



Anleitung **firestar Grillspieße mit Zahnradmechanismus | g71028 - g82028 - g83028 – g84028**

Die **firestar Grillspieße mit Zahnradmechanismus** sind eine hochwertige Ergänzung für Ihren Buschbeck Gartenkamin und ermöglichen ein gleichmäßiges Grillen Ihrer Speisen.

Anleitung zur Verwendung:

Vorbereitung:

- Stellen Sie sicher, dass der Gartenkamin stabil und auf einer feuerfesten Unterlage positioniert ist.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile der Grillspieße sauber und unbeschädigt sind.

Montage der Grillspieße:

- Setzen Sie die Grillspieße in die dafür vorgesehenen Halterungen des Gartenkamins ein.
- Achten Sie darauf, dass der Zahnradmechanismus korrekt einrastet, um ein gleichmäßiges Drehen zu gewährleisten.

Bestücken der Spieße:

- Schneiden Sie die gewünschten Lebensmittel in gleichmäßige Stücke und stecken Sie sie auf die Spieße.
- Verteilen Sie das Grillgut gleichmäßig, um ein ausgewogenes Garen zu ermöglichen.

Grillen:

- Entzünden Sie das Feuer im Gartenkamin und lassen Sie es auf die gewünschte Grilltemperatur kommen.
- Platzieren Sie die bestückten Spieße über der Glut.
- Nutzen Sie den Zahnradmechanismus, um die Spieße regelmäßig zu drehen und ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Nach dem Grillen:

- Entfernen Sie die Spieße vorsichtig aus dem Kamin und lassen Sie sie abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillspieße gründlich; **nicht für Geschirrspüler geeignet!**

Sicherheitshinweise für die Nutzung der Grillspieße:

Spitze Enden:

- Die Grillspieße sind an den Enden sehr spitz, um das Grillgut leicht aufspießen zu können. Achten Sie darauf, diese mit Vorsicht zu handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.

Kindersicherheit:

- Halten Sie die Grillspieße von Kindern fern. Sie sind kein Spielzeug und können bei unsachgemäßer Handhabung gefährlich sein.

Transport und Lagerung:

- Bewahren Sie die Spieße sicher auf, vorzugsweise in einer schützenden Hülle oder einem Behälter, um Unfälle zu verhindern.

Hitzegefahr:

- Während des Grillens werden die Spieße sehr heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um sie zu berühren oder zu bewegen.

Stabilität und Balance:

- Achten Sie darauf, dass die Grillspieße gleichmäßig beladen sind, um ein Kippen oder Verdrehen zu vermeiden. Dies reduziert das Risiko, dass heißes Grillgut herunterfällt.

Nach dem Grillen:

- Lassen Sie die Spieße nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder wegräumen.

Reinigung:

- Reinigen Sie die Spieße gründlich, um Bakterien oder Rückstände zu entfernen. Unsachgemäße Reinigung kann gesundheitsschädlich sein.



Instructions **firestar barbecue skewers with gear mechanism | g71028 - g82028 - g83028 - g84028**

The **firestar barbecue skewers with gear mechanism** are a high-quality addition to your Buschbeck garden fireplace and allow your food to be grilled evenly.

Instructions for use:

Preparation:

- Make sure the garden fireplace is stable and positioned on a fireproof surface.
- Check that all parts of the barbecue skewers are clean and undamaged.

Installation of the barbecue skewers:

- Place the barbecue skewers in the garden fireplace holders provided for this purpose.
- Make sure that the gear mechanism engages correctly to ensure smooth turning.

Loading the skewers:

- Cut the desired foods into even pieces and put them on the skewers.
- Spread the food evenly to allow for balanced cooking.

Grill:

- Light the fire in the garden fireplace and let it come to the desired grill temperature.
- Place the stocked skewers over the embers.
- Use the gear mechanism to rotate the skewers regularly and achieve even cooking.

After grilling:

- Carefully remove the skewers from the fireplace and let them cool.
- Clean the barbecue skewers thoroughly; **not suitable for dishwashers!**

Safety instructions for the use of the barbecue skewers:

Pointed Ends:

- The barbecue skewers are very pointed at the ends to make it easy to skewer the food. Be sure to handle these with caution to avoid injury.

Child:

- Keep the barbecue skewers away from children. They are not toys and can be dangerous if handled improperly.

Transport and storage:

- Store the skewers safely, preferably in a protective case or container to prevent accidents.

Heat hazard:

- During grilling, the skewers get very hot. Use heat-resistant grilling gloves to touch or move them.

Stability and balance:

- Make sure that the barbecue skewers are evenly loaded to avoid tipping or twisting. This reduces the risk of hot food falling off.

After grilling:

- Allow the skewers to cool completely after use before cleaning or putting them away.

Cleaning:

- Clean the skewers thoroughly to remove any bacteria or residue. Improper cleaning can be harmful to health.