



Anleitung **firestar** Fettschutzpfanne | g71012 - g82012- g83012– g84012

Die **Edelstahl-Fettschutzpfanne von firestar** ist ein wichtiges Zubehör für Ihren Gartenkamin, das hilft, herabtropfendes Fett und Flüssigkeiten aufzufangen. Dadurch schützt sie den Kamin vor Verschmutzungen und erleichtert die Reinigung.

Anleitung zur Verwendung der Fettschutzpfanne

Vorbereitung:

- Reinigen Sie die Fettschutzpfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, bevor Sie sie einsetzen.

Einsetzen der Fettschutzpfanne:

- Platzieren Sie die Fettschutzpfanne in der dafür vorgesehenen Halterung im Kamin. Stellen Sie sicher, dass sie fest und stabil sitzt.
- Achten Sie darauf, dass die Pfanne unter dem Grillrost ausgerichtet ist, um Fett und Flüssigkeiten effektiv aufzufangen.

Während des Grillens:

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich zu viel Fett oder Flüssigkeit in der Pfanne gesammelt hat, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Fettschutzpfanne vorsichtig, wenn sie voll ist, und entsorgen Sie den Inhalt sachgerecht.

Nach dem Grillen:

- Lassen Sie die Fettschutzpfanne abkühlen, bevor Sie sie entnehmen.
- Reinigen Sie die Pfanne gemäß den Pflegehinweisen.

Sicherheitshinweise

Hitze:

- Die Fettschutzpfanne wird während des Betriebs des Kamins sehr heiß. Berühren Sie sie nur mit hitzebeständigen Grillhandschuhen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Überfüllung:

- Überprüfen Sie regelmäßig den Füllstand der Fettschutzpfanne, um ein Überlaufen und damit ein mögliches Fettbrandrisiko zu verhindern.

Stabilität:

- Stellen Sie sicher, dass die Fettschutzpfanne sicher und gerade im Kamin sitzt, um ein Verrutschen oder Kippen zu vermeiden.

Entsorgung von Fett:

- Entsorgen Sie Fett und Flüssigkeiten umweltgerecht. Gießen Sie diese niemals in den Abfluss, da sie Verstopfungen verursachen können.

Kinder und Haustiere:

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Kamin und der Fettschutzpfanne fern, um Unfälle zu vermeiden.

Pflegehinweise

Reinigung nach Gebrauch:

- Reinigen Sie die Fettschutzpfanne nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Rückständen einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die Edelstahloberfläche nicht zu zerkratzen.

Spülmaschinentauglichkeit:

- Die Edelstahl-Fettschutzpfanne ist spülmaschinengeeignet. Beachten Sie jedoch, dass stark fettige Rückstände vorab entfernt werden sollten.

Trocknen:

- Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.

Pflege des Edelstahls:

- Polieren Sie die Pfanne gelegentlich mit einem Edelstahlpflegemittel, um ihren Glanz zu erhalten und Ablagerungen zu vermeiden.

Aufbewahrung:

- Bewahren Sie die Fettschutzpfanne an einem trockenen und sauberen Ort auf, wenn sie nicht verwendet wird.

Mit diesen Hinweisen nutzen Sie Ihre Edelstahl-Fettschutzpfanne von **firestar** sicher und sorgen dafür, dass sie Ihnen lange Zeit gute Dienste leistet.



Instructions *firestar* grease protection pan | g71012 - g82012- g83012– g84012

The **stainless steel grease protection pan from *firestar*** is an important accessory for your garden fireplace that helps to catch dripping grease and liquids. This protects the fireplace from dirt and makes cleaning easier.

Instructions for using the grease protection pan

Preparation:

Clean the grease protection pan with warm water and a mild detergent before using it for the first time.
Dry the pan thoroughly before inserting it.

Inserting the grease protection pan:

Place the grease protection pan in the holder provided in the fireplace. Make sure it fits firmly and stably.
Make sure the pan is aligned under the grill grate to effectively catch grease and liquids.

During grilling:

Check regularly to see if too much fat or liquid has accumulated in the pan to avoid overflowing.
Carefully remove the grease protection pan when it is full and dispose of the contents properly.

After grilling:

Allow the grease protection pan to cool before removing it.
Clean the pan according to the care instructions.

Safety

Heat:

The grease protection pan gets very hot during the operation of the fireplace. Touch them only with heat-resistant grilling gloves to avoid burns.

Overcrowding:

Check the level of the grease protection pan regularly to prevent overflow and thus a possible risk of grease burn.

Stability:

Make sure that the grease protection pan sits securely and straight in the fireplace to avoid slipping or tipping.

Disposal of grease:

Dispose of grease and liquids in an environmentally friendly manner. Never pour these down the drain as they can cause blockages.

Children and pets:

Keep children and pets away from the hot fireplace and grease pan to avoid accidents.

Care

Cleaning after use:

Clean the grease protection pan with warm water and a mild detergent after each use.
For stubborn residue, use a sponge or soft brush to avoid scratching the stainless steel surface.

Dishwasher safe:

The stainless steel grease protection pan is dishwasher safe. However, please note that very greasy residues should be removed in advance.

Dry:

After cleaning, dry the pan thoroughly to prevent water stains and corrosion.

Care of the stainless steel:

Polish the pan occasionally with a stainless steel conditioner to maintain its shine and prevent build-up.

Storage:

Store the grease protection pan in a dry and clean place when not in use.

With these tips, you can use your stainless steel grease protection pan from *firestar* safely and ensure that it will serve you well for a long time.