

DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Weisen Sie Benutzer und Bediener in die sichere Handhabung und Bedienung des Produkts ein.	Instruct users and operators on how to safely handle and operate the product.	Instruisez les utilisateurs et les opérateurs sur la manière de manipuler et d'utiliser le produit en toute sécurité.	Istruire gli utenti e gli operatori su come maneggiare e utilizzare il prodotto in sicurezza.	Instrueer gebruikers en operators over hoe ze het product veilig kunnen hanteren en bedienen.	Instruya a los usuarios y operadores sobre cómo manipular y operar el producto de forma segura.	Poučte uživatele a obsluhu, jak bezpečně zacházet a obsluhovat produkt.	Podučite korisnike i rukovatelje kako sigurno rukovati proizvodom.	Podučite korisnike i rukovatelje kako sigurno rukovati proizvodom.	Tájékoztassa a felhasználókat és a kezelőket a termék biztonságos kezeléséről és kezeléséről.
Überprüfen Sie die Hitzebeständigkeit der Grillspieße und verwenden Sie sie nur in Grillgeräten oder Öfen, für die sie geeignet sind. Vermeiden Sie den Einsatz in extremen Hitzequellen, die die Spieße beschädigen könnten.	Check the heat resistance of the skewers and only use them in grills or ovens for which they are suitable. Avoid use in extreme heat sources that could damage the skewers.	Vérifiez la résistance à la chaleur des brochettes et utilisez-les uniquement dans des grils ou des fours pour lesquels elles sont adaptées. Évitez de l'utiliser dans des sources de chaleur extrêmes qui pourraient endommager les brochettes.	Controllare la resistenza al calore degli spiedini alla griglia e utilizzarli solo nelle griglie o nei forni per i quali sono adatti. Evitare l'uso in fonti di calore estreme che potrebbero danneggiare gli spiedini.	Controleer de hittebestendigheid van de grillspiesjes en gebruik ze alleen in grills of ovens waarvoor ze geschikt zijn. Vermijd gebruik in extreme hittebronnen die de spiesen kunnen beschadigen.	Compruebe la resistencia al calor de las brochetas para grill y utilícelas únicamente en parrillas u hornos para los que sean aptas. Evite el uso en fuentes de calor extremo que podrían dañar las brochetas.	Zkontrolujte tepelnou odolnost grilovacích špízů a používejte je pouze v grilech nebo troubách, pro které jsou vhodné. Vyhněte se použití v extrémních zdrojích tepla, které by mohly špízy poškodit.	Provjerite toplinsku otpornost ražnjića za roštilj i koristite ih samo u roštiljima ili pećnicama za koje su prikladni. Izbjegavajte korištenje u ekstremnim izvorima topline koji bi mogli oštetiti ražnjiće.	Provjerite toplinsku otpornost ražnjića za roštilj i koristite ih samo u roštiljima ili pećnicama za koje su prikladni. Izbjegavajte korištenje u ekstremnim izvorima topline koji bi mogli oštetiti ražnjiće.	Ellenőrizze a grillnyársak hőállóságát, és csak olyan grillben vagy sütőben használja, amelyhez alkalmasak. Kerülje az olyan szélsőséges hőforrásokban való használatát, amelyek károsíthatják a nyársakat.
Wenn Sie Holzspieße verwenden, stellen Sie sicher, dass sie trocken sind, bevor Sie sie auf den Grill legen, um Rauchentwicklung oder unerwünschte Aromen zu vermeiden.	If you use wooden skewers, make sure they are dry before placing them on the grill to avoid smoke or unwanted flavors.	Si vous utilisez des brochettes en bois, assurez-vous qu'elles sont sèches avant de les placer sur le gril pour éviter la fumée ou les arômes indésirables.	Se utilizzate spiedini di legno, assicuratevi che siano asciutti prima di posizionarli sulla griglia per evitare fumo o sapori indesiderati.	Als u houten spiesen gebruikt, zorg er dan voor dat deze droog zijn voordat u ze op de grill legt, om rook of ongewenste smaken te voorkomen.	Si usa brochetas de madera, asegúrese de que estén secas antes de colocarlas en la parrilla para evitar humo o sabores no deseados.	Pokud používáte dřevěné špejle, ujistěte se, že jsou suché, než je položíte na gril, abyste předešli kouři nebo nežádoucím příchutím.	Ako koristite drvene ražnjiće, provjerite jesu li suhi prije nego što ih stavite na roštilj kako biste izbjegli dim ili neželjene okuse.	Ako koristite drvene ražnjiće, provjerite jesu li suhi prije nego što ih stavite na roštilj kako biste izbjegli dim ili neželjene okuse.	Ha fa nyársat használ, győződjön meg róla, hogy száraz, mielőtt a grillre helyezi, hogy elkerülje a füstöt vagy a nem kívánt ízeket.