

NL Handleiding: Cookinglife Grill Rookhout Startset - BBQ Smaakmix - Appel, Whiskey Eik & Kers Chunks

Producttitel

Cookinglife Grill Rookhout Startset - BBQ Smaakmix - Appel, Whiskey Eik & Kers Chunks

Inhoud van het product

- 1x Rookhout Chunks Appel (1 kg)
- 1x Rookhout Chunks Kers (1 kg)
- 1x Rookhout Chunks Whiskey Eik (500 g)
- Totaal gewicht: ca. 2,5 kg rookhout
- Materiaal: Hout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Rookhout chunks voor het aromatiseren van vlees, vis, gevogelte, groenten en kaas op de barbecue
- Geschikt voor: Kamado, kettle (kogelbarbecue), offset smoker en gasbarbecue met rookbox
- Toepassing Appel (1 kg): Zacht en fruitig - ideaal voor kip, varkensvlees en vis
- Toepassing Whiskey Eik (500 g): Diep en complex - bij uitstek geschikt voor rib-eye, brisket en spareribs
- Toepassing Kers (1 kg): Verfijnd en licht zoet - ideaal voor gevogelte, wild en gegrilde groenten
- Plaatsing: Leg 2 tot 3 chunks bovenop de brandende kolen of naast het vuur bij indirecte hitte
- Voorweken: Niet nodig - chunks direct gebruiken zonder voorbehandeling
- Combineren: Houtsoorten zijn onderling te combineren voor een persoonlijk smaakprofiel
- Bewaring: Droog en vochtvrij bewaren, bij voorkeur in de originele verpakking of een afgesloten bak
- Niet geschikt voor gebruik in een gesloten ruimte zonder adequate ventilatie

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product na gebruik af met een vochtige doek en mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
- Drogen: Laat het product volledig drogen aan de lucht na het reinigen. Voorkom langdurig contact met vocht om vervorming en schimmelvorming te voorkomen.
- Onderhoud: Behandel het hout regelmatig met een voedende olie (bijv. lijnolie of speciale houtolie) om het te beschermen en te onderhouden.
- Bewaring: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats uit direct zonlicht.
- Beschadigingen: Schuur splinters of ruwe plekken bij met fijn schuurpapier en breng daarna opnieuw olie aan.

Veiligheidsinstructies

- Brandgevaar: Hout is brandbaar. Houd het product verwijderd van open vlammen, hete kolen en andere ontstekingsbronnen.
- Hitte: Plaats het product nooit direct op of boven een hete BBQ-rooster of vlam.

- **Splinters:** Controleer het oppervlak vóór gebruik op splinters of scheuren. Gebruik het product niet bij zichtbare beschadigingen.
- **Warmte-overdracht:** Hout kan warm worden bij langdurig contact met hete oppervlakken. Wees voorzichtig bij aanraking.
- Gebruik uitsluitend buiten of in een goed geventileerde ruimte bij gebruik in combinatie met een brandende BBQ.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd kinderen uit de buurt van de BBQ tijdens gebruik.

Instructies voor verwijdering

- Hout kan worden aangeboden bij een inzamelpunt voor houtafval of de milieustraat.
- Onbehandeld hout (zonder lak, verf of olie-impregnering) kan worden gecomposteerd of verbrand in een erkende verbrandingsinstallatie.
- Behandeld of verduurzaamd hout mag niet worden gestookt in open haarden of kachels en dient apart aangeboden te worden bij de milieustraat.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P210:** Verwijderd houden van warmte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.
- **P271:** Alleen buiten of in een goed geventileerde ruimte gebruiken.

Gevaarinformatie

- **H228:** Ontvlambare vaste stof.
- **-:** Fysiek gevaar: Hout is brandbaar en kan vlam vatten bij contact met open vuur of hoge temperaturen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

User Manual: Cookinglife Grill Smoking Wood Starter Set - BBQ Flavour Mix - Apple, Whiskey Oak & Cherry Chunks

Product Title

Cookinglife Grill Smoking Wood Starter Set - BBQ Flavour Mix - Apple, Whiskey Oak & Cherry Chunks

Contents of the Product

- 1x Smoking Wood Chunks Apple (1 kg)
- 1x Smoking Wood Chunks Cherry (1 kg)
- 1x Smoking Wood Chunks Whiskey Oak (500 g)
- Total weight: approx. 2.5 kg smoking wood
- Material: Wood

User Instructions

- Use: Smoking wood chunks for flavouring meat, fish, poultry, vegetables and cheese on the barbecue
- Compatible with: Kamado, kettle barbecue, offset smoker and gas barbecue with smoker box
- Apple (1 kg) application: Mild and fruity - ideal for chicken, pork and fish
- Whiskey Oak (500 g) application: Deep and complex - best suited for rib-eye, brisket and spare ribs
- Cherry (1 kg) application: Refined and lightly sweet - ideal for poultry, game and grilled vegetables
- Placement: Place 2 to 3 chunks directly on burning coals or next to the fire for indirect heat
- Pre-soaking: Not required - use chunks directly without any pre-treatment
- Combining: Wood types can be mixed together for a personalised flavour profile
- Storage: Store in a dry, moisture-free location, preferably in the original packaging or a sealed container
- Not suitable for use in an enclosed space without adequate ventilation

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: After use, wipe the product with a damp cloth and mild washing-up liquid. Do not place in the dishwasher.
- Drying: Allow the product to air dry completely after cleaning. Avoid prolonged moisture exposure to prevent warping and mould.
- Maintenance: Regularly treat the wood with a nourishing oil (e.g. linseed oil or specialist wood oil) to protect and maintain it.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place away from direct sunlight.
- Damage: Sand down splinters or rough spots with fine sandpaper and re-apply oil afterwards.

Safety Instructions

- Fire hazard: Wood is flammable. Keep the product away from open flames, hot coals, and other ignition sources.
- Heat: Never place the product directly on or above a hot BBQ grill or flame.
- Splinters: Inspect the surface for splinters or cracks before use. Do not use if visibly damaged.

- Heat transfer: Wood may become warm with prolonged contact with hot surfaces. Handle with care.
- Use only outdoors or in a well-ventilated area when used in combination with a lit BBQ.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Keep children away from the BBQ during use.

Disposal Instructions

- Wood can be taken to a wood waste collection point or recycling centre.
- Untreated wood (without varnish, paint or oil treatment) can be composted or incinerated at an authorised facility.
- Treated or preserved wood must not be burned in fireplaces or stoves and should be disposed of separately at a recycling centre.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.
- **P210:** Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking.
- **P271:** Use only outdoors or in a well-ventilated area.

Hazard Information

- **H228:** Flammable solid.
- -: Physical hazard: Wood is combustible and may ignite upon contact with open flame or high temperatures.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Cookinglife Grill Räucherholz Starterset - BBQ Geschmacksmix - Apfel, Whiskey Eiche & Kirsche Chunks

Produkttitel

Cookinglife Grill Räucherholz Starterset - BBQ Geschmacksmix - Apfel, Whiskey Eiche & Kirsche Chunks

Produktinhalt

- 1x Räucherholz Chunks Apfel (1 kg)
- 1x Räucherholz Chunks Kirsche (1 kg)
- 1x Räucherholz Chunks Whiskey Eiche (500 g)
- Gesamtgewicht: ca. 2,5 kg Räucherholz
- Material: Holz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Räucherholz-Chunks zum Aromatisieren von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Käse auf dem Grill
- Geeignet für: Kamado, Kugelgrill, Offset-Smoker und Gasgrill mit Räucherbox
- Anwendung Apfel (1 kg): Mild und fruchtig - ideal für Hühnchen, Schweinefleisch und Fisch
- Anwendung Whiskey Eiche (500 g): Tief und komplex - bestens geeignet für Rib-Eye, Brisket und Spareribs
- Anwendung Kirsche (1 kg): Verfeinert und leicht süßlich - ideal für Geflügel, Wild und gegrilltes Gemüse
- Platzierung: 2 bis 3 Chunks direkt auf die glühenden Kohlen oder neben das Feuer bei indirekter Hitze legen
- Einweichen: Nicht erforderlich - Chunks ohne Vorbehandlung direkt verwenden
- Kombinieren: Holzsorten können für ein individuelles Geschmacksprofil gemischt werden
- Lagerung: Trocken und feuchtigkeitsfrei lagern, vorzugsweise in der Originalverpackung oder einem verschlossenen Behälter
- Nicht geeignet für die Verwendung in geschlossenen Räumen ohne ausreichende Belüftung

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und miltem Spülmittel abwischen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen: Das Produkt nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknen lassen. Längeren Feuchtigkeitskontakt vermeiden, um Verformung und Schimmelbildung zu verhindern.
- Pflege: Das Holz regelmäßig mit einem nährenden Öl (z. B. Leinöl oder speziellem Holzöl) behandeln, um es zu schützen und zu pflegen.
- Aufbewahrung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, aufbewahren.
- Schäden: Splitter oder raue Stellen mit feinem Schleifpapier glätten und anschließend erneut einölen.

Sicherheitshinweise

- **Brandgefahr:** Holz ist brennbar. Das Produkt von offenen Flammen, heißen Kohlen und anderen Zündquellen fernhalten.
- **Hitze:** Das Produkt niemals direkt auf oder über einem heißen Grillrost oder einer Flamme ablegen.
- **Splitter:** Vor der Benutzung die Oberfläche auf Splitter oder Risse prüfen. Bei sichtbaren Schäden nicht verwenden.
- **Wärmeübertragung:** Holz kann sich bei längerem Kontakt mit heißen Oberflächen erwärmen. Vorsichtig anfassen.
- Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden, wenn in Kombination mit einem brennenden Grill benutzt.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder während der Nutzung vom Grill fernhalten.

Entsorgungshinweise

- Holz kann an einer Holzabfall-Sammelstelle oder einem Wertstoffhof abgegeben werden.
- Unbehandeltes Holz (ohne Lack, Farbe oder Öl-Imprägnierung) kann kompostiert oder in einer zugelassenen Anlage verbrannt werden.
- Behandeltes oder konserviertes Holz darf nicht in Kaminen oder Öfen verbrannt werden und muss gesondert beim Wertstoffhof abgegeben werden.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung lesen.
- **P210:** Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.
- **P271:** Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden.

Gefahreninformationen

- **H228:** Entzündbarer Feststoff.
- -: Physikalische Gefahr: Holz ist brennbar und kann bei Kontakt mit offenem Feuer oder hohen Temperaturen Feuer fangen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Cookinglife Grill Kit de Démarrage Bois de Fumage - Mix de Saveurs BBQ - Pomme, Chêne Whiskey & Cerise Chunks

Titre du produit

Cookinglife Grill Kit de Démarrage Bois de Fumage - Mix de Saveurs BBQ - Pomme, Chêne Whiskey & Cerise Chunks

Contenu du produit

- 1x Chunks de bois de fumage Pomme (1 kg)
- 1x Chunks de bois de fumage Cerise (1 kg)
- 1x Chunks de bois de fumage Chêne Whiskey (500 g)
- Poids total : env. 2,5 kg de bois de fumage
- Matériau : Bois

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Chunks de bois de fumage pour aromatiser viandes, poissons, volailles, légumes et fromages au barbecue
- Compatible avec : Kamado, barbecue à boulet, offset smoker et barbecue à gaz avec boîte à fumée
- Application Pomme (1 kg) : Doux et fruité - idéal pour le poulet, le porc et le poisson
- Application Chêne Whiskey (500 g) : Profond et complexe - parfait pour le rib-eye, le brisket et les spare ribs
- Application Cerise (1 kg) : Raffiné et légèrement sucré - idéal pour la volaille, le gibier et les légumes grillés
- Placement : Déposer 2 à 3 chunks directement sur les braises ou à côté du feu en cuisson indirecte
- Trempage préalable : Non nécessaire - utiliser les chunks directement sans prétraitement
- Combinaison : Les essences de bois peuvent être mélangées pour créer un profil aromatique personnalisé
- Conservation : Conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité, de préférence dans l'emballage d'origine ou un récipient hermétique
- Ne pas utiliser dans un espace fermé sans ventilation adéquate

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Après utilisation, essuyer le produit avec un chiffon humide et un liquide vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Laisser le produit sécher complètement à l'air après nettoyage. Éviter une exposition prolongée à l'humidité pour prévenir le gauchissement et les moisissures.
- Entretien : Traiter régulièrement le bois avec une huile nourrissante (p. ex. huile de lin ou huile spéciale pour bois) pour le protéger et l'entretenir.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Dommages : Poncer les échardes ou les zones rugueuses avec du papier de verre fin, puis appliquer à nouveau de l'huile.

Consignes de sécurité

- **Risque d'incendie** : Le bois est inflammable. Tenir le produit éloigné des flammes nues, des braises chaudes et de toute source d'ignition.
- **Chaleur** : Ne jamais poser le produit directement sur ou au-dessus d'une grille BBQ chaude ou d'une flamme.
- **Échardes** : Inspecter la surface avant utilisation pour détecter des échardes ou des fissures. Ne pas utiliser en cas de dommages visibles.
- **Transfert de chaleur** : Le bois peut chauffer lors d'un contact prolongé avec des surfaces chaudes. Manipuler avec précaution.
- Utiliser uniquement en extérieur ou dans un espace bien ventilé lors de l'utilisation avec un BBQ allumé.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à un usage par des adultes. Tenir les enfants éloignés du BBQ pendant son utilisation.

Instructions d'élimination

- Le bois peut être déposé dans un point de collecte de déchets de bois ou en déchetterie.
- Le bois non traité (sans vernis, peinture ou imprégnation à l'huile) peut être composté ou incinéré dans une installation agréée.
- Le bois traité ou préservé ne doit pas être brûlé dans des cheminées ou poêles et doit être déposé séparément en déchetterie.

Avertissements

- **P102**: Tenir hors de portée des enfants.
- **P103**: Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P210**: Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'ignition. Ne pas fumer.
- **P271**: Utiliser uniquement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.

Informations sur les dangers

- **H228**: Matière solide inflammable.
- **-:** Danger physique : Le bois est combustible et peut s'enflammer au contact d'une flamme nue ou de températures élevées.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Cookinglife Grill Set Iniziale Legno da Affumicatura - Mix di Sapori BBQ - Mela, Rovere Whiskey & Ciliegio Chunks

Titolo del prodotto

Cookinglife Grill Set Iniziale Legno da Affumicatura - Mix di Sapori BBQ - Mela, Rovere Whiskey & Ciliegio Chunks

Contenuto del prodotto

- 1x Chunks legno da affumicatura Mela (1 kg)
- 1x Chunks legno da affumicatura Ciliegio (1 kg)
- 1x Chunks legno da affumicatura Rovere Whiskey (500 g)
- Peso totale: circa 2,5 kg di legno da affumicatura
- Materiale: Legno

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Chunks di legno da affumicatura per aromatizzare carne, pesce, pollame, verdure e formaggi sul barbecue
- Compatibile con: Kamado, barbecue a sfera (kettle), offset smoker e barbecue a gas con affumicatore
- Applicazione Mela (1 kg): Delicato e fruttato - ideale per pollo, maiale e pesce
- Applicazione Rovere Whiskey (500 g): Profondo e complesso - perfetto per rib-eye, brisket e spare ribs
- Applicazione Ciliegio (1 kg): Raffinato e leggermente dolce - ideale per pollame, selvaggina e verdure grigliate
- Posizionamento: Collocare 2-3 chunks direttamente sulla brace accesa o accanto al fuoco per la cottura indiretta
- Ammollo preventivo: Non necessario - utilizzare i chunks direttamente senza pre-trattamento
- Combinazione: Le essenze di legno possono essere combinate per creare un profilo aromatico personalizzato
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto e privo di umidità, preferibilmente nella confezione originale o in un contenitore ermetico
- Non adatto all'uso in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Dopo l'uso, pulire il prodotto con un panno umido e del detersivo delicato. Non mettere in lavastoviglie.
- Asciugatura: Lasciare asciugare completamente il prodotto all'aria dopo la pulizia. Evitare il contatto prolungato con l'umidità per prevenire deformazioni e muffe.
- Manutenzione: Trattare regolarmente il legno con un olio nutriente (es. olio di lino o olio specifico per legno) per proteggerlo e mantenerlo.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano dalla luce solare diretta.
- Danni: Levigare schegge o zone ruvide con carta vetrata fine e applicare nuovamente l'olio.

Istruzioni di sicurezza

- **Rischio di incendio:** Il legno è infiammabile. Tenere il prodotto lontano da fiamme libere, braci calde e altre fonti di accensione.
- **Calore:** Non posizionare mai il prodotto direttamente su o sopra una griglia BBQ calda o una fiamma.
- **Schegge:** Ispezionare la superficie per schegge o crepe prima dell'uso. Non utilizzare in caso di danni visibili.
- **Trasferimento di calore:** Il legno può scaldarsi con il contatto prolungato con superfici calde. Maneggiare con cura.
- **Utilizzare esclusivamente all'aperto o in un'area ben ventilata** quando usato in combinazione con un BBQ acceso.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. Tenere i bambini lontani dal BBQ durante l'utilizzo.

Istruzioni per lo smaltimento

- Il legno può essere conferito presso un punto di raccolta per rifiuti di legno o un centro di riciclaggio.
- Il legno non trattato (senza vernice, pittura o impregnazione a olio) può essere compostato o incenerito in un impianto autorizzato.
- Il legno trattato o preservato non deve essere bruciato in caminetti o stufe e deve essere smaltito separatamente presso un centro di riciclaggio.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P210:** Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre sorgenti di accensione. Non fumare.
- **P271:** Utilizzare esclusivamente all'aperto o in luoghi ben ventilati.

Informazioni sui pericoli

- **H228:** Solido infiammabile.
- **-:** Pericolo fisico: Il legno è combustibile e può infiammarsi a contatto con fiamme libere o alte temperature.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Cookinglife Grill Zestaw Startowy Drewno do Wędzenia - Mix Smaków BBQ - Jabłoń, Dąb Whiskey & Wiśnia Chunks

Tytuł produktu

Cookinglife Grill Zestaw Startowy Drewno do Wędzenia - Mix Smaków BBQ - Jabłoń, Dąb Whiskey & Wiśnia Chunks

Zawartość produktu

- 1x Kawałki drewna do wędzenia Jabłoń (1 kg)
- 1x Kawałki drewna do wędzenia Wiśnia (1 kg)
- 1x Kawałki drewna do wędzenia Dąb Whiskey (500 g)
- Całkowita waga: ok. 2,5 kg drewna do wędzenia
- Materiał: Drewno

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Kawałki drewna do wędzenia służące do aromatyzowania mięsa, ryb, drobiu, warzyw i sera na grillu
- Kompatybilność: Kamado, grill kettle, offset smoker oraz grill gazowy z wędzarnią
- Zastosowanie Jabłoń (1 kg): Łagodny i owocowy - idealny do kurczaka, wieprzowiny i ryb
- Zastosowanie Dąb Whiskey (500 g): Głęboki i złożony - najlepszy do rib-eye, brisket i żeberka
- Zastosowanie Wiśnia (1 kg): Wyrafinowany i lekko słodki - idealny do drobiu, dziczyzny i grillowanych warzyw
- Umieszczenie: Położyć 2-3 kawałki bezpośrednio na żarzące się węgle lub obok ognia przy ogrzewaniu pośrednim
- Namaczanie wstępne: Nie jest wymagane - używać kawałków bezpośrednio bez wstępnej obróbki
- Łączenie: Gatunki drewna można łączyć, aby uzyskać spersonalizowany profil smakowy
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci, najlepiej w oryginalnym opakowaniu lub szczelnym pojemniku
- Nie nadaje się do użytku w zamkniętych pomieszczeniach bez odpowiedniej wentylacji

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Po użyciu przetrzeć produkt wilgotną ściereczką i łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie myć w zmywarce.
- Suszenie: Po czyszczeniu pozostawić produkt do całkowitego wyschnięcia na powietrzu. Unikać długotrwałego kontaktu z wilgocią, aby zapobiec odkształceniu i pleśni.
- Konserwacja: Regularnie olejować drewno olejem odżywczym (np. olejem lnianym lub specjalnym olejem do drewna) w celu ochrony i pielęgnacji.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

- Uszkodzenia: Drzazgi lub szorstkie miejsca wygładzić drobnoziarnistym papierem ściernym, a następnie ponownie naoliwić.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Zagrożenie pożarowe: Drewno jest łatwopalne. Trzymać produkt z dala od otwartego ognia, gorących węgli i innych źródeł zapłonu.
- Ciepło: Nigdy nie kłaść produktu bezpośrednio na gorącym ruszcie BBQ ani nad płomieniem.
- Drzazgi: Przed użyciem sprawdzić powierzchnię pod kątem drzazg lub pęknięć. Nie używać w przypadku widocznych uszkodzeń.
- Przewodzenie ciepła: Drewno może się nagrzewać przy długotrwałym kontakcie z gorącymi powierzchniami. Zachować ostrożność przy dotykaniu.
- Używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu w połączeniu z rozpalonym BBQ.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony do użytku przez dorosłych. Podczas użytkowania trzymać dzieci z dala od BBQ.

Instrukcje utylizacji

- Drewno można oddać do punktu zbiórki odpadów drewnianych lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK).
- Drewno nieimpregnowane (bez lakieru, farby ani oleju) można kompostować lub spalić w autoryzowanej instalacji.
- Drewno impregnowane lub konserwowane nie może być spalane w kominkach ani piecach i należy je przekazać osobno do PSZOK.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P210:** Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskiei, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.

Informacje o zagrożeniach

- **H228:** Łatwopalna substancja stała.
- -: Zagrożenie fizyczne: Drewno jest palne i może się zapalić w kontakcie z otwartym ogniem lub wysoką temperaturą.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Cookinglife Grill Set de Inicio Madera para Ahumar - Mix de Sabores BBQ - Manzano, Roble Whiskey & Cerezo Chunks

Título del producto

Cookinglife Grill Set de Inicio Madera para Ahumar - Mix de Sabores BBQ - Manzano, Roble Whiskey & Cerezo Chunks

Contenido del producto

- 1x Chunks de madera para ahumar Manzano (1 kg)
- 1x Chunks de madera para ahumar Cerezo (1 kg)
- 1x Chunks de madera para ahumar Roble Whiskey (500 g)
- Peso total: aprox. 2,5 kg de madera para ahumar
- Material: Madera

Instrucciones de uso

- Uso: Chunks de madera para ahumar y aromatizar carnes, pescados, aves, verduras y quesos en la barbacoa
- Compatible con: Kamado, barbacoa kettle, offset smoker y barbacoa de gas con caja ahumadora
- Aplicación Manzano (1 kg): Suave y afrutado - ideal para pollo, cerdo y pescado
- Aplicación Roble Whiskey (500 g): Profundo y complejo - perfecto para rib-eye, brisket y costillas
- Aplicación Cerezo (1 kg): Refinado y ligeramente dulce - ideal para aves, caza y verduras a la parrilla
- Colocación: Colocar 2-3 chunks directamente sobre las brasas encendidas o junto al fuego para calor indirecto
- Remojo previo: No es necesario - utilizar los chunks directamente sin ningún pretratamiento
- Combinación: Los tipos de madera pueden combinarse para crear un perfil de sabor personalizado
- Almacenamiento: Conservar en un lugar seco y libre de humedad, preferiblemente en el embalaje original o en un recipiente cerrado
- No apto para uso en espacios cerrados sin ventilación adecuada

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Después del uso, limpiar el producto con un paño húmedo y lavavajillas suave. No meter en el lavavajillas.
- Secado: Dejar secar completamente el producto al aire tras la limpieza. Evitar el contacto prolongado con la humedad para prevenir deformaciones y moho.
- Mantenimiento: Tratar regularmente la madera con un aceite nutritivo (p. ej. aceite de linaza o aceite especial para madera) para protegerla y mantenerla.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, alejado de la luz solar directa.
- Daños: Lijar astillas o zonas rugosas con papel de lija fino y volver a aplicar aceite a continuación.

Instrucciones de seguridad

- **Riesgo de incendio:** La madera es inflamable. Mantener el producto alejado de llamas abiertas, brasas calientes y otras fuentes de ignición.
- **Calor:** No colocar nunca el producto directamente sobre o encima de una parrilla BBQ caliente o una llama.
- **Astillas:** Inspeccionar la superficie en busca de astillas o grietas antes del uso. No utilizar si presenta daños visibles.
- **Transferencia de calor:** La madera puede calentarse con el contacto prolongado con superficies calientes. Manipular con cuidado.
- **Utilizar únicamente en exteriores o en un espacio bien ventilado cuando se usa en combinación con una BBQ encendida.**

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por adultos. Mantener a los niños alejados de la BBQ durante su uso.

Instrucciones de eliminación

- La madera puede llevarse a un punto de recogida de residuos de madera o a un centro de reciclaje.
- La madera no tratada (sin barniz, pintura ni impregnación de aceite) puede compostarse o incinerarse en una instalación autorizada.
- La madera tratada o conservada no debe quemarse en chimeneas ni estufas y debe depositarse por separado en un punto limpio.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P210:** Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas y otras fuentes de ignición. No fumar.
- **P271:** Utilizar únicamente al aire libre o en lugares bien ventilados.

Información sobre peligros

- **H228:** Sólido inflamable.
- **-:** Peligro físico: La madera es combustible y puede inflamarse en contacto con llamas abiertas o altas temperaturas.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SV Bruksanvisning: Cookinglife Grill Rökved Startset - BBQ Smakblandning - Äpple, Whiskey Ek & Körsbär Chunks

Produkttitel

Cookinglife Grill Rökved Startset - BBQ Smakblandning - Äpple, Whiskey Ek & Körsbär Chunks

Produktinnehåll

- 1x Rökved Chunks Äpple (1 kg)
- 1x Rökved Chunks Körsbär (1 kg)
- 1x Rökved Chunks Whiskey Ek (500 g)
- Totalvikt: ca 2,5 kg rökved
- Material: Trä

Användarinstruktioner

- Användning: Rökved chunks för att aromatisera kött, fisk, fågel, grönsaker och ost på grillen
- Kompatibel med: Kamado, kettle-grill, offset smoker och gasgrill med rökbox
- Användning Äpple (1 kg): Mild och fruktig - idealisk för kyckling, fläsk och fisk
- Användning Whiskey Ek (500 g): Djup och komplex - passar utmärkt till rib-eye, brisket och revbensspjäll
- Användning Körsbär (1 kg): Raffinerad och lätt söt - idealisk för fågel, vilt och grillade grönsaker
- Placering: Lägg 2-3 chunks direkt på glödande kol eller bredvid elden vid indirekt värme
- Blötläggning: Inte nödvändigt - använd chunks direkt utan förbehandling
- Kombinera: Träslagen kan blandas för att skapa en personlig smakprofil
- Förvaring: Förvaras torrt och fuktfritt, helst i originalförpackningen eller i en sluten behållare
- Inte lämplig för användning i slutna utrymmen utan tillräcklig ventilation

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Torka av produkten med en fuktig trasa och milt diskmedel efter användning. Ej lämplig för diskmaskin.
- Torkning: Låt produkten lufttorka helt efter rengöring. Undvik långvarig kontakt med fukt för att förhindra deformation och mögelbildning.
- Underhåll: Behandla träet regelbundet med en närande olja (t.ex. linolja eller specialolja för trä) för att skydda och underhålla det.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, skyddad från direkt solljus.
- Skador: Slipa bort splittror eller grova fläckar med fint sandpapper och applicera sedan olja på nytt.

Säkerhetsinstruktioner

- Brandrisk: Trä är brandfarligt. Håll produkten borta från öppen eld, heta kolar och andra antändningskällor.
- Värme: Placera aldrig produkten direkt på eller ovanför ett hett BBQ-galler eller en låga.
- Splittror: Kontrollera ytan för splittror eller sprickor innan användning. Använd inte vid synliga skador.
- Värmeöverföring: Trä kan bli varmt vid långvarig kontakt med heta ytor. Hantera med försiktighet.
- Använd endast utomhus eller i välventilerade utrymmen vid användning tillsammans med en tänd BBQ.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Håll barn borta från BBQ:n under användning.

Avfallsinstruktioner

- Trä kan lämnas till ett insamlingsställe för träavfall eller en återvinningscentral.
- Obehandlat trä (utan lack, färg eller oljeberedning) kan komposteras eller förbrännas vid en godkänd anläggning.
- Behandlat eller impregnerat trä får inte eldas i öppna spisar eller kaminer och ska lämnas separat på återvinningscentralen.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P210:** Får inte utsättas för värme, heta ytor, gnistor, öppen låga och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.

Farinformation

- **H228:** Brandfarligt fast ämne.
- -: Fysisk fara: Trä är brännbart och kan antändas vid kontakt med öppen låga eller höga temperaturer.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.