

Producttitel

Grillx Rookmot Appel - Voor Koud Roken - 3 kg

Inhoud van het product

- 1x Zak Grillx Rookmot Appel - 3 kg
- Materiaal: 100% natuurlijk resthout van appelbomen

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor koud roken ($\leq 30\text{ }^{\circ}\text{C}$) van vis, vlees en groenten met GrillX cold smoke generators
- Voorbereiding: Week rookmot 10-15 minuten voorafgaand aan gebruik voor gelijkmatige rookontwikkeling
- Capaciteit: Voldoende voor ongeveer 7 koudrook-sessies (totaal ongeveer 60 uur rookontwikkeling)
- Gebruiksmethode: Gebruik in GrillX cold smoke generator of rookmotbox voor gecontroleerde rookafgifte
- Reiniging na gebruik: Verwijder gebruikte restmot na elke sessie
- Opslag: Bewaar droog en koel in originele, goed afgesloten verpakking, uit direct zonlicht om vochtopname en schimmelvorming te voorkomen
- Ventilatie: Zorg voor goede ventilatie rondom uw rookopstelling
- Combinatie: Kan gecombineerd worden met andere houtsoorten voor interessante smaakvariaties

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was het product met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het direct en grondig na reiniging.
- Niet geschikt voor de vaatwasser: Vaatwassen beschadigt het hout en kan leiden tot scheuren, vervorming en kleurverlies.
- Oliën: Behandel het hout regelmatig met een geschikt hout- of snijplankenolie om uitdrogen en scheuren te voorkomen.
- Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats. Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht of vochtige omgevingen.
- Schuren: Slijp eventuele splinters of ruwe plekken weg met fijn schuurpapier en bewerk het oppervlak daarna opnieuw met olie.

Veiligheidsinstructies

- Splinters: Inspecteer het product vóór elk gebruik op splinters of ruwe plekken die huidletsel kunnen veroorzaken.
- Hitte: Hout kan bij direct contact met vuur of hete kolen verschroeien of vlam vatten. Houd houten onderdelen uit de buurt van directe vlammen.
- Vocht: Langdurige blootstelling aan water of regen kan het hout doen zwellen, krimpen of scheuren. Laat het product niet langdurig in de regen staan.
- Stabiliteit: Controleer voor gebruik of het product stabiel staat en geen losse onderdelen heeft.

Leeftijdrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld hout kan worden gecomposteerd of aangeboden bij het groenafval.
- Behandeld of geverfd hout (bijv. met olie of lak) hoort bij het grofvuil of de milieustraat. Niet verbranden.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P210:** Verwijderd houden van warmte, hete oppervlakken, vonken, open vuur en andere ontstekingsbronnen. Niet roken.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Hout is brandbaar en kan vlam vatten bij contact met open vuur of hoge temperaturen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Grillx Apple Smoking Wood - For Cold Smoking - 3 kg

Product Title

Grillx Apple Smoking Wood - For Cold Smoking - 3 kg

Contents of the Product

- 1x Bag Grillx Apple Smoking Wood - 3 kg
- Material: 100% natural residual wood from apple trees

User Instructions

- Use: Ideal for cold smoking (≤ 30 °C) fish, meat and vegetables with GrillX cold smoke generators
- Preparation: Soak smoking wood 10-15 minutes before use for even smoke development
- Capacity: Sufficient for approximately 7 cold smoking sessions (total approximately 60 hours smoke generation)
- Application method: Use in GrillX cold smoke generator or smoking box for controlled smoke release
- Cleaning after use: Remove used smoking residue after each session
- Storage: Keep dry and cool in original, well-sealed packaging, away from direct sunlight to prevent moisture absorption and mold formation
- Ventilation: Ensure good ventilation around your smoking setup
- Combination: Can be combined with other wood types for interesting flavor variations

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately and thoroughly after cleaning.
- Not dishwasher safe: Machine washing damages the wood and can cause cracking, warping, and discolouration.
- Oiling: Treat the wood regularly with a suitable wood or cutting board oil to prevent drying out and cracking.
- Storage: Store in a dry, well-ventilated place. Avoid prolonged exposure to direct sunlight or damp environments.
- Sanding: Sand away any splinters or rough patches with fine-grit sandpaper, then re-treat the surface with oil.

Safety Instructions

- Splinters: Inspect the product before each use for splinters or rough spots that could cause skin injuries.
- Heat: Wood can scorch or ignite when in direct contact with fire or hot coals. Keep wooden parts away from direct flames.
- Moisture: Prolonged exposure to water or rain can cause the wood to swell, shrink, or crack. Do not leave the product out in the rain for extended periods.
- Stability: Before use, check that the product is stable and has no loose parts.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Wood is biodegradable. Small pieces of untreated wood can be composted or taken to a green waste facility.
- Treated or varnished wood (e.g. oiled or lacquered) should be taken to a recycling centre or disposed of as bulky waste. Do not burn.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P210:** Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Wood is combustible and can catch fire on contact with open flames or high temperatures.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Grillx Räuchermehl Apfel - Für Kaltrauch - 3 kg

Produkttitel

Grillx Räuchermehl Apfel - Für Kaltrauch - 3 kg

Produktinhalt

- 1x Beutel Grillx Räuchermehl Apfel - 3 kg
- Material: 100% natürliches Restholz von Apfelbäumen

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Kaltrauch ($\leq 30\text{ °C}$) von Fisch, Fleisch und Gemüse mit GrillX Kaltrauchgeneratoren
- Vorbereitung: Räuchermehl 10-15 Minuten vor Gebrauch einweichen für gleichmäßige Rauchentwicklung
- Kapazität: Ausreichend für etwa 7 Kaltrauch-Sitzungen (insgesamt etwa 60 Stunden Rauchentwicklung)
- Anwendungsverfahren: In GrillX Kaltrauchgenerator oder Räucherbox für kontrollierte Rauchabgabe verwenden
- Reinigung nach Gebrauch: Gebrauchte Räuchermehl-Reste nach jeder Sitzung entfernen
- Lagerung: Trocken und kühl in Originalverpackung, gut verschlossen, von direkter Sonneneinstrahlung fernhalten, um Feuchtaufnahme und Schimmelbildung zu vermeiden
- Belüftung: Sorgen Sie für gute Belüftung um Ihre Räucheranlage
- Kombinierbar: Kann mit anderen Holzarten kombiniert werden für interessante Geschmacksvariationen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel reinigen. Nach der Reinigung sofort und gründlich trocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Maschinenwäsche beschädigt das Holz und kann zu Rissen, Verformungen und Farbverlust führen.
- Ölen: Das Holz regelmäßig mit einem geeigneten Holz- oder Schneidebrettöl behandeln, um Austrocknung und Rissbildung zu verhindern.
- Aufbewahrung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren. Längere Einwirkung von direktem Sonnenlicht oder feuchten Umgebungen vermeiden.
- Schleifen: Etwaige Splitter oder raue Stellen mit feinem Schleifpapier glätten und die Oberfläche anschließend erneut einölen.

Sicherheitshinweise

- Splitter: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Splitter oder raue Stellen, die Hautverletzungen verursachen können.
- Hitze: Holz kann bei direktem Kontakt mit Feuer oder heißen Kohlen versengen oder Feuer fangen. Halten Sie Holzteile von offenen Flammen fern.
- Feuchtigkeit: Längere Einwirkung von Wasser oder Regen kann dazu führen, dass das Holz quillt,

schrumpft oder reißt. Lassen Sie das Produkt nicht dauerhaft im Regen stehen.

- Stabilität: Prüfen Sie vor der Benutzung, ob das Produkt stabil steht und keine losen Teile aufweist.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Stücke unbehandelten Holzes können kompostiert oder beim Grünschnitt abgegeben werden.
- Behandeltes oder lackiertes Holz (z. B. geölt oder lackiert) gehört zum Sperrmüll oder zum Wertstoffhof. Nicht verbrennen.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P210:** Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen und anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Holz ist brennbar und kann bei Kontakt mit offenen Flammen oder hohen Temperaturen Feuer fangen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Grillx Sciure de Fumage Pomme - Pour Fumage à Froid - 3 kg

Titre du produit

Grillx Sciure de Fumage Pomme - Pour Fumage à Froid - 3 kg

Contenu du produit

- 1x Sac Grillx Sciure de Fumage Pomme - 3 kg
- Matière: 100% bois résiduel naturel de pommiers

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour le fumage à froid ($\leq 30^{\circ}\text{C}$) du poisson, de la viande et des légumes avec les générateurs de fumage à froid GrillX
- Préparation: Faire tremper la sciure de fumage 10-15 minutes avant utilisation pour un développement de fumée régulier
- Capacité: Suffisant pour environ 7 sessions de fumage à froid (total environ 60 heures de génération de fumée)
- Méthode d'application: À utiliser dans un générateur de fumage à froid GrillX ou une boîte à fumage pour une libération de fumée contrôlée
- Nettoyage après utilisation: Retirer les résidus de fumage usagés après chaque session
- Stockage: Conserver au sec et au frais dans l'emballage d'origine bien scellé, loin de la lumière directe du soleil pour éviter l'absorption d'humidité et la formation de moisissures
- Ventilation: Assurez une bonne ventilation autour de votre installation de fumage
- Combinable: Peut être combiné avec d'autres types de bois pour des variations de saveur intéressantes

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement et soigneusement après le nettoyage.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle : Le lavage en machine endommage le bois et peut provoquer des fissures, des déformations et une perte de couleur.
- Huilage : Traiter régulièrement le bois avec une huile appropriée pour bois ou planche à découper afin d'éviter qu'il ne se dessèche et ne se fissure.
- Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Éviter une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou aux environnements humides.
- Ponçage : Éliminer les échardes ou les zones rugueuses au papier de verre fin, puis retraiter la surface avec de l'huile.

Consignes de sécurité

- Échardes : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour déceler des échardes ou des zones rugueuses susceptibles de provoquer des blessures cutanées.
- Chaleur : Le bois peut se carboniser ou s'enflammer en contact direct avec le feu ou des braises. Tenez

les parties en bois éloignées des flammes directes.

- Humidité : Une exposition prolongée à l'eau ou à la pluie peut provoquer le gonflement, le rétrécissement ou la fissuration du bois. Ne laissez pas le produit exposé à la pluie pendant de longues périodes.
- Stabilité : Avant utilisation, vérifiez que le produit est stable et qu'il ne comporte pas de pièces desserrées.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Le bois est biodégradable. Les petits morceaux de bois non traité peuvent être compostés ou déposés en déchetterie verte.
- Le bois traité ou verni (p. ex. huilé ou laqué) doit être déposé en déchetterie ou éliminé comme encombrant. Ne pas brûler.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P210:** Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Le bois est combustible et peut s'enflammer au contact de flammes nues ou de températures élevées.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Grillx Segatura di Affumicatura Mela - Per Affumicatura a Freddo - 3 kg

Titolo del prodotto

Grillx Segatura di Affumicatura Mela - Per Affumicatura a Freddo - 3 kg

Contenuto del prodotto

- 1x Sacchetto Grillx Segatura di Affumicatura Mela - 3 kg
- Materiale: 100% legno residuo naturale da meli

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per l'affumicatura a freddo ($\leq 30\text{ }^{\circ}\text{C}$) di pesce, carne e verdure con i generatori di fumo a freddo GrillX
- Preparazione: Immergere la segatura di affumicatura 10-15 minuti prima dell'uso per uno sviluppo uniforme del fumo
- Capacità: Sufficiente per circa 7 sessioni di affumicatura a freddo (totale circa 60 ore di generazione di fumo)
- Metodo di applicazione: Utilizzare nel generatore di fumo a freddo GrillX o nella scatola di affumicatura per il rilascio controllato del fumo
- Pulizia dopo l'uso: Rimuovere i residui di affumicatura usati dopo ogni sessione
- Stoccaggio: Conservare asciutto e fresco nell'imballaggio originale ben sigillato, lontano dalla luce solare diretta per evitare l'assorbimento di umidità e la formazione di muffe
- Ventilazione: Assicurare una buona ventilazione intorno alla configurazione di affumicatura
- Combinabile: Può essere combinato con altri tipi di legno per interessanti variazioni di sapore

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente e accuratamente dopo la pulizia.
- Non adatto alla lavastoviglie: Il lavaggio in lavastoviglie danneggia il legno e può causare crepe, deformazioni e perdita di colore.
- Oliatura: Trattare regolarmente il legno con un olio apposito per legno o taglieri per evitare che si secchi e si crepi.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato. Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare diretta o ad ambienti umidi.
- Levigatura: Eliminare eventuali schegge o zone ruvide con carta vetrata a grana fine, quindi ritrattare la superficie con olio.

Istruzioni di sicurezza

- Schegge: Ispezionare il prodotto prima di ogni utilizzo per rilevare schegge o zone ruvide che potrebbero causare lesioni cutanee.
- Calore: Il legno può bruciarsi o prendere fuoco a contatto diretto con fiamme o braci. Tenere le parti in

legno lontane dalle fiamme dirette.

- **Umidità:** L'esposizione prolungata all'acqua o alla pioggia può causare rigonfiamento, restringimento o crepe nel legno. Non lasciare il prodotto esposto alla pioggia per periodi prolungati.
- **Stabilità:** Prima dell'uso, verificare che il prodotto sia stabile e non presenti parti allentate.

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

- Il legno è biodegradabile. I pezzi piccoli di legno non trattato possono essere compostati o conferiti alla raccolta del verde.
- Il legno trattato o verniciato (ad es. oliato o laccato) deve essere conferito a un centro di raccolta o smaltito come rifiuto ingombrante. Non bruciare.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P210:** Tenere lontano da calore, superfici calde, scintille, fiamme libere e altre fonti di accensione. Non fumare.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Il legno è combustibile e può prendere fuoco a contatto con fiamme libere o temperature elevate.

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 Opał do Wędzenia Jabłko - Do Wędzenia na Zimno - 3 kg

Tytuł produktu

Grillx Opał do Wędzenia Jabłko - Do Wędzenia na Zimno - 3 kg

Zawartość produktu

- 1x Worek Grillx Opał do Wędzenia Jabłko - 3 kg
- Materiał: 100% naturalne drewno reszkowe z jabłoni

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealne do wędzenia na zimno ($\leq 30\text{ }^{\circ}\text{C}$) ryb, mięsa i warzyw za pomocą generatorów wędzenia na zimno GrillX
- Przygotowanie: Namocz opał do wędzenia 10-15 minut przed użyciem dla równomiernego rozwoju dymu
- Pojemność: Wystarczająco na około 7 sesji wędzenia na zimno (łącznie około 60 godzin generowania dymu)
- Metoda aplikacji: Używaj w generatorze wędzenia na zimno GrillX lub skrzynce wędzeniowej do kontrolowanego uwalniania dymu
- Czyszczenie po użyciu: Usuń pozostałości spalanego opału po każdej sesji
- Przechowywanie: Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu w oryginalnym, dobrze zabezpieczonym opakowaniu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego, aby uniknąć wchłaniania wilgoci i tworzenia się pleśni
- Wentylacja: Zapewnij dobrą wentylację wokół konfiguracji wędzeniowej
- Kombinowalne: Można łączyć z innymi rodzajami drewna dla ciekawych wariantów smaku

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast i dokładnie osuszyć po czyszczeniu.
- Nie nadaje się do zmywarki: Mycie w zmywarce uszkadza drewno i może powodować pęknięcia, odkształcenia i utratę koloru.
- Olejowanie: Regularnie konserwować drewno odpowiednim olejem do drewna lub desek do krojenia, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wilgotnego otoczenia.
- Szlifowanie: Usunąć ewentualne drzazgi lub chropowate miejsca drobnoporiastym papierem ściernym, a następnie ponownie zabezpieczyć powierzchnię olejem.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Drzazgi: Przed każdym użyciem sprawdzić produkt pod kątem drzazg lub chropowatych miejsc, które mogą spowodować urazy skóry.
- Ciepło: Drewno może się zwęglić lub zapalić przy bezpośrednim kontakcie z ogniem lub gorącym węglem.

Trzymać drewniane elementy z dala od otwartego ognia.

- **Wilgoć:** Długotrwałe narażenie na działanie wody lub deszczu może powodować pęcznienie, kurczenie się lub pękanie drewna. Nie pozostawiać produktu na deszczu przez dłuższy czas.
- **Stabilność:** Przed użyciem upewnić się, że produkt stoi stabilnie i nie ma luźnych elementów.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

- Drewno jest biodegradowalne. Małe kawałki nieobrobionego drewna można kompostować lub oddać do punktu zbiórki odpadów zielonych.
- Drewno impregnowane lub lakierowane (np. olejowane lub pokryte lakierem) należy oddać do punktu zbiórki odpadów lub wyrzucić jako odpady wielkogabarytowe. Nie spalać.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P210:** Przechowywać z dala od źródeł ciepła, gorących powierzchni, iskiei, otwartego ognia i innych źródeł zapłonu. Nie palić tytoniu.

Informacje o zagrożeniach

- -: Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Drewno jest palne i może się zapalić w kontakcie z otwartym ogniem lub wysokimi temperaturami.

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: Grillx Serrín de Ahumado Manzana - Para Ahumado en Frío - 3 kg

Título del producto

Grillx Serrín de Ahumado Manzana - Para Ahumado en Frío - 3 kg

Contenido del producto

- 1x Bolsa Grillx Serrín de Ahumado Manzana - 3 kg
- Material: 100% madera residual natural de manzanos

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para ahumado en frío (≤ 30 °C) de pescado, carne y verduras con generadores de humo en frío GrillX
- Preparación: Remoja el serrín de ahumado 10-15 minutos antes del uso para un desarrollo uniforme del humo
- Capacidad: Suficiente para aproximadamente 7 sesiones de ahumado en frío (total aproximadamente 60 horas de generación de humo)
- Método de aplicación: Usar en generador de humo en frío GrillX o caja de ahumado para liberación controlada del humo
- Limpieza después del uso: Retira los residuos de ahumado usados después de cada sesión
- Almacenamiento: Guarda seco y fresco en el embalaje original bien sellado, alejado de la luz solar directa para evitar absorción de humedad y formación de moho
- Ventilación: Asegura buena ventilación alrededor de tu configuración de ahumado
- Combinable: Puede combinarse con otros tipos de madera para variaciones interesantes de sabor

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar a mano con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente y a fondo tras la limpieza.
- No apto para lavavajillas: El lavado a máquina daña la madera y puede provocar grietas, deformaciones y pérdida de color.
- Aceitado: Tratar la madera regularmente con un aceite adecuado para madera o tablas de cortar para evitar que se seque y agriete.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado. Evitar la exposición prolongada a la luz solar directa o a ambientes húmedos.
- Lijado: Eliminar astillas o zonas rugosas con papel de lija de grano fino y volver a tratar la superficie con aceite.

Instrucciones de seguridad

- Astillas: Inspeccione el producto antes de cada uso para detectar astillas o zonas rugosas que puedan causar lesiones en la piel.
- Calor: La madera puede chamuscarse o prender fuego en contacto directo con llamas o brasas. Mantenga

las partes de madera alejadas de llamas directas.

- **Humedad:** La exposición prolongada al agua o a la lluvia puede provocar que la madera se hinche, encoja o agriete. No deje el producto expuesto a la lluvia durante períodos prolongados.
- **Estabilidad:** Antes de usar, compruebe que el producto esté estable y no tenga piezas sueltas.

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

- La madera es biodegradable. Los trozos pequeños de madera no tratada pueden compostarse o llevarse a un punto de recogida de residuos vegetales.
- La madera tratada o barnizada (p. ej. aceiteada o lacada) debe llevarse a un punto limpio o eliminarse como residuo voluminoso. No quemar.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P210:** Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas y otras fuentes de ignición. No fumar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: La madera es combustible y puede prender fuego en contacto con llamas abiertas o temperaturas elevadas.

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 Rökspån Äpple - För Kallrökning - 3 kg

Produktinnehåll

- 1x Påse Grillx Rökspån Äpple - 3 kg
- Material: 100% naturligt restvirke från äppelträd

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för kallrökning (≤ 30 °C) av fisk, kött och grönsaker med GrillX kallrökningsgeneratorer
- Förberedelse: Blötlägg rökspån 10-15 minuter innan användning för jämn rökutveckling
- Kapacitet: Tillräckligt för cirka 7 kallrökningssessioner (totalt cirka 60 timmar rökproduktion)
- Tillämpningsmetod: Använd i GrillX kallrökningsgenerator eller rökkartong för kontrollerad rökavgivning
- Rengöring efter användning: Ta bort använt rökkart efter varje session
- Lagring: Förvara torrt och kylt i originalförpackning väl förseglade, långt från direkt solljus för att förhindra fuktupptagning och mögelbildning
- Ventilation: Se till att det är bra ventilation omkring din rökinställning
- Kombinabel: Kan kombineras med andra träslag för intressanta smaksvariationer

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska för hand med varmt vatten och milt diskmedel. Torka omedelbart och noggrant efter rengöring.
- Inte diskmaskinssäker: MaskinDiskning skadar träet och kan leda till sprickor, skevning och färgförlust.
- Oljning: Behandla träet regelbundet med en lämplig trä- eller skärbordsolja för att förhindra uttorkning och sprickbildning.
- Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats. Undvik långvarig exponering för direkt solljus eller fuktiga miljöer.
- Slipning: Slipa bort eventuella splitter eller grova fläckar med fint sandpapper och behandla sedan ytan med olja igen.

Säkerhetsinstruktioner

- Splitter: Inspektera produkten före varje användning för splitter eller grova fläckar som kan orsaka hudskador.
- Värme: Trä kan skvedas eller fatta eld vid direkt kontakt med eld eller glödheta kol. Håll trädelar borta från öppen eld.
- Fukt: Långvarig exponering för vatten eller regn kan få träet att svälla, krympa eller spricka. Lämna inte produkten ute i regnet under längre perioder.
- Stabilitet: Kontrollera innan användning att produkten står stabilt och inte har lösa delar.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Trä är biologiskt nedbrytbart. Små bitar obehandlat trä kan komposteras eller lämnas till grönavfallsinsamling.
- Behandlat eller lackat trä (t.ex. oljet eller lackat) ska lämnas till återvinningscentral eller slängas som grovavfall. Bränns ej.

Varningar

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P210:** Förvaras på avstånd från värme, heta ytor, gnistor, öppen eld och andra antändningskällor. Rökning förbjuden.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Trä är brännbart och kan fatta eld vid kontakt med öppen eld eller höga temperaturer.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.