

NL Handleiding: Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-Delig - Complete Grillset voor Vlees & Groenten

Producttitel

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-Delig - Complete Grillset voor Vlees & Groenten

Inhoud van het product

- 2x Vleesklauwen
- 1x Hamburgerpers
- 1x Vleesthermometer (inclusief batterij)
- 1x Spuitfles (500 ml)
- 1x Marinadespuit (30 ml)
- 1x Vleesvork
- 1x Vleesmes
- Materiaal: Roestvrij staal, kunststof, hout

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor gebruik bij houtskool-, gas-, pellet- en elektrische barbecues
- Gebruik vleesthermometer: Steek de thermometer in het dikste deel van het vlees om de kerntemperatuur te meten; niet geschikt voor gebruik in oven of magnetron
- Gebruik hamburgerpers: Vorm gelijkmatige hamburgers door gehakt in de pers te drukken; gebruik op kamertemperatuur gehakt voor beste resultaat
- Gebruik marinadespuit (30 ml): Injecteren van marinade diep in groot vlees vóór of tijdens het grillen
- Gebruik spuitfles (500 ml): Blussen van vlammen of besproeien van vlees met water of marinade tijdens het grillen
- Gebruik vleesklauwen: Trekken van pulled pork of ander vezelig vlees; niet gebruiken boven open vlam
- Gebruik vleesmes en vleesvork: Aansnijden en serveren van groot stuk vlees na bereiding
- Reiniging: Afwassen met warm water en mild afwasmiddel; goed afdrogen na reiniging om roestvorming te voorkomen
- Vaatwasserbestendig: Controleer per onderdeel; handwas aanbevolen voor langdurig behoud van kwaliteit
- Bewaring: Bewaar de set op een droge plaats na volledig drogen van alle onderdelen
- Veiligheid: Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van gereedschap dicht bij de warmtebron; houd gereedschap buiten bereik van kinderen

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.

EN User Manual: Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-Piece - Complete Grill Set for Meat & Vegetables

Product Title

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-Piece - Complete Grill Set for Meat & Vegetables

Contents of the Product

- 2x Meat claws
- 1x Burger press
- 1x Meat thermometer (battery included)
- 1x Spray bottle (500 ml)
- 1x Marinade injector (30 ml)
- 1x Meat fork
- 1x Carving knife
- Material: Stainless steel, plastic, wood

User Instructions

- Use: Suitable for use with charcoal, gas, pellet and electric barbecues
- Meat thermometer use: Insert into the thickest part of the meat to measure core temperature; not suitable for oven or microwave use
- Burger press use: Shape uniform patties by pressing mince into the press; best results with room-temperature mince
- Marinade injector use (30 ml): Inject marinade deep into large cuts of meat before or during grilling
- Spray bottle use (500 ml): Extinguish flare-ups or spray meat with water or marinade during grilling
- Meat claws use: Pull apart pulled pork or other fibrous meat; do not use directly over open flame
- Carving knife and fork use: Carve and serve large cuts of meat after cooking
- Cleaning: Wash with warm water and mild detergent; dry thoroughly after cleaning to prevent rust
- Dishwasher safe: Check per component; hand washing recommended for long-term quality preservation
- Storage: Store in a dry place after all components are completely dry
- Safety: Use heat-resistant gloves when handling tools near the heat source; keep out of reach of children

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 BBQ Pitmaster Set - 8-teilig - Komplettes Grillset für Fleisch & Gemüse

Produkttitel

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-teilig - Komplettes Grillset für Fleisch & Gemüse

Produktinhalt

- 2x Fleischkrallen
- 1x Burgerpresse
- 1x Fleischthermometer (Batterie inklusive)
- 1x Sprühflasche (500 ml)
- 1x Marinadenspritze (30 ml)
- 1x Fleischgabel
- 1x Fleischmesser
- Material: Rostfreier Stahl, Kunststoff, Holz

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet für Holzkohle-, Gas-, Pellet- und Elektrogrills
- Fleischthermometer: In den dicksten Teil des Fleisches einstechen, um die Kerntemperatur zu messen; nicht für Backofen oder Mikrowelle geeignet
- Burgerpresse: Gleichmäßige Patties formen, indem Hackfleisch in die Presse gedrückt wird; bestes Ergebnis mit Hackfleisch bei Raumtemperatur
- Marinadenspritze (30 ml): Marinade tief in große Fleischstücke vor oder während des Grillens injizieren
- Sprühflasche (500 ml): Flammen löschen oder Fleisch während des Grillens mit Wasser oder Marinade besprühen
- Fleischkrallen: Pulled Pork oder anderes faseriges Fleisch zerreißen; nicht direkt über offener Flamme verwenden
- Fleischmesser und -gabel: Große Fleischstücke nach dem Garen tranchieren und servieren
- Reinigung: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen; nach der Reinigung gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden
- Spülmaschinenfest: Bitte je nach Komponente prüfen; Handwäsche für langfristigen Qualitätserhalt empfohlen
- Aufbewahrung: Nach vollständigem Trocknen aller Teile an einem trockenen Ort aufbewahren
- Sicherheit: Hitzeschutzhandschuhe verwenden, wenn Werkzeuge in der Nähe der Wärmequelle gehandhabt werden; außerhalb der Reichweite von Kindern 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 BBQ Pitmaster Set - 8 Pièces

- Set de Barbecue Complet pour Viande & Légumes

Titre du produit

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8 Pièces - Set de Barbecue Complet pour Viande & Légumes

Contenu du produit

- 2x Griffes à viande
- 1x Presse à hamburger
- 1x Thermomètre à viande (pile incluse)
- 1x Flacon pulvérisateur (500 ml)
- 1x Injecteur de marinade (30 ml)
- 1x Fourchette à viande
- 1x Couteau à découper
- Matériau : Acier inoxydable, plastique, bois

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient aux barbecues à charbon de bois, à gaz, à pellets et électriques
- Utilisation du thermomètre à viande : Insérer dans la partie la plus épaisse de la viande pour mesurer la température à cœur ; non adapté au four ou au micro-ondes
- Utilisation de la presse à hamburger : Façonner des steaks uniformes en pressant la viande hachée dans la presse ; meilleur résultat avec de la viande hachée à température ambiante
- Utilisation de l'injecteur de marinade (30 ml) : Injecter la marinade en profondeur dans les grosses pièces de viande avant ou pendant la cuisson
- Utilisation du flacon pulvérisateur (500 ml) : Éteindre les flammes ou arroser la viande d'eau ou de marinade pendant la cuisson
- Utilisation des griffes à viande : Effiloche le pulled pork ou d'autres viandes fibreuses ; ne pas utiliser directement au-dessus d'une flamme vive
- Couteau et fourchette à viande : Découper et servir de grandes pièces de viande après cuisson
- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux ; bien sécher après nettoyage pour éviter la rouille
- Convient au lave-vaisselle : Vérifier selon les composants ; lavage à la main recommandé pour préserver la qualité sur le long terme
- Rangement : Ranger dans un endroit sec après séchage complet de tous les composants
- Sécurité : Porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des outils près de la source de chaleur ; tenir hors de portée des enfants

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 BBQ Pitmaster Set - 8 Pezzi - Set Completo per Grigliate di Carne & Verdure

Titolo del prodotto

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8 Pezzi - Set Completo per Grigliate di Carne & Verdure

Contenuto del prodotto

- 2x Artigli per carne
- 1x Pressa per hamburger
- 1x Termometro per carne (batteria inclusa)
- 1x Flacone spray (500 ml)
- 1x Siringa per marinatura (30 ml)
- 1x Forchettone per carne
- 1x Coltello per carne
- Materiale: Acciaio inossidabile, plastica, legno

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto a barbecue a carbone, gas, pellet ed elettrici
- Utilizzo del termometro per carne: Inserire nella parte più spessa della carne per misurare la temperatura al cuore; non adatto all'uso in forno o microonde
- Utilizzo della pressa per hamburger: Formare hamburger uniformi premendo la carne macinata nella pressa; risultato migliore con carne a temperatura ambiente
- Utilizzo della siringa per marinatura (30 ml): Iniettare la marinata in profondità nei tagli grandi di carne prima o durante la cottura alla griglia
- Utilizzo del flacone spray (500 ml): Spegnerle le fiamme o spruzzare la carne con acqua o marinata durante la cottura
- Utilizzo degli artigli per carne: Sfilacciare il pulled pork o altre carni fibrose; non utilizzare direttamente sopra una fiamma viva
- Coltello e forchettone per carne: Tagliare e servire grandi pezzi di carne dopo la cottura
- Pulizia: Lavare con acqua calda e detergente delicato; asciugare accuratamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine
- Lavabile in lavastoviglie: Verificare per ogni componente; lavaggio a mano consigliato per preservare la qualità nel tempo
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto dopo aver asciugato completamente tutti i componenti
- Sicurezza: Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano gli strumenti vicino alla fonte di calore; tenere fuori dalla portata dei bambini

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 BBQ Pitmaster Set - 8-częściowy - Kompletny zestaw do grillowania mięsa i warzyw

Tytuł produktu

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8-częściowy - Kompletny zestaw do grillowania mięsa i warzyw

Zawartość produktu

- 2x Szpony do mięsa
- 1x Prasa do hamburgerów
- 1x Termometr do mięsa (bateria w zestawie)
- 1x Butelka z rozpylaczem (500 ml)
- 1x Strzykawka do marynaty (30 ml)
- 1x Widelec do mięsa
- 1x Nóż do mięsa
- Materiał: Stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, drewno

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do grilli węglowych, gazowych, pelletowych i elektrycznych
- Użycie termometru do mięsa: Wbić w najgrubszą część mięsa, aby zmierzyć temperaturę wewnętrzną; nie nadaje się do użytku w piekarniku ani kuchence mikrofalowej
- Użycie prasy do hamburgerów: Formować równomierne burgery, wciskając mięso mielone do prasy; najlepsze efekty z mięsem w temperaturze pokojowej
- Użycie strzykawki do marynaty (30 ml): Wstrzykiwać marynatę głęboko w duże kawałki mięsa przed lub podczas grillowania
- Użycie butelki z rozpylaczem (500 ml): Gaszenie płomieni lub skrapianie mięsa wodą lub marynatą podczas grillowania
- Użycie szponów do mięsa: Rozdrabnianie pulled pork lub innych włóknistych mięs; nie używać bezpośrednio nad otwartym ogniem
- Nóż i widelec do mięsa: Krojenie i podawanie dużych kawałków mięsa po obróbce termicznej
- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem; dokładnie osuszyć po myciu, aby zapobiec rdzewieniu
- Zmywarko-odporność: Sprawdzić dla każdego elementu; zaleca się mycie ręczne dla długotrwałego zachowania jakości
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu po całkowitym wysuszeniu wszystkich elementów
- Bezpieczeństwo: Używać rękawic żaroodpornych podczas obsługi narzędzi w pobliżu źródła ciepła; przechowywać poza zasięgiem dzieci

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 namocz 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 włny, 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.

ES Manual de usuario: Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8 Piezas - Set Completo de Parrilla para Carne y Verduras

Título del producto

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8 Piezas - Set Completo de Parrilla para Carne y Verduras

Contenido del producto

- 2x Garras para carne
- 1x Prensa para hamburguesas
- 1x Termómetro para carne (batería incluida)
- 1x Botella pulverizadora (500 ml)
- 1x Jeringa para marinada (30 ml)
- 1x Tenedor para carne
- 1x Cuchillo para carne
- Material: Acero inoxidable, plástico, madera

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para barbacoas de carbón, gas, pellets y eléctricas
- Uso del termómetro para carne: Insertar en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interior; no apto para horno ni microondas
- Uso de la prensa para hamburguesas: Formar hamburguesas uniformes presionando la carne picada en la prensa; mejor resultado con carne a temperatura ambiente
- Uso de la jeringa para marinada (30 ml): Inyectar la marinada en profundidad en cortes grandes de carne antes o durante el asado
- Uso de la botella pulverizadora (500 ml): Apagar llamas o rociar la carne con agua o marinada durante la cocción
- Uso de las garras para carne: Deshilachar el pulled pork u otras carnes fibrosas; no usar directamente sobre llama abierta
- Cuchillo y tenedor para carne: Trinchar y servir grandes piezas de carne tras la cocción
- Limpieza: Lavar con agua caliente y detergente suave; secar bien tras la limpieza para evitar la oxidación
- Apto para lavavajillas: Comprobar por componente; se recomienda el lavado a mano para conservar la calidad a largo plazo
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco tras el secado completo de todos los componentes
- Seguridad: Usar guantes resistentes al calor al manipular los utensilios cerca de la fuente de calor; mantener fuera del alcance de los niños

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 BBQ Pitmaster Set - 8 Delar - Komplet Grillset för Kött & Grönsaker

Produkttitel

Cookinglife BBQ Pitmaster Set - 8 Delar - Komplet Grillset för Kött & Grönsaker

Produktinnehåll

- 2x Köttklor
- 1x Hamburgerpressar
- 1x Köttermometer (batteri ingår)
- 1x Sprayflaska (500 ml)
- 1x Marinadespruta (30 ml)
- 1x Köttgaffel
- 1x Köttkniv
- Material: Rostfritt stål, plast, trä

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för kol-, gas-, pellets- och elektriska grillar
- Användning av köttermometer: Stick in i köttets tjockaste del för att mäta kärntemperaturen; ej lämplig för ugn eller mikrovågsugn
- Användning av hamburgerpressar: Forma jämna biffar genom att trycka köttfärs i pressen; bäst resultat med köttfärs i rumstemperatur
- Användning av marinadespruta (30 ml): Injicera marinad djupt in i stora köttbitar före eller under grillning
- Användning av sprayflaska (500 ml): Släcka flammar eller spraya kött med vatten eller marinad under grillning
- Användning av köttklor: Dra isär pulled pork eller annat trådigt kött; använd inte direkt över öppen låga
- Köttkniv och köttgaffel: Tranchera och servera stora köttbitar efter tillagning
- Rengöring: Tvätta med varmt vatten och mild diskmedel; torka noggrant efter rengöring för att förhindra rost
- Diskmaskinsäker: Kontrollera per komponent; handtvätt rekommenderas för långsiktig kvalitetsbevarande
- Förvaring: Förvara på en torr plats efter att alla delar torkat helt
- Säkerhet: Använd värmebeständiga handskar vid hantering av verktyg nära värmekällan; förvaras utom räckhåll för barn

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 obehållad: 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 insamlingsplats 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 insamlingsplatser 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.