

NL Handleiding: Cookinglife Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-Delig - Fire & Flavour - Vleesklauwen, Injector & Rub

Producttitel

Cookinglife Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-Delig - Fire & Flavour - Vleesklauwen, Injector & Rub

Inhoud van het product

- 15x Aluminium BBQ-bakjes (22 x 15 cm)
- 1x Marinade-injector (30 ml)
- 10x Slagerspapier (61 x 100 cm per vel)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 gram)
- 1x Vleesklauwen
- Materiaal vleesklauwen: Roestvrij staal met houten handvat
- Materiaal bakjes: Aluminium
- Materiaal slagerspapier: Papier

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van pulled pork en andere langzaam gegaarde vleesgerechten op de barbecue (houtskool, gas en keramisch)
- Vleesklauwen: Gebruik de vleesklauwen van roestvrij staal uitsluitend voor het shredden van warm, gaar vlees; niet gebruiken op harde of bevroren producten
- Marinade-injector: Vul de injector (30 ml) met vloeibare marinade, gesmolten boter of kruidentinctuur en injecteer diep in het vlees vóór het grillen; demonteer en reinig de injector direct na gebruik met warm water en een klein borsteltje
- Slagerspapier: Gebruik de vellen (61 x 100 cm) uitsluitend voor indirect gebruik in de smoker of oven; niet gebruiken als direct contact met open vlam
- Aluminium bakjes: Geschikt voor gebruik op alle soorten barbecues als druipschaal, waterbak voor indirect grillen of serveerschachtje; niet gebruiken op open vlam of directe hitte
- BBQ Rub: Strooi de rub (180 gram) royaal over het vlees vóór bereiding; buiten bereik van kinderen bewaren; controleer de ingrediëntenlijst op eventuele allergenen
- Vaatwasserbestendig vleesklauwen: Nee, handwas aanbevolen om het houten handvat te beschermen
- Vaatwasserbestendig injector: Ja, maar handwas aanbevolen voor optimale hygiëne en levensduur
- Aluminium bakjes: Éénmalig gebruik aanbevolen; niet hergebruiken na intensief verhitting
- Bewaring BBQ Rub: Droog en afgesloten bewaren op een koele, donkere plaats

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was de onderdelen van roestvrij staal na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Rooster: Verwijder ingebrand vet en voedselresten van het rooster met een BBQ-borstel terwijl het nog warm is, of week in warm sop.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een speciale RVS-reiniger of een oplossing van azijn en water.

- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Opslag: Bewaar de BBQ op een droge, goed geventileerde plaats. Gebruik een beschermhoes om vuil en vocht te weren.
- Verkleuringen: Roestvrij staal kan bij hoge temperaturen lichte verkleuring (blauw/goud) vertonen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de functionaliteit.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De BBQ en alle metalen onderdelen van roestvrij staal worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen of BBQ-tangen.
- Brandgevaar: Gebruik de BBQ uitsluitend buiten, op een veilige afstand van brandbare materialen zoals schuttingen, meubels en overhangende constructies.
- Nooit zonder toezicht: Laat een brandende BBQ nooit onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand.
- Opstelling: Plaats de BBQ op een stabiele, vlakke en niet-brandbare ondergrond.
- Afkoelen: Raak de BBQ niet aan na gebruik totdat het product volledig is afgekoeld.
- Scherpe randen: Controleer op bramen of scherpe randen vóór het eerste gebruik.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen mogen de BBQ niet bedienen. Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens gebruik.

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankte BBQ-onderdelen van roestvrij staal in bij een inzamelpunt voor metaalafval of breng ze naar de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals handvatten van kunststof) en voer deze afzonderlijk af volgens de lokale richtlijnen.
- Raadpleeg uw gemeente voor de juiste afvalscheiding en inzamelpunten in uw regio.

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.
- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding dragen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product en zijn onderdelen worden zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsgevaar bij aanraking.

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 Pulled Pork Set BBQ Kit 5-Piece - Fire & Flavour - Meat Claws, Injector & Rub

Product Title

Cookinglife Pulled Pork Set BBQ Kit 5-Piece - Fire & Flavour - Meat Claws, Injector & Rub

Contents of the Product

- 15x Aluminium BBQ trays (22 x 15 cm)
- 1x Marinade injector (30 ml)
- 10x Butcher paper sheets (61 x 100 cm per sheet)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 grams)
- 1x Meat claws
- Material meat claws: Stainless steel with wooden handle
- Material trays: Aluminium
- Material butcher paper: Paper

User Instructions

- Use: Suitable for preparing pulled pork and other slow-cooked meat dishes on the barbecue (charcoal, gas and ceramic)
- Meat claws: Use the stainless steel meat claws only for shredding warm, fully cooked meat; do not use on hard or frozen products
- Marinade injector: Fill the injector (30 ml) with liquid marinade, melted butter or herb infusion and inject deep into the meat before grilling; disassemble and clean the injector immediately after use with warm water and a small brush
- Butcher paper: Use the sheets (61 x 100 cm) only for indirect use in the smoker or oven; do not expose directly to open flame
- Aluminium trays: Suitable for use on all types of barbecues as a drip tray, water bath for indirect grilling or serving dish; do not use over open flame or direct high heat
- BBQ Rub: Apply the rub (180 grams) generously to meat before cooking; keep out of reach of children; check the ingredient list for potential allergens
- Dishwasher safe (meat claws): No, hand washing recommended to protect the wooden handle
- Dishwasher safe (injector): Yes, but hand washing recommended for optimal hygiene and longevity
- Aluminium trays: Single use recommended; do not reuse after intensive heating
- BBQ Rub storage: Store in a dry, sealed container in a cool, dark place

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: After use, wash the stainless steel parts with warm water and a mild detergent. Dry immediately to prevent water spots.
- Grate: Remove burnt grease and food residue from the grate with a BBQ brush while still warm, or soak in warm soapy water.
- Stains: Remove stubborn stains or discolouration with a dedicated stainless steel cleaner or a solution of vinegar and water.

- **Avoid:** Do not use steel wool, abrasive pads, or aggressive cleaning agents, as these can scratch the stainless steel surface.
- **Storage:** Store the BBQ in a dry, well-ventilated place. Use a protective cover to keep out dirt and moisture.
- **Discolouration:** Stainless steel may show slight discolouration (blue/gold) at high temperatures. This is normal and does not affect functionality.

Safety Instructions

- **Heat:** The BBQ and all stainless steel parts become very hot during use. Always use heat-resistant gloves or BBQ tongs.
- **Fire hazard:** Use the BBQ outdoors only, at a safe distance from flammable materials such as fences, furniture, and overhanging structures.
- **Never unattended:** Never leave a lit BBQ unattended. Keep children and pets at a safe distance.
- **Setup:** Place the BBQ on a stable, flat, non-combustible surface.
- **Cooling:** Do not touch the BBQ after use until it has completely cooled down.
- **Sharp edges:** Check for burrs or sharp edges before first use.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. Children must not operate the BBQ. Keep children and pets at a safe distance during use.

Disposal Instructions

- Dispose of discarded stainless steel BBQ parts at a metal waste collection point or your local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic handles) and dispose of them separately according to local guidelines.
- Contact your local authority for information on correct waste separation and collection points in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the 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.
- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: The product and its parts become very hot during use. Risk of burns upon contact.

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 Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-teilig - Fire & Flavour - Fleischkrallen, Injektor & Rub

Produkttitel

Cookinglife Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-teilig - Fire & Flavour - Fleischkrallen, Injektor & Rub

Produktinhalt

- 15x Aluminium BBQ-Schalen (22 x 15 cm)
- 1x Marinade-Injektor (30 ml)
- 10x Metzgerpapier-Bögen (61 x 100 cm pro Bogen)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 Gramm)
- 1x Fleischkrallen
- Material Fleischkrallen: Edelstahl mit Holzgriff
- Material Schalen: Aluminium
- Material Metzgerpapier: Papier

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet für die Zubereitung von Pulled Pork und anderen langsam gegarten Fleischgerichten auf dem Barbecue (Holzkohle, Gas und Keramik)
- Fleischkrallen: Die Fleischkrallen aus Edelstahl nur zum Zerreißen von warmem, vollständig gegartem Fleisch verwenden; nicht auf harten oder gefrorenen Produkten verwenden
- Marinade-Injektor: Den Injektor (30 ml) mit flüssiger Marinade, geschmolzener Butter oder Kräutertinktur füllen und tief in das Fleisch vor dem Grillen injizieren; den Injektor nach Gebrauch sofort demontieren und mit warmem Wasser und einer kleinen Bürste reinigen
- Metzgerpapier: Die Bögen (61 x 100 cm) nur für den indirekten Einsatz im Smoker oder Ofen verwenden; nicht direkt der offenen Flamme aussetzen
- Aluminium-Schalen: Für alle Grillarten als Tropfschale, Wasserbad für indirektes Grillen oder Serviergeschirr geeignet; nicht über offener Flamme oder direkter Hitze verwenden
- BBQ Rub: Den Rub (180 Gramm) großzügig vor dem Garen auf das Fleisch auftragen; außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren; Zutatenliste auf mögliche Allergene überprüfen
- Spülmaschinenfest (Fleischkrallen): Nein, Handwäsche empfohlen, um den Holzgriff zu schützen
- Spülmaschinenfest (Injektor): Ja, aber Handwäsche für optimale Hygiene und Langlebigkeit empfohlen
- Aluminium-Schalen: Einmalgebrauch empfohlen; nach intensiver Erhitzung nicht wiederverwenden
- BBQ Rub Lagerung: Trocken und verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie die Teile aus rostfreiem Stahl nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Rost: Entfernen Sie eingebranntes Fett und Speisereste vom Grillrost mit einer Grillbürste, solange er noch warm ist, oder weichen Sie ihn in warmem Seifenwasser ein.
- Flecken: Hartnäckige Flecken oder Verfärbungen mit einem speziellen Edelstahlreiniger oder einer Essig-Wasser-Lösung entfernen.

- Vermeiden: Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des rostfreien Stahls zerkratzen können.
- Lagerung: Bewahren Sie den BBQ an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf. Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Schmutz und Feuchtigkeit fernzuhalten.
- Verfärbungen: Rostfreier Stahl kann bei hohen Temperaturen leichte Verfärbungen (blau/gold) zeigen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktionalität nicht.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Der BBQ und alle Teile aus rostfreiem Stahl werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder BBQ-Zangen.
- Brandgefahr: Verwenden Sie den BBQ ausschließlich im Freien, in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien wie Zäunen, Möbeln und überhängenden Strukturen.
- Niemals unbeaufsichtigt: Lassen Sie einen brennenden BBQ niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand.
- Aufstellung: Stellen Sie den BBQ auf einem stabilen, ebenen und nicht brennbaren Untergrund auf.
- Abkühlen: Berühren Sie den BBQ nach dem Gebrauch erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Scharfe Kanten: Überprüfen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung auf Grate oder scharfe Kanten.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder dürfen den BBQ nicht bedienen. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs auf sicherem Abstand.

Entsorgungshinweise

- Entsorgen Sie ausgediente Teile aus rostfreiem Stahl bei einer Sammelstelle für Metallschrott oder beim Wertstoffhof.
- Entfernen Sie nicht-metallische Teile (z. B. Griffe aus Kunststoff) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften separat.
- Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über die korrekte Mülltrennung und Sammelstellen in Ihrer Region.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Verwendung das Etikett/diese Anweisungen 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.
- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung tragen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Das Produkt und seine Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Verbrennungsgefahr bei Berührung.

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 Pulled Pork Set Kit BBQ 5 Pièces - Fire & Flavour - Griffes à Viande, Injecteur & Rub

Titre du produit

Cookinglife Pulled Pork Set Kit BBQ 5 Pièces - Fire & Flavour - Griffes à Viande, Injecteur & Rub

Contenu du produit

- 15x Barquettes BBQ en aluminium (22 x 15 cm)
- 1x Injecteur à marinade (30 ml)
- 10x Feuilles de papier boucher (61 x 100 cm par feuille)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 grammes)
- 1x Griffes à viande
- Matériau griffes à viande : Acier inoxydable avec manche en bois
- Matériau barquettes : Aluminium
- Matériau papier boucher : Papier

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient à la préparation du pulled pork et d'autres viandes cuites lentement au barbecue (charbon de bois, gaz et céramique)
- Griffes à viande : Utiliser les griffes en acier inoxydable uniquement pour effilocheur de la viande chaude et entièrement cuite ; ne pas utiliser sur des produits durs ou congelés
- Injecteur à marinade : Remplir l'injecteur (30 ml) de marinade liquide, de beurre fondu ou de teinture aux herbes et injecter profondément dans la viande avant de griller ; démonter et nettoyer l'injecteur immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et une petite brosse
- Papier boucher : Utiliser les feuilles (61 x 100 cm) uniquement pour une utilisation indirecte dans le fumoir ou le four ; ne pas exposer directement à une flamme nue
- Barquettes en aluminium : Convient à tous types de barbecues comme lèchefrite, bain-marie pour la cuisson indirecte ou plat de service ; ne pas utiliser sur une flamme nue ou une chaleur directe intense
- BBQ Rub : Appliquer généreusement le rub (180 grammes) sur la viande avant la cuisson ; tenir hors de portée des enfants ; vérifier la liste des ingrédients pour les allergènes potentiels
- Lavage en lave-vaisselle (griffes) : Non, lavage à la main recommandé pour protéger le manche en bois
- Lavage en lave-vaisselle (injecteur) : Oui, mais lavage à la main recommandé pour une hygiène et une longévité optimales
- Barquettes en aluminium : Usage unique recommandé ; ne pas réutiliser après une chauffe intensive
- Conservation du BBQ Rub : Conserver dans un endroit sec, hermétiquement fermé, frais et à l'abri de la lumière

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Après utilisation, lavez les pièces en acier inoxydable avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Grille : Retirez les graisses carbonisées et les résidus alimentaires de la grille avec une brosse à barbecue lorsqu'elle est encore tiède, ou faites-la tremper dans de l'eau savonneuse chaude.

- Taches : Éliminez les taches tenaces ou les décolorations avec un nettoyant spécial inox ou une solution de vinaigre et d'eau.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants agressifs, car ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Rangement : Conservez le BBQ dans un endroit sec et bien ventilé. Utilisez une housse de protection pour le protéger de la saleté et de l'humidité.
- Décoloration : L'acier inoxydable peut présenter de légères décolorations (bleu/or) à haute température. C'est normal et n'affecte pas la fonctionnalité.

Consignes de sécurité

- Chaleur : Le BBQ et toutes ses pièces en acier inoxydable deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur ou des pinces de barbecue.
- Risque d'incendie : Utilisez le BBQ uniquement à l'extérieur, à distance sécurisée de tout matériau inflammable tel que clôtures, meubles et structures en surplomb.
- Ne jamais laisser sans surveillance : Ne laissez jamais un BBQ allumé sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à l'écart.
- Installation : Placez le BBQ sur une surface stable, plane et non combustible.
- Refroidissement : Ne touchez pas le BBQ après utilisation avant qu'il soit complètement refroidi.
- Bords tranchants : Vérifiez la présence de bavures ou de bords tranchants avant la première utilisation.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné à un usage exclusivement par des adultes. Les enfants ne doivent pas utiliser le BBQ. Tenez les enfants et les animaux à distance sécurisée pendant l'utilisation.

Instructions d'élimination

- Déposez les pièces usagées en acier inoxydable dans un point de collecte pour déchets métalliques ou dans une déchetterie.
- Retirez les composants non métalliques (tels que les poignées en plastique) et éliminez-les séparément conformément aux directives locales.
- Consultez votre commune pour connaître les consignes de tri et les points de collecte dans votre région.

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 seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.
- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.

- -: Danger physique : Le produit et ses pièces deviennent très chauds pendant l'utilisation. Risque de brûlures au contact.

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 Pulled Pork Set Kit BBQ 5 Pezzi - Fire & Flavour - Artigli per Carne, Iniettore & Rub

Titolo del prodotto

Cookinglife Pulled Pork Set Kit BBQ 5 Pezzi - Fire & Flavour - Artigli per Carne, Iniettore & Rub

Contenuto del prodotto

- 15x Vassoi BBQ in alluminio (22 x 15 cm)
- 1x Iniettore per marinatura (30 ml)
- 10x Fogli di carta macellaio (61 x 100 cm per foglio)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 grammi)
- 1x Artigli per carne
- Materiale artigli: Acciaio inossidabile con manico in legno
- Materiale vassoi: Alluminio
- Materiale carta macellaio: Carta

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto alla preparazione di pulled pork e altri piatti di carne a cottura lenta sul barbecue (carbone, gas e ceramico)
- Artigli per carne: Utilizzare gli artigli in acciaio inossidabile esclusivamente per sfilacciare carne calda e completamente cotta; non utilizzare su prodotti duri o congelati
- Iniettore per marinatura: Riempire l'iniettore (30 ml) con marinata liquida, burro fuso o tintura di erbe e iniettare in profondità nella carne prima della cottura; smontare e pulire l'iniettore immediatamente dopo l'uso con acqua calda e una piccola spazzola
- Carta macellaio: Utilizzare i fogli (61 x 100 cm) esclusivamente per uso indiretto nel fumatore o nel forno; non esporre direttamente a fiamma libera
- Vassoi in alluminio: Adatti a tutti i tipi di barbecue come raccoglitori di sgocciolature, bagno d'acqua per la cottura indiretta o piatto da portata; non utilizzare su fiamma viva o calore diretto intenso
- BBQ Rub: Applicare generosamente il rub (180 grammi) sulla carne prima della cottura; tenere fuori dalla portata dei bambini; verificare l'elenco degli ingredienti per eventuali allergeni
- Lavabile in lavastoviglie (artigli): No, lavaggio a mano consigliato per proteggere il manico in legno
- Lavabile in lavastoviglie (iniettore): Sì, ma lavaggio a mano consigliato per igiene e durata ottimali
- Vassoi in alluminio: Si raccomanda l'uso monouso; non riutilizzare dopo riscaldamento intensivo
- Conservazione BBQ Rub: Conservare in luogo asciutto, sigillato, fresco e al riparo dalla luce

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Dopo l'uso, lavare i componenti in acciaio inossidabile con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente per evitare aloni d'acqua.
- Griglia: Rimuovere grasso bruciato e residui di cibo dalla griglia con una spazzola da BBQ mentre è ancora calda, oppure lasciarla in ammollo in acqua calda con sapone.
- Macchie: Eliminare macchie ostinate o scolorimenti con un detergente specifico per acciaio inossidabile o una soluzione di aceto e acqua.

- **Evitare:** Non utilizzare pagliette di acciaio, spugne abrasive o detergenti aggressivi che possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- **Conservazione:** Conservare il BBQ in un luogo asciutto e ben ventilato. Utilizzare una copertura protettiva per ripararsi da sporco e umidità.
- **Scolorimento:** L'acciaio inossidabile può presentare lievi scolorimenti (blu/oro) ad alte temperature. Ciò è normale e non influisce sulla funzionalità.

Istruzioni di sicurezza

- **Calore:** Il BBQ e tutti i componenti in acciaio inossidabile diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore o pinze da BBQ.
- **Rischio di incendio:** Utilizzare il BBQ esclusivamente all'aperto, a distanza di sicurezza da materiali infiammabili come recinzioni, mobili e strutture a sbalzo.
- **Mai incustodito:** Non lasciare mai un BBQ acceso senza sorveglianza. Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.
- **Installazione:** Posizionare il BBQ su una superficie stabile, piana e non combustibile.
- **Raffreddamento:** Non toccare il BBQ dopo l'uso finché non si è completamente raffreddato.
- **Bordi taglienti:** Verificare la presenza di bave o bordi taglienti prima del primo utilizzo.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. I bambini non devono utilizzare il BBQ. Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza durante l'uso.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i componenti usati in acciaio inossidabile presso un punto di raccolta per rifiuti metallici o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come i manici in plastica) e smaltirli separatamente secondo le normative locali.
- Contattare il proprio comune per informazioni sulla corretta raccolta differenziata e i punti di raccolta nella propria area.

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 solo all'aperto o in luoghi ben ventilati.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Il prodotto e i suoi componenti diventano molto caldi durante l'uso. Rischio di ustioni al contatto.

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 Pulled Pork Set Zestaw BBQ 5-częściowy - Fire & Flavour - Szpony do Mięsa, Injektor & Rub

Tytuł produktu

Cookinglife Pulled Pork Set Zestaw BBQ 5-częściowy - Fire & Flavour - Szpony do Mięsa, Injektor & Rub

Zawartość produktu

- 15x Aluminiowe tacki BBQ (22 x 15 cm)
- 1x Injektor do marynaty (30 ml)
- 10x Arkusze papieru rzeźniczego (61 x 100 cm na arkusz)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 gramów)
- 1x Szpony do mięsa
- Materiał szponów: Stal nierdzewna z drewnianą rączką
- Materiał tacek: Aluminium
- Materiał papieru rzeźniczego: Papier

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Przeznaczony do przygotowania pulled pork i innych wolno gotowanych dań mięsnych na grillu (węgiel drzewny, gaz i ceramika)
- Szpony do mięsa: Używać szponów ze stali nierdzewnej wyłącznie do szarpania ciepłego, w pełni ugotowanego mięsa; nie używać na twardych lub mrożonych produktach
- Injektor do marynaty: Napełnić injektor (30 ml) płynną marynatą, roztopionym masłem lub ekstraktem ziołowym i wstrzyknąć głęboko w mięso przed grillowaniem; zdemontować i oczyścić injektor bezpośrednio po użyciu ciepłą wodą i małą szczoteczką
- Papier rzeźniczy: Używać arkuszy (61 x 100 cm) wyłącznie do pośredniego użytku w wędzarni lub piekarniku; nie wystawiać bezpośrednio na otwarty ogień
- Aluminiowe tacki: Odpowiednie do wszystkich rodzajów grilli jako patelnia ociekowa, wanna wodna do pośredniego grillowania lub naczynie do serwowania; nie używać na otwartym ogniu ani bezpośrednim intensywnym ogrzewaniu
- BBQ Rub: Nanosić rub (180 gramów) obficie na mięso przed przygotowaniem; przechowywać z dala od dzieci; sprawdzić listę składników pod kątem potencjalnych alergenów
- Zmywarko odporność (szpony): Nie, zalecane mycie ręczne w celu ochrony drewnianej rączki
- Zmywarko odporność (injektor): Tak, ale zalecane mycie ręczne dla optymalnej higieny i trwałości
- Aluminiowe tacki: Zalecane jednorazowe użycie; nie używać ponownie po intensywnym podgrzewaniu
- Przechowywanie BBQ Rub: Przechowywać w suchym, szczelnie zamkniętym miejscu, w chłodnym i ciemnym otoczeniu

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Po użyciu umyć elementy ze stali nierdzewnej ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Natychmiast wytrzyj do sucha, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
- Ruszt: Usunąć przypalone tłuszcze i resztki jedzenia z rusztu szczotką do grilla, gdy jest jeszcze ciepły, lub namoczyć go w ciepłej wodzie z mydłem.

- **Plamy:** Usuń trudne plamy lub przebarwienia za pomocą specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu octu z wodą.
- **Unikaj:** Nie używaj stalowej wełny, szorstkich gąbek ani agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą porysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- **Przechowywanie:** Przechowuj grill w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. Użyj pokrowca ochronnego, aby chronić przed brudem i wilgocią.
- **Przebarwienia:** Stal nierdzewna może wykazywać lekkie przebarwienia (niebieskie/złote) w wysokich temperaturach. Jest to normalne i nie wpływa na funkcjonalność.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Wysoka temperatura:** Grill i wszystkie elementy ze stali nierdzewnej stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic żaroodpornych lub szczypiec do grilla.
- **Ryzyko pożaru:** Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz, w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych, takich jak ogrodzenia, meble i zwisające elementy.
- **Nigdy bez nadzoru:** Nigdy nie zostawiaj rozgrzanego grilla bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- **Ustawienie:** Ustawiaj grill na stabilnym, równym i niepalnym podłożu.
- **Chłodzenie:** Nie dotykaj grilla po użytkowaniu do momentu całkowitego ostygnięcia.
- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy produkt nie ma zadziórów ani ostrych krawędzi.

Ograniczenia wiekowe

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku przez dorosłych. Dzieci nie mogą obsługiwać grilla. W trakcie użytkowania trzymaj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte elementy ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki złomu metalowego lub do lokalnego punktu selektywnej zbiórki odpadów (PSZOK).
- Usuń ewentualne elementy niemetalowe (np. uchwyty z tworzywa sztucznego) i pozbądź się ich osobno zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Skontaktuj się z lokalnym urzędem, aby uzyskać informacje na temat prawidłowej segregacji odpadów i punktów zbiórki w Twojej okolicy.

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 tytoniu.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.

- -: Zagrożenie fizyczne: Produkt i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Ryzyko oparzeń przy kontakcie.

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.

Manual de usuario: Cookinglife Pulled Pork Set Kit BBQ 5

Piezas - Fire & Flavour - Garras para Carne, Inyector & Rub

Título del producto

Cookinglife Pulled Pork Set Kit BBQ 5 Piezas - Fire & Flavour - Garras para Carne, Inyector & Rub

Contenido del producto

- 15x Bandejas BBQ de aluminio (22 x 15 cm)
- 1x Inyector de marinada (30 ml)
- 10x Hojas de papel de carnicero (61 x 100 cm por hoja)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 gramos)
- 1x Garras para carne
- Material garras: Acero inoxidable con mango de madera
- Material bandejas: Aluminio
- Material papel de carnicero: Papel

Instrucciones de uso

- Uso: Adecuado para la preparación de pulled pork y otras carnes cocinadas a fuego lento en la barbacoa (carbón, gas y cerámica)
- Garras para carne: Utilizar las garras de acero inoxidable únicamente para desmenuzar carne caliente y completamente cocinada; no utilizar en productos duros o congelados
- Inyector de marinada: Llenar el inyector (30 ml) con marinada líquida, mantequilla derretida o tintura de hierbas e inyectar profundamente en la carne antes de asar; desmontar y limpiar el inyector inmediatamente después de su uso con agua caliente y un cepillo pequeño
- Papel de carnicero: Utilizar las hojas (61 x 100 cm) únicamente para uso indirecto en el ahumador o el horno; no exponer directamente a llama abierta
- Bandejas de aluminio: Aptas para todo tipo de barbacoas como bandeja de goteo, baño de agua para asado indirecto o fuente de servir; no utilizar sobre llama abierta o calor directo intenso
- BBQ Rub: Aplicar generosamente el rub (180 gramos) sobre la carne antes de cocinar; mantener fuera del alcance de los niños; comprobar la lista de ingredientes para posibles alérgenos
- Apto para lavavajillas (garras): No, se recomienda lavado a mano para proteger el mango de madera
- Apto para lavavajillas (inyector): Sí, pero se recomienda lavado a mano para una higiene y durabilidad óptimas
- Bandejas de aluminio: Se recomienda uso único; no reutilizar tras calentamiento intensivo
- Almacenamiento BBQ Rub: Conservar en un lugar seco, herméticamente cerrado, fresco y alejado de la luz

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Tras el uso, lave las piezas de acero inoxidable con agua caliente y un detergente suave. Séquelas de inmediato para evitar manchas de agua.
- Parrilla: Retire la grasa quemada y los restos de alimentos de la parrilla con un cepillo de barbacoa mientras aún esté caliente, o déjela en remojo en agua jabonosa caliente.

- **Manchas:** Elimine manchas persistentes o decoloraciones con un limpiador específico para acero inoxidable o una solución de vinagre y agua.
- **Evite:** No utilice estropajo metálico, esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos, ya que pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- **Almacenamiento:** Guarde la barbacoa en un lugar seco y bien ventilado. Utilice una funda protectora para protegerla del polvo y la humedad.
- **Decoloración:** El acero inoxidable puede mostrar ligeras decoloraciones (azul/dorado) a altas temperaturas. Esto es normal y no afecta a la funcionalidad.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** La barbacoa y todas las piezas de acero inoxidable se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor o pinzas para barbacoa.
- **Riesgo de incendio:** Utilice la barbacoa únicamente en exteriores, a una distancia segura de materiales inflamables como vallas, muebles y estructuras salientes.
- **Nunca sin vigilancia:** No deje nunca una barbacoa encendida sin vigilancia. Mantenga a niños y mascotas a una distancia segura.
- **Instalación:** Coloque la barbacoa sobre una superficie estable, plana y no combustible.
- **Enfriamiento:** No toque la barbacoa tras su uso hasta que se haya enfriado completamente.
- **Bordes cortantes:** Compruebe si hay rebabas o bordes afilados antes del primer uso.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. Los niños no deben operar la barbacoa. Mantenga a niños y mascotas a una distancia segura durante el uso.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las piezas usadas de acero inoxidable a un punto de recogida de residuos metálicos o a su punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como los mangos de plástico) y deséchelos por separado de acuerdo con las directrices locales.
- Consulte a su ayuntamiento para obtener información sobre la separación correcta de residuos y los puntos de recogida de su zona.

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 zonas bien ventiladas.
- **P280:** Usar guantes de protección/ropa de protección.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.

- -: Peligro físico: El producto y sus piezas se calientan mucho durante el uso. Riesgo de quemaduras al contacto.

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 Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-delat - Fire & Flavour - Köttklor, Injektor & Rub

Produkttitel

Cookinglife Pulled Pork Set BBQ-Kit 5-delat - Fire & Flavour - Köttklor, Injektor & Rub

Produktinnehåll

- 15x Aluminiumformar för BBQ (22 x 15 cm)
- 1x Marinadinjektor (30 ml)
- 10x Ark slaktarpapper (61 x 100 cm per ark)
- 1x BBQ Rub Pork & Poultry (180 gram)
- 1x Köttklor
- Material köttklor: Rostfritt stål med trähandtag
- Material formar: Aluminium
- Material slaktarpapper: Papper

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för tillagning av pulled pork och andra långkokt kött på grillen (kol, gas och keramik)
- Köttklor: Använd köttklorna av rostfritt stål enbart för att riva isär varm, fullständigt tillagad kött; använd inte på hårda eller frysta produkter
- Marinadinjektor: Fyll injektorn (30 ml) med flytande marinad, smält smör eller örtextrakt och injicera djupt in i köttet innan grillning; demontera och rengör injektorn omedelbart efter användning med varmt vatten och en liten borste
- Slaktarpapper: Använd arken (61 x 100 cm) enbart för indirekt användning i röken eller ugnen; utsätt inte direkt för öppen låga
- Aluminiumformar: Lämpliga för alla typer av grillar som droppskål, vattenbad för indirekt grillning eller serveringsfat; använd inte över öppen låga eller direkt intensiv värme
- BBQ Rub: Applicera ruben (180 gram) rikligt på köttet innan tillagning; förvaras utom räckhåll för barn; kontrollera ingredienslistan för eventuella allergener
- Diskmaskinsäker (köttklor): Nej, handtvätt rekommenderas för att skydda trähandtaget
- Diskmaskinsäker (injektor): Ja, men handtvätt rekommenderas för optimal hygien och hållbarhet
- Aluminiumformar: Engångsanvändning rekommenderas; återanvänd inte efter intensiv uppvärmning
- Förvaring BBQ Rub: Förvaras torrt och förslutet på ett svalt, mörkt ställe

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska delarna av rostfritt stål med varmt vatten och ett mildt diskmedel efter användning. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Galler: Ta bort inbränd fett och matrester från gallret med en BBQ-borste medan det fortfarande är varmt, eller blötlägg i varmt tvålsvatten.
- Fläckar: Avlägsna envisare fläckar eller missfärgningar med ett specialrengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av ättika och vatten.
- Undvik: Använd inte stålull, skursvampar eller aggressiva rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan

på det rostfria stålet.

- **Förvaring:** Förvara BBQ:n på en torr, välventilerad plats. Använd ett skyddande fodral för att hålla borta smuts och fukt.
- **Missfärgning:** Rostfritt stål kan få lätt missfärgning (blå/guld) vid höga temperaturer. Detta är normalt och påverkar inte funktionaliteten.

Säkerhetsinstruktioner

- **Värme:** BBQ:n och alla delar av rostfritt stål blir mycket heta under användning. Använd alltid värmebeständiga handskar eller BBQ-tänger.
- **Brandrisk:** Använd BBQ:n utomhus, på säkert avstånd från brandfarliga material som staket, möbler och överhängande konstruktioner.
- **Aldrig obehållnad:** Lämna aldrig en tänd BBQ utan tillsyn. Håll barn och husdjur på säkert avstånd.
- **Uppställning:** Placera BBQ:n på ett stabilt, plant och obrännbart underlag.
- **Nedkylning:** Rör inte BBQ:n efter användning förrän den har svalnat helt.
- **Vassa kanter:** Kontrollera om det finns grader eller vassa kanter innan första användning.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd uteslutande för användning av vuxna. Barn får inte använda BBQ:n. Håll barn och husdjur på säkert avstånd under användning.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta delar av rostfritt stål till en samlingsplats för metallskrot eller till din lokala återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast) och kassera dem separat enligt lokala riktlinjer.
- Kontakta din kommun för information om korrekt avfallssortering och samlingsplatser i ditt område.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P210:** Förvaras på avstånd från värme, varma ytor, gnistor, öppen låga och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Produkten och dess delar blir mycket heta under användning. Risk för brännskador vid beröring.

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.