

NL Handleiding: Cookinglife Grill Houtskool Haagbeuk & Eik - 8 kg - Restaurantkwaliteit

Producttitel

Cookinglife Grill Houtskool Haagbeuk & Eik - 8 kg - Restaurantkwaliteit

Inhoud van het product

- 1x Cookinglife Grill Houtskool Haagbeuk & Eik (8 kg, stukgrootte 80–120 mm)
- Verpakkingsafmetingen: 800 x 500 x 130 mm (L x B x H)
- Materiaal: Hout (100% natuurlijk hardhout – Haagbeuk & Eik)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor barbecues, waaronder kogelbarbecues, kamado's en professionele grills; ideaal voor zowel direct grillen op hoge temperatuur als low & slow bereidingen
- Aansteken: Gebruik bij voorkeur een BBQ-aanmaakschoorsteen (chimney starter); de houtskool is binnen 15–20 minuten gebruiksklaar zonder aanmaakvloeistof
- Stukgrootte: 80–120 mm voor optimale luchtcirculatie en stabiele, langdurige hitte
- Brandtijd: Langdurig; geschikt voor meerdere uren grillen per lading
- Rook en vonken: Minimale rookontwikkeling en vonkenregen; geschikt voor gebruik in tuinen en op terrassen
- Aroma: Subtiel houtaroma van haagbeuk en eik; geen chemische toevoegingen of bindmiddelen
- Opslag: Bewaar op een droge, vochtvrije plek; sluit de verpakking na gebruik goed af om kwaliteitsverlies te voorkomen
- Veiligheid: Gebruik uitsluitend buiten of in goed geventileerde ruimtes; nooit gebruiken in gesloten binnenruimtes vanwege risico op koolmonoxidevergiftiging; houd kinderen en huisdieren op afstand van brandende houtskool; laat de kolen volledig afkoelen voordat u ze verwijdt

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: Cookinglife Grill Charcoal Hornbeam & Oak - 8 kg - Restaurant Quality

Product Title

Cookinglife Grill Charcoal Hornbeam & Oak - 8 kg - Restaurant Quality

Contents of the Product

- 1x Cookinglife Grill Charcoal Hornbeam & Oak (8 kg, piece size 80–120 mm)
- Packaging dimensions: 800 x 500 x 130 mm (L x W x H)
- Material: Wood (100% natural hardwood – Hornbeam & Oak)

User Instructions

- Use: Suitable for barbecues including kettle grills, kamados and professional grills; ideal for both high-heat direct grilling and low & slow cooking
- Lighting: Preferably use a chimney starter; ready to use within 15–20 minutes without lighter fluid
- Piece size: 80–120 mm for optimal airflow and stable, long-lasting heat
- Burn time: Long-lasting; suitable for several hours of grilling per load
- Smoke and sparks: Minimal smoke and sparks; suitable for garden and patio use
- Aroma: Subtle wood aroma from hornbeam and oak; no chemical additives or binders
- Storage: Store in a dry, moisture-free place; seal packaging tightly after use to preserve quality
- Safety: Use outdoors or in well-ventilated areas only; never use indoors due to risk of carbon monoxide poisoning; keep children and pets away from burning charcoal; allow coals to cool completely before disposal

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 Holzkohle Hainbuche & Eiche - 8 kg - Restaurantqualität

Produkttitel

Cookinglife Grill Holzkohle Hainbuche & Eiche - 8 kg - Restaurantqualität

Produktinhalt

- 1x Cookinglife Grill Holzkohle Hainbuche & Eiche (8 kg, Stückgröße 80–120 mm)
- Verpackungsmaße: 800 x 500 x 130 mm (L x B x H)
- Material: Holz (100% natürliches Hartholz – Hainbuche & Eiche)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet für Kugelgrills, Kamados und professionelle Grills; ideal zum direkten Hochtemperaturgrillen sowie für Low-&-Slow-Garungen
- Anzünden: Vorzugsweise einen Anzündkamin verwenden; innerhalb von 15–20 Minuten ohne Grillanzünder einsatzbereit
- Stückgröße: 80–120 mm für optimale Luftzirkulation und stabile, lang anhaltende Hitze
- Brenndauer: Langanhaltend; geeignet für mehrere Stunden Grillen pro Füllung
- Rauch und Funken: Minimale Rauch- und Funkenentwicklung; geeignet für Garten und Terrasse
- Aroma: Subtiles Holzaroma von Hainbuche und Eiche; keine chemischen Zusätze oder Bindemittel
- Lagerung: An einem trockenen, feuchtigkeitsfreien Ort lagern; Verpackung nach Gebrauch gut verschließen
- Sicherheit: Ausschließlich im Freien oder in gut belüfteten Bereichen verwenden; niemals in geschlossenen Räumen verwenden (Kohlenmonoxidvergiftungsgefahr); Kinder und Haustiere von brennender Holzkohle fernhalten; Kohlen vor der Entsorgung vollständig abkühlen lassen

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: Cookinglife Grill Charbon de Bois

Charme & Chêne - 8 kg - Qualité Restaurant

Titre du produit

Cookinglife Grill Charbon de Bois Charme & Chêne - 8 kg - Qualité Restaurant

Contenu du produit

- 1x Cookinglife Grill Charbon de Bois Charme & Chêne (8 kg, taille des morceaux 80–120 mm)
- Dimensions de l'emballage : 800 x 500 x 130 mm (L x l x H)
- Matériau : Bois (100% bois dur naturel – Charme & Chêne)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient aux barbecues à cuve, kamados et grils professionnels ; idéal pour la cuisson directe à haute température et les cuissons low & slow
- Allumage : Utiliser de préférence un allume-feu cheminée ; prêt à l'emploi en 15–20 minutes sans liquide d'allumage
- Taille des morceaux : 80–120 mm pour une circulation d'air optimale et une chaleur stable et durable
- Durée de combustion : Longue durée ; adapté à plusieurs heures de grillade par chargement
- Fumée et étincelles : Production minimale de fumée et d'étincelles ; adapté à une utilisation en jardin et en terrasse
- Arôme : Arôme boisé subtil de charme et de chêne ; sans additifs chimiques ni liants
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité ; refermer soigneusement l'emballage après utilisation
- Sécurité : Utiliser uniquement en extérieur ou dans des espaces bien ventilés ; ne jamais utiliser en intérieur en raison du risque d'intoxication au monoxyde de carbone ; tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du charbon en combustion ; laisser les braises refroidir complètement avant de les éliminer

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 Carbone Carpino & Quercia - 8 kg - Qualità Ristorante

Titolo del prodotto

Cookinglife Grill Carbone Carpino & Quercia - 8 kg - Qualità Ristorante

Contenuto del prodotto

- 1x Cookinglife Grill Carbone Carpino & Quercia (8 kg, dimensione pezzi 80–120 mm)
- Dimensioni confezione: 800 x 500 x 130 mm (L x L x H)
- Materiale: Legno (100% legno duro naturale – Carpino & Quercia)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto a barbecue a sfera, kamado e grill professionali; ideale per la grigliatura diretta ad alta temperatura e per le cotture low & slow
- Accensione: Preferibilmente usare un accenditore a camino; pronto all'uso in 15–20 minuti senza liquido accendifuoco
- Dimensione pezzi: 80–120 mm per una circolazione d'aria ottimale e un calore stabile e duraturo
- Durata della combustione: Lunga durata; adatto a diverse ore di grigliatura per carica
- Fumo e scintille: Produzione minima di fumo e scintille; adatto all'uso in giardino e su terrazze
- Aroma: Sottile aroma di legno di carpino e quercia; senza additivi chimici o leganti
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e privo di umidità; chiudere bene la confezione dopo l'uso
- Sicurezza: Utilizzare esclusivamente all'aperto o in ambienti ben ventilati; non utilizzare mai in ambienti chiusi per rischio di avvelenamento da monossido di carbonio; tenere bambini e animali domestici lontani dal carbone acceso; lasciare raffreddare completamente le braci prima di smaltirle

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 Węgiel Drzewny Grab & Dąb - 8 kg - Jakość Restauracyjna

Tytuł produktu

Cookinglife Grill Węgiel Drzewny Grab & Dąb - 8 kg - Jakość Restauracyjna

Zawartość produktu

- 1x Cookinglife Grill Węgiel Drzewny Grab & Dąb (8 kg, rozmiar kawałków 80–120 mm)
- Wymiary opakowania: 800 x 500 x 130 mm (D x S x W)
- Materiał: Drewno (100% naturalne drewno twarde – Grab & Dąb)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do grilli kulistych, kamado i profesjonalnych grillów; idealny do bezpośredniego grillowania w wysokiej temperaturze oraz do długiego pieczenia (low & slow)
- Rozpalanie: Preferowane użycie rozpalacza kominowego; gotowy do użycia w ciągu 15–20 minut bez płynu do rozpalania
- Rozmiar kawałków: 80–120 mm dla optymalnej cyrkulacji powietrza i stabilnego, długotrwałego ciepła
- Czas palenia: Długotrwały; odpowiedni do kilku godzin grillowania na jedno załadowanie
- Dym i iskry: Minimalne wydzielanie dymu i isker; odpowiedni do użytku w ogrodzie i na tarasie
- Aromat: Subtelny aromat drewna grabu i dębu; bez dodatków chemicznych ani spoiw
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci; po użyciu szczelnie zamknąć opakowanie
- Bezpieczeństwo: Używać wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych miejscach; nigdy nie używać w zamkniętych pomieszczeniach ze względu na ryzyko zatrucia tlenkiem węgla; trzymać dzieci i zwierzęta z dala od palącego się węgla; przed utylizacją odczekać do całkowitego wystygnięcia węgla

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, iskier, 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 Carbón Vegetal Carpe & Roble - 8 kg - Calidad Restaurante

Título del producto

Cookinglife Grill Carbón Vegetal Carpe & Roble - 8 kg - Calidad Restaurante

Contenido del producto

- 1x Cookinglife Grill Carbón Vegetal Carpe & Roble (8 kg, tamaño de piezas 80–120 mm)
- Dimensiones del embalaje: 800 x 500 x 130 mm (L x An x Al)
- Material: Madera (100% madera dura natural – Carpe & Roble)

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para barbacoas de caldera, kamados y parrillas profesionales; ideal tanto para asar a alta temperatura de forma directa como para cocciones low & slow
- Encendido: Se recomienda usar un encendedor chimenea; listo para usar en 15–20 minutos sin líquido encendedor
- Tamaño de las piezas: 80–120 mm para una circulación de aire óptima y un calor estable y duradero
- Duración de la combustión: Larga duración; apto para varias horas de asado por carga
- Humo y chispas: Producción mínima de humo y chispas; apto para uso en jardín y terraza
- Aroma: Sutil aroma a madera de carpe y roble; sin aditivos químicos ni aglutinantes
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y libre de humedad; cerrar bien el envase tras su uso
- Seguridad: Usar únicamente al aire libre o en espacios bien ventilados; no usar nunca en espacios cerrados por riesgo de intoxicación por monóxido de carbono; mantener a niños y mascotas alejados del carbón encendido; dejar enfriar completamente las brasas antes de desecharlas

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 Träkol Avenbok & Ek - 8 kg - Restaurangkvalitet

Produkttitel

Cookinglife Grill Träkol Avenbok & Ek - 8 kg - Restaurangkvalitet

Produktinnehåll

- 1x Cookinglife Grill Träkol Avenbok & Ek (8 kg, bitar 80–120 mm)
- Förpackningsmått: 800 x 500 x 130 mm (L x B x H)
- Material: Trä (100% naturligt hårdträ – Avenbok & Ek)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för klotgrillar, kamados och professionella grillar; idealisk för direkt grillning på hög värme samt low & slow-tillagning
- Tändning: Använd helst en tändningskamin (chimney starter); klar att använda inom 15–20 minuter utan tändvätska
- Bitstorlek: 80–120 mm för optimal luftcirkulation och stabil, långvarig värme
- Brinntid: Långvarig; lämplig för flera timmars grillning per laddning
- Rök och gnistor: Minimal rök- och gnistutveckling; lämplig för användning i trädgård och på uteplats
- Arom: Subtil träarom från avenbok och ek; inga kemiska tillsatser eller bindemedel
- Förvaring: Förvaras på en torr plats, skyddad från fukt; förslut förpackningen ordentligt efter användning
- Säkerhet: Använd endast utomhus eller i välventilerade utrymmen; använd aldrig inomhus på grund av risk för kolmonoxidförgiftning; håll barn och husdjur borta från brinnande träkol; låt kolen svalna helt innan de kasseras

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.