



Distributed by:
Esschert Design BV
Euregioweg 225
NL-7532SM Enschede
www.esschertdesign.com

Art. nr. FF536

Designed in Holland

Made in China



2 - 1 FIRE BOWL WITH BBQ

Feuerschale mit BBQ | Boule de feu avec BBQ
Vuurschaal met BBQ | Cuenco de fuego con barbacoa
Vasca per il fuoco con barbecue | Bålfa med grill



EN - WARNING!

Read the instructions carefully before use and keep it for future reference. Please follow the rules of the landowner. Do not light a fire in a dry forest, park or gardens during hot weather and drought, and confirm well in advance when and where you can make a campfire. Never leave a lit barbecue unattended. WARNING! Keep children and pets away. Remove all decoration and packaging before use. Place the BBQ on a safe, level and heat-resistant surface. Make sure it is out of reach of decorations, combustible materials, furniture and other easily flammable objects. CAUTION! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

ATTENTION! This article will become very hot, do not move it during operation. Be careful when using the grill grid over a barbecue or open fire, it gets extremely hot! Use heat-resistant gloves if you want to move or remove the grid while it is still hot. Extinguish the fire if flame becomes enlarged or gives off excessive smoke, cover the item with a large fire blanket. Do not blow out or use water to extinguish. Do not use indoors! CARBON MONOXIDE HAZARD. Burning charcoal indoors can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odour. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents."

LIGHTING THE BARBECUE: Fully assemble the barbecue. Remove the barbecue grill and place a small quantity of charcoal into the barbecue and light in accordance with the instructions on the charcoal packaging. Place a 3.5 to 5.5 cm thick layer of sand in the fire bowl and place the charcoal on top. Fill the barbecue with a maximum of 1.5 kg of charcoal. When using barbecue for the first time allow the charcoal to remain red hot for at least 30 minutes before cooking. Add more charcoal for cooking. Do not overcrowd the grill. Put the barbecue grid on and wait about 20-30 minutes until the charcoal is covered with a layer of ash before you start cooking.

REMOVING THE ASH: Let the grill and the ash cool down completely before emptying the grill. Remove the barbecue grid before lifting the grill and place the ashes in a suitable container. Care and maintenance of the barbecue grid: Clean thoroughly after use with a wire brush and warm water. Dry thoroughly and oil metal parts with vegetable oil before storage.

BEMÆRK! Denne produkt bliver meget varmt. Må ikke flyttes under brug. Vær omhyggelig, når der benyttes grillrist på grill eller åben ild. Den bliver ekstremt varm! Benyt varmebestandige handske, hvis grillristen skal flyttes, når den stadig er varm. Sluk ilden med et brandtæppe, hvis flammerne bliver for store, eller hvis der dannes meget røg. Brug aldrig vand til at slukke ilden med, og forsøg aldrig at puste ilden ud. Må ikke anvendes indendørs! KULILTEFARE. Det er livsfarligt at brænde grillkul indendørs. De afgiver kulilte, som man ikke kan lugte. Brænd ALDRIG grillkul indenfor, i biler eller telte.

OPTÆNDING AF GRILL:

Saml grillen helt Fjern grillristen og anbring en lille portion grillkul i risten og tænd op i henhold til vejledningen på grillkul indpakningen Læg et 3,5 til 5,5 cm tykt lag sand i ildskålen, og læg trækullene ovenpå. Fyld grillen med maks. 1,5 kg trækul. Når grillen tages i brug første gang, skal grillkullene være rødglødende i mindst 30 min. før grillning påbegyndes. Tilføj flere grillkul til madlavning. Overfyld ikke. Læg grillristen på og vent 20-30 min. indtil grillkullene er dækket med et lag aske, før grillning påbegyndes.

FJERNELSE AF ASKE:

Lad grill og aske køle helt af, før grillen tømmes. Fjern grillristen før grillen løftes og anbring asken i den rette container. Pleje og vedligehold af grillrist: Rens grundigt efter brug med en stålborste og varmt vand. Tør grundig og olier metaldele med vegetabilsk olie, før grillen stilles væk.

FØDEVARE SIKKERHED: Lad frossent kød to helt op i køleskab, får det tilberedes. Hold kød adskilt fra andre madvarer. Vask altid hænder efter håndtering af rå kød og før spisning. Tør og desinficer overflader, som har været i kontakt med rå kød. Når kød grilles, er det vigtigt, at grillen er meget varm. Placer store og tykke stykker længst væk fra den mest intense varme for at sikre, at kødet grilles jævnt og ikke brænder på. Vend jævnligt. Benyt separate redskaber til håndtering og grillning af rå kød. Eller vask dem grundigt efter hver håndtering. For at kontrollere, om kødet er grillet tilstrækkeligt, skæres der i kødet med et spyd eller en kniv; kødsaften skal være klar. Sørg for at kødet er rygende varmt overalt.

sovraccaricare di cibo la griglia. Posizionare la griglia per barbecue e, prima di iniziare a cucinare, aspettare circa 20-30 minuti fino a quando il carbone non sarà coperto con uno strato di cenere.

RIMUOVERE LA CENERE:

Assicuratevi che la griglia e la cenere si siano completamente raffreddati prima di svuotare il barbecue. Rimuovere la griglia prima di svuotare il barbecue e posizionare la cenere in un contenitore adatto.

CURA E MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA DA BARBECUE

Pulire accuratamente dopo ogni uso con una spazzola con setole in metallo e acqua tiepida. Asciugare accuratamente e oliare le parti in metallo con olio vegetale prima di riporre il tutto.

REGOLE GENERALI PER IL CIBO:

Scongellare accuratamente la carne congelata e il pollame mettendola nel frigorifero prima di cuocerla. Tenere la carne e il pollame crudi separati dal cibo già cotto. Lavare sempre le mani dopo aver toccato carne e pollame crudi e prima di maneggiare cibi cotti. Pulire e disinfettare le superfici che sono state in contatto con carne e pollame crudi. Quando cuocete carne e pollame, siate sicuri che il barbecue sia davvero caldo. Posizionare le porzioni più grandi e spesse lontano dal caldo più intenso in modo da garantire una cottura in profondità senza bruciature e girarle regolarmente.

Utilizzare strumenti per cucina differenti per carne/pollame crudi e per quelli cotti o lavarli accuratamente prima dell'uso su uno e poi sull'altro.

Per controllare se la carne, in particolare il pollame, sia cotta, infilzarla con uno spiedino o forchetta: i succhi dovrebbero uscire liberamente. Assicurarsi che il prodotto sia molto caldo dappertutto.

DK - ADVARSEL!

Gem denne vejledning til fremtidig brug. Følg altid ejerens anvisninger. Tænd aldrig ild i en tør skov, park eller have, når vejret er meget varmt og tørt. Få i god tid bekræftet, hvornår og hvor du kan lave et bål. Lad aldrig en tændt grill være uden opsyn. ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk. Fjern al emballage inden brug. Placer grillen på et sikkert, jævnt og varmebestandigt underlag og sørg for, at der er sikker afstand til dekorationer, brændbare materialer, møbler og andre letantændelige produkter. ADVARSEL! Brug ikke alkohol, benzin eller lignende væsker til optænding eller genoptænding! Benyt kun ildtændere, der opfylder EN 1860-3!

FOOD SAFETY: Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.

Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods. Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry. When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turn regularly. Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between uses. To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.

DE - WARNUNG!

Diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig lesen und für weitere Verwendung aufbewahren. Bitte befolgen Sie die Regeln des Grundstückseigentümers. Entfachen Sie kein Feuer bei Hitze und Dürre in trockenen Wäldern, Parks oder Gärten und informieren Sie sich im Voraus, wann und wo Sie ein Lagerfeuer entfachen dürfen. Lassen Sie einen entzündeten Grill nie unbeaufsichtigt. **WARNHINWEIS!** Kinder und Haustiere von diesem Artikel fernhalten! Entfernen Sie vor Gebrauch sämtliche Dekorations- und Verpackungsmaterialien. Stellen Sie den Grill auf einen sicheren, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass sich dieser außerhalb der Reichweite von Dekorationen, brennbaren Materialien, Möbeln und anderen leicht entflammaren Gegenständen befindet. **WARNHINWEIS!** Keine Brennstoffe wie Benzin, Alkohol oder sonstige flüssige Mittel zum Entzünden oder Wiederaufmachen des Feuers nutzen! Nutzen Sie nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3!

VORSICHT! Dieser Artikel erhitzt sich stark. Während und nach Gebrauch nicht berühren oder versetzen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grillrost über einem Grill oder offenem Feuer verwenden, er wird extrem heiß! Nutzen Sie hitzeresistente Handschuhe, wenn Sie den Rost bewegen oder entfernen wollen, während er noch heiß ist. Löschen Sie das Feuer, wenn die Flamme ungewöhnlich groß wird oder sich übermäßiger Rauch bildet, indem Sie den Artikel mit einer Löschdecke abdecken. Die Flammen nicht ausblasen oder mit Wasser löschen. Nicht in geschlossenen Räumen benutzen! **KÖHLENMONOXID-GEFAHR.** Holzkohle in Innenräumen zu verbrennen, kann tödlich sein. Es entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist. Verbrennen Sie Holzkohle NIEMALS in Innenräumen, Fahrzeugen oder Zelten.

DEN GRILL ENTZÜNDEN:

Setzen Sie den Grill vollständig zusammen. Entfernen Sie den Grillrost und geben Sie eine kleine Menge Holzkohle in den Grill. Entzünden Sie sie gemäß der Anleitung auf der Grillkohleverpackung. Geben Sie eine 3,5 bis 5,5 cm dicke Sandschicht in die Feuerschale und platzieren Sie darauf die Holzkohle. Befüllen Sie den Grill mit maximal 1,5 kg Holzkohle. Beim ersten Gebrauch eines Grills lassen Sie Kohle für mindestens 30 Minuten rot glühen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Geben Sie weitere Kohle zum Garen hinzu. Überfüllen Sie den Grill nicht. Legen Sie den Grillrost auf, und warten Sie etwa 20-30 Minuten bis die Grillkohle mit einer Schicht Asche bedeckt ist, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

ENTFERNEN DER ASCH:

Lassen Sie den Grill und die Asche vollständig auskühlen, bevor Sie den Grill leeren. Entfernen Sie den Grillrost, bevor Sie den Grill anheben und die Asche in einen geeigneten Behälter füllen. Pflege und Wartung des Grillrosts: Nach Gebrauch gründlich mit einer Drahtbürste und warmem Wasser reinigen. Trocknen Sie den Rost gründlich ab und reiben Sie die Metallteile vor dem Aufbewahren mit Pflanzenöl ein.

NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT:

Tauen Sie Fleisch und Geflügel vor der Zubereitung vollständig im Kühlschrank auf. Halten Sie rohes Fleisch und Geflügel von fertigen Speisen getrennt. Waschen Sie sich nach dem Berühren von rohem Fleisch und Geflügel die Hände, bevor Sie fertige Speisen berühren. Wischen Sie Oberflächen, die in Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel gewesen sind, ab, und desinfizieren Sie sie. Wenn Sie Fleisch und Geflügel grillen, stellen Sie sicher, dass der Grill wirklich heiß ist. Legen Sie die größeren, dickeren Stücke am weitesten von der intensivsten Hitze weg, um ein gründliches Durchgaren ohne Verkohlen sicherzustellen. Drehen Sie die Stücke regelmäßig. Nutzen Sie separate Werkzeuge beim Berühren von rohem Fleisch/Geflügel und durchgegartem Essen auf dem Grill, oder waschen Sie sie dazwischen gründlich. Um zu prüfen, ob Fleisch und insbesondere Geflügel durchgegart ist, stechen Sie mit einem Spieß oder einer Gabel in das Fleisch; der Fleischsaft sollte klar austreten. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch durch und durch kochend heiß ist.

FR - ATTENTION!

Veillez lire attentivement les instructions avant utilisation et conservez les pour de futures manipulations. Veillez suivre les règles du propriétaire foncier. N'allumez pas de feu dans une forêt sèche, un parc ou un jardin par temps chaud et par temps sec, et renseignez-vous bien à l'avance quand et où vous

usos. Para comprobar si la carne, especialmente la de ave, está cocida, pinche la carne con una brocheta. o tenedor los jugos deben salir claros. Asegúrese de que el producto esté completamente caliente.

IT - ATTENZIONE!

Leggere le istruzioni con cura prima dell'uso e conservarle per un uso futuro. Per favore seguire le direttive del proprietario del terreno. Non accendere un fuoco in una foresta secca, parco o giardino durante la stagione calda e siccità. Siate sicuri prima di iniziare quando e dove potete accendere un fuoco da campo. Non lasciare mai un barbecue acceso incustodito. AVVISI! Tenere lontano dalla portata di bambini e animali. Rimuovere tutte le protezioni e gli imballi prima dell'utilizzo. Posizionare il barbecue all'esterno, in un luogo sicuro, su di una superficie resistente al calore. Siate sicuri che sia lontano da decorazioni, materiali infiammabili, mobili e altri oggetti facilmente infiammabili. ATTENZIONE! non utilizzare alcool, petrolio od altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il fuoco. Utilizzare solo accendifuoco che seguano la direttiva EN-1860-3!

ATTENZIONE! la superficie esterna diverrà molto calda, non spostarla quando è in funzione. Fare attenzione quando si usa la griglia su un barbecue o un fuoco da campo, diventa estremamente calda! Utilizzare guanti resistenti al calore se volete muovere o rimuovere la griglia quando è ancora molto calda.

Spegnerne il fuoco se le fiamme si allargano troppo o se viene prodotto troppo fumo, coprendo con una coperta antifuoco. Non soffiare o utilizzare acqua per spegnere il fuoco. Non usare in luoghi chiusi!

RISCHIO DI MONOSSIDO DI CARBONIO. Accendere il carbone al chiuso può uccidere in quanto genera monossido di carbonio che non ha odore. Non accendere MAI carboni o carbonella all'interno di case, veicoli o tende.

ACCENSIONE DEL BARBECUE:

Assemblare completamente il barbecue. Rimuovere la griglia, posizionare una piccola quantità di carbone all'interno del barbecue e accenderlo seguendo le istruzioni presenti nella confezione del carbone. Nella camera di combustione, collocare uno strato di sabbia dello spessore di 3,5-5,5 cm e posizionarvi sopra la carbonella. Riempire il barbecue con un massimo di 1,5 kg di carbonella. Quando utilizzate il barbecue per la prima volta, lasciate rimanere il carbone ardente per almeno 30 minuti prima di procedere alla cottura del cibo. Aggiungete più carbone per la cottura. Non

¡ATENCIÓN! Este artículo se calentará mucho, no lo mueva durante su funcionamiento. Tenga cuidado al usar la rejilla de la parrilla sobre una barbacoa o fuego abierto, hace mucho calor Use guantes resistentes al calor si desea mover o quitar la rejilla mientras aún está caliente.

Apague el fuego si las llamas se agrandan o producen humo; cubra el artículo con una manta grande a prueba de fuego. No sople las llamas ni las apague con agua. ¡No lo utilice en el interior! PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO. Quemar carbón en interiores puede matarlo. Emite carbono monóxido, que no tiene olor. NUNCA queme carbón dentro de casas, vehículos o carpas.

ENCIENDENDO LA BARBACOA

Monte totalmente la barbacoa. Retire la parrilla de la barbacoa y coloque una pequeña cantidad de carbón en la barbacoa y Encienda de acuerdo con las instrucciones del paquete de carbón. Coloque una capa de arena de 3,5 a 5,5 cm de espesor en el recipiente para el fuego y coloque el carbón encima. Llene la barbacoa con un máximo de 1,5 kg de carbón. Cuando utilice la barbacoa por primera vez, deje que el carbón permanezca al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar. Agregue más carbón para cocinar. No abarrote la parrilla. Coloca la rejilla de la barbacoa y espera unos 20-30 minutos hasta que el carbón esté cubierto con una capa de ceniza antes de empezar a cocinar.

SACAR LA CENIZA

Deje que la parrilla y la ceniza se enfrien por completo antes de vaciar la parrilla. Retire la rejilla de la barbacoa antes de levantar la parrilla y coloque las cenizas en un recipiente adecuado. Cuidado y mantenimiento de la parrilla de la barbacoa: Limpiar a fondo después de su uso con un cepillo de alambre y agua tibia. Seque bien y engrase las partes metálicas con aceite vegetal antes de almacenarla

SEGURIDAD ALIMENTICIA:

Descongele completamente las carnes y aves congeladas en el refrigerador antes Cocinando. Mantenga las carnes y aves crudas separadas de los alimentos cocidos. Lávese siempre las manos después de manipular carnes y aves crudas, antes de manipular cualquier comer alimentos. Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carnes y aves crudas. Cuando cocine carne y aves a la parrilla, asegúrese de que la parrilla esté muy caliente. Colocar el porciones más grandes y gruesas más alejadas del calor más intenso para garantizar una completa cocinar sin quemar y dar la vuelta con regularidad. Use utensilios separados para manipular carnes / aves crudas y alimentos cocidos en la barbacoa, o lávelos bien entre

pouvez faire un feu de camp. Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.

ATTENTION! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Retirez tous les emballages et les décorations avant utilisation. Placez le barbecue sur une surface plane, sûre et résistante au feu. Assurez-vous qu'il est hors de portée de matériaux inflammables, meubles, décoration et tout autre objet facilement inflammable.

ATTENTION! N'utilisez pas d'essence, de pétrole ou tout autre liquide similaire pour allumer ou raviver votre feu! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3!

ATTENTION! Ce produit devient très chaud, ne pas manipuler ou déplacer pendant son utilisation. Faites attention lorsque vous utilisez la grille au dessus d'un barbecue ou d'un feu ouvert, elle devient extrêmement chaude Utilisez des gants résistants à la chaleur si vous voulez bouger le barbecue, la grille ou retirer la grille lorsqu'elle est encore chaude. Eteindre le feu si les flammes deviennent trop importantes ou s'il dégage une fumée excessive, en utilisant une couverture résistante au feu. Ne pas souffler ou utiliser de l'eau pour éteindre. Ne pas utiliser à l'intérieur! RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE. Brûler du charbon de bois à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur. NE JAMAIS brûler du charbon de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules ou des tentes.

ALLUMEZ LE BARBECUE : Assemblez complètement le barbecue. Retirer la grille du barbecue et mettre une petite quantité de charbon dans le barbecue et allumez en suivant les instructions inscrites sur l'emballage du charbon de bois Mettez une couche de sable de 3,5 à 5,5 cm d'épaisseur dans le bac à feu et placez le charbon de bois dessus. Remplissez le barbecue avec 1,5 kg de charbon de bois au maximum. Lorsque vous utilisez le barbecue pour la première fois, laissez le charbon rester rouge au moins pendant 30mn avant la cuisson Ajouter plus de charbon de bois pour cuisiner. Ne surchargez pas la grille Mettre la grille du barbecue et attendre environ 20 à 30 minutes que le charbon soit couvert d'une couche de cendre avant de commencer à cuisiner

SECURITE ALIMENTAIRE : Bien décongeler la viande et la volaille congelées au réfrigérateur avant cuisson. Séparer la viande crue et la volaille des aliments cuits Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues avant de les manipuler et de manger les aliments Essayez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec la viande crue et la volaille Lorsque vous cuisinez au bbq

la viande et la volaille, assurez vous que le barbecue soit vraiment chaud. Placez les portions les plus grandes et les plus épaisses loin de la chaleur intense pour une cuisson sans brûlure et tournez régulièrement. Utilisez des ustensiles différents lorsque vous manipulez de la viande crue/volaïlle, et la nourriture cuisinée sur le barbecue ou alors, lavez les soigneusement entre chaque utilisation. Pour vous assurer que la viande, et particulièrement, la volaille, est cuite, percer la chair avec une brochette ou une fourchette ; le jus doit être clair. S'assurer que le produit est bien chaud.

NL - WAARSCHUWING!

Lees deze handleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Volg de regels van de landeigenaar. Steek bij warm en droog weer geen vuur aan in een droog bos, park of tuin en bevestig ruim van tevoren wanneer en waar u een kampvuur kunt maken. Laat een brandende barbecue nooit onbeheerd achter.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van dit artikel.

Verwijder alle decoratie en verpakkingsmateriaal voor gebruik. Plaats de bbq op een geschikte, veilige, rechte en hittebestendige oppervlakte. Zorg er voor dat het buiten het bereik van versieringen, brandbare materialen, meubels en andere licht ontvlambare artikelen staat. LET OP! Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistoffen voor aansteken of opnieuw aansteken van het vuur! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

LET OP! Dit artikel zal zeer heet worden, niet bewegen en/of aanraken tijdens het gebruik. Wees voorzichtig wanneer u het grillrooster boven een barbecue of open vuur gebruikt, het wordt extreem heet! Gebruik hittebestendige handschoenen als u het rooster wilt verplaatsen of verwijderen wanneer het nog heet is. Blus het vuur indien de vlam te groot is, bedek het artikel met een blusdeken. Niet uitblazen en gebruik hierbij geen water. Dit artikel NIET binnen gebruiken! GEVAAR VOOR KOOLMONOXIDE. Het verbranden van houtskool binnenshuis kan dodelijk zijn. Het produceert koolmonoxide, dat reukloos is. Verbrand NOOIT houtskool binnenshuis, in voertuigen of in tenten.

HET AANSTEKEN VAN DE BARBECUE: Monteer de barbecue volledig. Verwijder het barbecuerooster en doe een kleine hoeveelheid houtskool in de barbecue. Steek deze aan volgens de aanwijzingen op de verpakking van de houtskool. Leg een 3,5 tot 5,5 cm dikke laag zand in de vuurschaal en leg de houtskool erop. Vul de barbecue met maximaal 1,5 kg houtskool. Wanneer de barbecue voor het eerst wordt gebruikt, laat

de houtskool minstens 30 minuten roodgloeiend branden voor dat er wordt gekookt. Voeg meer houtskool toe om te koken. Zet de grill niet te vol. Plaats het rooster van de barbecue terug en wacht ongeveer 20-30 minuten tot de houtskool bedekt is met een laagje as. Hierna kan het koken beginnen.

HET VERWIJDEREN VAN DE AS: Laat het rooster en de as volledig afkoelen voordat het rooster leeg wordt gemaakt. Verwijder eerst het barbecuerooster. Til vervolgens de barbecue op en leeg de as in een geschikte container.

Verzorging en onderhoud van het barbecuerooster: Na gebruik grondig reinigen met een staalborstel en warm water. Droog het rooster goed af en wrijf de metalen onderdelen in met plantaardige olie voordat u het opbergt.

VOEDSELVEILIGHEID: Ontdooi het bevroren vlees en gevogelte in de koelkast voor koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van het gekookte voedsel. Was uw handen na het aanraken van rauw vlees en gevogelte voordat u het gekookte voedsel aanraakt. Ontsmet oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en rauw gevogelte. Als je vlees en gevogelte grilt, zorg er dan voor dat de grill echt heet is. Plaats de grotere, dikkere stukken het verst weg van de meest intense hitte om ervoor te zorgen dat ze grondig gaar worden zonder te verkolen. Draai de stukken regelmatig om. Gebruik aparte gereedschappen wanneer u rauw vlees/gevogelte en doorgekookt voedsel op de grill aanraakt, of was het tussendoor grondig. Om te controleren of vlees en vooral gevogelte door en door gaar is, prikt u met een satéprikker of een vork in het vlees; het vleessap moet er duidelijk uitkomen. Zorg ervoor dat het vlees door en door gaar is.

ES - ¡ADVERTENCIA!

Guarde para consultas futuras. Siga las reglas del terrateniente. No encienda un fuego en un bosque seco, parque o jardines durante un clima cálido y la sequía, y confirme con mucha anticipación cuándo y dónde puede hacer una fogata. Nunca deje una barbacoa encendida sin vigilancia. ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños o mascotas alejados. Quite toda decoración y embalaje antes de su uso. Coloque el BBQ en una superficie segura, nivelada y a prueba de fuego. Mantenga alejado de enseres, materiales inflamables, fuego y corrientes de aire. ¡PRECAUCIÓN! No utilice alcohol, petróleo o fluidos similares para encender o pre-encender. "Use solo encendedores de fuego conforme a EN 1860-3!"