NL Handleiding: Keij Kamado Halve Maan Rooster Compact - Geëmailleerd Gietijzer - 33 cm - voor 15 inch Kamado's

Producttitel

Keij Kamado Halve Maan Rooster Compact - Geëmailleerd Gietijzer - 33 cm - voor 15 inch Kamado's

Inhoud van het product

• 1x Keij Kamado Halve Maan Rooster Compact (Lengte 330 mm, Breedte 165 mm)
• Materiaal: Geëmailleerd Gietijzer

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor direct searen en indirect garen op 15 inch Kamado's; ideaal voor vlees, vis en groenten
• Voorverwarmen: Verwarm het rooster 10–15 minuten voor in de Kamado voordat u voedsel oplegt
• Invet het oppervlak: Wrijf het rooster na het voorverwarmen in met een kleine hoeveelheid neutrale olie via keukenpapier om aankleven te voorkomen
• Bestand tegen extreme hitte: Geschikt voor de hoogste Kamado-temperaturen zonder vervorming
• Vaatwasserbestendig: Nee; reinig met de hand met warm water en een BBQ-borstel
• Gebruik geen schurende of scherpe schoonmaakmiddelen; deze kunnen het emaille beschadigen
• Bij zware verontreiniging: laat het rooster weken in warm water
• Afkoelen: Laat het rooster na gebruik altijd langzaam afkoelen; spoel nooit af met koud water terwijl het nog heet is, om het emaille en gietijzer te beschermen
• Bewaring: Bewaar het rooster op een droge plaats na reiniging en droging
• Veiligheidswaarschuwing: Dit product wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen. Houd buiten bereik van kinderen. Plaats op een hittebestendig en stabiel oppervlak.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reiniging: Was het product na gebruik af met warm water en een zachte borstel of doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit tast de beschermlaag aan en bevordert roestvorming.
• Drogen: Droog het product direct en volledig af na het wassen. Laat gietijzer nooit nat staan.
• Inbranden (seasoning): Breng na reiniging een dun laagje neutraal bakolie of -vet aan op het gehele oppervlak. Verhit het product kort om de beschermlaag te onderhouden.
• Roest: Verwijder oppervlakkig roest met een stijve borstel of grof zout. Breng daarna opnieuw een laagje olie aan.
• Opslag: Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats. Leg eventueel een vel keukenpapier in het product om vocht op te nemen.
• Vermijd: Bewaar geen zure voedingsmiddelen (zoals tomatensaus) langdurig in gietijzeren producten, dit tast het oppervlak aan.

Veiligheidsinstructies

• Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til het product met beide handen op om letsel te voorkomen.
• Hitte: Het product wordt tijdens gebruik extreem heet, inclusief handvatten en randen. Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen of BBQ-handschoenen.
• Verbrandingsgevaar: Raak het product nooit aan met blote handen tijdens of direct na gebruik op de BBQ.
• Eerste gebruik: Breng het product geleidelijk op temperatuur. Vermijd plotselinge extreme hitteschokken om scheuren te voorkomen.
• Stabiliteit: Zorg dat het product stabiel staat op het rooster of de BBQ vóór gebruik.
• Open vuur: Gebruik het product uitsluitend buiten of in goed geventileerde ruimten vanwege rook- en vuurgevaar.
• Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van de BBQ tijdens gebruik.

Leeftijdsrestricties

Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het gebruik van BBQ-apparatuur met open vuur is niet geschikt voor kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankt gietijzeren BBQ-materiaal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder eventuele houten of plastic onderdelen (handvatten) apart en voer deze af volgens de lokale richtlijnen voor het betreffende materiaal.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **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 wordt tijdens gebruik extreem heet en kan ernstige brandwonden veroorzaken.

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: Keij Kamado Half Moon Grill Grate Compact - Enamelled Cast Iron - 33 cm - for 15 inch Kamado's

Product Title

Keij Kamado Half Moon Grill Grate Compact - Enamelled Cast Iron - 33 cm - for 15 inch Kamado's

Contents of the Product

• 1x Keij Kamado Half Moon Grill Grate Compact (Length 330 mm, Width 165 mm)
• Material: Enamelled Cast Iron

User Instructions

• Use: Suitable for direct searing and indirect cooking on 15-inch Kamados; ideal for meat, fish and vegetables
• Preheating: Preheat the grate in the Kamado for 10–15 minutes before placing food on it
• Oil the surface: After preheating, lightly coat the grate with neutral oil using kitchen paper to prevent sticking
• High heat resistant: Suitable for the highest Kamado temperatures without warping
• Dishwasher safe: No; hand wash with warm water and a BBQ brush
• Do not use abrasive or sharp cleaning agents; these can damage the enamel coating
• Heavy soiling: Soak the grate in warm water before cleaning
• Cooling: Always allow the grate to cool down slowly after use; never rinse with cold water while still hot, to protect the enamel and cast iron
• Storage: Store the grate in a dry place after cleaning and drying
• Safety warning: This product becomes very hot during use. Always use heat-resistant gloves. Keep out of reach of children. Place on a heat-resistant and stable surface.

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: After use, wash the product with warm water and a soft brush or cloth. Do not use harsh detergents or steel wool.
• Not dishwasher safe: Cast iron is not suitable for the dishwasher. This damages the protective layer and promotes rusting.
• Drying: Dry the product immediately and thoroughly after washing. Never leave cast iron wet.
• Seasoning: After cleaning, apply a thin layer of neutral cooking oil or fat to the entire surface. Heat briefly to maintain the protective layer.
• Rust: Remove surface rust with a stiff brush or coarse salt, then re-apply a layer of oil.
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place. Optionally place a sheet of kitchen paper inside the product to absorb moisture.
• Avoid: Do not store acidic foods (e.g. tomato sauce) in cast iron products for extended periods, as this damages the surface.

Safety Instructions

• Weight: Cast iron is heavy. Always lift with both hands to avoid injury.
• Heat: The product becomes extremely hot during use, including handles and edges. Always use heat-resistant oven or BBQ gloves.
• Burn risk: Never touch the product with bare hands during or immediately after use on the BBQ.
• First use: Heat the product gradually. Avoid sudden extreme heat shocks to prevent cracking.
• Stability: Ensure the product is placed stably on the grate or BBQ before use.
• Open fire: Use the product outdoors or in well-ventilated areas only, due to smoke and fire hazards.
• Children and pets: Keep children and pets at a safe distance from the BBQ during use.

Age Restrictions

This product is intended for use by adults only. The use of BBQ equipment with open fire is not suitable for children.

Disposal Instructions

• Take discarded cast iron BBQ items to a metal waste collection point or recycling centre.
• Remove any wooden or plastic parts (handles) separately and dispose of them according to local guidelines for the respective material.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **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 becomes extremely hot during use and can cause severe burns.

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: Keij Kamado Halbmond-Grillrost Compact - Emailliertes Gusseisen - 33 cm - für 15-Zoll-Kamados

Produkttitel

Keij Kamado Halbmond-Grillrost Compact - Emailliertes Gusseisen - 33 cm - für 15-Zoll-Kamados

Produktinhalt

• 1x Keij Kamado Halbmond-Grillrost Compact (Länge 330 mm, Breite 165 mm)
• Material: Emailliertes Gusseisen

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum direkten Anbraten und indirekten Garen auf 15-Zoll-Kamados; ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse
• Vorheizen: Den Rost 10–15 Minuten im Kamado vorheizen, bevor Lebensmittel aufgelegt werden
• Oberfläche einölen: Nach dem Vorheizen den Rost mit einem Küchentuch und etwas neutralem Öl leicht einreiben, um Ankleben zu verhindern
• Hochhitzebeständig: Geeignet für die höchsten Kamado-Temperaturen ohne Verformung
• Spülmaschinenfest: Nein; von Hand mit warmem Wasser und einer BBQ-Bürste reinigen
• Keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel verwenden; diese können den Emaille-Überzug beschädigen
• Bei starker Verschmutzung: Den Rost in warmem Wasser einweichen
• Abkühlen: Den Rost nach Gebrauch immer langsam abkühlen lassen; niemals mit kaltem Wasser abspülen, solange er noch heiß ist, um Email und Gusseisen zu schützen
• Aufbewahrung: Den Rost nach Reinigung und Trocknung an einem trockenen Ort aufbewahren
• Sicherheitshinweis: Dieses Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Immer hitzebeständige Handschuhe verwenden. Von Kindern fernhalten. Auf einer hitzebeständigen und stabilen Oberfläche aufstellen.

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Das Produkt nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Tuch abwaschen. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden.
• Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Dies beschädigt die Schutzschicht und fördert Rostbildung.
• Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen sofort und vollständig abtrocknen. Gusseisen niemals nass stehen lassen.
• Einbrennen (Seasoning): Nach der Reinigung eine dünne Schicht neutrales Speiseöl oder -fett auf die gesamte Oberfläche auftragen. Kurz erhitzen, um die Schutzschicht zu erhalten.
• Rost: Oberflächlichen Rost mit einer steifen Bürste oder grobem Salz entfernen und anschließend erneut eine Ölschicht auftragen.
• Aufbewahrung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren. Ein Blatt Küchenpapier kann helfen, Feuchtigkeit aufzusaugen.

• Vermeiden: Keine sauren Lebensmittel (z. B. Tomatensauce) längere Zeit in gusseisernen Produkten aufbewahren, da dies die Oberfläche angreift.

Sicherheitshinweise

• Gewicht: Gusseisen ist schwer. Heben Sie das Produkt stets mit beiden Händen an, um Verletzungen zu vermeiden.
• Hitze: Das Produkt wird während der Nutzung extrem heiß, einschließlich Griffe und Ränder. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofen- oder BBQ-Handschuhe.
• Verbrennungsgefahr: Berühren Sie das Produkt niemals mit bloßen Händen während oder unmittelbar nach der Verwendung auf dem Grill.
• Erstverwendung: Erhitzen Sie das Produkt schrittweise. Vermeiden Sie plötzliche extreme Hitzeschocks, um Rissbildung zu vermeiden.
• Stabilität: Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Gebrauch stabil auf dem Rost oder dem Grill steht.
• Offenes Feuer: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich im Freien oder in gut belüfteten Bereichen wegen Brand- und Rauchgefahr.
• Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Grillens in sicherem Abstand.

Altersbeschränkungen

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Die Verwendung von Grillgeräten mit offenem Feuer ist für Kinder nicht geeignet.

Entsorgungshinweise

• Entsorgen Sie ausgedientes Grillzubehör aus Gusseisen an einem Wertstoffhof oder einer Metallsammelstelle.
• Entfernen Sie eventuell vorhandene Holz- oder Kunststoffteile (Griffe) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften für das jeweilige Material.

Warnhinweise

- **P102:** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- **P103:** Vor Gebrauch das Etikett/diese Anleitung lesen.
- **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 wird während des Gebrauchs extrem heiß und kann schwere Verbrennungen verursachen.

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: Keij Kamado Grille Demi-Lune Compact - Fonte Émaillée - 33 cm - pour Kamados 15 pouces

Titre du produit

Keij Kamado Grille Demi-Lune Compact - Fonte Émaillée - 33 cm - pour Kamados 15 pouces

Contenu du produit

• 1x Keij Kamado Grille Demi-Lune Compact (Longueur 330 mm, Largeur 165 mm)
• Matériau : Fonte Émaillée

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour la saisie directe et la cuisson indirecte sur les Kamados de 15 pouces ; idéal pour la viande, le poisson et les légumes
• Préchauffage : Préchauffer la grille dans le Kamado pendant 10 à 15 minutes avant de poser les aliments
• Huiler la surface : Après préchauffage, badigeonner légèrement la grille d'huile neutre à l'aide d'un papier absorbant pour éviter que les aliments n'accrochent
• Résistant aux températures extrêmes : Adapté aux températures les plus élevées du Kamado sans déformation
• Adapté au lave-vaisselle : Non ; laver à la main avec de l'eau chaude et une brosse BBQ
• Ne pas utiliser de produits abrasifs ou tranchants ; ils peuvent endommager l'émail
• En cas de forte saleté : Faire tremper la grille dans de l'eau chaude
• Refroidissement : Laisser toujours refroidir la grille lentement après utilisation ; ne jamais rincer à l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude, afin de protéger l'émail et la fonte
• Stockage : Conserver la grille dans un endroit sec après nettoyage et séchage
• Avertissement de sécurité : Ce produit devient très chaud pendant l'utilisation. Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur. Tenir hors de portée des enfants. Placer sur une surface résistante à la chaleur et stable.

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Après utilisation, laver le produit à l'eau chaude avec une brosse douce ou un chiffon. Ne pas utiliser de détergents agressifs ni de laine d'acier.
• Non compatible lave-vaisselle : La fonte n'est pas adaptée au lave-vaisselle. Cela endommage la couche protectrice et favorise la rouille.
• Séchage : Sécher immédiatement et complètement le produit après lavage. Ne jamais laisser la fonte mouillée.
• Culottage (seasoning) : Après nettoyage, appliquer une fine couche d'huile ou de graisse alimentaire neutre sur toute la surface. Chauffer brièvement pour entretenir la couche protectrice.
• Rouille : Éliminer la rouille superficielle avec une brosse rigide ou du gros sel, puis appliquer à nouveau une couche d'huile.
• Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Placer éventuellement une feuille de papier absorbant dans le produit pour absorber l'humidité.

• Éviter : Ne pas conserver d'aliments acides (ex. sauce tomate) dans des produits en fonte pendant une durée prolongée, cela endommage la surface.

Consignes de sécurité

• Poids : La fonte est lourde. Soulevez toujours le produit à deux mains pour éviter les blessures.
• Chaleur : Le produit devient extrêmement chaud pendant l'utilisation, y compris les poignées et les bords. Utilisez toujours des gants de four ou de barbecue résistants à la chaleur.
• Risque de brûlure : Ne touchez jamais le produit à mains nues pendant ou immédiatement après l'utilisation sur le barbecue.
• Première utilisation : Montez en température progressivement. Évitez les chocs thermiques extrêmes soudains pour prévenir les fissures.
• Stabilité : Assurez-vous que le produit est posé de manière stable sur la grille ou le barbecue avant utilisation.
• Feu ouvert : Utilisez le produit uniquement en extérieur ou dans des espaces bien ventilés en raison des risques de fumée et d'incendie.
• Enfants et animaux : Tenez les enfants et les animaux domestiques à distance sécurisée du barbecue pendant l'utilisation.

Restrictions d'âge

Ce produit est destiné exclusivement à un usage par des adultes. L'utilisation d'équipements de barbecue avec feu ouvert n'est pas adaptée aux enfants.

Instructions d'élimination

• Déposez les accessoires de barbecue en fonte usagés dans un point de collecte de déchets métalliques ou une déchetterie.
• Retirez les éventuelles pièces en bois ou en plastique (poignées) et éliminez-les conformément aux réglementations locales applicables à ces matériaux.

Avertissements

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **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 devient extrêmement chaud pendant l'utilisation et peut provoquer de graves brûlures.

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: Keij Kamado Griglia Mezza Luna Compact - Ghisa Smaltata - 33 cm - per Kamado da 15 pollici

Titolo del prodotto

Keij Kamado Griglia Mezza Luna Compact - Ghisa Smaltata - 33 cm - per Kamado da 15 pollici

Contenuto del prodotto

• 1x Keij Kamado Griglia Mezza Luna Compact (Lunghezza 330 mm, Larghezza 165 mm)
• Materiale: Ghisa Smaltata

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per la rosolatura diretta e la cottura indiretta su Kamado da 15 pollici; ideale per carne, pesce e verdure
• Preriscaldamento: Preriscaldare la griglia nel Kamado per 10–15 minuti prima di adagiare gli alimenti
• Ungere la superficie: Dopo il preriscaldamento, ungere leggermente la griglia con olio neutro tramite carta da cucina per evitare che gli alimenti si attacchino
• Resistente alle alte temperature: Adatto alle temperature più elevate del Kamado senza deformarsi
• Adatto alla lavastoviglie: No; lavare a mano con acqua calda e una spazzola per BBQ
• Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi; possono danneggiare lo smalto
• In caso di forte sporco: Lasciare la griglia in ammollo in acqua calda
• Raffreddamento: Lasciare sempre raffreddare lentamente la griglia dopo l'uso; non sciacquare mai con acqua fredda quando è ancora calda, per proteggere lo smalto e la ghisa
• Conservazione: Conservare la griglia in un luogo asciutto dopo la pulizia e l'asciugatura
• Avvertenza di sicurezza: Questo prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Posizionare su una superficie resistente al calore e stabile.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Dopo l'uso, lavare il prodotto con acqua calda e una spazzola morbida o un panno. Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette di acciaio.
• Non lavabile in lavastoviglie: La ghisa non è adatta alla lavastoviglie. Ciò danneggia lo strato protettivo e favorisce la formazione di ruggine.
• Asciugatura: Asciugare il prodotto immediatamente e completamente dopo il lavaggio. Non lasciare mai la ghisa bagnata.
• Stagionatura (seasoning): Dopo la pulizia, applicare un sottile strato di olio o grasso alimentare neutro su tutta la superficie. Riscaldare brevemente per mantenere lo strato protettivo.
• Ruggine: Rimuovere la ruggine superficiale con una spazzola rigida o sale grosso, quindi applicare nuovamente uno strato di olio.
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato. Facoltativamente, inserire un foglio di carta da cucina nel prodotto per assorbire l'umidità.
• Evitare: Non conservare alimenti acidi (es. salsa di pomodoro) in prodotti di ghisa per periodi prolungati, poiché ciò danneggia la superficie.

Istruzioni di sicurezza

• Peso: La ghisa è pesante. Sollevare sempre il prodotto con entrambe le mani per evitare infortuni.
• Calore: Il prodotto diventa estremamente caldo durante l'uso, inclusi manici e bordi. Utilizzare sempre guanti da forno o da barbecue resistenti al calore.
• Rischio di ustioni: Non toccare mai il prodotto a mani nude durante o subito dopo l'uso sul barbecue.
• Primo utilizzo: Portare il prodotto a temperatura gradualmente. Evitare sbalzi termici estremi improvvisi per prevenire crepe.
• Stabilità: Assicurarsi che il prodotto sia posizionato in modo stabile sulla griglia o sul barbecue prima dell'uso.
• Fuoco aperto: Utilizzare il prodotto esclusivamente all'aperto o in spazi ben ventilati a causa dei rischi di fumo e incendio.
• Bambini e animali domestici: Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue durante l'uso.

Restrizioni di età

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. L'uso di attrezzature per barbecue con fuoco aperto non è adatto ai bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare gli accessori per barbecue in ghisa dismessi presso un punto di raccolta dei metalli o un centro di riciclaggio.
• Rimuovere eventuali componenti in legno o plastica (manici) e smaltirli separatamente secondo le normative locali per il relativo materiale.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P271:** Utilizzare solamente all'aperto o in luogo ben ventilato.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Il prodotto diventa estremamente caldo durante l'uso e può causare gravi ustioni.

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: Keij Kamado Ruszt Półksiężycowy Compact - Emaliowane Żeliwo - 33 cm - do Kamado 15 cali

Tytuł produktu

Keij Kamado Ruszt Półksiężycowy Compact - Emaliowane Żeliwo - 33 cm - do Kamado 15 cali

Zawartość produktu

• 1x Keij Kamado Ruszt Półksiężycowy Compact (Długość 330 mm, Szerokość 165 mm)
• Materiał: Emaliowane Żeliwo

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do bezpośredniego smażenia i pośredniego gotowania na Kamado 15 cali; idealny do mięsa, ryb i warzyw
• Podgrzewanie wstępne: Podgrzewaj ruszt w Kamado przez 10–15 minut przed położeniem jedzenia
• Natłuszczanie powierzchni: Po podgrzaniu lekko natrzyj ruszt neutralnym olejem za pomocą ręcznika papierowego, aby zapobiec przywieraniu
• Odporność na wysokie temperatury: Odpowiedni do najwyższych temperatur Kamado bez odkształcania się
• Zmywarko-odporny: Nie; myć ręcznie ciepłą wodą i szczotką do grilla
• Nie używać środków ściernych ani ostrych narzędzi czyszczących; mogą uszkodzić powłokę emaliowaną
• Przy silnym zabrudzeniu: Namoczyć ruszt w ciepłej wodzie
• Chłodzenie: Po użyciu zawsze pozostawić ruszt do powolnego ostygnięcia; nie spłukiwać zimną wodą gdy jest jeszcze gorący, aby chronić emalie i żeliwo
• Przechowywanie: Przechowywać ruszt w suchym miejscu po czyszczeniu i suszeniu
• Ostrzeżenie bezpieczeństwa: Produkt staje się bardzo gorący podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic żaroodpornych. Trzymać z dala od dzieci. Umieszczać na żaroodpornej i stabilnej powierzchni.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Po użyciu myć produkt ciepłą wodą przy użyciu miękkiej szczotki lub ściereczki. Nie używać agresywnych środków czyszczących ani druciaków.
• Nie nadaje się do zmywarki: Żeliwo nie jest odpowiednie do zmywarki. Niszczy to warstwę ochronną i sprzyja rdzewieniu.
• Suszenie: Suszyć produkt natychmiast i dokładnie po myciu. Nigdy nie zostawiać żeliwa mokrego.
• Sezonowanie (seasoning): Po czyszczeniu nanieść cienką warstwę neutralnego oleju lub tłuszczu spożywczego na całą powierzchnię. Krótko podgrzać, aby utrzymać warstwę ochronną.
• Rdza: Usunąć powierzchowną rdzę sztywną szczotką lub grubą solą, a następnie ponownie nanieść warstwę oleju.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. W razie potrzeby włożyć arkusz ręcznika papierowego do produktu, aby pochłonąć wilgoć.
• Unikać: Nie przechowywać kwaśnych potraw (np. sosu pomidorowego) w żeliwnych produktach przez dłuższy czas, ponieważ niszczy to powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Waga: Żeliwo jest ciężkie. Zawsze unosić produkt obiema rękami, aby uniknąć urazu.
• Temperatura: Produkt nagrzewa się do ekstremalnych temperatur podczas użytkowania, łącznie z uchwytami i krawędziami. Zawsze używać żaroodpornych rękawic kuchennych lub do grillowania.
• Ryzyko oparzeń: Nigdy nie dotykać produktu gołymi rękami podczas lub bezpośrednio po użyciu na grillu.
• Pierwsze użycie: Podgrzewać produkt stopniowo. Unikać nagłych ekstremalnych zmian temperatury, aby zapobiec pęknięciom.
• Stabilność: Przed użyciem upewnić się, że produkt stoi stabilnie na ruszcie lub grillu.
• Otwarty ogień: Używać produktu wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanych miejscach ze względu na ryzyko dymu i pożaru.
• Dzieci i zwierzęta: Trzymać dzieci i zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości od grilla podczas użytkowania.

Ograniczenia wiekowe

Produkt przeznaczony wyłącznie dla dorosłych. Korzystanie ze sprzętu do grillowania przy otwartym ogniu nie jest odpowiednie dla dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte akcesoria grillowe z żeliwa należy przekazać do punktu zbiórki złomu lub centrum recyklingu.
• Zdemontować ewentualne elementy drewniane lub plastikowe (uchwyty) i przekazać je oddzielnie zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi danego materiału.

Ostrzeżenia

- **P102:** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Produkt nagrzewa się do ekstremalnych temperatur podczas użytkowania i może powodować poważne oparzenia.

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: Keij Kamado Parrilla Media Luna Compact - Hierro Fundido Esmaltado - 33 cm - para Kamados de 15 pulgadas

Título del producto

Keij Kamado Parrilla Media Luna Compact - Hierro Fundido Esmaltado - 33 cm - para Kamados de 15 pulgadas

Contenido del producto

• 1x Keij Kamado Parrilla Media Luna Compact (Longitud 330 mm, Anchura 165 mm)
• Material: Hierro Fundido Esmaltado

Instrucciones de uso

• Uso: Apto para sellar directamente y cocinar indirectamente en Kamados de 15 pulgadas; ideal para carne, pescado y verduras
• Precalentamiento: Precalentar la parrilla en el Kamado durante 10–15 minutos antes de colocar los alimentos
• Engrasar la superficie: Tras el precalentamiento, untar ligeramente la parrilla con aceite neutro usando papel de cocina para evitar que los alimentos se peguen
• Resistente a altas temperaturas: Apta para las temperaturas más altas del Kamado sin deformarse
• Apto para lavavajillas: No; lavar a mano con agua caliente y un cepillo para BBQ
• No usar productos de limpieza abrasivos ni afilados; pueden dañar el esmalte
• En caso de suciedad intensa: Dejar la parrilla en remojo con agua caliente
• Enfriamiento: Dejar siempre enfriar la parrilla lentamente tras el uso; nunca enjuagar con agua fría mientras aún esté caliente, para proteger el esmalte y el hierro fundido
• Almacenamiento: Guardar la parrilla en un lugar seco tras la limpieza y el secado
• Advertencia de seguridad: Este producto se calienta mucho durante el uso. Utilizar siempre guantes resistentes al calor. Mantener fuera del alcance de los niños. Colocar sobre una superficie resistente al calor y estable.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Después de usar, lavar el producto con agua caliente y un cepillo suave o un paño. No utilizar detergentes agresivos ni estropajos de acero.
• No apto para lavavajillas: El hierro fundido no es apto para el lavavajillas. Esto daña la capa protectora y favorece la oxidación.
• Secado: Secar el producto inmediatamente y de forma completa tras el lavado. Nunca dejar el hierro fundido mojado.
• Curado (seasoning): Tras la limpieza, aplicar una fina capa de aceite o grasa alimentaria neutra en toda la superficie. Calentar brevemente para mantener la capa protectora.
• Óxido: Eliminar el óxido superficial con un cepillo rígido o sal gruesa y volver a aplicar una capa de aceite.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado. Opcionalmente, colocar un trozo de papel de

cocina en el interior del producto para absorber la humedad.
• Evitar: No almacenar alimentos ácidos (p. ej. salsa de tomate) en productos de hierro fundido durante períodos prolongados, ya que esto daña la superficie.

Instrucciones de seguridad

• Peso: El hierro fundido es pesado. Levante siempre el producto con ambas manos para evitar lesiones.
• Calor: El producto alcanza temperaturas extremadamente altas durante el uso, incluidos mangos y bordes. Utilice siempre guantes resistentes al calor para horno o barbacoa.
• Riesgo de quemaduras: No toque nunca el producto con las manos desnudas durante o inmediatamente después de su uso en la barbacoa.
• Primer uso: Caliente el producto de forma gradual. Evite cambios bruscos de temperatura para prevenir grietas.
• Estabilidad: Asegúrese de que el producto está colocado de forma estable sobre la parrilla o la barbacoa antes de usarlo.
• Fuego abierto: Utilice el producto únicamente en exteriores o en espacios bien ventilados debido al riesgo de humo e incendio.
• Niños y mascotas: Mantenga a niños y mascotas a una distancia segura de la barbacoa durante el uso.

Restricciones de edad

Este producto está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. El uso de equipos de barbacoa con fuego abierto no es adecuado para niños.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los accesorios de barbacoa de hierro fundido desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o a un punto limpio.
• Retire las piezas de madera o plástico (mangos) y deséchelas por separado conforme a las normativas locales aplicables a cada material.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P271:** Utilizar únicamente en exteriores o en zonas bien ventiladas.
- **P280:** Llevar guantes de protección/ropa de protección.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: El producto alcanza temperaturas extremadamente altas durante el uso y puede provocar quemaduras graves.

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: Keij Kamado Halvmåne Grillgaller Compact - Emaljerat Gjutjärn - 33 cm - för 15-tums Kamado's

Produkttitel

Keij Kamado Halvmåne Grillgaller Compact - Emaljerat Gjutjärn - 33 cm - för 15-tums Kamado's

Produktinnehåll

• 1x Keij Kamado Halvmåne Grillgaller Compact (Längd 330 mm, Bredd 165 mm)
• Material: Emaljerat Gjutjärn

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för direkt bryning och indirekt tillagning på 15-tums Kamado's; idealisk för kött, fisk och grönsaker
• Förvärming: Förvärm gallret i Kamado i 10–15 minuter innan maten läggs på
• Olja in ytan: Efter förvärming, stryk lätt på gallret med neutral olja via hushållspapper för att förhindra att maten fastnar
• Tål extrem värme: Lämplig för de högsta Kamado-temperaturerna utan att deformeras
• Diskmaskinssäker: Nej; diska för hand med varmt vatten och en BBQ-borste
• Använd inte slipande eller vassa rengöringsmedel; dessa kan skada emaljbeläggningen
• Vid kraftig nedsmutsning: Blötlägg gallret i varmt vatten
• Avkylning: Låt alltid gallret svalna långsamt efter användning; skölj aldrig med kallt vatten när det fortfarande är hett, för att skydda emaljens och gjutjärnets egenskaper
• Förvaring: Förvara gallret på en torr plats efter rengöring och torkning
• Säkerhetsvarning: Denna produkt blir mycket het under användning. Använd alltid värmebeständiga handskar. Förvaras utom räckhåll för barn. Placera på en värmebeständig och stabil yta.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Tvätta produkten med varmt vatten och en mjuk borste eller duk efter användning. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller stålull.
• Inte diskmaskinssäker: Gjutjärn är inte lämpligt för diskmaskinen. Detta skadar det skyddande lagret och främjar rostbildning.
• Torkning: Torka produkten omedelbart och fullständigt efter tvätt. Lämna aldrig gjutjärn vått.
• Insättning (seasoning): Applicera ett tunt lager neutralt matolja eller -fett på hela ytan efter rengöring. Värm upp kortvarigt för att underhålla det skyddande lagret.
• Rost: Ta bort ytrost med en styv borste eller grovt salt och applicera sedan ett nytt lager olja.
• Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats. Lägg eventuellt ett ark hushållspapper i produkten för att absorbera fukt.
• Undvik: Förvara inte sura livsmedel (t.ex. tomatsås) i gjutjärnsprodukter under längre tid, eftersom detta skadar ytan.

Säkerhetsinstruktioner

• Vikt: Gjutjärn är tungt. Lyft alltid produkten med båda händerna för att undvika skador.
• Värme: Produkten blir extremt het under användning, inklusive handtag och kanter. Använd alltid värmetåliga ugns- eller BBQ-handskar.
• Brännskaderisk: Rör aldrig produkten med bara händer under eller direkt efter användning på grillen.
• Första användning: Värm upp produkten gradvis. Undvik plötsliga extrema temperaturförändringar för att förhindra sprickor.
• Stabilitet: Se till att produkten står stabilt på gallret eller grillen innan användning.
• Öppen eld: Använd produkten utomhus eller i välventilerade utrymmen på grund av risk för rök och brand.
• Barn och husdjur: Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen under användning.

Åldersbegränsningar

Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Användning av BBQ-utrustning med öppen eld är inte lämplig för barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna uttjänta grillartiklar av gjutjärn till en återvinningscentral eller insamlingsplats för metallskrot.
• Ta bort eventuella trä- eller plastdelar (handtag) och kassera dem separat enligt lokala riktlinjer för respektive material.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.
- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Produkten blir extremt het under användning och kan orsaka allvarliga brännskador.

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.