

NL Handleiding: Grill Fanatics Rookmot Kers / Cherry - 500 gram - Koud Roken

Producttitel

Grill Fanatics Rookmot Kers / Cherry - 500 gram - Koud Roken

Inhoud van het product

- 1x Grill Fanatics Rookmot Kers - 500 gram (Verpakking: L 290 x B 170 x H 90 mm)
- Materiaal: Hout (100% kersenhout)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Speciaal voor koud roken bij temperaturen onder 25°C — geschikt voor vis (zalm, forel, makreel), gevogelte (kipfilet, kalkoen, eendenborst), kaas (camembert), wild en varkensvlees
- Toepassing: Vul een koude rookgenerator of koudrookuijt met rookmot, steek aan één uiteinde aan en laat langzaam smeulen
- Rookduur: Rook tussen de 4 en 12 uur per sessie afhankelijk van gewenste rooksmaakintensiteit
- Verbruik per sessie: Gebruik 30 tot 80 gram rookmot per sessie
- Voorbereiding ingrediënten: Zorg dat ingrediënten droog zijn voor gebruik; pekelen en drogen in de koelkast (pellicle vormen) wordt aanbevolen voor vis en vlees
- Compatibel apparaat: Geschikt voor gebruik in een rookoven of een reguliere BBQ uitgerust met een koude rookgenerator
- Bewaring: Bewaar het rookmot droog — vochtig rookmot smeult ongelijkmatig en geeft een bittere bijmaak
- Niet geschikt voor: Warm roken of directe verhitte; gebruik geen chunks of chips als vervanging in een koude rookgenerator

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.

EN User Manual: Grill Fanatics Smoking Dust Cherry - 500 grams

- Cold Smoking

Product Title

Grill Fanatics Smoking Dust Cherry - 500 grams - Cold Smoking

Contents of the Product

- 1x Grill Fanatics Smoking Dust Cherry - 500 grams (Packaging: L 290 x W 170 x H 90 mm)
- Material: Wood (100% cherry wood)

User Instructions

- Use: Specifically for cold smoking at temperatures below 25°C — suitable for fish (salmon, trout, mackerel), poultry (chicken breast, turkey, duck breast), cheese (camembert), game and pork
- Application: Fill a cold smoke generator with smoking dust, ignite at one end and allow to smoulder slowly
- Smoking duration: Smoke for 4 to 12 hours per session depending on desired smoke intensity
- Consumption per session: Use 30 to 80 grams of smoking dust per session
- Ingredient preparation: Ensure ingredients are dry before use; brining and drying in the refrigerator (forming a pellicle) is recommended for fish and meat
- Compatible equipment: Suitable for use in a smoke oven or a regular BBQ equipped with a cold smoke generator
- Storage: Store smoking dust in a dry place — damp smoking dust smoulders unevenly and produces a bitter taste
- Not suitable for: Hot smoking or direct heat; do not use as a substitute for chunks or chips in a cold smoke generator

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: Grill Fanatics Räuchermehl Kirsche / Cherry - 500 Gramm - Kalträuchern

Produkttitel

Grill Fanatics Räuchermehl Kirsche / Cherry - 500 Gramm - Kalträuchern

Produktinhalt

- 1x Grill Fanatics Räuchermehl Kirsche - 500 Gramm (Verpackung: L 290 x B 170 x H 90 mm)
- Material: Holz (100% Kirschholz)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Speziell zum Kalträuchern bei Temperaturen unter 25°C — geeignet für Fisch (Lachs, Forelle, Makrele), Geflügel (Hähnchenbrust, Pute, Entenbrustfilet), Käse (Camembert), Wild und Schweinefleisch
- Anwendung: Räuchermehl in einen Kaltrauchgenerator füllen, an einem Ende anzünden und langsam glimmen lassen
- Räucherdauer: Je nach gewünschter Rauchintensität 4 bis 12 Stunden pro Sitzung räuchern
- Verbrauch pro Sitzung: 30 bis 80 Gramm Räuchermehl pro Sitzung verwenden
- Vorbereitung der Zutaten: Zutaten vor der Verwendung trocknen; Einlegen in Lake und anschließendes Trocknen im Kühlschrank (Pellicle bilden) wird für Fisch und Fleisch empfohlen
- Kompatibles Zubehör: Geeignet für Räucheröfen oder herkömmliche BBQ-Grills mit Kaltrauchgenerator
- Lagerung: Räuchermehl trocken lagern — feuchtes Räuchermehl glimmt ungleichmäßig und erzeugt einen bitteren Beigeschmack
- Nicht geeignet für: Heißräuchern oder direkte Hitze; nicht als Ersatz für Chunks oder Chips im Kaltrauchgenerator verwenden

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und millem 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: Grill Fanatics Sciure de Fumage Cerise / Cherry - 500 grammes - Fumage à Froid

Titre du produit

Grill Fanatics Sciure de Fumage Cerise / Cherry - 500 grammes - Fumage à Froid

Contenu du produit

- 1x Grill Fanatics Sciure de Fumage Cerise - 500 grammes (Emballage: L 290 x l 170 x H 90 mm)
- Matériau: Bois (100% bois de cerisier)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Spécialement conçu pour le fumage à froid à des températures inférieures à 25°C — convient pour le poisson (saumon, truite, maquereau), la volaille (filet de poulet, dinde, magret de canard), le fromage (camembert), le gibier et le porc
- Application: Remplir un générateur de fumée froide avec la sciure, allumer à une extrémité et laisser se consumer lentement
- Durée de fumage: Fumer entre 4 et 12 heures par session selon l'intensité de fumée souhaitée
- Consommation par session: Utiliser 30 à 80 grammes de sciure par session
- Préparation des ingrédients: S'assurer que les ingrédients sont secs avant utilisation; le saumurage et le séchage au réfrigérateur (formation d'une pellicule) sont recommandés pour le poisson et la viande
- Équipement compatible: Convient pour une utilisation dans un fumoir ou un barbecue classique équipé d'un générateur de fumée froide
- Conservation: Conserver la sciure dans un endroit sec — une sciure humide se consume de manière irrégulière et donne un arrière-goût amer
- Non adapté pour: Le fumage à chaud ou la chaleur directe; ne pas utiliser en remplacement de chunks ou de copeaux dans un générateur de fumée froide

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: Grill Fanatics Polvere per Affumicatura Ciliegio / Cherry - 500 grammi - Affumicatura a Freddo

Titolo del prodotto

Grill Fanatics Polvere per Affumicatura Ciliegio / Cherry - 500 grammi - Affumicatura a Freddo

Contenuto del prodotto

- 1x Grill Fanatics Polvere per Affumicatura Ciliegio - 500 grammi (Confezione: L 290 x I 170 x H 90 mm)
- Materiale: Legno (100% legno di ciliegio)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Specificamente per l'affumicatura a freddo a temperature inferiori a 25°C — adatto per pesce (salmone, trota, sgombero), pollame (petto di pollo, tacchino, petto d'anatra), formaggio (camembert), selvaggina e maiale
- Applicazione: Riempire un generatore di fumo freddo con la polvere, accendere da un'estremità e lasciare che braci lentamente
- Durata dell'affumicatura: Affumicare da 4 a 12 ore per sessione a seconda dell'intensità di fumo desiderata
- Consumo per sessione: Utilizzare da 30 a 80 grammi di polvere per sessione
- Preparazione degli ingredienti: Assicurarsi che gli ingredienti siano asciutti prima dell'uso; la salamoia e l'asciugatura in frigorifero (formazione del pellicle) sono raccomandati per pesce e carne
- Attrezzatura compatibile: Adatto per affumicatori o barbecue ordinari dotati di generatore di fumo freddo
- Conservazione: Conservare la polvere in un luogo asciutto — la polvere umida brucia in modo irregolare e produce un sapore amaro
- Non adatto per: Affumicatura a caldo o calore diretto; non utilizzare come sostituto di chunks o chips in un generatore di fumo freddo

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: Grill Fanatics Trociny do Wędzenia Wiśnia / Cherry - 500 gramów - Wędzenie na Zimno

Tytuł produktu

Grill Fanatics Trociny do Wędzenia Wiśnia / Cherry - 500 gramów - Wędzenie na Zimno

Zawartość produktu

- 1x Grill Fanatics Trociny do Wędzenia Wiśnia - 500 gramów (Opakowanie: D 290 x S 170 x W 90 mm)
- Materiał: Drewno (100% drewno wiśniowe)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Specjalnie do wędzenia na zimno w temperaturach poniżej 25°C — odpowiednie dla ryb (łosoś, pstrąg, makrela), drobiu (filet z kurczaka, indyk, pierś kaczki), serów (camembert), dziczyzny i wieprzowiny
- Sposób użycia: Napełnić generator zimnego dymu trocinami, podpalić od jednego końca i pozostawić do tlenia
- Czas wędzenia: Wędzić od 4 do 12 godzin na sesję w zależności od pożądanej intensywności dymu
- Zużycie na sesję: Używać od 30 do 80 gramów trocin na sesję
- Przygotowanie składników: Upewnić się, że składniki są suche przed użyciem; peklowanie i suszenie w lodówce (tworzenie pellicle) jest zalecane dla ryb i mięsa
- Zgodny sprzęt: Odpowiedni do wędzarni lub zwykłego grilla wyposażonego w generator zimnego dymu
- Przechowywanie: Przechowywać trociny w suchym miejscu — wilgotne trociny tłą się nierównomiernie i nadają gorzki posmak
- Nieodpowiednie do: Wędzenia na gorąco lub bezpośredniego ciepła; nie używać jako zamiennika kawałków lub wiórów w generatorze zimnego dymu

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: Grill Fanatics Serrín para Ahumar Cereza / Cherry - 500 gramos - Ahumado en Frío

Título del producto

Grill Fanatics Serrín para Ahumar Cereza / Cherry - 500 gramos - Ahumado en Frío

Contenido del producto

- 1x Grill Fanatics Serrín para Ahumar Cereza - 500 gramos (Embalaje: L 290 x A 170 x H 90 mm)
- Material: Madera (100% madera de cerezo)

Instrucciones de uso

- Uso: Específicamente para el ahumado en frío a temperaturas inferiores a 25°C — apto para pescado (salmón, trucha, caballa), aves (pechuga de pollo, pavo, pechuga de pato), queso (camembert), caza y cerdo
- Aplicación: Llenar un generador de humo frío con el serrín, encender por un extremo y dejar que se consuma lentamente
- Duración del ahumado: Ahumar entre 4 y 12 horas por sesión según la intensidad de humo deseada
- Consumo por sesión: Utilizar entre 30 y 80 gramos de serrín por sesión
- Preparación de ingredientes: Asegurarse de que los ingredientes estén secos antes de su uso; se recomienda salmuera y secado en el frigorífico (formación de pellicle) para pescado y carne
- Equipo compatible: Apto para ahumadores o barbacoas convencionales equipadas con un generador de humo frío
- Almacenamiento: Conservar el serrín en un lugar seco — el serrín húmedo se consume de forma irregular y produce un sabor amargo
- No apto para: Ahumado en caliente o calor directo; no utilizar como sustituto de trozos o chips en un generador de humo frío

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: Grill Fanatics Rökspån Körsbär / Cherry - 500 gram - Kallrökning

Produkttitel

Grill Fanatics Rökspån Körsbär / Cherry - 500 gram - Kallrökning

Produktinnehåll

- 1x Grill Fanatics Rökspån Körsbär - 500 gram (Förpackning: L 290 x B 170 x H 90 mm)
- Material: Trä (100% körsbärsträ)

Användarinstruktioner

- Användning: Speciellt för kallrökning vid temperaturer under 25°C — lämplig för fisk (lax, öring, makrill), fjäderfä (kycklingfilé, kalkon, andbröst), ost (camembert), vilt och fläsk
- Användning: Fyll en kallröksgenerator med rökspån, tänd i ena änden och låt det glöda långsamt
- Rökningstid: Rök i 4 till 12 timmar per session beroende på önskad rökintensitet
- Förbrukning per session: Använd 30 till 80 gram rökspån per session
- Förberedelse av ingredienser: Se till att ingredienserna är torra före användning; saltning och torkning i kylskåp (bildning av pellicle) rekommenderas för fisk och kött
- Kompatibel utrustning: Lämplig för användning i en rökugn eller ett vanligt BBQ-grill utrustat med en kallröksgenerator
- Förvaring: Förvara rökspånen torrt — fuktiga rökspån glöder ojämnt och ger en bitter bismak
- Inte lämplig för: Varmrökning eller direkt värme; använd inte som ersättning för chunks eller chips i en kallröksgenerator

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.