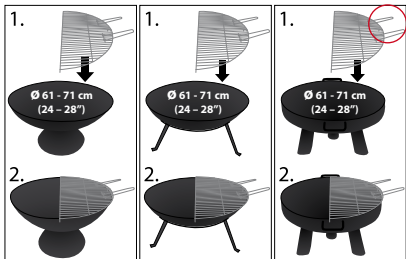


Barbecue rooster voor vuurschaal  
Grille barbecue pour braséro  
Grillrost für Feuerschalen  
Barbecue grill for fire bowl





**NL:** Diameter rooster: 71,3 cm. Geschikt voor gebruik op vuurschalen met een diameter van: 61 - 71 cm.

**FR:** Diamètre de la grille: 71,3 cm. Adaptée aux braséros de diamètres suivants: 61 - 71 cm.

**DE:** Durchmesser Grillrost: 71,3 cm. Geeignet zur Verwendung auf Feuerschalen mit einem Durchmesser von 61 - 71 cm.

**EN:** Diameter grill: 71,3 cm (28.1"). Suitable for use on fire bowls in diameter: 61 - 71 cm (24 - 28").

**IT:** Diametro della griglia: 71,3 cm. Adatto per uso su bracieri di diametro: 61 - 71 cm.

**ES:** Diámetro rejilla: 71,3 cm. Adapto para utilizzo en braseros de diámetro 61 - 71 cm.



## **NL - Barbecue rooster voor vuurschaal:**

Diameter rooster: 71,3 cm.

**Onderhoud rooster:** Reinig het rooster grondig na gebruik met bijvoorbeeld een staalborstel en een geschikt reinigingsmiddel, en spoel daarna het reinigingsmiddel er af. Droog het rooster grondig, direct na het wassen. Smeer de metalen delen in met olie (bijv.: zonnebloemolie) voordat deze opgeborgen worden.



**WAARSCHUWING!** Lees en bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.

Wees voorzichtig bij het gebruik van dit rooster boven een barbecue of open vuur, dit rooster wordt zeer heet! Gebruik hitte bestendige handschoenen wanneer u het rooster wil verplaatsen als deze nog heet is. Laat jonge kinderen uitsluitend onder toezicht het vlees bereiden. Houdt u aan de regels van de plaatselijke eigenaar/beheerder, ga geen kampvuur houden in uitgedroogde bossen/park/tuin en informeer vooraf goed waar en wanneer u een kampvuur mag houden. Verwijder alle decoratie en verpakkingsmateriaal voor gebruik. Houdt het vuur op een geschikte, veilige, rechte, hitte bestendige oppervlakte buiten bereik van versieringen, brandbare materialen, alcohol en andere licht ontvlambare artikelen.

**WAARSCHUWING!** Geen gebruik maken van spiritus of benzine voor het aansteken of tussentijds opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3! Houdt het vuur/barbecue buiten bereik van kinderen en huisdieren. Het vuur doven indien deze abnormaal veel rookt of de vlam abnormaal groot is, doof het vuur met een blusdeken. Blaas het vuur niet uit en gebruik hierbij geen water. Houd open vuur / barbecue alleen buiten.

- **KOOLMONOXIDE GEVAAR.** Brandende houtskool binnenshuis kan je doden. Het geeft koolmonoxide af, die geen geur heeft. NOOIT houtskool in woningen, auto's of tenten branden.
- Altijd de lokatie van de barbecue op een stevige vlakke ondergrond, beschut tegen windstoten en ver weg van alles wat brandbaar is, zoals tuinhuisjes, garages, schuttingen, struiken, enz.
- Laat nooit een brandende barbecue zonder toezicht.

### **AANSTEKEN VAN DE BARBECUE:**

- Verwijder het grilrooster en plaats een kleine hoeveelheid houtskool in de barbecue en steek in overeenstemming met de instructies op de houtskoolverpakking het houtskool aan.

- Wanneer de houtskool rood heet is, voeg dan meer houtskool toe om te grillen. Voeg niet te veel houtskool toe in de barbecue.
- Plaats nu het grilrooster terug en wacht ongeveer 20-30 minuten voor het grillen én nog niet grillen voordat de houtskool een dun laagje as heeft.
- Bij het gebruik van de barbecue voor de eerste keer, moet de houtskool rood heet zijn gedurende ten minste 30 minuten, voordat u gaat grillen.
- De barbecue onderdelen worden heet - draag ovenhandschoenen bij het aanraken van de barbecue.
- Niet blussen met water want dit kan de barbecue beschadigen.

### **HET VERWIJDEREN VAN DE AS:**

- Laat de barbecue en as volledig koud worden voordat u hem gaat legen.
- Verwijder het grilrooster voor het optillen van de barbecue en het legen van de as in een geschikte container.

### **VERZORGING EN ONDERHOUD:**

- Leeg de as van de barbecue en maak het telkens na gebruik weer schoon.
- De barbecue kan worden schoongemaakt met barbecue reinigingsvloeistof maar gebruik geen middelen als staalwol en borstels, omdat deze krassen op het oppervlak achterlaten.
- Het grilrooster kan zorgvuldig worden schoongemaakt met een sopje. Etenresten verwijderen doet u met een ruwe doek. Spoel het vervolgens schoon met koud water.

### **VOEDSELVEILIGHEID:**

- Grondig ontdooien van bevroren vlees en gevogelte in de koelkast voor het koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van bereid voedsel.
- Altijd de handen wassen na het vasthouden van rauw vlees en gevogelte, voordat u ander voedsel vasthoudt.
- Veeg en ontsmet oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
- Zorg ervoor dat de barbecue echt heet is bij het barbecueën van vlees en gevogelte. Plaats de grotere, dikkere stukken het verst van de meest intense warmte om een grondig doorgrild vlees en gevogelte te verkrijgen en om aanbranden te voorkomen. Draai regelmatig het voedsel op de grill.
- Gebruik aparte gebruiksvoorwerpen (zoals bijv. de griltang/spatel/spies/vork) voor het hanteren van rauwe vlees en gevogelte en gekookt voedsel op de barbecue, of was ze





dan grondig tijdens gebruik.

- Om te controleren of vlees, met name pluimvee, goed doorbakken is, prik het vlees met een spies of een vork; de sappen moeten er duidelijk uitlopen.

Zorg ervoor dat het vlees en gevogelte door en door gloeiend heet is.

### **FR - Grille barbecue pour braséro:**

Diamètre de la grille: 71,3 cm.

**Entretien de la grille:** Nettoyer soigneusement après utilisation avec une brosse en fer et de l'eau chaude. Sécher soigneusement et huiler les parties métalliques avec de l'huile végétale avant de les ranger.



#### **ATTENTION:**

Informations à lire et à conserver. Soyez prudent pendant la manipulation de cette grille au dessus d'un barbecue ou d'un feu. Elle devient extrêmement chaude. Utilisez des gants résistants à la chaleur si vous souhaitez poser ou retirer la grille. Ne pas laisser les enfants l'utiliser sans surveillance. Veuillez respecter les réglementations, n'allumez pas de feu dans une forêt sèche, un parc ou un jardin et faites-vous confirmer à l'avance où et quand vous pouvez allumer un feu de camp. Ne pas laisser un feu sans surveillance. Retirer les emballages et les décorations avant utilisation. Placez l'article sur une surface plane, sûre et résistante au feu. Maintenir à l'écart de toute fourniture, matériaux inflammables et courants d'air.

**ATTENTION!** N'utiliser pas de alcool à brûler ou d'alcool pour allumer ou rallumer un feu. N'utiliser que des allumes feu répondants à la norme EN 1860-3. Tenir à l'écart des enfants et des animaux domestiques. Éteindre le feu si les flammes sont trop importantes ou s'il dégage une fumée excessive. Recouvrez avec une couverture anti-feu. Ne pas souffler ou utiliser de l'eau pour l'éteindre. A n'utiliser strictement qu'en extérieur.

- Le barbecue va devenir très chaud pendant son utilisation, ne le manipulez pas.
- Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- Risque d'intoxication au MONOXYDE DE CARBONE. La combustion des charbons de bois à l'intérieur peut vous tuer. Elle dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne JAMAIS utiliser du charbon de bois à l'intérieur des habitations, des

véhicules ou des tentes.

- Positionner toujours le barbecue sur une surface plane à l'abri des rafales de vents et à l'écart des matières inflammables, comme les abris de jardin, les garages, les buissons etc...
- Ne jamais laisser un barbecue sans surveillance.

#### **ALLUMAGE:**

- Assembler complètement le barbecue selon les instructions contenues dans l'emballage.
- Retirer la grille et placer une petite quantité de charbon de bois dans le barbecue. Allumer en respectant les instructions figurant sur l'emballage.
- Quand les charbons rougissent, ajouter plus de charbon de bois. Ne pas remplir le barbecue.
- Remplacer la grille et attendez approximativement 20-30 minutes avant de procéder à la cuisson. Attendre que les charbons soient recouverts d'une couche de cendre.

#### **ATTENTION:**

- Lors de la première utilisation du barbecue, laissez rougir les charbons de bois pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la cuisson.
- Les parts accessibles seront très chaudes. Portez des gants adaptés si vous touchez le barbecue.

#### **RETIRER LES CENDRES:**

- Laisser refroidir entièrement le barbecue et les cendres avant de le vider.
- Retirer la grille avant de nettoyer votre barbecue et vider les cendres dans un contenant adapté.

#### **ENTRETIEN:**

- Vider les cendres du barbecue et nettoyer après chaque utilisation.
- Le barbecue peut être nettoyé avec un liquide spécial. Faites attention si vous utilisez de la laine de verre ou une brosse, ce qui peut provoquer des rayures.
- La grille peut être nettoyée au moyen d'une eau savonneuse. Retirez toute trace de nourriture au moyen d'un chiffon dur. Rincer à l'eau froide.

#### **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:**

- Bien faire décongeler la viande et la volaille dans le réfrigérateur avant cuisson. Tenir à l'écart la viande et la volaille des autres aliments.
- Toujours vous laver les mains après avoir manipulé de la viande ou de la volaille si





vous manipulez ensuite de la nourriture prête à consommer.

- Sécher et désinfecter toutes les surfaces ayant été en contact avec la viande ou les volailles.
- Lors de la cuisson au barbecue, assurez vous que celui-ci soit bien chaud. Placez les portions les plus épaisses le plus éloigné possible du centre du barbecue afin d'assurer une cuisson sans brûler les aliments. Retournez régulièrement les morceaux.
- Utilisez des ustensiles différents (viande/ volaille d'une part, nourriture déjà cuite) ou laver les entièrement entre chaque utilisation.
- Pour vérifier la bonne cuisson de la viande ou des volailles, percer les morceaux avec une fourchette. Le jus doit être clair. Et les morceaux bien chauds.

### **DE - Grillrost für Feuerschalen:**

Durchmesser Grillrost: 71,3 cm.

**Pflege des Grillrosts:** Nach Gebrauch gründlich mit einer Drahtbürste und warmem Wasser reinigen, gründlich abtrocknen und die Metallteile vor dem Aufbewahren mit Pflanzenöl einreiben.



**ACHTUNG!** Lesen Sie diese Informationen, und bewahren Sie sie für die Zukunft auf. 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. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt Essen zubereiten. Bitte folgen Sie den Regeln des Grundstückseigentümers, entfachen Sie kein Feuer in trockenen Wäldern, Parks oder Gärten und informieren Sie sich im Voraus, wann und wo Sie ein Lagerfeuer entfachen dürfen. Lassen Sie ein Feuer niemals unbeaufsichtigt. Entfernen Sie jegliche Dekoration und Verpackung vor der Verwendung. Legen Sie das Feuer auf einer geeigneten sicheren, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche an, außerhalb der Reichweite von Einrichtungsgegenständen und brennbaren Materialien sowie nicht bei Dürre.

**ACHTUNG!** Nutzen Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Entfachen oder Wiederentfachen! Nutzen Sie nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3! Außer Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren. Löschen Sie das Feuer, wenn die Flammen zu groß werden oder übermäßig viel Rauch entsteht, und decken Sie das Feuer mit einer großen Löschdecke ab. Nicht ausblasen oder Wasser zum Löschen verwenden. Belassen Sie offene Feuer / Grills nur im Außenbereich.

- Der Grill wird sehr heiß: Bewegen Sie ihn nicht, wenn er in Betrieb ist.
- Nicht in Innenräumen benutzen!
- Von Kindern und Haustieren fernhalten.
- KOHLENMONOXID-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 auf einer stabilen und ebenen Oberfläche an einem windgeschützten Ort aufstellen, mit ausreichendem Abstand zu jeglichen brennbaren Objekten, wie Gartenhäuschen, Garagen, Zäunen, Sträuchern, etc.
- Lassen Sie einen entzündeten Grill niemals unbeaufsichtigt.

### **DEN GRILL ENTZÜNDEN:**

- Setzen Sie den Grill vollständig zusammen, wie auf der Verpackung abgebildet ist.
- Entfernen Sie den Grillrost, geben Sie eine kleine Menge Holzkohle in den Grill, und entzünden Sie sie gemäß der Anleitung auf der Verpackung der Grillkohle.
- Wenn die Grillkohle rot glüht, 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,.

### **VORSICHT!**

- Beim ersten Gebrauch eines Grills lassen Sie Kohle für mindestens 30 Minuten rot glühen, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Die Teile des Grills werden heiß – tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Grill berühren.

### **ENTFERNEN DER ASCHE:**

- 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:**

- Entfernen Sie die Asche aus dem Grill, und reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch.
- Der Grill kann mit Grillreiniger gesäubert werden, doch seien Sie vorsichtig beim Gebrauch von Stahlwolle und Bürsten, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Der Grillrost kann mit Seifenwasser gereinigt werden. Essensreste können mit einem rauen Tuch entfernt werden. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen.





### **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 Speisen 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.

### **EN - Barbecue grill for fire bowl:**

Diameter grill: 71,3 cm.

**Grill Maintenance:** Clean thoroughly after use with wire brush and warm water, dry thoroughly and oil metal parts with vegetable oil before storage.



**WARNING!:** Read and retain this information for future reference. Be careful when using this grill above a barbecue or open fire, it gets extremely hot! Use heat-resilient gloves when you want to move/remove the grill when it is still hot. Do not allow young children to prepare unsupervised. Please follow the rules of the landowner, do not light a fire in a dry forest / park / garden and confirm well in advance when and where you can make a campfire. Never leave a fire unattended. Remove all decoration and packaging before use. Place the fire on a suitable safe, level, heat resistant surface away from furnishings, flammable materials and draughts.

**WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3! Keep out of reach of children and pets.

Extinguish the fire if flame becomes enlarged or gives off excessive smoke, cover the fire

with a large fire blanket.

Do not blow out or use water to extinguish. Hold open fire / Barbecue only outside.



- The barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- Keep children and pets away.
- 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.
- Always site the barbecue on a firm level base sheltered from gusts of wind and well away from anything flammable, such as garden sheds, garages, fences, shrubs etc.
- Never leave a lighted barbecue unattended.

#### **LIGHTING THE BARBECUE:**

- Fully assemble the barbecue in the order shown on the packaging.
- Remove the cooking grill and place a small quantity of charcoal into the barbecue and light in accordance with the instructions on the charcoal packaging.
- When the charcoal becomes red hot add more charcoal for cooking. Do not overfill the barbecue.
- Replace the cooking grill and wait approximately 20-30 minutes before cooking and do not cook before the charcoal has a coating of ash.

#### **CAUTION!**

- When using barbecue for the first time allow the charcoal to remain red hot for at least 30 minutes before cooking.
- Accessible parts will be hot – wear oven gloves when touching the barbecue.

#### **REMOVING THE ASH:**

- Allow the barbecue and ash to become completely cold before emptying.
- Remove the cooking grill before lifting the barbecue and emptying the ash into a suitable container.

#### **CARE AND MAINTENANCE:**

- Empty the ash from the barbecue and clean after each use.
- The barbecue can be cleaned using barbecue cleaning fluid but take care if using wire wool and brushes as these may scratch the surface.
- The cooking grill can be cleaned using in soapy water and carefully remove food residues with a rough cloth. Wipe clean with cold water.



### **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.

### **IT - Griglia da barbecue per braciare:**

Diametro della griglia: 71,3 cm.

**Manutenzione della griglia:** Pulire bene dopo l'uso utilizzando una spazzola metallica e acqua tiepida, asciugare bene e oliare le parti in metallo con olio vegetale prima di riporla.



**ATTENZIONE!** Leggere e conservare queste informazioni per consultazioni future. Fare attenzione quando usate questa griglia sopra un barbecue o un fuoco da campo, diventa molto calda! Utilizzare guanti resistenti alle alte temperature quando volete spostarla se è ancora molto calda. Non permettere che i bambini la utilizzino senza la supervisione di un adulto. Per favore seguite le disposizioni del proprietario del terreno in cui vi trovate, non accendere il fuoco in una foresta, parco o giardino secchi e accertatevi con sicurezza in anticipo quando e dove potete fare un fuoco da campo. Non lasciare mai un fuoco incustodito. Rimuovere tutte le decorazioni e l'imballo prima dell'uso. Posizionare il fuoco su di una superficie sicura, stabile e resistente al caldo lontano da mobili, materiali infiammabili, e correnti d'aria.

**ATTENZIONE!** Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere un fuoco! Utilizzare solo accendifuoco in accordo alla normativa EN 1860-3! Tenere fuori dalla portata di bambini e animali. Spegnerne il fuoco se le fiamme diventano troppo grandi o causano un fumo eccessivo, coprite il fuoco con una larga coperta antincendio. Non spegnerlo

utilizzando acqua o altri liquidi. Accendere fuochi e barbecue solo all'esterno.

- Il barbecue diventerà molto caldo, non muoverlo durante l'utilizzo.
- Non usare in ambienti chiusi!
- Tenere lontano bambini e animali.
- **RISCHIO DI MONOSSIDO DI CARBONIO.** Bruciare carbone in ambienti chiusi può causare la morte. Produce monossido di carbonio che non ha odore. Non bruciare MAI carbone in casa, auto o tende da campeggio.
- Posizionare sempre il barbecue su una superficie stabile al riparo da raffiche di vento e molto lontano da qualsiasi cosa sia infiammabile, come cassette da giardino, garage, recinzioni, arbusti ecc.
- Non lasciare mai un barbecue acceso incustodito.

#### **ACCENSIONE DEL BARBECUE:**

- Assemblare il barbecue completamente come mostrato nella confezione.
- Rimuovere la griglia di cottura e posizionare una piccola quantità di carbone nel barbecue, accenderlo seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del carbone.
- Quando il carbone diventa rosso e incandescente aggiungete più carbone per la cottura. Non sovraccaricate il barbecue.
- Riposizionate la griglia di cottura e aspettate circa 20-30 minuti prima di cucinarvi e non cuocete prima che il carbone abbia prodotto un rivestimento di cenere.

#### **ATTENZIONE!**

- Quando usate il barbecue per la prima volta lasciate che il carbone sia rosso e incandescente per almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Le parti accessibili saranno incandescenti - utilizzare dei guanti da forno quando toccate il barbecue.

#### **RIMUOVERE LA CENERE:**

- Lasciare che il barbecue e la cenere siano completamente freddi prima di svuotarlo.
- Rimuovere la griglia di cottura prima di alzare il barbecue e svuotare la cenere in un contenitore adatto.

#### **CURA E MANUTENZIONE:**

- Togliere la cenere dal barbecue e pulirlo dopo ogni uso.
- Il barbecue può essere pulito usando dei detergenti liquidi per barbecue ma fate attenzione se utilizzate delle spugne di metallo e spazzole in quanto possono graffiare la superficie.





- La griglia di cottura può essere pulita usando acqua insaponata e rimuovendo attentamente i residui di cibo con un panno ruvido. Pulire strofinando con acqua fredda.

### **SICUREZZA ALIMENTARE:**

- Scongela completamente carne e pollo nel frigorifero prima della cottura. Mantenere separati la carne e il pollo crudi dal cibo cotto.
- Lavare sempre le mani dopo aver toccato carne e pollo crudi e prima di toccare qualsiasi cibo pronto da mangiare.
- Pulire e disinfettare le superfici che sono venute in contatto con carne e pollo crudi.
- Quando si cucina la carne e il pollo, siate sicuri che il barbecue sia veramente incandescente. Mettere le porzioni più larghe e spesse lontano dal calore più intenso per fare in modo che la cottura avvenga completamente senza bruciature e girarle regolarmente.
- Utilizzare utensili da cucina diversi per maneggiare carne/pollo crudi e per il cibo cotto sul barbecue, oppure lavateli tra un uso e l'altro.
- Per controllare che la carne, in particolare il pollo, sia cotto forare la carne con uno spiedo o con una forchetta; il succo dovrebbe uscire pulito. Assicurarsi che il prodotto sia ben caldo.

### **ES - Rejilla de la parrilla por brasero:**

Diámetro rejilla: 71,3 cm.

**Mantenimiento rejilla:** Limpiar bien después del utilizzo con cepillo de alambre y agua caliente, secar bien y poner aceite vegetal sobre las partes de metal antes de almacenar.



**AVISO!:** Leer y guardar esta información para referencias futuras. La parrilla se pondrá muy caliente, Cuidado nel utilizzo. Hay que utilizar guantes resistentes al calor antes de mover la parrilla. No dejar niños sin vigilancia al lado de la parrilla. Sigue las indicaciones del propietario. No encender un fuego en una bosque/parque/jardín secos y verifica bien antes si se puede hacer fuego. Nunca dejar un fuego sin ser vigilado. Quitar toda la decoración y el cartón antes de su uso. Pone el fuego a un nivel apropiado y seguro.

**AVISO!** No utilizar alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego. Utilizar solo encendedores cumpliendo la normativa EN1860-3! Mantener alejados a niños y mascotas. Apaga el fuego si la llamas se hacen demasiado grandes o se produce

demasiado humo, cubre el fuego con una cubierta anti fuego.

No soplar o utilizar agua por apagar el fuego. Solo utilizar en el exterior.

- Esta parrilla se pondrá muy caliente, no moverla durante el funcionamiento.
- No utilizar en el interior.
- Mantener alejados a niños y mascotas.
- Quemando carbón en el interior puede matar. Produce monóxido de carbono que no se olee. Nunca quemar carbon adentro de Pisos/casas, vehículos y tiendas.
- Pone siempre la barbacoa sobre una superficie firme y plana protegida del viento y bien alejada de cualquier cosa inflamable como cobertizos de jardín, garajes, vallas, arbustos.
- Nunca dejar un fuego sin ser vigilado

### **Encendido de la barbacoa:**

- Montar la barbacoa segundo las instrucciones.
- Quite la parrilla y coloque una pequeña cantidad de carbón en el fondo del recipiente de la barbacoa y encienda de acuerdo a las instrucciones del paquete de carbón.
- Cuando el carbón se ponga al rojo, enrojece caliente añada más carbón de leña para cocinar. No sobrellenar,
- Sustituya la parrilla y espere aproximadamente 20-30 minutos antes de cocinar y no cocine antes del combustible tenga una capa de ceniza.

### **PRECAUCIÓN!**

- Cuando utilice la barbacoa por primera vez permita que el carbón permanezca al rojo durante al menos, 30 minutos antes de cocinar.
- Las partes accesibles estarán calientes – utilice guantes cuando toque la barbacoa.

### **ELIMINAR LA CENIZA:**

- Permita que la barbacoa y las cenizas se enfríen completamente antes de vaciar.
- Quite la parrilla antes de levantar el recipiente de carbón y vacíe las cenizas en un recipiente adecuado.

### **CUIDADO Y MANTENIMIENTO:**

- Vacíe las cenizas de la barbacoa y limpie después de cada uso.
- El cubo de la barbacoa pueden limpiarse usando fluido de limpieza de barbacoa pero tenga cuidado si utiliza lana de acero y cepillos ya que pueden rayar la superficie.
- La parrilla puede limpiarse utilizando agua jabonosa. Quite cuidadosamente los residuos alimenticios con un paño áspero. Enjuáguelo con agua fría.





### **SEGURIDAD ALIMENTICIA:**

- Descongele completamente la carne congelada y aves de corral en el refrigerador antes de cocinar. Mantener la carne cruda y aves de corral separados de los alimentos cocidos.
- Lávese Siempre las manos después de manipular carne cruda y aves de corral, antes de tocar cualquier alimentos listo para comer.
- Limpie y desinfecte las superficies que han estado en contacto con carne cruda y aves de corral.
- Cuando use la barbacoa para carnes y aves de corral, asegúrese de que la barbacoa esta realmente caliente. Coloque las porciones mayores y gruesas más alejadas del calor más intenso para garantizar su cocción sin quemar y gírelas regularmente.
- Use utensilios separados para manipular carne cruda/aves de corral y alimentos cocidos en la barbacoa, o lávelos bien entre los usos.
- Para comprobar si la carne, especialmente aves de corral, esta cocida, pinche la carne con un pincho o tenedor; los jugos deben salir claros. Asegúrese de que el producto esté muy caliente por completo.

**Barbecue rooster voor vuurschaal**  
**Grille barbecue pour braséro**  
**Grillrost für Feuerschalen**  
**Barbecue grill for fire bowl**



Distributed by: Esschert Design BV,  
Euregioweg 225, NL-7532SM Enschede



[www.esschertdesign.com](http://www.esschertdesign.com)

**Art.No FF257**



8 714982 121319

**Made in China**



## **PRINT INSTRUCTIONS ESSCHERT**

**Product no.**      **FF257**

Product group    Fancy Flames

EAN code        8714982121319

**Note: attach this booklet to the article using a plastic cord.**

**Use metal staples to bind this booklet.**

### **Measurements printed area**

Per 2 page (spread): Width x Height 126x86 mm

### **Measurements die-cut area**

Per 2 page (spread): Width x Height 120x80 mm

### **Measurements ready or folded booklet**

Width x height 60x80 mm

### **Printing colours**

Full colour CMYK

**!!! all colours must be MAT LOOKING !!! no glossy varnish**

### **Paper or Carton**

Cover 300 gram white

Innerpages 100 gram white

**always mat material**

**The PDF "Proof" is for visual interpretation and for final product producing the material for the printer**