

NL Handleiding: Keij Kamado Kolenmand (X)Large - voor 21/23 inch Kamado's - met uitsparing voor chipfeeder - Roestvrij staal

Producttitel

Keij Kamado Kolenmand (X)Large - voor 21/23 inch Kamado's - met uitsparing voor chipfeeder - Roestvrij staal

Inhoud van het product

- 1x Keij Kamado Kolenmand (X)Large (Diameter bovenkant: 34 cm, Diameter onderkant: 24 cm, Hoogte: 12 cm)
- Materiaal: Roestvrij staal (RVS type 304)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Kolenmand voor gebruik in 21 en 23 inch Kamado-barbecues voor verbeterde luchtcirculatie, stabielere temperatuur en zuiniger houtskoolverbruik
- Plaatsing: Plaats de kolenmand in de vuurschaal van de Kamado; zorg voor voldoende ruimte tussen de mand en de vuurschaal voor optimale luchtcirculatie
- Vuladvies: Vul de mand voor korte sessies (± 30 min) voor de helft; vul de mand volledig voor lange low-and-slow sessies (6–10 uur)
- Rookchips toevoegen: Gebruik de ingebouwde uitsparing om een chipfeeder te plaatsen en rookhout toe te voegen zonder het vuurbed te verstoren
- Asverwijdering: Til de mand uit de Kamado en schud hem leeg boven een afvalbak om asresten te verwijderen
- Bijvullen met kolen: Schud de mand uit om as te verwijderen, plaats de mand terug in de Kamado en vul aan met verse houtskool
- Maximale gebruikstemperatuur: Geschikt voor de hoge temperaturen van Kamado-barbecues; het materiaal RVS type 304 is hittebestendig
- Reiniging: Reinig de mand na afkoeling met een borstel of spons; vaatwasserbestendig, maar handmatig reinigen verlengt de levensduur
- Gewicht: 750 gram – licht genoeg voor eenvoudige hantering
- Geschikt voor: 21 inch en 23 inch Kamado's (o.a. Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Charcoal Basket (X)Large - for 21/23 inch Kamado's - with cutout for chip feeder - Stainless Steel

Product Title

Keij Kamado Charcoal Basket (X)Large - for 21/23 inch Kamado's - with cutout for chip feeder - Stainless Steel

Contents of the Product

- 1x Keij Kamado Charcoal Basket (X)Large (Top diameter: 34 cm, Bottom diameter: 24 cm, Height: 12 cm)
- Material: Stainless steel (grade 304)

User Instructions

- Use: Charcoal basket for 21 and 23 inch Kamado barbecues to improve airflow, stabilise temperature and reduce charcoal consumption
- Placement: Place the charcoal basket in the fire bowl of the Kamado; ensure sufficient space between the basket and the fire bowl for optimal air circulation
- Filling advice: Fill the basket halfway for short sessions (± 30 min); fill completely for long low-and-slow sessions (6–10 hours)
- Adding smoke chips: Use the built-in cutout to fit a chip feeder and add smoking wood without disturbing the fire bed
- Ash removal: Lift the basket out of the Kamado and shake it out over a waste bin to remove ash residue
- Refilling with charcoal: Shake out the basket to remove ash, replace it in the Kamado and top up with fresh charcoal
- Maximum operating temperature: Suitable for the high temperatures of Kamado barbecues; stainless steel grade 304 is heat-resistant
- Cleaning: Clean the basket after cooling with a brush or sponge; dishwasher-safe, though hand washing extends service life
- Weight: 750 g – light enough for easy handling
- Compatible with: 21 and 23 inch Kamado's (incl. Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Kohlekorb (X)Large - für 21/23 Zoll Kamado's - mit Aussparung für Chipfeeder - Edelstahl

Produkttitel

Keij Kamado Kohlekorb (X)Large - für 21/23 Zoll Kamado's - mit Aussparung für Chipfeeder - Edelstahl

Produktinhalt

- 1x Keij Kamado Kohlekorb (X)Large (Oberer Durchmesser: 34 cm, Unterer Durchmesser: 24 cm, Höhe: 12 cm)
- Material: Edelstahl (Typ 304)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Kohlekorb für 21- und 23-Zoll-Kamado-Grills zur Verbesserung der Luftzirkulation, Stabilisierung der Temperatur und sparsameren Nutzung der Holzkohle
- Einsetzen: Den Kohlekorb in die Feuerschale des Kamados einsetzen; ausreichend Abstand zwischen Korb und Feuerschale für optimale Luftzirkulation sicherstellen
- Füllhinweis: Für kurze Sessions (±30 Min.) den Korb zur Hälfte füllen; für lange Low-and-Slow-Sessions (6–10 Std.) vollständig befüllen
- Räucherchips hinzufügen: Die eingebaute Aussparung für einen Chipfeeder nutzen, um Räucherholz hinzuzufügen, ohne das Feuer zu stören
- Ascheentfernung: Den Korb aus dem Kamado heben und über einem Abfalleimer ausschütteln, um Ascherückstände zu entfernen
- Kohle nachfüllen: Korb ausschütteln, um Asche zu entfernen, zurücksetzen und mit frischer Holzkohle befüllen
- Maximale Betriebstemperatur: Geeignet für die hohen Temperaturen von Kamado-Grills; Edelstahl Typ 304 ist hitzebeständig
- Reinigung: Nach dem Abkühlen mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen; spülmaschinenfest, Handwäsche verlängert jedoch die Lebensdauer
- Gewicht: 750 g – leicht genug für einfache Handhabung
- Geeignet für: 21- und 23-Zoll-Kamados (u. a. Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Panier à Charbon (X)Large - pour Kamado's 21/23 pouces - avec découpe pour chipfeeder - Acier inoxydable

Titre du produit

Keij Kamado Panier à Charbon (X)Large - pour Kamado's 21/23 pouces - avec découpe pour chipfeeder - Acier inoxydable

Contenu du produit

- 1x Keij Kamado Panier à Charbon (X)Large (Diamètre supérieur : 34 cm, Diamètre inférieur : 24 cm, Hauteur : 12 cm)
- Matériau : Acier inoxydable (type 304)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Panier à charbon pour Kamado de 21 et 23 pouces afin d'améliorer la circulation d'air, stabiliser la température et réduire la consommation de charbon de bois
- Mise en place : Placer le panier dans le foyer du Kamado en veillant à laisser suffisamment d'espace entre le panier et le foyer pour une circulation d'air optimale
- Conseil de remplissage : Remplir le panier à moitié pour les sessions courtes (± 30 min) ; le remplir entièrement pour les longues sessions low-and-slow (6–10 heures)
- Ajout de copeaux de fumée : Utiliser la découpe intégrée pour insérer un chipfeeder et ajouter du bois de fumage sans perturber le lit de braises
- Élimination des cendres : Sortir le panier du Kamado et le vider au-dessus d'une poubelle pour retirer les résidus de cendres
- Rechargement en charbon : Vider le panier pour retirer les cendres, le remettre en place et le remplir de charbon frais
- Température maximale d'utilisation : Convient aux hautes températures des barbecues Kamado ; l'acier inoxydable type 304 est résistant à la chaleur
- Nettoyage : Nettoyer le panier après refroidissement avec une brosse ou une éponge ; compatible lave-vaisselle, mais le lavage à la main prolonge la durée de vie
- Poids : 750 g – suffisamment léger pour une manipulation aisée
- Compatible avec : Kamado de 21 et 23 pouces (dont Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Cestello per Carbone (X)Large - per Kamado da 21/23 pollici - con intaglio per chipfeeder - Acciaio inossidabile

Titolo del prodotto

Keij Kamado Cestello per Carbone (X)Large - per Kamado da 21/23 pollici - con intaglio per chipfeeder - Acciaio inossidabile

Contenuto del prodotto

- 1x Keij Kamado Cestello per Carbone (X)Large (Diametro superiore: 34 cm, Diametro inferiore: 24 cm, Altezza: 12 cm)
- Materiale: Acciaio inossidabile (tipo 304)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Cestello per carbone per Kamado da 21 e 23 pollici per migliorare la circolazione dell'aria, stabilizzare la temperatura e ridurre il consumo di carbone
- Posizionamento: Inserire il cestello nella camera di combustione del Kamado assicurando uno spazio sufficiente tra il cestello e la camera per una circolazione d'aria ottimale
- Consigli di riempimento: Riempire il cestello a metà per sessioni brevi (± 30 min); riempirlo completamente per sessioni lunghe low-and-slow (6–10 ore)
- Aggiunta di chips per affumicatura: Utilizzare l'intaglio integrato per inserire un chipfeeder e aggiungere legno da affumicatura senza disturbare il letto di braci
- Rimozione della cenere: Estrarre il cestello dal Kamado e svuotarlo sopra un bidone della spazzatura per rimuovere i residui di cenere
- Ricarica con carbone: Svuotare il cestello per rimuovere la cenere, reinserirlo nel Kamado e aggiungere carbone fresco
- Temperatura massima di utilizzo: Adatto alle alte temperature dei barbecue Kamado; l'acciaio inossidabile tipo 304 è resistente al calore
- Pulizia: Pulire il cestello dopo il raffreddamento con una spazzola o una spugna; lavabile in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano prolunga la durata
- Peso: 750 g – abbastanza leggero per una facile manipolazione
- Compatibile con: Kamado da 21 e 23 pollici (tra cui Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Kosz na Węgiel (X)Large - do Kamado 21/23 cali - z wycięciem na podajnik zrębków - Stal nierdzewna

Tytuł produktu

Keij Kamado Kosz na Węgiel (X)Large - do Kamado 21/23 cali - z wycięciem na podajnik zrębków - Stal nierdzewna

Zawartość produktu

- 1x Keij Kamado Kosz na Węgiel (X)Large (Średnica górna: 34 cm, Średnica dolna: 24 cm, Wysokość: 12 cm)
- Materiał: Stal nierdzewna (typ 304)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Kosz na węgiel do Kamado 21 i 23 cali w celu poprawy cyrkulacji powietrza, stabilizacji temperatury i bardziej oszczędnego spalania węgla
- Montaż: Umieścić kosz w komorze paleniskowej Kamado, zapewniając wystarczającą przestrzeń między koszem a komorą dla optymalnej cyrkulacji powietrza
- Wskazówki dotyczące napełniania: Napełnić kosz do połowy na krótkie sesje (± 30 min); napełnić całkowicie na długie sesje low-and-slow (6–10 godzin)
- Dodawanie zrębków do wędzenia: Użyć wbudowanego wycięcia do zamocowania podajnika zrębków i dodawania drewna do wędzenia bez zakłócania paleniska
- Usuwanie popiołu: Wyjąć kosz z Kamado i wysypać go nad pojemnikiem na odpady, aby usunąć pozostałości popiołu
- Uzupełnianie węgla: Wysypać kosz, aby usunąć popiół, włożyć z powrotem do Kamado i uzupełnić świeżym węglem
- Maksymalna temperatura użytkowania: Odpowiedni do wysokich temperatur grillów Kamado; stal nierdzewna typ 304 jest odporna na ciepło
- Czyszczenie: Czyścić kosz po ostygnięciu szczotką lub gąbką; nadaje się do zmywarki, jednak ręczne mycie przedłuża żywotność
- Waga: 750 g – wystarczająco lekki do łatwej obsługi
- Kompatybilny z: Kamado 21 i 23 cali (m.in. Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Usuń 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 wełny, szorstkich gąbek ani agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą porysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przechowywanie: Przechowuj grill w suchym, dobrze wentylowanym miejscu. Użyj pokrowca ochronnego, aby chronić przed brudem i wilgocią.
- Przebarwienia: Stal nierdzewna może wykazywać lekkie przebarwienia (niebieskie/złote) w wysokich temperaturach. Jest to normalne i nie wpływa na funkcjonalność.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Wysoka temperatura: Grill i wszystkie elementy ze stali nierdzewnej stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic żaroodpornych lub szczypec 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 zadziorów 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, iskier, 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: Keij Kamado Cesta para Carbón (X)Large - para Kamado de 21/23 pulgadas - con ranura para chipfeeder - Acero inoxidable

Título del producto

Keij Kamado Cesta para Carbón (X)Large - para Kamado de 21/23 pulgadas - con ranura para chipfeeder - Acero inoxidable

Contenido del producto

- 1x Keij Kamado Cesta para Carbón (X)Large (Diámetro superior: 34 cm, Diámetro inferior: 24 cm, Altura: 12 cm)
- Material: Acero inoxidable (tipo 304)

Instrucciones de uso

- Uso: Cesta para carbón para Kamado de 21 y 23 pulgadas para mejorar la circulación del aire, estabilizar la temperatura y reducir el consumo de carbón
- Colocación: Insertar la cesta en el hogar del Kamado asegurando suficiente espacio entre la cesta y el hogar para una circulación de aire óptima
- Consejos de llenado: Llenar la cesta a la mitad para sesiones cortas (± 30 min); llenarla completamente para largas sesiones low-and-slow (6–10 horas)
- Añadir virutas de ahumado: Usar la ranura integrada para colocar un chipfeeder y añadir madera de ahumado sin perturbar el lecho de brasas
- Eliminación de cenizas: Sacar la cesta del Kamado y vaciarla sobre un cubo de basura para eliminar los residuos de ceniza
- Recarga de carbón: Vaciar la cesta para eliminar la ceniza, volver a colocarla en el Kamado y rellenar con carbón fresco
- Temperatura máxima de uso: Adecuada para las altas temperaturas de las barbacoas Kamado; el acero inoxidable tipo 304 es resistente al calor
- Limpieza: Limpiar la cesta tras enfriarse con un cepillo o esponja; apta para lavavajillas, aunque el lavado a mano prolonga su vida útil
- Peso: 750 g – suficientemente ligera para una fácil manipulación
- Compatible con: Kamado de 21 y 23 pulgadas (entre otros Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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: Keij Kamado Kolkorg (X)Large - för 21/23 tums Kamado's - med urskärning för chipfeeder - Rostfritt stål

Produkttitel

Keij Kamado Kolkorg (X)Large - för 21/23 tums Kamado's - med urskärning för chipfeeder - Rostfritt stål

Produktinnehåll

- 1x Keij Kamado Kolkorg (X)Large (Övre diameter: 34 cm, Undre diameter: 24 cm, Höjd: 12 cm)
- Material: Rostfritt stål (typ 304)

Användarinstruktioner

- Användning: Kolkorg för 21 och 23 tums Kamado-grillar för förbättrat luftflöde, stabilare temperatur och mer ekonomisk kolanvändning
- Placering: Placera kolkorgen i eldstaden på Kamado och säkerställ tillräckligt utrymme mellan korgen och eldstaden för optimal luftcirkulation
- Fyllningsråd: Fyll korgen till hälften för korta sessioner (± 30 min); fyll den helt för långa low-and-slow-sessioner (6–10 timmar)
- Tillsätta rökflis: Använd den inbyggda urskärningen för att montera en chipfeeder och tillsätta rökved utan att störa eldbädden
- Askborttagning: Lyft ut korgen ur Kamado och skaka ut den över en soptunna för att ta bort askrester
- Påfyllning av kol: Skaka ut korgen för att ta bort aska, sätt tillbaka den i Kamado och fyll på med nytt kol
- Maximal driftstemperatur: Lämplig för de höga temperaturerna i Kamado-grillar; rostfritt stål typ 304 är värmebeständigt
- Rengöring: Rengör korgen efter avkyllning med en borste eller svamp; diskmaskinssäker, men handtvätt förlänger livslängden
- Vikt: 750 g – tillräckligt lätt för enkel hantering
- Kompatibel med: 21 och 23 tums Kamado's (bl.a. Keij Kamado, Grill Guru Large, The Bastard Large, BGE Large, Kamado Joe Classic 2)

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 obevakad: Lämna aldrig en tänd BBQ utan tillsyn. Håll barn och husdjur på säkert avstånd.
- Uppställning: Placera BBQ:n på ett stabilt, plant och obrännbart underlag.
- Nedkylning: Rör inte BBQ:n efter användning förrän den har svalnat helt.
- Vassa kanter: Kontrollera om det finns grader eller vassa kanter innan första användning.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

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

Varningar

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

Farinformation

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

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