Schneider Grillgeräte GmbH & Co. KG
Auf der Idar 21
55743 Idar-Oberstein
Tel.: 06781-563463
Fax: 06781-563473
Email: info@schneider-grillgeraete.de
Homepage: www.schneider-grillgeraete.de

Allgemeine Produktsicherheitshinweise

- Die Benutzung der Grills, Feuerschalen ist ausschließlich im Freien erlaubt!
- Achten Sie darauf beim Grillen bzw. Feuermachen einen Sicherheitsabstand von mindestens 3 Metern zu brennbaren Stoffen einzuhalten!
- Ein sicherer Stand auf einem ebenen und brandsicheren Untergrund muss gewährleistet werden!
- Bei Wind besteht erhöhte Brandgefahr durch starken Funkenflug. Bitte vermeiden Sie es bei schlechten Wetterverhältnissen zu grillen oder die Feuerschalen bzw. Feuerkörbe zu befeuern.
- Alle Grillgeräte dürfen ausschließlich zum Grillen genutzt werden und nicht für andere Zwecke gebraucht werden.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus oder andere Brennflüssigkeiten zum Anzünden des Grillfeuers. Nutzen Sie ausschließlich zugelassene Grillanzünder.
- Das Verstellen des Grillgeräts ist im stark erhitzten Zustand untersagt.
- Schützen Sie sich mit Grillschürzen und Grillhandschuhen vor der extremen Hitze der Grillgeräte. Bestimmte Teile der Geräte werden sehr heiß und es besteht Verbrennungsgefahr!
- Treffen Sie vorbeugende Schutzmaßnahmen zum Löschen eines Brandes z.B. durch Ersticken mit einer brandfesten Decke oder einem Feuerlöscher.
- Halten Sie Kinder vom Grillfeuer fern!
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel im Feuer hängt.
- Bei der Verwendung von Grillzubehör wie z.B. Grillspießen, Grillgabeln, Wendeklauen u.s.w. besteht Verletzungsgefahr. Wir bitten um vorsichtigen Umgang.
- Bitte beachten Sie unbedingt die Angaben zur maximalen Tragkraft bei Spießen und Kurbeln von Schwenkgrills. Sichern Sie Ihren Schwenkgrill immer mit der Sicherheitswippe der Kurbel, damit Ihr Grillgut nicht in das Grillfeuer stürzen kann.
- Prüfen Sie die Gasschläuche der Hockerkocher und Ringbrenner regelmäßig auf Dichtigkeit.

Schneider Grillgeräte GmbH & Co. KG
Auf der Idar 21
55743 Idar-Oberstein
Tel.: 06781-563463
Fax: 06781-563473
Email: info@schneider-grillgeraete.de
Homepage: www.schneider-grillgeraete.de

Pflegehinweise für Edelstahl

- Eingebrannte Grillroste lassen sich gut einweichen, indem man diese in Zeitungspapier einwickelt und das Zeitungspapier mit Wasser übergießt, bis es komplett durchnässt ist. Jetzt einfach 24 Stunden einweichen lassen und den Rost einfach säubern.

- Reinigen Sie Ihren Grill bzw. Grillrost niemals mit hochkonzentrierten Reinigungsmitteln. Nutzen Sie unsere Grillschaber oder Edelstahlbürsten. Bei hartnäckigen Verschmutzungen darf gerne warmes Wasser mit Spülmittel oder alternativ die Spülmaschine genutzt werden.

- Bringen Sie Ihr Edelstahlgerät niemals mit Eisen in Verbindung. Durch das Eisen kann Abrieb entstehen, der mit der Zeit oberflächliche Verfärbungen oder Rost bilden könnte.

- Bei oberflächlichem Flugrost oder Eisenabrieb behandeln Sie die infizierte Stelle mit Zitronensaft oder mit einer Paste gemischt aus Essig und etwas Backpulver und reiben diese mit einer Bürste oder einem Schwamm ab. Bei hartnäckigen Stellen können Sie auch ein feines Schleifpapier oder Schleifvlies zur Vorbehandlung nehmen. Wichtig ist, dass Sie immer in Schleifrichtung des Edelstahls schleifen und anschließend ein Edelstahlpflegespray mit einem weichen Tuch einreiben.

- Eine dauerhafte Verfärbung der Edelstahlgrills oder Feuerschalen ist ganz normal. Hierbei handelt es sich um Anlauffarben, die keinen Einfluss auf die Funktion des Grillgeräts haben.

- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus oder andere Brennflüssigkeiten zum Anzünden des Grillfeuers. Nutzen Sie ausschließlich zugelassene Grillanzünder.

- Kühlen Sie ein heißes Edelstahlgerät niemals mit Wasser ab.