

- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku
- pl** Informacja o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám :
640 280

Oelkers MARKET IN GmbH
 Bahnhofstrasse 15
 82340 Feldafing / Germany

Tel.: +49 8157 90398-0
 E-Mail: info@market-in.de
 Web: www.mrbbbq.de

en Firelighters for charcoal

- Firelighters comprising approx. 50% shavings from Bavarian (German) coniferous wood and approx. 50% wax: The firelighters are created by planing off wood shavings and soaking these in hot wax. Once the firelighters have cooled, they are carefully hand-packed.
- For all charcoal barbecues, and for fireplaces and furnaces



Safety warnings

CAUTION!

- DO NOT USE METHYLATED SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RELIGHTING!
Use only firelighters that comply with the European standard for firelighters (EN-1860-3)!
- Before any food is placed on the barbecue, the firelighters must have burned out and the charcoal or briquettes must be covered in a layer of ash.
- Barbecuing indoors necessitates a smoke extractor.
- Small children must be kept away from the barbecue!

WARNING!

- P102 Keep out of reach of children.
- P410 + P403 Protect from sunlight. Store in a well-ventilated place.

Instructions for use

- ▷ For charcoal barbecues: Layer approx. 1/2 kg of charcoal or briquettes in the barbecue. Place 3-4 firelighters among the pieces, then light the firelighters. After approx. 10 minutes, add more charcoal or briquettes. Wait for the fire to reach the glowing stage.
- ▷ For fireplaces and furnaces: Make a pile of wood in the fireplace, place 3-4 firelighters among the pieces of wood, then light the firelighters. Open all air vents. Add more firewood or briquettes after approx. 15 minutes. Adjust the air supply as required.

de Grillkohleanzünder

- Zündlocken aus ca. 50% Holzhobel aus bayerischem (deutschem) Nadelholz und ca. 50% Wachs: Die Anzünder werden gehobelt und in heißem Wachs getränkt. Nach dem Abkühlen werden die Anzünder sorgfältig von Hand verpackt.
- Für alle Holzkohle-Grillgeräte, Kamin und Ofen



Sicherheitshinweise

VORSICHT!

- ZUM ANZÜNDEN ODER WIEDERANZÜNDEN KEINEN SPIRITUS ODER BENZIN VERWENDEN! Nur Anzündhilfen der europäischen Norm für Anzündhilfen (EN-1860-3) verwenden!
- Die Anzündhilfe muss vor dem Auflegen des Grillgutes vollständig abgebrannt sein. Der BBQ-Brennstoff muss mit einer Ascheschicht bedeckt sein.
- Grillen in geschlossenen Räumen setzt einen Rauchabzug voraus.
- Kleinkinder sind vom Grill fern zu halten!

ACHTUNG!

- P102 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- P410 + P403 Vor Sonnenbestrahlung geschützt an einem gut belüfteten Ort aufbewahren.

Gebrauchsanweisung

- ▷ Für Holzkohle-Grillgeräte: Ca. 1/2 kg Holzkohle oder Briketts in den Grill schichten. 3-4 Zündlocken dazwischenlegen und anzünden.
Nach ca. 10 Minuten Brennstoff nachlegen und gut durchglühen lassen.
- ▷ Kamin und Ofen: Holz in die Feuerstelle schichten, 3-4 Zündlocken unterlegen und anzünden. Alle Luftzuführungen öffnen. Nach ca. 15 Minuten Brennholz oder Briketts nachlegen. Luftzufuhr nach Bedarf regeln.

fr Allume-feux pour barbecue

- Allume-feux composés d'environ 50 % de copeaux de bois de conifère bava-rois (allemand) et d'environ 50 % de cire: Les allume-feux sont des copeaux de bois rabotés et trempés dans de la cire. Une fois refroidis, ils sont soigneusement emballés à la main.
- Compatibles avec tous les barbecues au charbon de bois, les cheminées et les fours



Consignes de sécurité

PRUDENCE!

- NE PAS UTILISER D'ALCOOL OU D'ESSENCE POUR L'ALLUMAGE OU LE RALLUMAGE!
Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme européenne sur les allume-feu (EN-1860-3)!
- L'allume-feu doit être entièrement consommé avant que les aliments ne soient posés sur le barbecue. Le combustible doit être recouvert d'une couche de cendres.
- Les barbecues dans des espaces fermés nécessitent une évacuation de la fumée.
- Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du barbecue!

ATTENTION!

- P102 Tenir hors de portée des enfants.
- P410 + P403 Protéger du rayonnement solaire. Stocker dans un endroit bien ventilé.

Mode d'emploi

- ▷ Pour les barbecues au charbon de bois: empiler environ 1/2 kg de charbon de bois ou de briquettes dans le barbecue. Placer 3-4 boules d'allumage au milieu et les allumer. Après environ 10 minutes, rajouter du combustible et laisser bien chauffer.
- ▷ Cheminées et fours: empiler le bois dans l'âtre, disposer 3-4 allume-feux dessous et allumer. Ouvrir toutes les bouches d'aération. Au bout de 15 min environ, ajouter du bois de chauffage ou des briquettes. Ajuster l'arrivée d'air en fonction de la combustion.

cs Podpalovač na dřevěné uhlí pro grilování

- Podpalovací svítky jsou vyrobené z cca 50 % hoblovaného bavorského (německého) dřeva a z cca 50 % vosku: Podpalovací svítky jsou hoblovány a máčeny v horkém vosku. Po vychladnutí se podpalovače pečlivě ručně zabalí.
- Vhodné pro všechny grily na dřevěné uhlí, krby a kamna



Bezpečnostní pokyny

POZOR!

- NEPOUŽÍVEJTE LÍH ANI BENZÍN K ZAPALOVÁNÍ NEBO OPĚTOVNĚMU ZAPALOVÁNÍ! Používejte pouze zapalovací zařízení, která jsou v souladu s evropskou normou pro zapalovací zařízení (EN-1860-3)!
- Před položením pokrmů na gril musí být podpalovač zcela spálen. Palivo pro grilování musí být pokryto vrstvou popela.
- Grilování v interiéru vyžaduje kouřovod.
- Malé děti se nesmí ke grilu přibližovat!

UPOZORNĚNÍ!

- P102 Uchovávejte mimo dosah dětí.
- P410 + P403 Chraňte před slunečním zářením a skladujte na dobře větraném místě.

Návod k použití

- ▷ Pro grily na dřevěné uhlí: Do grilu nasypte přibližně 1/2 kg dřevěného uhlí nebo briket. Mezi ně umístěte 3-4 podpalovací svítky a zapalte je. Přibližně po 10 minutách přidejte palivo a nechte ho dostatečně rozžhavit.
- ▷ Krb a kamna: Do krbu naskládejte dřevo, umístěte pod něj 3-4 podpalovací svítky a zapalte je. Otevřete všechny přívody vzduchu. Přibližně po 15 minutách přidejte dřevo nebo brikety. Podle potřeby upravte přívod vzduchu.

pl Podpałka do grilla węglowego

- Podpałka wykonana w ok. 50% z bawarskiego (niemieckiego) drewna z drzew iglastych i w ok. 50% z wosku: Podpałka powstaje poprzez struganie drewna i nasączenie gorącym woskiem. Po schłodzeniu podpałka jest starannie pakowana ręcznie.
- Do wszystkich grilli na węgiel drzewny, kominków i pieców



Wskazówki bezpieczeństwa

UWAGA!

- NIE UŻYWAĆ SPIRYTUSU ANI BENZYNY DO ROZPALANIA ORAZ PONOWNEGO ROZPALANIA PO ZGAŚNIĘCIU! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z europejską normą dotyczącą podpałek do grilla (PN-EN-1860-3)!
- Produkty do grillowania należy kłaść na ruszt dopiero wówczas, gdy podpałka całkowicie się wypali. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
- Grillowanie w pomieszczeniach zamkniętych wymaga zastosowania wyciągu dymu.
- Małe dzieci nie mogą przebywać w pobliżu grilla!

OSTRZEŻENIE!

- P102 Chronić przed dziećmi.
- P410 + P403 Chronić przed światłem słonecznym. Przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu.

Instrukcja użytkowania

- ▷ Grille węglowe: Ułożyć ok. 0,5 kg węgla drzewnego lub brykietu równomiernie w misie grilla. Między węgiel lub brykiety włożyć 3-4 sztuki podpałki i rozpalic ogień. Po ok. 10 minutach dołożyć paliwa i pozwolić mu dobrze się żarzyć.
- ▷ Kominek i piec: Ułożyć stos drewna w kominku lub piecu, umieścić pod nim 3-4 sztuki podpałki i rozpalic ogień. Otworzyć wszystkie wloty powietrza. Po ok. 15 minutach dołożyć drewna opałowego lub brykietów. Dostosować dopływ powietrza.

sk Podpaľovač dreveného uhlia

- Zvitky na podpaľovanie z cca 50 % drevených hoblín z bavorského (nemeckého) ihličnatého dreva a cca 50 % vosku: Podpaľovače sa hobľujú a namáčajú do horúceho vosku. Po vychladnutí sú starostlivo ručne balené.
- Pre všetky grily na drevené uhlie, krby a pece.



Bezpečnostné upozornenia

POZOR!

- NA PODPÁLENIE ALEBO OPĚTOVNĚ PODPÁLENIE NEPOUŽÍVAJTE LIEH ANI BENZÍN! Používajte len podpaľovače v súlade s európskou normou o podpaľovačoch na grilovanie (EN-1860-3)!
- Predtým, ako začnete grilovať potraviny, musí podpaľovač úplne dohoriť. Palivo na gril musí byť pokryté vrstvou popola.
- Predpokladom grilovania v uzavretých priestoroch je odsávanie dymu.
- Zabráňte malým deťom v prístupe ku grilu!

UPOZORNENIE!

- P102 Uchovávejte mimo dosahu detí.
- P410 + P403 Chráňte pred slnečným žiarením. Uchovávať na dobre vetranom mieste.

Návod na použitie

- ▷ Pre grily na drevené uhlie: Do grilu navrstvite cca 1/2 dreveného uhlia alebo brikiet. Vložte medzi ne 3-4 zvitky na podpaľovanie a zapáľte ich. Po cca 10 minútach doložte palivo a nechajte rozžeraviť.
- ▷ Krb a pec: Naložte drevo, podložte 3-4 zvitky na podpaľovanie a zapáľte. Otvorte všetky prívody vzduchu. Po cca 15 minútach priložte drevo alebo brikety. Prívod vzduchu regulujte podľa potreby.

hu Grillszén gyújtós

- Grillgyújtós kb. 50% bajor (német) fenyőből és kb. 50% viaszból: A gyújtóst gyalulva készítik, amit forró viaszba áztatnak. Miután lehűlt, gondosan kézzel csomagolják.
- Minden faszenes grillhez, kandallóhoz, sütőhöz alkalmas



Biztonsági előírások

FIGYELEM!

- A BEGYÚJTÁSHOZ VAGY A TŰZ FELÉLESZTÉSÉHEZ NE HASZNÁLJON SPIRITUSZT VAGY BENZINT! Csak olyan gyújtóst használjon, amelyik megfelel az EN 1860-3 szabványnak.
- A gyújtósnak teljesen le kell égnie, mielőtt az ételt a grillre tenné. A grill tüzelőanyagot borítsa hamurégg.
- Zárt térben csak füstelszívó mellett szabad grillezni.
- Tartsa távol a kisgyermekeket a griltől!

FIGYELEM!

- P102 Gyermekektől elzárva tartandó.
- P410 + P403 Napfénytől védendő. Jól szellőző helyen tárolandó.

Használati útmutató

- ▷ Faszenes grillekhez: Rétegezzon kb. 1/2 kg faszenet vagy brikettet a grillbe. Tegyen közé 3-4 db begyújtóst, és gyújtsa meg. Körülbelül 10 perc után tegyen rá még tüzelőt, és hagyja, hogy jól átizzon az egész.
- ▷ Kandallóhoz, sütőhöz: Tegyen a tűztérbe fát, tegyen alá 3-4 db begyújtóst, és gyújtsa meg. Nyisson ki minden szellőzőt. Körülbelül 15 perc után tegyen még rá fát vagy brikettet. Szabályozza az égést a szellőzőkkel igény szerint.