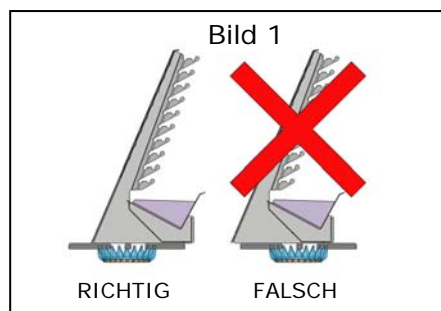




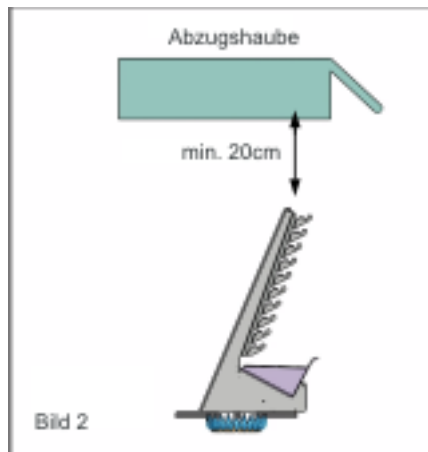
# der fleischspiessmacher

## Family Barbecue Bedienungsanleitung

1. Das Gerät vor dem Gebrauch gründlich waschen.
2. Einen Gasbrenner mit einem Durchmesser von 8cm verwenden.
3. Die untere Öffnung des Gerätes wie im Bild 1 auf dem Gasbrenner platzieren.



4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil auf dem Topfträger steht (wenn nötig nutzen Sie zusätzliche Topfträger, die im Einzelhandel erhältlich sind)
5. Stellen Sie sicher, dass der obere Rand des Geräts mindestens 20 cm von der Abzugshaube entfernt ist. Insbesondere wenn die Front der Abzugshaube Materialien aus Holz oder Kunststoff enthält (Bild 2).



6. Füllen Sie 4 Esslöffel Wasser im abnehmbaren Tropfbehälter ein.
7. Heizen Sie das Gerät vor dem Gebrauch 2 Minuten ein.
8. Hängen Sie die Fleischspieße in den inneren Halterungen ein.
9. Hängen Sie die Würste oder anderes Grillgut in den Äußeren Halterungen ein. Nutzen Sie dafür die beigelegten Eisenspieße oder 2 Holzspieße pro Wurst, damit sich diese beim Grillen nicht dreht.

10. Den Gasbrenner auf halbe Flamme stellen. Die Grillzeiten sind wie folgt:
  - 5-6 Minuten für Spieße
  - 15-20 Minuten für WürsteWenn das Grillgut vor diesen Zeiten fertig ist oder das untere Grillgut vor dem oberen fertig ist, dann ist die Flamme zu hoch und das Gerät kann rauchen. Wenn das Grillgut nach den o.g. Zeiten fertig ist oder das obere Grillgut vor dem unteren fertig ist, dann ist die Flamme zu niedrig.
11. Wenn Sie nicht die Ganze Fläche des Gerätes zum Grillen nutzen, dann bestücken Sie bitte von oben nach unten.
12. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist bevor Sie es vom Gasherd nehmen. Sie können das Gerät in der Geschirrspülmaschine reinigen.
13. Es ist normal, dass nach dem Gebrauch die Edelstahlfarbe dunkler wird.
14. Sollten Sie das Gerät im Freien unter Verwendung eines Gas-Campingkochers benutzen, sind die entsprechenden Vorschriften zu beachten.
15. Das Gerät ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren und darf von Kindern nicht genutzt werden.

Wir empfehlen Ihnen bei Bedarf die mitgelieferten Spieße in der unten gezeigten Form zu verbiegen. Dadurch kann sich die Wurst während des Grillens nicht drehen.



Sie haben noch Fragen zum Gerät?

Bitte wenden Sie sich an:

Stefanos Perdikaris - Dünnwalder Mauspfad 341 - 51069 Köln  
Tel.: 0221 – 9624550 / eMail: [info@der-fleischspiess-macher.de](mailto:info@der-fleischspiess-macher.de)