Warnhinweise für den Betrieb Ihres Gastrobräters

Unbedingt zu beachten !!!

Dichtigkeitsprüfung

Vor Inbetriebnahme ist unbedingt eine Dichtigkeitsprüfung der Gasarmaturen (Schlauchanschlüsse + Regler) mit Hilfe eines Lecksprays oder Seifenlauge durchzuführen.

Hitzestau

Vermeiden Sie unbedingt einen Hitzestau innerhalb des Gerätes, da ansonsten die Thermofühler und Magnetspulen der Gashähne ausfallen könnten (Die Brennerrohre halten dann keine Flamme mehr).

- keine Alufolie bei Rostbetrieb verwenden
- Grillrost nicht mit zuviel Grillgut belegen (heiße Luft sollte nach oben entweichen können)
- bei Pfannenbetrieb unbedingt die Fettauffangwanne aus dem Gerät herausnehmen, bei Pfanne-/Rostbetrieb (halb Pfanne/halb Rost) Fettauffangwanne im Gerät belassen.

Verbrennungs- und Spritzgefahr

- bei Benutzung der Bräterpfanne kann es zu Fettspritzern kommen
- das Gehäuse während des Betriebes nur mit feuerfesten Handschuhen berühren

Pflege der Bräterpfanne

- Die Bräterpfanne gleichmäßig bei geringer Wärmezufuhr erhitzen, da ansonsten Verzugsgefahr der Pfanne besteht.
- Nach Gebrauch ist die Pfanne sofort zu reinigen und unbedingt **einzuölen** (Pflanzenöl), da ansonsten akute **Rostgefahr** besteht.

Fettbrandgefahr

- Füllen Sie die Fettauffangwanne mit Wasser um das heraustropfende Fett zu binden und somit die Gefahr eines Fettbrandes auszuschließen.
- Den Wasserstand regelmäßig kontrollieren!

Brandgefahr

- Das Gerät ist auf einem nicht brennbaren Untergrund zu betreiben.