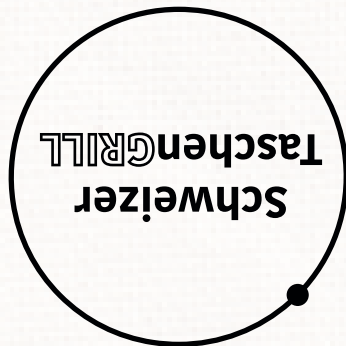


Lisez attentivement avant de l'utiliser pour la première fois.
La mode d'emploi partie du Taschengrill.
Dans le cas où le Taschengrill est vendu à des tiers, veuillez joindre la mode d'emploi.

Mode d'emploi et consignes de sécurité



Le **Schweizer Taschengrill** est un **barbecue réutilisable** conçu dans le souci d'une production **durable et régionale**. C'est pourquoi des **organisations sociales** sont impliquées dans les étapes de production. Grâce à sa conception innovante, le barbecue est prêt à l'emploi partout et peut être réutilisé à tout moment.

Vous avez des **questions** ou des **suggestions** à propos du Schweizer Taschengrill? Nous serons heureux de recevoir vos commentaires.

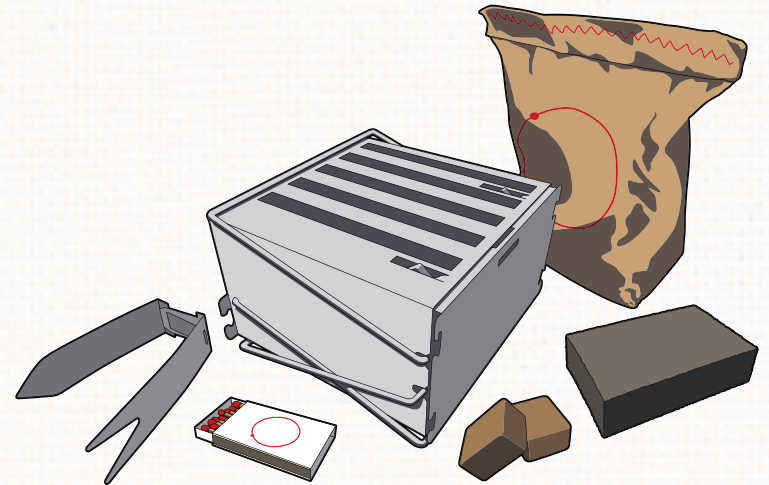
Mehrweg GmbH
Industriestrasse 38
9491 Ruggell

WWW.TASCHENGRILL.CH









Le Schweizer Taschenkohle peut être commandé à tout moment sur www.taschengrill.ch

CONTENU

- 1 x barbecue de Schweizer Taschengrill
- 1 x charbon de Schweizer Taschenkohle
- 1 x pince à grillades composée d'une fourchette et d'un couteau
- 1 x éponge de nettoyage
- 2 x cubes allume-feu
- 1 x allumettes



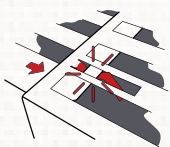
Consignes de sécurité

-  Le barbecue **ne doit pas être utilisé dans des pièces fermées**. Ne pas en tenir compte peut entraîner une intoxication à la fumée et même provoquer la mort.
-  Pour l'allumer, n'utiliser que les **cubes allume-feu**, ne jamais utiliser de **carburant** ou d'**essence**. **Ne jamais vaporiser de produit d'allumage liquide** sur le feu ouvert ou les braises.
-  Poser le barbecue sur une **surface plane résistante au feu**. **Des particules incandescentes peuvent s'échapper**.
-  Le barbecue peut avoir des **bords tranchants** pouvant provoquer des coupures.
-  **Le barbecue devient chaud!** Une fois allumé, ne pas le toucher à mains nues. Utiliser uniquement l'ustensile fourni.
-  Pendant la cuisson, ne pas laisser le barbecue **sans surveillance**. Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
-  **Laisser refroidir** complètement le barbecue après utilisation.
-  Protéger le contenu contre l'**humidité** et la **chaleur**.

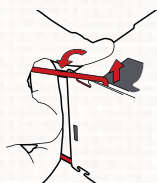
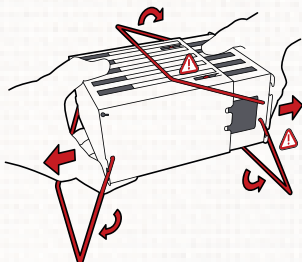
Mode d'emploi

Étape 1 (enclencher):

Sortir le barbecue de poche de l'emballage.



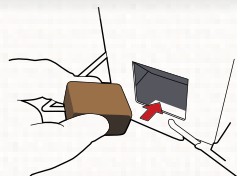
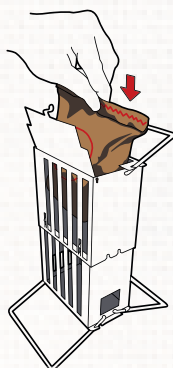
Déployer entièrement le barbecue et l'**enclencher** dans les pinces.



Déplier les trois pieds du barbecue, les poser **sur** les encoches latérales et les **enclencher**.

Étape 2 (remplir):

Poser le barbecue de poche en position verticale sur les deux pieds. **Insérer** un paquet de **Schweizer Taschenkohle** dans le rabat ouvert et le pousser vers le bas. **Fermer le rabat**.



Étape 3 (allumer):

Insérer les cubes allume-feu dans les deux ouvertures latérales et les allumer au moyen d'une allumette.



Poser le barbecue sur une **surface résistante au feu**! Des petites particules incandescentes peuvent s'échapper.

Après **env. 10 minutes** les braises sont prêtes pour la cuisson.

Remarque:

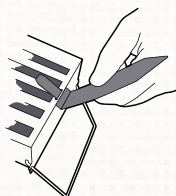
Le charbon conventionnel peut aussi être utilisé (max. 180 grammes). Cependant, la durée d'obtention de bonnes braises peut varier et influencer le résultat de la cuisson.

Étape 4 (poser horizontalement):

Accrocher les extrémités de la fourchette et du couteau dans les deux fentes du barbecue de poche. Posez le barbecue horizontalement et répartissez les braises.



Attention aux particules incandescentes. La fourchette et le couteau peuvent devenir chauds s'ils restent longtemps en contact avec le barbecue.

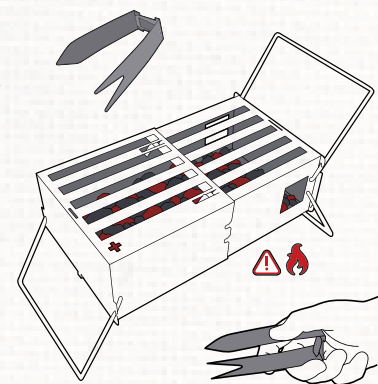


Étape 5 (griller):

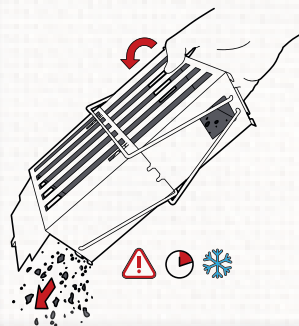
Le barbecue de poche est prêt pour les grillades. Accrochez le couteau et la fourchette ensemble pour vous en servir comme pince.

Conseil:

Un paquet de Schweizer Taschenkohle suffit pour **env. 30 minutes** de cuisson. Pour un temps de cuisson plus long, ajoutez un autre paquet de Taschenkohle.



Lors du réapprovisionnement, le charbon de bois peut s'enflammer. **Ne jamais utiliser de carburant ou d'essence!**

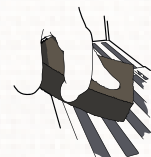


Étape 6 (ranger):

Après utilisation, **laisser refroidir**, puis jeter les restes de charbon. Vous pouvez aussi transporter le charbon résiduel refroidi avec le Taschengrill dans la boîte.

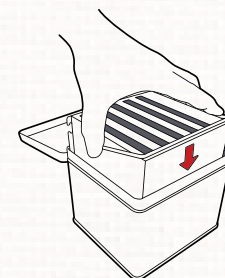
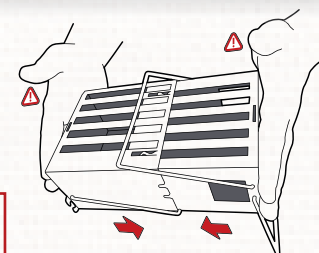


Le barbecue peut se rabattre d'un seul coup. **Ne pas mettre les doigts** à l'intérieur du barbecue.



Conseil:

Nettoyer soigneusement le barbecue refroidi avec l'éponge fournie. Pour un **transport sûr et propre**, ranger le barbecue dans la boîte.



Étape 7 (nettoyage):

Avant de le mettre dans le lave-vaisselle, **déployer** le Taschengrill. Si nécessaire, repasser un coup d'éponge.

