

DE:

Gebrauchsanweisung für Grillanzünder

Zusammensetzung:

- Karton
- Holzdocht
- Wachs

Verwendung:

Grillanzünder sind dafür gedacht, das Entzünden von Grills, Lagerfeuern oder Kaminen zu erleichtern und sorgen für eine schnelle und effektive Entzündung des Brennmaterials.

Gebrauchsanweisung:

Vorbereitung des Ortes:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill oder die Feuerstelle in sicherer Entfernung von brennbaren Materialien steht.
- Stellen Sie den Grill auf eine stabile, feuerfeste Unterlage.

Anzündposition:

- Nehmen Sie einen Grillanzünder und platzieren Sie ihn unten im Grill oder an der Stelle, an der Sie das Feuer entzünden möchten.
- Im Falle eines Grills platzieren Sie den Anzünder zwischen der Holzkohle oder dem Brennholz.

Entzündung des Anzünders:

- Verwenden Sie Streichhölzer oder ein Feuerzeug, um den Holzdocht zu entzünden.
- Der mit Paraffin getränkte Docht sollte schnell Feuer fangen und den Verbrennungsprozess einleiten.

Zusätzliche Hinweise:

- Beobachten Sie den Verbrennungsvorgang, um sicherzustellen, dass sich das Feuer entwickelt.
- Fügen Sie mehr Kohle oder Holz hinzu, wenn das Feuer stabil ist, um die gewünschte Hitze zu erreichen.

Sicherheit:

- Lassen Sie einen entzündeten Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie immer einen Feuerlöscher oder einen Eimer Wasser griffbereit, um im Notfall schnell reagieren zu können.
- Stellen Sie sicher, dass das Feuer nach dem Grillen vollständig erloschen ist.

Lagerung:

Bewahren Sie die Anzünder an einem trockenen, kühlen Ort, fern von Wärmequellen und Feuchtigkeit, auf.

Entsorgung:

Nach der Verwendung können die Reste in den Papiermüll gegeben werden. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig erkaltet sind.

FR:**Mode d'emploi pour allume-feu de barbecue****Composition :**

- Carton
- Mèche en bois
- Paraffine

Utilisation :

Les allume-feux de barbecue sont conçus pour faciliter l'allumage des barbecues, des feux de camp ou des cheminées, assurant une ignition rapide et efficace du combustible.

Instructions d'utilisation :**Préparation de l'emplacement :**

- Assurez-vous que le barbecue ou le foyer est placé à une distance de sécurité des matériaux inflammables.
- Placez le barbecue sur une surface stable et non inflammable.

Placement de l'allume-feu :

- Prenez un allume-feu et placez-le dans la partie inférieure du barbecue ou à l'endroit où vous souhaitez allumer le feu.
- Dans le cas d'un barbecue, placez l'allume-feu entre le charbon de bois ou les bûches.

Allumage de l'allume-feu :

- Utilisez des allumettes ou un briquet pour allumer la mèche en bois.
- La mèche imbibée de paraffine devrait rapidement prendre feu, déclenchant ainsi le processus de combustion.

Conseils supplémentaires :

- Après avoir allumé l'allume-feu, surveillez le processus pour vous assurer que le feu prend bien.

- Ajoutez plus de charbon ou de bois une fois que le feu est stable pour atteindre le niveau de chaleur souhaité.

Sécurité :

- Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.
- Ayez toujours un extincteur ou un seau d'eau à portée de main pour pouvoir réagir rapidement en cas de besoin.
- Une fois le barbecue terminé, assurez-vous que le feu est complètement éteint.

Stockage : Conservez les allume-feux dans un endroit sec et frais, à l'abri des sources de chaleur et de l'humidité.

Élimination : Après utilisation, les résidus peuvent être jetés dans une poubelle à papier. Assurez-vous qu'ils ne sont plus chauds.

IT:

Istruzioni per l'uso dell'accendifuoco per barbecue

Composizione:

- Cartone
- Stoppino in legno
- Paraffina

Destinazione d'uso:

Gli accendifuoco per barbecue sono progettati per facilitare l'accensione di barbecue, falò o caminetti, garantendo una rapida ed efficiente accensione del combustibile.

Istruzioni per l'uso:

Preparazione dell'area:

- Assicuratevi che il barbecue o il focolare si trovino a una distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
- Posiziona il barbecue su una superficie stabile e non infiammabile.

Posizionamento dell'accendifuoco:

- Prendi un accendifuoco e posizionalo nella parte inferiore del barbecue o nel punto in cui desideri accendere il fuoco.
- Nel caso di un barbecue, posiziona l'accendifuoco tra il carbone o la legna.

Accensione dell'accendifuoco:

- Usa fiammiferi o un accendino per accendere lo stoppino di legno.
- Lo stoppino imbevuto di paraffina dovrebbe accendersi rapidamente, innescando il processo di combustione.

Suggerimenti aggiuntivi:

- Dopo aver acceso l'accendifuoco, osserva il processo per assicurarti che il fuoco si sviluppi correttamente.
- Aggiungi altro carbone o legna una volta che il fuoco è stabile per ottenere il livello di calore desiderato.

Sicurezza:

- Non lasciare mai un barbecue acceso incustodito.
- Tieni sempre a portata di mano un estintore o un secchio d'acqua per intervenire rapidamente in caso di necessità.
- Dopo aver terminato, assicurati che il fuoco sia completamente spento.

Conservazione:

Conserva gli accendifuoco in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità.

Smaltimento:

Dopo l'uso, i residui possono essere gettati nei rifiuti di carta. Assicurati che non siano più caldi.

ES:**Instrucciones de uso para encendedor de parrilla****Composición:**

- Cartón
- Mecha de madera
- Parafina

Uso previsto:

Los encendedores de parrilla están diseñados para facilitar el encendido de barbacoas, fogatas o chimeneas, asegurando una ignición rápida y efectiva del combustible.

Instrucciones de uso:**Preparación del lugar:**

- Asegúrate de que la parrilla o la hoguera estén a una distancia segura de materiales inflamables.
- Coloca la parrilla sobre una superficie estable y no inflamable.

Colocación del encendedor:

- Toma un encendedor de parrilla y colócalo en la parte inferior de la parrilla o en el lugar donde quieras encender el fuego.
- En el caso de la parrilla, coloca el encendedor entre el carbón o la leña.

Encendido del encendedor:

- Usa fósforos o un encendedor para encender la mecha de madera.
- La mecha impregnada en parafina debería prenderse rápidamente, iniciando el proceso de combustión.

Consejos adicionales:

- Observa el proceso después de encender el encendedor para asegurarte de que el fuego se desarrolle.
- Agrega más carbón o leña al estabilizarse el fuego para lograr el nivel de calor deseado.

Seguridad:

- Nunca dejes una parrilla encendida sin supervisión.
- Siempre ten a mano un extintor o un cubo de agua para poder reaccionar rápidamente en caso de necesidad.
- Después de usar la parrilla, asegúrate de que el fuego esté completamente apagado.

Almacenamiento:

Guarda los encendedores en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y humedad.

Eliminación:

Después del uso, los restos se pueden desechar en un contenedor de papel. Asegúrate de que no estén calientes.

NL:**Gebruiksaanwijzing voor Aanmaakblokjes****Samenstelling:**

- Karton
- Houten lont
- Paraffine

Bestemming:

BBQ-aanmaakblokjes zijn bedoeld om het aansteken van barbecues, kampvuren of haarden te vergemakkelijken, en zorgen voor een snelle en efficiënte ontbranding van de brandstof.

Gebruiksaanwijzing:**Vorbereitung van de plaats:**

- Zorg ervoor dat de barbecue of vuurplaats zich op veilige afstand van brandbare materialen bevindt.

- Plaats de barbecue op een stabiele, niet-brandbare ondergrond.

Plaatsing van het aanmaakblokje:

- Neem één aanmaakblokje en plaats het onderin de barbecue of op de plek waar je het vuur wilt aansteken.
- Plaats het aanmaakblokje bij een barbecue tussen de houtskool of het brandhout.

Aansteekinstructies:

- Gebruik lucifers of een aansteker om de houten lont aan te steken.
- De met paraffine doordrenkte lont zal snel vlam vatten en het verbrandingsproces starten.

Extra tips:

- Houd het brandproces in de gaten nadat je het aanmaakblokje hebt aangestoken.
- Voeg meer houtskool of hout toe zodra het vuur stabiel is, om de gewenste hitte te bereiken.

Veiligheid:

- Laat een brandende barbecue nooit onbeheerd achter.
- Houd altijd een brandblusser of een emmer water bij de hand om snel te kunnen reageren indien nodig.
- Zorg ervoor dat het vuur volledig is gedoofd na het barbecueën.

Opslag:

Bewaar de aanmaakblokjes op een droge, koele plek, uit de buurt van warmtebronnen en vocht.

Afvalverwerking:

Na gebruik kunnen de overblijfselen bij het oud papier worden gedaan. Zorg ervoor dat ze niet meer heet zijn.

SE:

Bruksanvisning för grilltändare

Innehåll:

- Kartong
- Träveke
- Paraffin

Användningsområde:

Grilltändare är utformade för att underlätta tändningen av grillar, lägereldar eller kaminer, och garanterar en snabb och effektiv tändning av bränslet.

Bruksanvisning:**Förberedelse av platsen:**

- Se till att grillen eller eldstaden är på ett säkert avstånd från brännbara material.
- Placera grillen på en stabil, icke-brännbar yta.

Placering av tändaren:

- Ta en grilltändare och placera den längst ner i grillen eller där du tänker tända elden.
- För grillar, placera tändaren mellan träkolen eller veden.

Tändning av tändaren:

- Använd tändstickor eller tändare för att tända träveken.
- Den paraffinindränkta vecken bör snabbt ta eld och starta förbränningsprocessen.

Ytterligare tips:

- Håll ett öga på processen efter att tändaren har tänts för att säkerställa att elden tar sig.
- Lägg till mer kol eller ved när elden har stabiliserats för att uppnå önskad värmenivå.

Säkerhet:

- Lämna aldrig en tänd grill utan tillsyn.
- Ha alltid en brandsläckare eller en hink med vatten nära till hands för att snabbt kunna ingripa vid behov.
- Efter grillningen, se till att elden är helt släckt.

Förvaring:

Förvara tändarna på en torr och sval plats, borta från värmekällor och fukt.

Avfallshantering:

Efter användning kan resterna slängas i pappersåtervinningen. Se till att de inte är varma.