NL Handleiding: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Producttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Inhoud van het product

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Veiligheidsinstructies

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Leeftijdsrestricties

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 houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Waarschuwingen

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

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

EN User Manual: Cookinglife Napoleon Wood Chips Whiskey Oak - 700 g

Product Title

Cookinglife Napoleon Wood Chips Whiskey Oak - 700 g

Contents of the Product

• 1x Bag Wood Chips Whiskey Oak (700 g)
• Material: Wood (Oak)

User Instructions

• Use: Ideal for adding a whiskey oak smoke flavour to meat, fish, poultry and vegetables on a barbecue or smoker.
• Preparation: Soak the chips in water for 30 minutes before use for a longer, more even smoke. Dry use is also possible for a more intense smoke.
• Application: Sprinkle the chips directly onto glowing charcoal or place them in a smoker box above the burners of a gas barbecue.
• Quantity: Use a handful of chips per smoking session and adjust the amount to achieve the desired smoke intensity.
• Safety: For outdoor use only on a barbecue or smoker. Never use indoors.
• Storage: Store the chips in a dry, sealed container, away from open flames and heat sources.

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Hand wash with warm water and mild washing-up liquid. Not suitable for the dishwasher.
• Drying: Dry immediately after washing with a clean cloth. Do not soak or leave to air-dry while wet.
• Maintenance: Regularly rub the product with food-safe oil (e.g. mineral oil or linseed oil) to nourish the wood and prevent drying out.
• Stains: Remove stubborn stains by lightly sanding the surface with fine-grit sandpaper, followed by an application of oil.
• Storage: Store in a dry, well-ventilated place, away from direct heat sources or direct sunlight.

Safety Instructions

• Splinters: Regularly check the surface for splinters or roughness. Sand smooth with fine-grit sandpaper if needed.
• Moisture: Prolonged contact with water may cause the wood to swell, crack or warp. Do not soak the product in water.
• Heat: Do not expose the product to open flames, high temperatures or dry heat sources such as an oven.
• Hygiene: Wood is naturally porous. Clean thoroughly after contact with raw food to prevent bacterial growth.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

• Wood is biodegradable. Small amounts of untreated wood waste can be composted.
• Treated, painted or lacquered wood should be disposed of as bulky waste or at a local recycling centre.
• Consult your local authority for specific guidelines on wood waste disposal.

Warnings

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

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

DE Gebrauchsanleitung: Cookinglife Napoleon Räucherchips Whiskey Eiche - 700 g

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Räucherchips Whiskey Eiche - 700 g

Produktinhalt

• 1x Beutel Räucherchips Whiskey Eiche (700 g)
• Material: Holz (Eichenholz)

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Hinzufügen eines Whiskey-Eichen-Raucharomas zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse auf dem Grill oder Smoker.
• Vorbereitung: Die Chips vor der Verwendung 30 Minuten in Wasser einweichen, um eine längere und gleichmäßigere Rauchentwicklung zu erzielen. Trockene Verwendung ist ebenfalls möglich für intensiveren Rauch.
• Anwendung: Die Chips direkt auf die glühende Holzkohle streuen oder in einer Räucherbox über den Brennern eines Gasgrills platzieren.
• Menge: Eine Handvoll Chips pro Räuchersitzung verwenden und die Menge nach gewünschter Rauchintensität anpassen.
• Sicherheit: Ausschließlich im Freien auf einem Grill oder Smoker verwenden. Niemals in geschlossenen Räumen verwenden.
• Lagerung: Die Chips trocken und verschlossen, fern von offenem Feuer und Wärmequellen aufbewahren.

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Von Hand mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Nicht in die Spülmaschine geben.
• Trocknen: Nach dem Waschen sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Nicht einweichen oder nass trocknen lassen.
• Pflege: Das Produkt regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Leinöl) einreiben, um das Holz zu pflegen und Austrocknung zu verhindern.
• Flecken: Hartnäckige Flecken durch leichtes Abschleifen mit feinem Schleifpapier entfernen, anschließend einölen.
• Lagerung: An einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern, fern von direkten Wärmequellen oder direkter Sonneneinstrahlung.

Sicherheitshinweise

• Splitter: Überprüfen Sie die Oberfläche regelmäßig auf Splitter oder Rauheiten. Glätten Sie raue Stellen mit feinem Schleifpapier.
• Feuchtigkeit: Längerer Wasserkontakt kann dazu führen, dass das Holz quillt, reißt oder sich verzieht.

Das Produkt nicht im Wasser einweichen.
• Hitze: Das Produkt nicht offenem Feuer, hohen Temperaturen oder trockener Wärmequellen wie einem Backofen aussetzen.
• Hygiene: Holz ist von Natur aus porös. Nach dem Kontakt mit rohen Lebensmitteln gründlich reinigen, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

• Holz ist biologisch abbaubar. Kleine Mengen unbehandelten Holzabfalls können kompostiert werden.
• Behandeltes, gestrichenes oder lackiertes Holz gehört zum Sperrmüll oder Restmüll. Bringen Sie es zum Wertstoffhof.
• Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach den örtlichen Vorschriften zur Holzentsorgung.

Warnhinweise

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

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

FR Manuel d'utilisation: Cookinglife Napoleon Copeaux de Fumage Chêne Whiskey - 700 g

Titre du produit

Cookinglife Napoleon Copeaux de Fumage Chêne Whiskey - 700 g

Contenu du produit

• 1x Sachet de Copeaux de Fumage Chêne Whiskey (700 g)
• Matériau : Bois (Chêne)

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéal pour ajouter une saveur fumée de chêne whiskey à la viande, au poisson, à la volaille et aux légumes sur un barbecue ou un fumoir.
• Préparation : Faire tremper les copeaux dans l'eau pendant 30 minutes avant utilisation pour une fumée plus longue et plus régulière. L'utilisation à sec est également possible pour une fumée plus intense.
• Application : Saupoudrer les copeaux directement sur les braises ou les placer dans une boîte à fumée au-dessus des brûleurs d'un barbecue à gaz.
• Quantité : Utiliser une poignée de copeaux par session de fumage et ajuster la quantité selon l'intensité de fumée souhaitée.
• Sécurité : À utiliser uniquement en extérieur sur un barbecue ou un fumoir. Ne jamais utiliser en intérieur.
• Conservation : Conserver les copeaux dans un endroit sec et fermé, à l'écart des flammes nues et des sources de chaleur.

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver à la main avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
• Séchage : Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon propre. Ne pas faire tremper ni laisser sécher à l'air humide.
• Entretien : Frotter régulièrement le produit avec une huile alimentaire (par ex. huile minérale ou huile de lin) pour nourrir le bois et prévenir le dessèchement.
• Taches : Éliminer les taches tenaces en ponçant légèrement la surface avec du papier de verre fin, puis appliquer de l'huile.
• Stockage : Conserver dans un endroit sec et bien ventilé, à l'abri des sources de chaleur directe et de la lumière du soleil.

Consignes de sécurité

• Échardes : Vérifiez régulièrement la surface pour détecter des échardes ou des rugosités. Poncez les zones abîmées avec du papier de verre fin.
• Humidité : Un contact prolongé avec l'eau peut faire gonfler, fissurer ou déformer le bois. Ne pas laisser tremper le produit dans l'eau.

• Chaleur : Ne pas exposer le produit à une flamme nue, à des températures élevées ou à des sources de chaleur sèche comme un four.
• Hygiène : Le bois est naturellement poreux. Nettoyez soigneusement après contact avec des aliments crus pour éviter la prolifération bactérienne.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit convient aux adultes et aux enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

• Le bois est biodégradable. Les petites quantités de bois non traité peuvent être compostées.
• Le bois traité, peint ou verni doit être déposé en déchetterie ou dans les encombrants.
• Consultez votre commune pour connaître les règles locales de collecte des déchets en bois.

Avertissements

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

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

ES Manual de usuario: Cookinglife Napoleon Virutas de Madera para Ahumar Roble Whiskey - 700 g

Título del producto

Cookinglife Napoleon Virutas de Madera para Ahumar Roble Whiskey - 700 g

Contenido del producto

• 1x Bolsa de Virutas de Madera para Ahumar Roble Whiskey (700 g)
• Material: Madera (Roble)

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para añadir un sabor ahumado de roble whiskey a carnes, pescados, aves y verduras en barbacoa o ahumador.
• Preparación: Remojar las virutas en agua durante 30 minutos antes de su uso para obtener un humo más prolongado y uniforme. El uso en seco también es posible para un humo más intenso.
• Aplicación: Esparcir las virutas directamente sobre las brasas o colocarlas en una caja de ahumado sobre los quemadores de una barbacoa de gas.
• Cantidad: Utilizar un puñado de virutas por sesión de ahumado y ajustar la cantidad según la intensidad de humo deseada.
• Seguridad: Usar únicamente en exteriores sobre barbacoa o ahumador. Nunca usar en espacios cerrados.
• Almacenamiento: Conservar las virutas en un lugar seco y cerrado, lejos de llamas abiertas y fuentes de calor.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar a mano con agua tibia y lavavajillas suave. No apto para lavavajillas.
• Secado: Secar inmediatamente tras el lavado con un paño limpio. No dejar en remojo ni secar al aire mientras está húmedo.
• Mantenimiento: Frotar regularmente el producto con aceite apto para uso alimentario (p. ej. aceite mineral o aceite de linaza) para nutrir la madera y evitar que se seque.
• Manchas: Eliminar las manchas persistentes lijando suavemente la superficie con papel de lija de grano fino y aplicando aceite a continuación.
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y bien ventilado, alejado de fuentes de calor directo o luz solar directa.

Instrucciones de seguridad

• Astillas: Compruebe regularmente la superficie en busca de astillas o rugosidades. Lije las zonas ásperas con papel de lija de grano fino.
• Humedad: El contacto prolongado con el agua puede hacer que la madera se hinche, agriete o deforme. No deje el producto en remojo.
• Calor: No exponga el producto a llamas abiertas, temperaturas elevadas ni fuentes de calor seco como

un horno.
• Higiene: La madera es naturalmente porosa. Límpiela bien tras el contacto con alimentos crudos para evitar el crecimiento de bacterias.

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. Las pequeñas cantidades de madera no tratada pueden compostarse.
• La madera tratada, pintada o lacada debe depositarse como residuo voluminoso o llevarse a un punto limpio.
• Consulte a su municipio las normas locales de eliminación de residuos de madera.

Advertencias

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

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Produktets indhold

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhedsinstruktioner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

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

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

IT Manuale d'uso: Cookinglife Napoleon Trucioli per Affumicatura Quercia Whiskey - 700 g

Titolo del prodotto

Cookinglife Napoleon Trucioli per Affumicatura Quercia Whiskey - 700 g

Contenuto del prodotto

• 1x Sacchetto di Trucioli per Affumicatura Quercia Whiskey (700 g)
• Materiale: Legno (Quercia)

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per aggiungere un aroma affumicato di quercia whiskey a carne, pesce, pollame e verdure su barbecue o affumicatore.
• Preparazione: Mettere i trucioli in ammollo in acqua per 30 minuti prima dell'uso per ottenere un fumo più lungo e uniforme. L'uso a secco è possibile per un fumo più intenso.
• Applicazione: Cospargere i trucioli direttamente sulla brace ardente oppure posizionarli in una scatola per affumicatura sopra i bruciatori di un barbecue a gas.
• Quantità: Utilizzare una manciata di trucioli per sessione di affumicatura e regolare la quantità in base all'intensità di fumo desiderata.
• Sicurezza: Da utilizzare esclusivamente all'aperto su barbecue o affumicatore. Non utilizzare mai in ambienti chiusi.
• Conservazione: Conservare i trucioli in un luogo asciutto e chiuso, lontano da fiamme libere e fonti di calore.

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Non adatto alla lavastoviglie.
• Asciugatura: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno pulito. Non lasciare in ammollo né asciugare all'aria da bagnato.
• Manutenzione: Strofinare regolarmente il prodotto con olio alimentare (ad es. olio minerale o olio di lino) per nutrire il legno e prevenirne l'essiccazione.
• Macchie: Rimuovere le macchie ostinate levigando leggermente la superficie con carta vetrata a grana fine, quindi applicare l'olio.
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da fonti di calore diretto o dalla luce solare diretta.

Istruzioni di sicurezza

• Schegge: Controllare regolarmente la superficie per individuare schegge o rugosità. Levigare le zone ruvide con carta vetrata a grana fine.
• Umidità: Il contatto prolungato con l'acqua può causare gonfiamento, crepe o deformazioni del legno. Non lasciare il prodotto a mollo nell'acqua.
• Calore: Non esporre il prodotto a fiamme libere, temperature elevate o fonti di calore secco come un

forno.
• Igiene: Il legno è naturalmente poroso. Pulire accuratamente dopo il contatto con alimenti crudi per prevenire la proliferazione batterica.

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. Piccole quantità di legno non trattato possono essere compostate.
• Il legno trattato, verniciato o laccato deve essere smaltito come rifiuto ingombrante o portato al centro di raccolta locale.
• Contattare il proprio comune per le norme locali sullo smaltimento dei rifiuti in legno.

Avvertenze

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

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Cookinglife Napoleon Wiórki do Wędzenia Dąb Whiskey - 700 g

Tytuł produktu

Cookinglife Napoleon Wiórki do Wędzenia Dąb Whiskey - 700 g

Zawartość produktu

• 1x Worek Wiórków do Wędzenia Dąb Whiskey (700 g)
• Materiał: Drewno (Dąb)

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealne do nadawania smaku dymu z dębu whiskey mięsu, rybom, drobiu i warzywom na grillu lub wędzarni.
• Przygotowanie: Namoczyć wiórki w wodzie przez 30 minut przed użyciem, aby uzyskać dłuższy i bardziej równomierny dym. Użycie na sucho jest również możliwe dla intensywniejszego dymu.
• Aplikacja: Posypać wiórki bezpośrednio na żarzący się węgiel drzewny lub umieścić je w skrzynce do wędzenia nad palnikami grilla gazowego.
• Ilość: Używać garści wiórków na sesję wędzenia i dostosowywać ilość do pożądanej intensywności dymu.
• Bezpieczeństwo: Używać wyłącznie na zewnątrz na grillu lub wędzarni. Nigdy nie używać w zamkniętych pomieszczeniach.
• Przechowywanie: Przechowywać wiórki w suchym, zamkniętym miejscu, z dala od otwartego ognia i źródeł ciepła.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć ręcznie ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Nie nadaje się do zmywarki.
• Suszenie: Natychmiast po umyciu wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Nie moczyć ani nie suszyć na powietrzu w stanie mokrym.
• Konserwacja: Regularnie wcierać w produkt olej dopuszczony do kontaktu z żywnością (np. olej mineralny lub lniany), aby odżywić drewno i zapobiec jego wysychaniu.
• Plamy: Usuwać trudne plamy poprzez lekkie szlifowanie powierzchni drobnoziarnistym papierem ściernym, a następnie nałożenie oleju.
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Drzazgi: Regularnie sprawdzaj powierzchnię pod kątem drzazg lub szorstkości. W razie potrzeby wygładź szorstkie miejsca drobnoziarnistym papierem ściernym.
• Wilgoć: Długotrwały kontakt z wodą może spowodować pęcznienie, pękanie lub wypaczenie drewna. Nie moczyć produktu w wodzie.

• Ciepło: Nie narażać produktu na działanie otwartego ognia, wysokich temperatur ani suchych źródeł ciepła, takich jak piekarnik.
• Higiena: Drewno jest z natury porowate. Po kontakcie z surową żywnością należy dokładnie umyć produkt, aby zapobiec namnażaniu się bakterii.

Ograniczenia wiekowe

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

Instrukcje utylizacji

• Drewno jest biodegradowalne. Małe ilości nieprzetworzonego drewna można kompostować.
• Drewno impregnowane, malowane lub lakierowane należy oddać jako odpady wielkogabarytowe lub dostarczyć do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Skonsultuj się z lokalnym urzędem gminy w sprawie obowiązujących zasad pozbywania się odpadów drewnianych.

Ostrzeżenia

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

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Tuotteen nimi

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Tuotteen sisältö

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Turvallisuusohjeet

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varoitukset

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

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

CS Návod k použití: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Název výrobku

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Obsah výrobku

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Bezpečnostní pokyny

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Varování

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

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

HU Használati útmutató: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Termék neve

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

A termék tartalma

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Biztonsági utasítások

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Figyelmeztetések

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

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

PT Manual do utilizador: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Título do produto

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Conteúdo do produto

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instruções de segurança

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avisos

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

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

NO Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Produkttittel

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Produktinnhold

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Advarsler

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

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

RO Manual de utilizare: Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Titlul produsului

Cookinglife Napoleon Rookhoutsnippers Whiskey Eiken - 700 g

Conținutul produsului

• 1x Zak Rookhoutsnippers Whiskey Eiken (700 g)
• Materiaal: Hout (Eikenhout)

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het toevoegen van een whiskey-eiken rooksmaak aan vlees, vis, gevogelte en groenten op de barbecue of smoker.
• Voorbereiding: Week de snippers 30 minuten in water voor gebruik om een langere, gelijkmatigere rookontwikkeling te verkrijgen. Droog gebruik is ook mogelijk voor een intensere rook.
• Toepassing: Strooi de snippers direct op de gloeiende houtskool of plaats ze in een rookbox boven de branders van een gasbarbecue.
• Hoeveelheid: Gebruik een handvol snippers per rooksessie en pas de hoeveelheid aan naar gewenste rookintensiteit.
• Veiligheid: Gebruik uitsluitend voor buitengebruik op een barbecue of smoker. Nooit gebruiken in een gesloten ruimte.
• Bewaring: Bewaar de snippers droog en afgesloten, uit de buurt van open vuur en hittebronnen.

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Niet in de vaatwasser plaatsen.
• Drogen: Direct na het wassen afdrogen met een droge doek. Niet laten weken of natdrogen.
• Onderhoud: Wrijf het product regelmatig in met voedingsveilige olie (bijv. minerale olie of lijnolie) om het hout te voeden en uitdroging te voorkomen.
• Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken door het oppervlak licht te bewerken met fijn schuurpapier, gevolgd door een olieburt.
• Opslag: Bewaar op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen of direct zonlicht.

Instrucțiuni de siguranță

• Splinters: Controleer het oppervlak regelmatig op splinters of ruwheid. Slijp gladde plekken bij met fijn schuurpapier.
• Vocht: Langdurig contact met water kan het hout doen zwellen, scheuren of vervormen. Laat het product niet langdurig in water staan.
• Hitte: Stel het product niet bloot aan direct vuur, hoge temperaturen of droge hittebronnen zoals een open oven.

• Hygiëne: Hout is van nature poreus. Reinig het product grondig na contact met rauwe voedingsmiddelen om bacteriegroei te voorkomen.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

• Hout is biologisch afbreekbaar. Klein onbehandeld houtafval kan worden gecomposteerd.
• Behandeld, geverfd of gelakt hout hoort bij het grofvuil of restafval. Breng het naar de milieustraat.
• Raadpleeg uw gemeente voor de lokale afvalregels voor houtafval.

Avertismente

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

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

SV Bruksanvisning: Cookinglife Napoleon Rökflisar Whiskey Ek - 700 g

Produkttitel

Cookinglife Napoleon Rökflisar Whiskey Ek - 700 g

Produktinnehåll

• 1x Påse Rökflisar Whiskey Ek (700 g)
• Material: Trä (Ek)

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för att tillföra en whiskey-ek-röksmak till kött, fisk, fågel och grönsaker på grill eller rökare.
• Förberedelse: Blötlägg flisorna i vatten i 30 minuter före användning för en längre och jämnare rökutveckling. Torr användning är också möjlig för en intensivare rök.
• Applicering: Strö flisorna direkt på glödande kol eller placera dem i en rökbox ovanför brännarna på en gasgrill.
• Mängd: Använd en handfull flisor per röksession och justera mängden efter önskad rökintensitet.
• Säkerhet: Endast för utomhusbruk på grill eller rökare. Använd aldrig inomhus.
• Förvaring: Förvara flisorna torrt och förseglat, borta från öppen eld och värmekällor.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Handtvätta med varmt vatten och mild diskmedel. Inte lämplig för diskmaskin.
• Torkning: Torka av omedelbart efter tvätt med en ren trasa. Lägg inte i blöt och låt inte torka lufttorrt i vått tillstånd.
• Underhåll: Gnid regelbundet in produkten med livsmedelsgodkänd olja (t.ex. mineralolja eller linolja) för att vårda träet och förhindra uttorkning.
• Fläckar: Ta bort envisa fläckar genom att lätt slipa ytan med fint sandpapper och applicera sedan olja.
• Förvaring: Förvara på en torr, välventilerad plats, borta från direkta värmekällor eller direkt solljus.

Säkerhetsinstruktioner

• Splittror: Kontrollera regelbundet ytan för splittror eller ojämnheter. Slipa ojämna områden med fint sandpapper vid behov.
• Fukt: Långvarig kontakt med vatten kan få trä att svälla, spricka eller deformeras. Låt inte produkten ligga i blöt.
• Värme: Utsätt inte produkten för öppen eld, höga temperaturer eller torra värmekällor som en ugn.
• Hygien: Trä är naturligt poröst. Rengör noggrant efter kontakt med råa livsmedel för att förhindra bakterietillväxt.

Åldersbegränsningar

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

Avfallsinstruktioner

• Trä är biologiskt nedbrytbart. Små mängder obehandlat träavfall kan komposteras.
• Behandlat, målat eller lackerat trä ska lämnas som grovavfall eller till en återvinningscentral.
• Kontakta din kommun för lokala regler om hantering av träavfall.

Varningar

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

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