

Producttitel

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Koud Roken

Inhoud van het product

- 1x Rookgenerator (425 ml, Lengte 200 mm, Breedte 190 mm, Hoogte 45 mm)
- Materiaal: Roestvrij staal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het koud roken van voedsel op BBQ's, rookovens en smokers
- Rookduur: Tot wel 12 uur rook produceren per vulling
- Werktemperatuur: 20-25 °C (koud roken)
- Vulling: Vul met rookmot en ontsteken met waxinelichtje of brander
- Plaatsing: Plaats de generator op de plek waar normaal de kolen liggen
- Sluiting: Sluit de BBQ, rookoven of smoker volledig af voor optimaal resultaat
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Ovenbestendig: Ja

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen waar nodig.
- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Leeftijdrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.

- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

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.

Product Title

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Cold Smoking

Contents of the Product

- 1x Smoke Generator (425 ml, Length 200 mm, Width 190 mm, Height 45 mm)
- Material: Stainless Steel

User Instructions

- Use: Suitable for cold smoking food on BBQs, smokers and smoking ovens
- Smoking Duration: Produces smoke for up to 12 hours per filling
- Operating Temperature: 20-25 °C (cold smoking)
- Filling: Fill with smoke wood and ignite with tea light or lighter
- Placement: Position the generator where charcoal would normally go
- Enclosure: Close the BBQ, smoker or smoking oven completely for optimal results
- Dishwasher Safe: Yes
- Oven Safe: Yes

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Dry immediately after washing with a dry cloth to prevent water spots.
- Stains: Remove stubborn stains or discolouration with a stainless steel cleaner or a solution of water and vinegar.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents, as these can scratch the surface.
- Storage: Store the product dry to prevent moisture build-up and possible oxidation.

Safety Instructions

- Heat: Stainless steel can become hot when in contact with hot food or liquids. Use oven mitts or pot holders where needed.
- Sharp edges: Check the product for burrs or sharp edges before first use.
- Use: Do not use if the product is visibly damaged or deformed.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

- Stainless steel is fully recyclable. Take discarded kitchenware to a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (e.g. plastic or rubber handles) before disposal and discard them separately according to local guidelines.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

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: GrillX BBQ Cold Smoke Set - Kalträuchern

Produkttitel

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Kalträuchern

Produktinhalt

- 1x Rauchgenerator (425 ml, Länge 200 mm, Breite 190 mm, Höhe 45 mm)
- Material: Edelstahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Kalträuchern von Lebensmitteln auf Grills, Rauchern und Räucherofen
- Räucherdauer: Erzeugt bis zu 12 Stunden Rauch pro Füllung
- Betriebstemperatur: 20-25 °C (Kalträuchern)
- Befüllung: Mit Räuchermehl füllen und mit Teekerze oder Feuerzeug entzünden
- Platzierung: Den Generator dort positionieren, wo normalerweise Holzkohle liegt
- Verschluss: Grill, Raucher oder Räucherofen vollständig schließen für optimale Ergebnisse
- Spülmaschinenfest: Ja
- Ofenfest: Ja

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Hartnäckige Flecken oder Verfärbungen mit einem Edelstahlreiniger oder einer Wasser-Essig-Lösung entfernen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Lagerung: Das Produkt trocken aufbewahren, um Feuchtigkeitsansammlungen und mögliche Oxidation zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Wärme: Rostfreier Stahl kann sich durch den Kontakt mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten erhitzen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Scharfe Kanten: Überprüfen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung auf Grate oder scharfe Kanten.
- Verwendung: Nicht verwenden, wenn das Produkt sichtbar beschädigt oder verformt ist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Rostfreier Stahl ist vollständig recycelbar. Bringen Sie ausgedientes Küchengeschirr zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof.
- Entfernen Sie vor der Abgabe etwaige Nicht-Metall-Komponenten (z. B. Griffe aus Kunststoff oder Gummi) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

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: GrillX BBQ Cold Smoke Set - Fumage à Froid

Titre du produit

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Fumage à Froid

Contenu du produit

- 1x Générateur de Fumée (425 ml, Longueur 200 mm, Largeur 190 mm, Hauteur 45 mm)
- Matériau: Acier Inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Convient pour le fumage à froid des aliments sur les BBQ, fumoirs et fours à fumer
- Durée de fumage: Produit de la fumée jusqu'à 12 heures par remplissage
- Température de fonctionnement: 20-25 °C (fumage à froid)
- Remplissage: Remplir de sciure de fumage et allumer avec une bougie chauffe-plat ou un briquet
- Positionnement: Placer le générateur où le charbon se trouverait normalement
- Fermeture: Fermer complètement le BBQ, fumoir ou four à fumer pour des résultats optimaux
- Lave-vaisselle: Oui
- Résistant au four: Oui

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Éliminer les taches tenaces ou les décolorations avec un nettoyeur pour inox ou une solution d'eau et de vinaigre.
- À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits abrasifs, qui pourraient rayer la surface.
- Rangement : Ranger le produit au sec pour éviter l'accumulation d'humidité et une éventuelle oxydation.

Consignes de sécurité

- Chaleur : L'acier inoxydable peut devenir chaud au contact d'aliments chauds ou de liquides bouillants. Utilisez des gants de four ou des maniques si nécessaire.
- Bords tranchants : Vérifiez l'absence de bavures ou de bords tranchants avant la première utilisation.
- Utilisation : Ne pas utiliser si le produit est visiblement endommagé ou déformé.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- L'acier inoxydable est entièrement recyclable. Déposez les ustensiles de cuisine usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.

- Retirez les éventuelles pièces non métalliques (p. ex. poignées en plastique ou en caoutchouc) avant le dépôt et éliminez-les séparément conformément aux consignes locales.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

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: GrillX BBQ Cold Smoke Set - Affumicatura a Freddo

Titolo del prodotto

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Affumicatura a Freddo

Contenuto del prodotto

- 1x Generatore di Fumo (425 ml, Lunghezza 200 mm, Larghezza 190 mm, Altezza 45 mm)
- Materiale: Acciaio Inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Uso: Adatto per l'affumicatura a freddo di alimenti su BBQ, fumatori e forni affumicatori
- Durata dell'affumicatura: Produce fumo fino a 12 ore per riempimento
- Temperatura di esercizio: 20-25 °C (affumicatura a freddo)
- Riempimento: Riempire con segatura per affumicare e accendere con candela o accendino
- Posizionamento: Posizionare il generatore dove andrebbe normalmente il carbone
- Chiusura: Chiudere completamente il BBQ, affumicatore o forno affumicatore per risultati ottimali
- Lavastoviglie: Sì
- Resistente al forno: Sì

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto per evitare le macchie d'acqua.
- Macchie: Rimuovere macchie ostinate o scolorimenti con un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto.
- Evitare: Non utilizzare pagliette in acciaio o detersivi abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Conservazione: Conservare il prodotto in luogo asciutto per evitare accumuli di umidità e possibile ossidazione.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: L'acciaio inossidabile può scaldarsi a contatto con cibi caldi o liquidi bollenti. Utilizzare guanti da forno o presine se necessario.
- Bordi taglienti: Controllare il prodotto per eventuali bave o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- Utilizzo: Non utilizzare se il prodotto è visibilmente danneggiato o deformato.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- L'acciaio inossidabile è completamente riciclabile. Portare gli utensili da cucina dismessi a un punto di raccolta per metalli o al centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (ad es. manici in plastica o gomma) prima della consegna e smaltirli separatamente secondo le normative locali.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

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: GrillX BBQ Cold Smoke Set - Wędzenie na Zimno

Tytuł produktu

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Wędzenie na Zimno

Zawartość produktu

- 1x Generator Dymu (425 ml, Długość 200 mm, Szerokość 190 mm, Wysokość 45 mm)
- Materiał: Stal Nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Odpowiednie do wędzenia na zimno żywności na grillach, wędzarniach i piecach wędzonościowych
- Czas wędzenia: Wytwarza dym przez okres do 12 godzin na jedno napełnienie
- Temperatura robocza: 20-25 °C (wędzenie na zimno)
- Napełnianie: Napełnić trocin wędzeniowych i zapalić świeczką lub zapalniczką
- Umieszczenie: Umieścić generator w miejscu, gdzie normalnie byłby węgiel
- Zamknięcie: Całkowicie zamknąć grill, wędzarnię lub piec wędzonościowy dla optymalnych wyników
- Zmywarka: Tak
- Odporny na piekarnik: Tak

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Bezpośrednio po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu smug.
- Plamy: Usuwać uporczywe plamy lub przebarwienia za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
- Unikać: Nie używać wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym miejscu, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i ewentualnej oksydacji.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Stal nierdzewna może się nagrzewać w kontakcie z gorącymi potrawami lub cieczami. W razie potrzeby należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów.
- Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdź produkt pod kątem zadziórów lub ostrych krawędzi.
- Użytkowanie: Nie używać, jeśli produkt jest wyraźnie uszkodzony lub odkształcony.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Stal nierdzewna nadaje się w całości do recyklingu. Zużyte przybory kuchenne należy przekazać do punktu zbiórki metali lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Przed oddaniem należy usunąć wszelkie elementy niemetalowe (np. plastikowe lub gumowe uchwyty) i przekazać je oddzielnie zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

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: GrillX BBQ Cold Smoke Set - Ahumado en Frío

Título del producto

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Ahumado en Frío

Contenido del producto

- 1x Generador de Humo (425 ml, Largo 200 mm, Ancho 190 mm, Alto 45 mm)
- Material: Acero Inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para ahumar en frío alimentos en BBQ, ahumadores y hornos ahumadores
- Duración del ahumado: Produce humo hasta 12 horas por llenado
- Temperatura de funcionamiento: 20-25 °C (ahumado en frío)
- Llenado: Rellenar con virutas de humo e encender con vela de té o encendedor
- Posicionamiento: Colocar el generador donde normalmente iría el carbón
- Cierre: Cerrar completamente la BBQ, ahumador u horno ahumador para resultados óptimos
- Lavavajillas: Sí
- Apto para horno: Sí

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un detergente suave. Secar inmediatamente tras el lavado con un paño seco para evitar manchas de agua.
- Manchas: Eliminar manchas persistentes o decoloraciones con un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guardar el producto en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad y una posible oxidación.

Instrucciones de seguridad

- Calor: El acero inoxidable puede calentarse al entrar en contacto con alimentos calientes o líquidos hirviendo. Use guantes de horno o agarraderas cuando sea necesario.
- Bordes cortantes: Compruebe el producto en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- Uso: No utilizar si el producto está visiblemente dañado o deformado.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- El acero inoxidable es totalmente reciclable. Lleve los utensilios de cocina desechados a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.

- Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico o goma) antes de la entrega y deséchelos por separado de acuerdo con las normativas locales.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

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.

Produkttitel

GrillX BBQ Cold Smoke Set - Kallrökning

Produktinnehåll

- 1x Rökgenerator (425 ml, Längd 200 mm, Bredd 190 mm, Höjd 45 mm)
- Material: Rostfritt Stål

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för kallrökning av mat på grillar, rökare och rökovnar
- Rökningstid: Producerar rök i upp till 12 timmar per påfyllning
- Drifttemperatur: 20-25 °C (kallrökning)
- Påfyllning: Fyll med rökspån och tänd med värmeljus eller tändare
- Placering: Placera generatoren där kolen normalt skulle ligga
- Stängning: Stäng grillen, rökaren eller rökovnen helt för optimala resultat
- Diskmaskin: Ja
- Ugsäker: Ja

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk för att förhindra vattenfläckar.
- Fläckar: Ta bort envisare fläckar eller missfärgningar med ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och ättika.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan.
- Förvaring: Förvara produkten torrt för att förhindra fuktansamling och eventuell oxidation.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Rostfritt stål kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller heta vätskor. Använd ugsvantar eller grytlappar vid behov.
- Vassa kanter: Kontrollera produkten för grader eller vassa kanter före första användning.
- Användning: Använd inte produkten om den är synligt skadad eller deformerad.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Rostfritt stål är helt återvinningsbart. Lämna uttjänt köksredskap till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller gummi) innan inlämning och kassera dem separat enligt lokala riktlinjer.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

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.