



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

## **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.

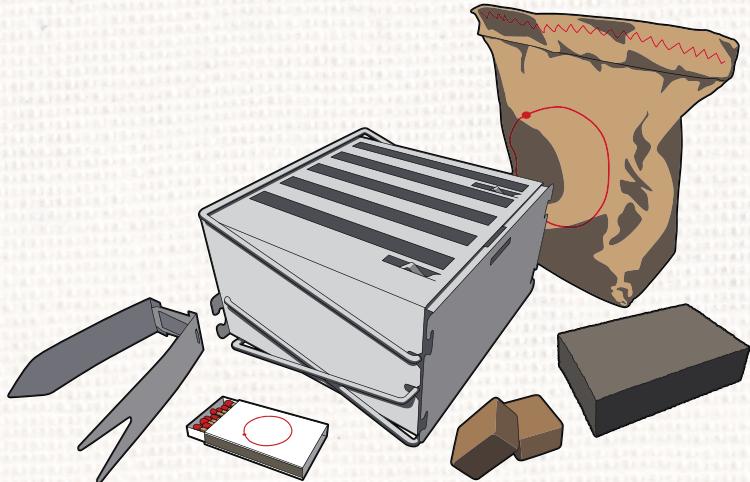
Mehrweg GmbH  
Industriestrasse 38  
9491 Ruggell

**WWW.TASCHENGRILL.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**

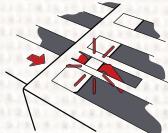
- ⚠** Der Grill darf **nicht in geschlossenen Räumen** verwendet werden. Eine Missachtung kann zu Rauchvergiftungen und zum Tod führen.
- ⚠** Zum Anzünden nur **Zündwürfel**, nie **Brennspritze** oder **Benzin** verwenden. **Nie Flüssiganzünder** in offenes Feuer oder Glut spritzen.
- ⚠** **Brandfeste, 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 blosen 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.



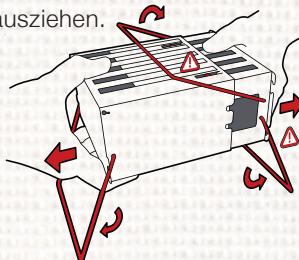
## Bedienungsanleitung

### Schritt 1 (Einrasten):

Den Taschengrill aus der Box nehmen und ausziehen.



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

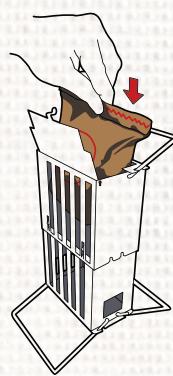


Die drei Grillfüsse ausklappen, **über** die seitlichen Einkerbungen anheben und **einhaken**.

### 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**.



### 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.

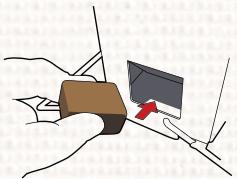
**Nie Brennsprit oder Benzin verwenden!**



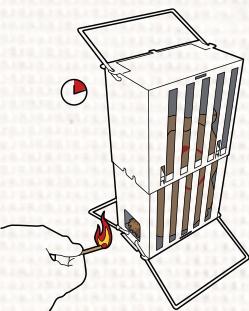
### Schritt 3 (Anzünden):

#### Hinweis:

Die Zündwürfel bei beiden seitlichen Öffnungen **einschieben** 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.

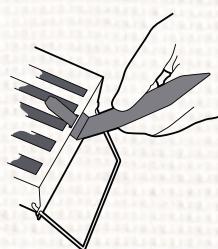
#### Hinweis:

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

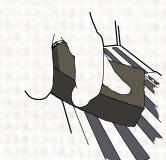
### Schritt 4 (Waagerecht stellen):

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

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

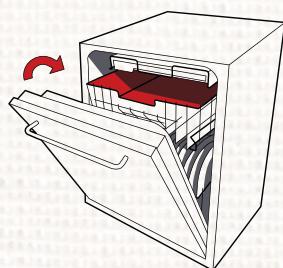
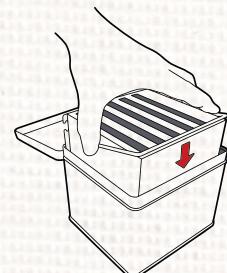
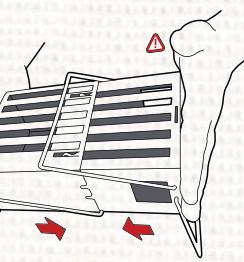


**Grill kann ruckartig einrasten.**  
**Finger ausserhalb** der Grillflächen platzieren.



#### 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.



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