

Bedienungsanleitung Steckerlfischgrill „groß“ (21 Fische)

1. Allgemeine Hinweise

Der Steckerlfischgrill darf aus Sicherheitsgründen nicht für von der Bedienungsanleitung abweichende Applikationen eingesetzt werden.

2. Produktbeschreibung

Der Steckerlfischgrill ist nur geeignet, eingerichtet und bestimmt zum Grillen von Grillgut wie Fischen und anderem Grillgut wie z.B. Fleisch und Würstchen auf den optional bestellbaren Grillaufsatz.

Die Einzelteile des Steckerlfischgrills sind aus Edelstahl und von daher sehr robust und beständig gegen Hitze, was jedoch nicht bedeutet, dass der Steckerlfischgrill in jedem Temperaturbereich hitzebeständig ist.

Insbesondere in Temperaturbereichen die den optimalen Temperaturbereich (ca. 250°C – 300°C) um mehr als 10% übersteigen, können auch irreversible Schädigungen an dem Steckerlfischgrill entstehen.

Mit dem Steckerlfischgrill können Fische, insbesondere Makrelen, Forellen oder andere Fische gegrillt und/oder gegart und/oder geräuchert werden.

Für andere Grillgüter ist der Steckerlfischgrill nicht konzipiert und auch nicht geeignet!

Maßnahmen vor dem Gebrauch

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Folien, Kartonagen, etc.) vollständig von dem Grillgerät und dessen Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen den Grill ohne Grillgut zu befeuern um eventuelle Rückstände (Öl, Schmiermittel, etc.), welche im Material oder durch die Bearbeitung enthalten sein können, auszubrennen.

Der Grill ist ausschließlich mit den beiden mitgelieferten Kohlenwannen zu betreiben!!!

4. Sicherheitshinweise

Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen Sie daher vor Inbetriebnahme des Steckerlfischgrills alle in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise genau durch.

- Verwenden Sie für den Steckerlfischgrill nur Holzkohle oder Grillbriketts.
- Kinder dürfen den Steckerlfischgrill **nicht** benutzen.
- Tragen Sie beim Verstellen der Fischspieße geeignete Grillhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Aufnehmen der Fischspieße geeignete Grillhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tragen Sie beim Abnehmen der Fische geeignete Grillhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie während des Grillvorgangs einen geeigneten Abstand um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie den Steckerlfischgrill reinigen oder transportieren.

ACHTUNG!!!

Die Fischspieße sind ausschließlich zum Grillen von Fischen geeignet und dürfen nicht als Hieb- oder Stoßwaffe verwendet werden!!!

6. Reinigung und Unterhalt

Nach dem Grillen mit dem Steckerlfischgrill werden Gebrauchspuren vorhanden sein.

Um diese Rückstände zu entfernen, muss der Steckerlfischgrill in seine Einzelteile zerlegt werden.

Reinigen Sie die verschiedenen Einzelteile mit Hilfe eines geeigneten Grillreinigers und einem Kunststoffschwamm (handelsüblicher Spülschwamm).

Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein Reinigungsvlies, welches besonders für Edelstahl geeignet ist, verwendet werden.

Um die Holzgriffe der Fischspieße möglichst lange zu erhalten, empfehlen wir diese mindestens einmal jährlich mit einem geeigneten Holzöl zu behandeln.

Diese Bedienungsanleitung sollte vom Benutzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

7. Urheberrecht

Alle Rechte an dieser Bedienungsanleitung liegen bei der Firma

**Edelstahl Frei
Sebastian Frei
Hintere Krankenhausstraße 13a
93449 Waldmünchen**

Die vorliegende Bedienungsanleitung darf weder ganz noch auszugsweise ohne die schriftliche Genehmigung der Firma Edelstahl Frei reproduziert, übertragen, umgeschrieben oder in eine andere Sprache übersetzt werden. Das Handbuch wurde mit Sorgfalt erstellt und alle erdenklichen Maßnahmen getroffen, um die Richtigkeit der vorliegenden Produktdokumentation zu gewährleisten. Da jedoch ständig Verbesserungen an dem Produkt vorgenommen werden, behält sich die Firma Edelstahl Frei das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen und Korrekturen vorzunehmen.