Ersatz zu.

Der Rollwagen verfügt über vier arretierbare Rollen. Bitte achten Sie für einen sicheren Stand stets darauf, dass die Rollen arretiert und nach außen gestellt sind.



#### 4. Kein Grillen ohne Kohle

Grillkohle ist nicht gleich Grillkohle. Die Verwendung qualitativ hochwertiger Grill-Holz Kohle und Grill-Holz Kohlebriketts trägt wesentlich zum gewünschten Grillergebnis bei.

##### Grill-Holz Kohle

Grill-Holz Kohle („Holzkohle“) mit den qualitativ besten Eigenschaften wird aus Hartholzarten wie Buche und Eiche geköhlet. Mischhölzer brennen weniger gut und haben einen geringeren Kohlenstoffgehalt. Kohle aus Nadelholz verursacht zudem unerwünschten Funkenflug, der durch die Erhitzung des eingeschlossenen Harzes bewirkt wird.

Holz Kohle wird üblicherweise auf zwei verschiedene Arten hergestellt: traditionell im Meiler- oder Köhlerverfahren oder industriell in der Retorte (=einem Ofen). Das industrielle ist dem traditionellen Verfahren im Ergebnis, aber auch aus Gründen des Umweltschutzes überlegen. Weil in der Retorte höhere Prozesstemperaturen erreicht werden als im Meiler- oder Köhlerverfahren, werden während des Verkohlungsprozesses mehr Nebenprodukte wie Säuren und Teere verbrannt oder extrahiert und der Kohlenstoffgehalt des Endproduktes Holz Kohle ist deutlich höher. Im Meiler- oder Köhlerverfahren gelangen schließlich mehr Nebenprodukte in die Umwelt.

In chemischer Hinsicht unterscheidet sich Holz Kohle zunächst durch die Höhe des Kohlenstoffgehaltes, den Aschegehalt und die Restfeuchte. Je höher der Kohlenstoffgehalt, je geringer der Aschegehalt und je geringer die Restfeuchte, desto schneller glüht die Holz Kohle durch und desto heißer brennt sie. Auf der anderen Seite können diese Faktoren zu einer geringeren Brenndauer und einem schnelleren Abfallen der Temperatur führen.

Ein entscheidender Vorteil bleibt aber der geringere Ascheanteil (weiße Rückstände), der die Wärmestrahlung aus der Glut beim direkten Grillen nicht behindert und für insgesamt wenig Ascherückstände sorgt.

Darüber hinaus spielt auch die Korngröße eine Rolle. Je kleiner die Kohlenstücke sind, desto größer ist die spezifische (Reaktions-)Oberfläche, was wiederum zur Folge hat, dass mehr Kohlenstoff zur gleichen Zeit mit Luft reagiert und Hitze erzeugt. Nachteilig ist, dass beim Anzünden die reaktionstreibende Luftzufuhr durch die dichtere Schüttung behindert wird und kleinere Kohlenstücke schneller abbrennen als große.

#### Grill-Holzkohlebriketts

Grill-Holzkohlebriketts („Holzkohlebriketts“) bestehen aus Holzkohlestaub, der mit Bindemitteln und weiteren Stoffen in Form gepresst wird. In Punkto Kohlenstoff- und Aschegehalt sind Holzkohlebriketts der traditionellen Holzkohle unterlegen. Jedoch zeichnen sich Holzkohlebriketts durch eine längere Brenndauer und Temperaturkonstanz aus.

#### DIN-EN 1860-2

In Deutschland werden die Mindestanforderungen an Holzkohle und -briketts durch die Norm DIN-EN 1860-2 wie folgt normiert.

Gute Holzkohle übererfüllt die Anforderungen der Norm DIN-EN 1860-2 deutlich und erreicht Kohlestoffgehalte von über 85% bei einem Aschegehalt von unter 2%. Ähnliches gilt für gute Holzkohlebriketts.

Prüfkriterien	Anforderungen Holzkohle	Anforderungen Holzkohlebriketts
Kohlenstoffgehalt	> 75 %	> 60 %
Aschegehalt	< 8 %	< 18 %
Feuchte	< 8 %	< 8 %
Rohdichte	130kg/m <sup>3</sup>	-
Körnung	zwischen 0 und 150 mm Max. 10 % > 80 mm Mind. 80 % > 20 mm Max. 7% 0 – 10 mm	Max. 10% > 20mm

#### Brenndauer und Hitze

Die Brenndauer ist abhängig von der Art und Korngröße der verwendeten Holzkohle oder -briketts, dem verwendeten Grill und der Menge der Luftzufuhr auf den Kohlenrost. Wie bereits angemerkt, gilt allgemein, dass Holzkohlebriketts langsamer an- und abbrennen als Holzkohle. Holzkohlebriketts eignen sich darum eher für langsames indirektes als für schnelles direktes Grillen. Auch Mischungen aus Holzkohle und -briketts können das Mittel der Wahl sein.

Als Richtwert kann gelten, dass gute Holzkohle auf dem Kenia nach ca. 15 Minuten durchgeglüht ist und nach Reduktion der Luftzufuhr eine gute Stunde grillbereit bleibt, wobei die Höchsttemperatur von 300-500° C nur die ersten 30 Minuten gehalten wird und dann abfällt. Bei Holzkohlebriketts sind diese Zeiten ungefähr zu verdoppeln; zudem bleibt die mit Holzkohlebriketts erreichbare Temperatur hinter der mit Holzkohle erreichbaren Temperatur zurück.

#### Umweltschutz

Grillwerk plädiert entschieden dafür, keine Holzkohle und -briketts aus nicht nachhaltiger Holzwirtschaft einzusetzen, insbesondere keine Produkte, die aus der Abholzung von Regenwald stammen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes (Destatis)<sup>1</sup> wurden im Jahr 2017 rund 215 000 Tonnen Holzkohle in die BRD importiert. Wichtigste Lieferländer waren Polen (79 000 Tonnen), Paraguay (32 000 Tonnen) und die Ukraine (23 000 Tonnen). Nach Angaben des WWF<sup>2</sup> wiederum importiert Polen selbst viel Holzkohle aus Nigeria und Paraguay. Es steht zu vermuten, dass der Anteil tropenholzhaltiger Grillkohle höher ist als es die direkten Importe vermuten lassen. Die Marktanalyse 2017 des WWF hat dies bestätigt: 40 Prozent der getesteten Holzkohle stammte aus tropischen oder subtropischen Regionen. Grillwerk empfiehlt darum den Einsatz von

Holzkohle aus nachweislich nachhaltiger Produktion wie etwa FSC- und PEFC-zertifizierte Produkte.

Die WWF-Holzkohle-Marktanalyse bietet darüber hinaus Anhaltspunkte zu Produkten, von deren Erwerb abgesehen werden sollte.

#### Produktempfehlungen

Grillwerk empfiehlt insbesondere Produkte von Profagus (www.profagus.de) und von Nero (www.nero-grillen.de). Zum einen übererfüllen Holzkohle und -briketts dieser Hersteller jeweils die Vorgaben der DIN-Norm, zum anderen stammen die Produkte aus nachhaltiger Produktion und sind FSC- oder PEFC-zertifiziert.

Im Folgenden wird der Begriff Kohle synonym für Holzkohle und Briketts verwendet.



<sup>1</sup> [https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/zdw/2018/PD18\\_12\\_p002.html](https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/zdw/2018/PD18_12_p002.html).

<sup>2</sup> [http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Holzkohle\\_Marktanalyse\\_Deutschland\\_2017.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Holzkohle_Marktanalyse_Deutschland_2017.pdf).

## 5. Wie es jetzt weitergeht

Der Grill wurde zwar nach Fertigstellung gründlich gereinigt. Trotzdem sollten Sie das Gerät vor dem ersten Grillen aufheizen und den Brennstoff mindestens 30 min durchglühen lassen.

Sie nehmen zunächst den Grillrost ab und befüllen den Kohlenrost mit Holzkohle. Die nötige Menge hängt von Ihren Grillplänen ab.

Für den Standardgebrauch füllen Sie den Kohlenrost über die gesamte Fläche bis zu ca. 1/3 der Tiefe oder mit rund 1,2kg, wenn Sie Holzkohle verwenden. Bei Briketts reicht eine einlagige Befüllung bzw. eine Menge von rund 1,5kg grundsätzlich aus. Mehr nicht! Der Kenia wird wegen der starken Belüftung des Kohlerostes von unten, die auch bei geschlossenem Schieber wirkt, deutlich heißer als übliche Grills und braucht nur sehr wenig Kohle.

Möchten Sie indirekt grillen und das Grillgut nur vorher scharf anbraten, reicht deutlich weniger Kohle (nur ca. 1/3 – 1/4 der Kohlenrostfläche).

Nun öffnen Sie den Schieber auf der Vorderseite, um für den Anzündvorgang möglichst viel Luft auf den Kohlenrost zu lassen.

Anschließend zünden Sie die Kohle mit üblichen Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 an, wobei der Durchglühvorgang bei Verwendung von Flüssiggrillanzünder oder Paste besonders schnell vonstatten geht. Im Übrigen glüht die Kohle schneller durch, wenn Sie sie etwas zusammenschieben. Dafür und für das anschließende Verteilen der Kohle eignet sich etwa eine Ofenschaufel besonders gut.

Während des Anzündvorgangs, also auch beim Durchglühen der Kohle, setzen Sie die Haube nicht auf den Grill.

**Edelstahl dehnt sich unter Hitzeeinwirkung aus. Beim Benutzen der Haube ist unbedingt darauf zu achten, dass die Maximaltemperatur 350° C, also das Maximum der Thermometeranzeige, nicht überschreitet! Die Haube kann sich bei höheren Temperaturen verformen, so dass sie sich nicht mehr ohne weiteres abnehmen bzw. nicht wieder einsetzen lässt. Solche Verformungen gehen allerdings nach dem Abkühlen wieder ohne weiteres zurück.**

Die Kohle ist grillbereit, wenn sie mit einer leichten grauen Ascheschicht überzogen ist. Das ist üblicherweise und bei Verwendung qualitativ hochwertiger Holzhohle (s.o.) nach rund 15 Minuten der Fall.

Am Ende des Anzündvorgangs schließen Sie den Schieber wieder. Die Luftzufuhr von oben sowie Fremdluft von der Seite reichen üblicherweise aus. Nur, wenn Sie besonders hohe Temperaturen erreichen wollen und ohne aufgesetzte Haube grillen, lassen Sie den Schieber geöffnet.

Beim direkten Grillen gehen Sie wie üblich vor. Seien Sie sich aber bewusst, dass der Kenia insbesondere bei heruntergekurbeltem Grillrost heißer ist als viele andere übliche Holzkohlegrills. Als Faustregel gilt, dass die Temperatur zum Grillen von Steaks o.ä. passt, wenn Sie die Hand über den Grillrost halten und gerade noch bis vier zählen können, bevor Sie die Hand wegziehen müssen. Ist die Temperatur zu hoch, kurbeln Sie den

Grillrost ein wenig nach oben. Würstchen benötigen von vornerein weniger Hitze, hier können Sie gleich mit leicht nach oben gekurbeltem Rost beginnen.

Größere Stücke garen Sie am besten „indirekt“ fertig, nachdem Sie vorher direkt scharf angebraten haben. Dazu schieben Sie die Grillkohle auf die eine Seite des Grills und platzieren das Grillgut auf der anderen Seite auf dem Rost. Zudem sollten Sie eine feuerfeste Schale direkt auf den Kohlenrost unterhalb des Grillgutes stellen, um herabtropfendes Fett und Flüssigkeiten aufzufangen. Wenn Sie den Grillrost hochkurbeln, können Sie ohne weiteres während des Grillvorganges Kohle nachlegen und Flüssigkeit abschöpfen.







Beim indirekten Grillen sollten Sie den Luftregler immer jedenfalls ein wenig geöffnet halten, damit die Luft innerhalb der Haube zirkulieren kann. Die Temperatur kontrollieren Sie über das Thermometer. Vermeiden Sie beim zu hohe Temperaturen über zu lange Zeit. Auch das Anbraten erfordert Temperaturen von nicht über 250° C. Und wie oben bereits beschrieben, darf die Temperatur 350° C nicht überschreiten, da sich die Haube ansonsten verziehen kann.

Je nach vorhandener Zeit, Größe des Stückes und „Stil“ kann die Temperatur nach dem Anbraten erheblich reduziert werden, darf indes 80° C nicht unterschreiten. Durch das Hochkurbeln des Grillrostes können Sie die Temperatur bereits erheblich (um bis zu ca. 80° C) verringern. Durch das verbrennen der Kohle lässt die Temperatur über die Zeit langsam nach. Sie können einfach nachjustieren, indem Sie den Rost jeweils ein Stück weiter herunterkurbeln.

Bei mittelgroßen Stücken funktioniert im Übrigen eine Kombination von direktem und indirektem Grillen gut: Nach dem scharfen Anbraten legen Sie das Stück auf die Seite, entweder auf den Rost oder in ein feuerfestes Behältnis auf dem Rost, und schließen die Haube, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

## 6. Pflege- und Wartung

Der Kenia ist für jahrzehntelangen Gebrauch ausgelegt. Damit Sie tatsächlich so lange Freude an ihm haben, müssen Sie aber folgende Hinweise beachten.

Der Kenia, vor allem die Holzteile, fühlen sich unter einem Dach oder unter dem optional erhältlichen Überwurf grundsätzlich am wohlsten. Aber auch ein längerer Aufenthalt unter freiem Himmel schadet nicht, nur sollten in diesem Fall die Holzteile desöfteren geölt werden.

Holzkohlereste entfernen Sie einfach durch Entleeren der Ascheschublade und gelegentliches Ausfegen des Kohlerostes sowie des Aschetrichters.

Um den Aschetrichter ausfegen zu können, müssen Sie mit Hilfe der beiden mitgelieferten Werkzeuge die Kohlewanne aus dem Grill herausheben. Dazu stellen Sie sich auf die Rückseite des Grills, wo sich der GRILLWERK-Schriftzug befindet. Zunächst kurbeln Sie die Krone in die höchste Position. Nehmen Sie die Werkzeuge in die Hände und stecken Sie diese in die dafür vorgesehenen Löcher der Kohlewanne. Dann drehen Sie die Werkzeuge um jeweils 90°. Nun können Sie die Kohlewanne vorsichtig anheben. Heben Sie die Kohlewanne so an, dass sich die Ihnen zugewandten Ecken zuerst anheben und eine Schräglage nach vorne entsteht. Versuchen Sie diese Schräglage beizubehalten, weil sich der Rost so einfacher und ohne Kollision durch die Krone herausheben lässt. Das Wiedereinsetzen der Kohlewanne erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Den Grillrost reinigen Sie ausschließlich im heißen Zustand mit einer Drahtbürste. Mehr ist nicht erforderlich.



Der Kohlenrost ist bewusst aus nicht rostfreiem „schwarzen“ Stahl hergestellt, da sich dieser unter Hitzeeinwirkung weniger ausdehnt als Edelstahl. Wegen der Materialstärke von 5mm ist ein Durchrostern auf absehbare Zeit nicht zu befürchten. Sollten Sie jeden Rostfraß während einer Einlagerung unterbinden wollen, bürsten Sie den Kohlenrost vor Einlagerung mit einer Drahtbürste ab und ölen ihn anschließend mit Speiseöl ein. Vor dem nächsten Grillen muss der Rost dann solange vorerhitzt werden, bis Ölrückstände verbrannt sind.

Die Scherenmechanik sollte etwa einmal im Jahr mit Graphit nachgeschmiert werden. Hierzu schmieren Sie die Welle an den Auflagepunkten. Diese erreichen Sie von hinten durch das Grillwerk-Logo auf der Rückseite hindurch, indem Sie die Höhenverstellung herauf- bzw. herunterkurbeln. Schmieren Sie keinesfalls mit Öl oder Fett, denn dieses würde bei Hitzeeinwirkung zu rauchen beginnen.

Die Eichenholzgriffe sollten wenigstens einmal pro Grillseason mit einem hochwertigen Holzpflege-Öl imprägniert werden. Das gleiche gilt für den Lüftungsschieber, doch darf dieser nur von außen geölt werden, nicht auf der dem Grill zugewandten Innenseite.

Reinigung der Oberflächen: Um leichte Verschmutzungen zu lösen, genügen warmes Wasser, Spülmittel und ein weicher Schwamm oder Lappen. Bei groben Verschmutzungen wie z.B. eingebranntem Fett und Fleischsaft benutzen Sie zunächst ein handelsübliches Backofenspray und entfernen diesen nach dem Einwirken mit Wasser. Zum Schluss verwenden Sie eine hochwertige Edelstahlpolitur (Pflegemilch).

Als Lappen benutzen Sie am besten Küchenpapier. Fettflecken lassen sich am besten mit Aceton beseitigen.

Reinigen Sie den Kenia niemals mit scharfen oder körnigen Reinigungsmitteln, denn diese könnten Kratzer und Schleifspuren auf den Oberflächen hinterlassen.

Edelstahl verfärbt sich bei Hitzeeinwirkung ab ca. 200° C (sog. Anlauf- oder Anlassfarben). Der Farbton hängt von der einwirkenden Temperatur ab (Weißgelb ab 200° C, übergehend in dunklere Gelb-, Braun und Rottöne bis hin zu Blau- und Grautönen bei Temperaturen von um und über 300° C. Anlaufverfärbungen sind ein normaler, nicht vermeidbarer Vorgang und kein Qualitätsmangel. Verfärbungen im Gelbbereich lassen sich durch Polieren grundsätzlich wieder entfernen.

Bei stärkeren Verfärbungen oder sonstigen starken Gebrauchsspuren bietet Grillwerk auf Wunsch eine entgeltliche Wiederaufbereitung an, an deren Ende – freilich je nach Ausgangszustand – sich eine nahezu neuwertige Optik wiederherstellen lässt.

Falls Sie Ihren Kenia nicht regelmäßig Regen und Witterung aussetzen, ist es wichtig, den Grill hin und wieder mit Wasser von Staub zu befreien, weil es ansonsten auch bei Edelstahl durch Staub zu Korrosion kommen kann.

Das Grillthermometer bedarf keiner besonderen Wartung oder Pflege und ist für den Einsatz draußen konzipiert. An der Gehäuserückseite befindet sich ein schwarzer Stopfen. Sofern die Glasscheibe im Innenbereich des Thermometers einmal durch Kondens-

wasser beschlagen sein sollte, entfernen Sie den Stopfen so lange, bis das Kondenswasser verdunstet ist. Die Funktion des Thermometers ist bei entferntem Stopfen nicht beeinträchtigt.

Eine Demontage der Höhenverstellung wird nicht empfohlen.

## 7. Maße & Gewichte

Maße:

HxBxT = 951x672x461mm (mit Rollwagen);  
821x672x461mm (ohne Rollwagen)

Grillfläche:

LxB = 515x350 mm

Hub Grillrost ca. 150mm

Lichte Höhe unter Haube ca. 120mm

Gewicht (mit Haube) = 63kg

Edelstahl 1.4301 / 1-4mm



GRILLWERK GmbH & Co. KG.  
Klotzenmoor 42  
22453 Hamburg  
Telefon + 49 (0) 160 905 70 172  
info@grillwerk.eu  
www.grillwerk.eu

© 2020 GRILLWERK GmbH & Co. KG.  
Oktober 2020