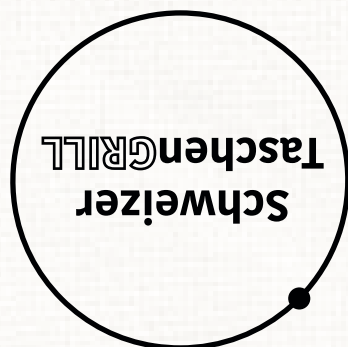


Vor der ersten Anwendung sorgfältig lesen.  
Die Anleitung gehört zum Taschengrill.  
Falls der Taschengrill weitergegeben wird, bitte die Anleitung mitgeben.

## Bedienungsanleitung & Sicherheitshinweise



Der **Schweizer Taschengrill** ist ein **Mehrweggrill** und legt besonderen Wert auf **nachhaltige und regionale** Produktion. Dabei werden **soziale Organisationen** in Produktionsschritte miteinbezogen. Dank seiner innovativen Konstruktion ist der Grill überall einsatzbereit und kann immer wieder verwendet werden.

Hast du **Fragen** oder **Anregungen** zum Schweizer Taschengrill?  
Wir freuen uns über jede Rückmeldung.

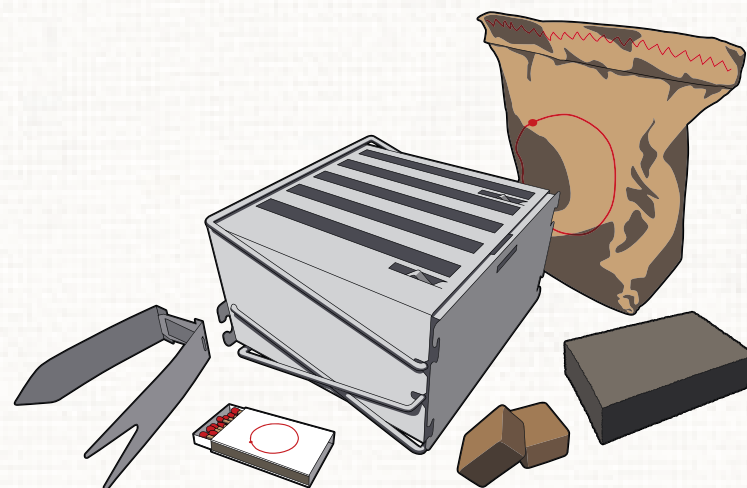
Mehrweg GmbH  
Industriestrasse 38  
9491 Ruggell

**WWW.TASCENGRILL.CH**

Die **Schweizer Taschenkohle** kann unter [www.taschengrill.ch](http://www.taschengrill.ch) jederzeit nachbestellt werden.

## INHALT

- 1 x Schweizer Taschengrill
- 1 x Schweizer Taschenkohle
- 1 x Grillzange, bestehend aus Gabel und Messer
- 1 x Reinigungsschwamm
- 2 x Zündwürfel
- 1 x Zündhölzer



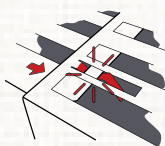
## Sicherheitshinweise

-  Der Grill darf **nicht in geschlossenen Räumen** verwendet werden. Eine Missachtung kann zu Rauchvergiftungen und zum Tod führen.
-  Zum Anzünden nur **Zündwürfel**, nie **Brennsprit** oder **Benzin** verwenden. **Nie Flüssiganzünder** in offenes Feuer oder Glut spritzen.
-  **Brandfeste, ebene Unterlage** verwenden. Es können **Glutstücke herausfallen**.
-  Der Grill kann **scharfe Kanten** aufweisen. Diese können zu Schnittwunden führen.
-  **Der Grill wird heiss!** Sobald angezündet, nicht mit blossen Händen berühren. Nur mit dem mitgelieferten Grillwerkzeug bedienen.
-  Während dem Grillieren den Grill **nicht unbeaufsichtigt** lassen. Kinder und Tiere fernhalten.
-  Grill nach Gebrauch vollständig **abkühlen lassen**.
-  Inhalt vor **Nässe** und **heisser Umgebung** schützen.

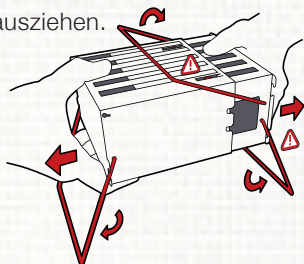
## Bedienungsanleitung

### Schritt 1 (Einrasten):

Den Taschengrill aus der Box nehmen und ausziehen.



Die Grillfläche ganz auseinanderziehen und ruckartig in die Klammern **einrasten**.



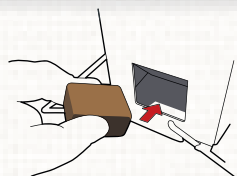
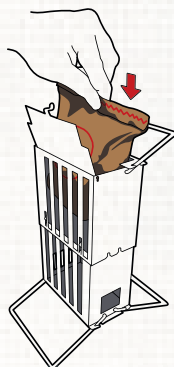
Die drei Grillfüsse ausklappen, **über** die seitlichen Einkerbungen anheben und **einhängen**.



### Schritt 2 (Auffüllen):

Den Taschengrill hochkant auf die zwei Grillfüsse stellen.

Eine Packung **Schweizer Taschenkohle** durch die geöffnete Klappe **einlegen** und nach unten schieben. **Klappe schliessen**.



### Schritt 3 (Anzünden):

Die Zündwürfel bei beiden seitlichen Öffnungen **einstecken** und mithilfe eines Zündholzes beide Würfel anzünden.



Grill nur auf **brandfester Unterlage** benutzen! Es können kleinere Glutstücke herausfallen.

Nach **ca. 10 Minuten** ist die Glut bereit fürs Grillieren.

### Hinweis:

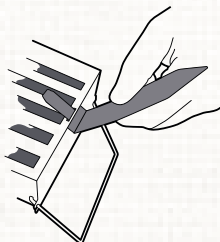
Alternativ kann auch herkömmliche Kohle verwendet werden (max. 180 Gramm). Die Dauer bis zur passende Glut kann jedoch stark variieren und das Grillresultat beeinträchtigen.

### Schritt 4 (Waagrecht stellen):

Die Enden von Gabel und Messer in die beiden Schlitze am Taschengrill einhängen. Den Taschengrill waagrecht stellen und die Glut verteilen.



**Vorsicht** vor herausfallenden Glutstücken. Bei längerem Kontakt mit dem Grill können Messer und Gabel heiss werden.



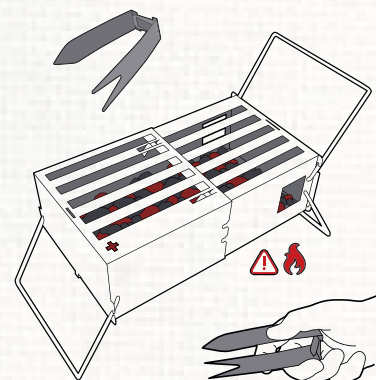
### Schritt 5 (Grillieren):

Nun kann der Taschengrill mit der gewünschten Grillware belegt werden.

Messer und Gabel zu Grillzange zusammenstecken.

### Tipp:

Eine Packung Schweizer Taschenkohle reicht für **ca. 30 Minuten** Grillieren. Für längere Grillzeit eine weitere Packung Taschenkohle nachlegen.



Beim Nachfüllen kann sich die Taschenkohle selbst entzünden. **Nie Brennsprit oder Benzin verwenden!**



### Schritt 6 (Zusammenpacken):

Nach Gebrauch den Taschengrill **auskühlen lassen** und anschliessend die Kohlereste entsorgen. Alternativ die ausgekühlte Restkohle mit dem Taschengrill in der Box transportieren.

Den Grill **mit flachen Händen von aussen** und durch leichtes Klopfen zusammenschieben.

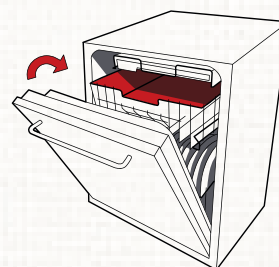
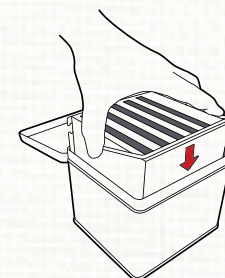
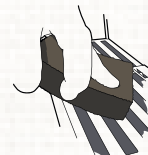


Grill kann ruckartig einrasten. **Finger ausserhalb** der Grillflächen platzieren.



### Tipp:

Ausgekühlten Grill mit mitgeliefertem Schwamm grob reinigen. Für den **sicheren und sauberen Transport** den Taschengrill in der Box verstauen.



### Schritt 7 (Reinigung):

Vor der Reinigung im Geschirrspüler Taschengrill **ausziehen**. Bei Bedarf nochmals mit dem Schwamm vorreinigen.