

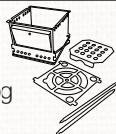


**Schweizer
TaschenKocher**

Bedienungsanleitung & Sicherheitshinweise

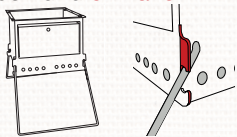


INHALT: 1 x Taschenkocher, 1 x Rost, 1 x Kohlerost,
2 x Metallspiesse, 1 x Bodenschutz.



WICHTIG: Vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung
und die Sicherheitshinweise auf der Rückseite lesen.

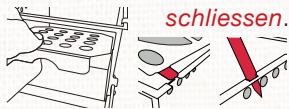
Schritt 1: Den Taschenkocher und Inhalte aus der Box nehmen. Die **Beine** des Kochers ausklappen und **einhängen**.



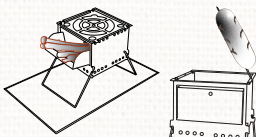
Schritt 2: Den Taschenkocher auf einer **ebenen und feuerfesten Fläche auf den Bodenschutz stellen**. Die Klappe mit dem Metallspieß öffnen, Zündwürfel in der Mitte platzieren und anzünden.



Schritt 3: Den **Kohlerost** durch die Klappe **einschieben**, Rost oder Spiesse platzieren und das Holz einlegen. Beim Betrieb mit Taschenkohle bzw. Holzkohle (**max. 150 Gramm**) die **Klappe** vor dem Einlegen **schliessen**.



Schritt 4:
Kochen oder Grillieren.



Schritt 5: Nach Gebrauch den Kocher auskühlen lassen. Die Kohlereste sicher entsorgen. Kocher in der Box verstauen. Zu Hause mit dem Schwamm grob vor- und mit dem Geschirrspüler endreinigen.



operating manual



mode d'emploi










istruzioni per l'uso

► **WWW.TASCHENGRILL.CH** ◀



Sicherheitshinweise



-  Der Kocher 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.
-  Der Kocher kann **scharfe Kanten** aufweisen. Diese können zu Schnittwunden führen.
-  **Der Kocher wird heiss!** Sobald angezündet, nicht mit blossen Händen berühren. Nur mit dem mitgelieferten Grillwerkzeug bedienen.
-  **Brandfeste, ebene Unterlage** verwenden. Es können **Glutstücke herausfallen**.
-  Während dem Betrieb den Kocher **nicht unbeaufsichtigt** lassen. Kinder und Tiere fernhalten.
-  Vor dem Verstauen in der Box den Kocher vollständig **abkühlen lassen**. Holzkohle glüht lange! Nach dem Grillieren die Restglut in einem feuerfesten Behälter mit Deckel entsorgen oder mit Wasser löschen.