



HOLZKOHLEGRILL MIT AKTIVBELÜFTUNG AG 34 C1
VENTILATED CHARCOAL BARBECUE AG 34 C1
BARBECUE À CHARBON AVEC VENTILATION ACTIVE AG 34 C1

(DE) (AT)

**HOLZKOHLEGRILL MIT
AKTIVBELÜFTUNG**

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

**BARBECUE À CHARBON AVEC
VENTILATION ACTIVE**

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(PL)

**GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY Z
AKTYWNA WENTYLACJĄ**

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(SK)

GRIL

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(ES)

**BARBACOA DE CARBÓN CON
VENTILACIÓN ACTIVA**

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

(GB) (IE)

**VENTILATED CHARCOAL
BARBECUE**

Operating instructions and safety instructions

(NL) (BE)

**HOUTSKOOLBARBECUE MET
ACTIEVE VENTILATIE**

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(CZ)

**BEZKOUŘOVÝ GRIL NA
DŘEVĚNÉ UHLÍ**

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(DK)

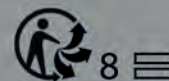
**TRÆKULSGRILL MED AKTIV
VENTILATION**

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

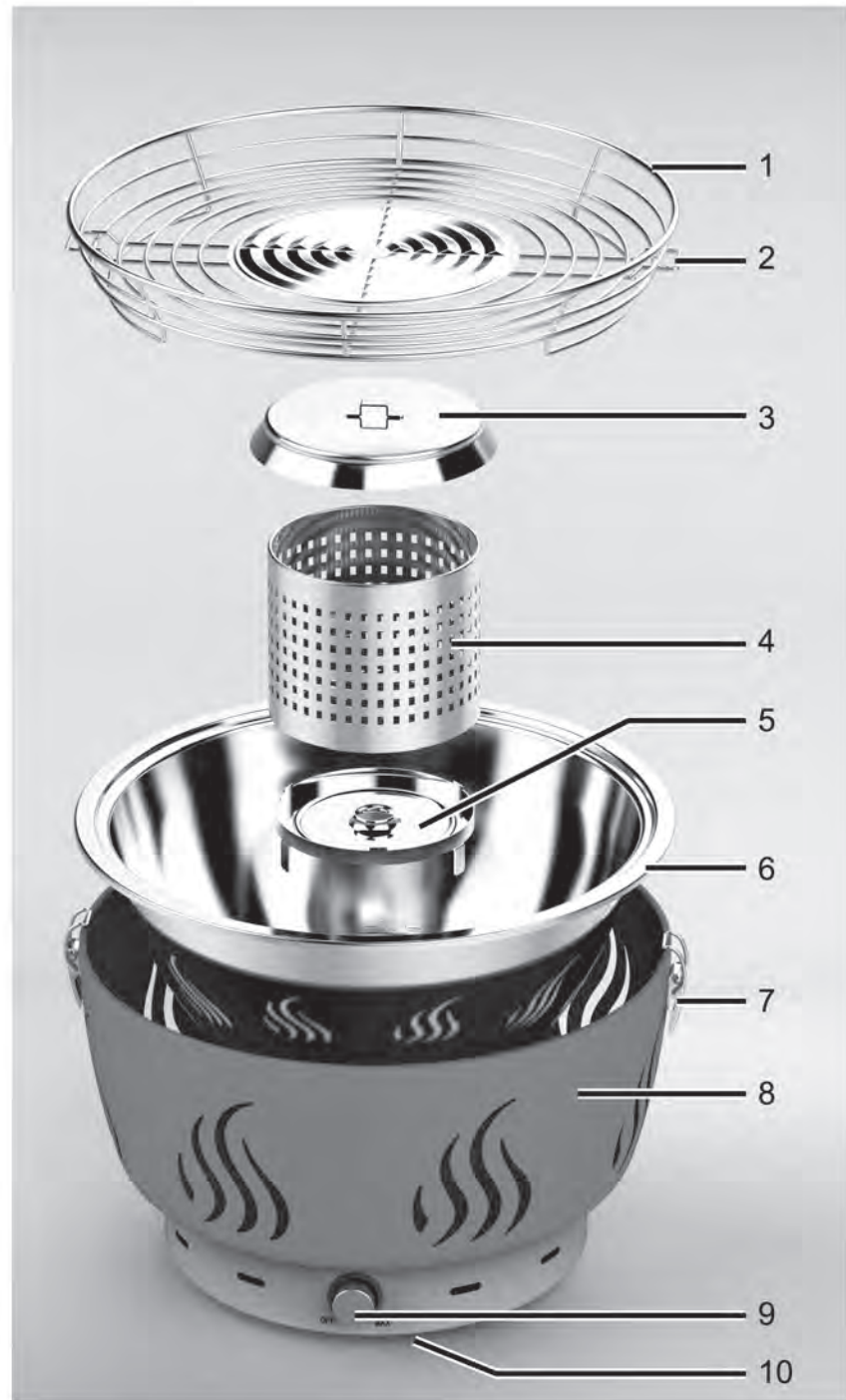
Stand der Informationen - Last Information Update
Version des informations - Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja - Aktualizacje na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Seneste informationsopdatering
Última actualización del contenido:
10/ 2020 - Ident.-No.: AG 34 C1 102020-1

IAN 360255_2007



IAN 360255_2007

(DE) (NL)
(PL) (CZ)



Deutsch	2
English	25
Français	47
Nederlands	74
Polski	97
Čeština	121
Slovensky	142
Dansk	163
Español	184

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	4
3. Bedienelemente und Anzeigen	5
4. Technische Daten	5
5. Sicherheitshinweise	6
6. Vor der Inbetriebnahme	14
7. Inbetriebnahme	15
7.1 Batterien einlegen.....	15
7.2 Bedienung.....	16
7.3 Tipps für gute Grillergebnisse	19
7.4 Holzkohle nachfüllen.....	19
8. Wartung/Reinigung.....	20
8.1 Holzkohlegrill lagern.....	21
9. Problemlösung	21
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	22
11. Konformität.....	22
12. Garantiehinweise	23

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Holzkohlegrills mit aktiver Belüftung AG 34 C1 haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Holzkohlegrill vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Holzkohlegrill nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Holzkohlegrills an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung AG 34 C1 kann zum Grillen von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Würstchen, Geflügel usw.) eingesetzt werden. Er lässt sich auf oder neben dem Gartentisch aufstellen.

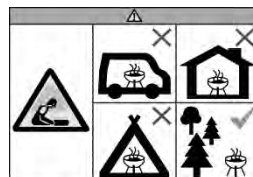
Dieser Holzkohlegrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Dieser Holzkohlegrill ist für den Betrieb im Freien geeignet. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Holzkohlegrills.

Das Gerät erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.



GEFAHR!

Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



WARNUNG!

Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!



WARNUNG!

Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!



WARNUNG!

Der Grill ist nur mit Holzkohle nach EN 1860-2 zu verwenden.



WARNUNG!

Kinder und Haustiere fernhalten!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Vorhersehbarer Missbrauch

Benutzen Sie den Holzkohlegrill nicht in geschlossenen Räumen.

Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht als Heizung.



Gefahr von Verbrennungen!

Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf den Holzkohlegrill. Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.

2. Lieferumfang



Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung
AG 34 C1



Tragetasche



4 Batterien der Größe AA, 1,5 V

diese Bedienungsanleitung
(ohne Abbildung)

3. Bedienelemente und Anzeigen

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Holzkohlegrill mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Edelstahlrost
- 2 Bügel zur Sicherung des Edelstahlrosts
- 3 Abdeckung für Holzkohlebehälter
- 4 Holzkohlebehälter
- 5 Schale für Brennpaste
- 6 Fettauffangschale/Reflektor
- 7 Riegel
- 8 Gehäuse
- 9 Drehregler mit Lüfteranzeige (leuchtet, während der Lüfter eingeschaltet ist)
- 10 Batteriefach (auf der Unterseite des Gehäuses)

4. Technische Daten

Hersteller:	TARGA GmbH
Modellbezeichnung:	AG 34 C1
Betriebsspannung:	6 V \equiv (Gleichspannung) (4 x 1,5-V-Batterien, Größe AA, 2000 mAh)
Bedienung:	stufenloser Drehregler für Lüfterdrehzahl, rastet bei Position „Aus“ ein Betriebsleuchte bei eingeschaltetem Lüfter
Abmessungen:	Durchmesser 348 mm, Höhe 238 mm Durchmesser Edelstahlrost 343 mm
Gewicht:	ca. 3,6 kg
IP-Schutzklasse:	IPX4
TÜV SÜD:	geprüfte Sicherheit



5. Sicherheitshinweise



Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten und Holzkohlegrills vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum

Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr von Brand!

Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol besagt, dass der Edelstahlrost (1) und die Fettauffangschale/Reflektor (6) auch in der Spülmaschine bei maximal 60 °C gespült werden dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren

Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen durch Kinder nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

*Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.
Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.*

Batterien und Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie die Batterien unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Betreiben Sie den Grill nur außerhalb von geschlossenen Räumen. Grillkohlen nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.



Gefahr von Verbrennungen!

- *Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf den Edelstahlrost (1). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie bei Betrieb keinesfalls den Edelstahlrost (1), die Fettauffangschale/Reflektor (6) oder den*

Holzkohlebehälter (4). Halten oder tragen Sie das Gerät nur außen bzw. unten am Gehäuse (8).

- *Transportieren oder bewegen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Halten oder tragen Sie das Gerät nur außen bzw. unten am Gehäuse (8).*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).*
- *Beim Zubereiten von Speisen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Edelstahlrost (1) müssen Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.*



Gefahr von Brand!

- *Betreiben Sie den Holzkohlegrill nur im Freien und niemals in geschlossenen Räumen.*
- *Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht als Heizung.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.*
- *Betreiben Sie den Holzkohlegrill nicht an explosionsgefährdeten Orten oder Orten mit brennbaren Materialien. Dazu zählen Tankbereiche wie z. B. unter Deck bei*

Booten, Kraftstoffüberführungen oder Kraftstoffaufbewahrungsbereiche. Auch Bereiche, in denen die Luft Chemikalien oder Teilchen enthält, wie z. B. Getreide, Staub oder Metallpulver, und alle anderen Bereiche, in denen Sie normalerweise angewiesen werden, Ihren Kraftfahrzeugmotor abzuschalten.

- *Falls sich Fett beim Grillen entzündet und Flammen bildet, drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ und nehmen das tropfende Fleisch vom Edelstahlrost (1). Nachdem die Flammen verschwunden sind, können Sie die Lüfterdrehzahl wieder mit dem Drehregler (9) erhöhen und das Grillgut erneut auflegen. Löschen Sie die Flammen nicht mit Wasser.*



Warnung vor Sachschäden

- *Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Edelstahlrost (1) ab.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nur auf eine ebene, stabile, vor Spritzwasser geschützte und feuerfeste Oberfläche.*
- *Setzen Sie den Holzkohlegrill keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus.*



Batterien

- *Verwenden Sie nur 1,5-V-Batterien der Größe AA. Wiederaufladbare Batterien dürfen nicht verwendet werden.*
- *Versuchen Sie nicht, die Batterien wieder aufzuladen.*
- *Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.*
- *Batterien sind mit der richtigen Polarität einzulegen.*

- *Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.*
- *Falls das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt gelagert wird, sollten die Batterien entfernt werden.*
- *Achten Sie beim Einsetzen der Batterien darauf, dass sich keine sonstigen Gegenstände im Batteriefach befinden. Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.*
- *Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.*
- *Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Explosions- und Auslaufgefahr.*

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind (siehe „Lieferumfang“ auf Seite 4). Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die

Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

7. Inbetriebnahme

Sie können den Holzkohlegrill direkt auf den Gartentisch stellen und die Speisen vor Ort zubereiten.



Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.*

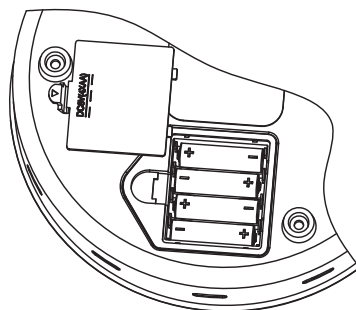
7.1 Batterien einlegen



Wiederaufladbare Batterien (Akkus) sind für diesen Holzkohlegrill nicht geeignet. Verwenden Sie nur herkömmliche Alkalibatterien.

Das Batteriefach (10) befindet sich auf der Unterseite des Gehäuses (8).

1. Drehen Sie den Holzkohlegrill auf den Kopf und legen Sie ihn vorsichtig auf eine stabile und ebene Oberfläche.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (10). Dazu greifen Sie vom äußeren Rand her mit dem Finger oder Fingernagel unter den Riegel der Batteriefachabdeckung und ziehen ihn leicht in Pfeilrichtung (▷).
3. Legen Sie 4 Batterien der Größe AA in das Batteriefach (10). Achten Sie dabei auf die Polung.
4. Schließen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (10). Achten Sie darauf, dass der Riegel wieder einrastet, damit sich die Abdeckung nicht versehentlich öffnet und die Batterien nicht herausfallen können.
5. Stellen Sie den Holzkohlegrill wieder aufrecht hin. Anschließend ist er betriebsbereit.



Bei nachlassender Grilleistung bzw. langer Anzünddauer sollten Sie die Batterien prüfen und ggf. tauschen.

7.2 Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Edelstahlrost (1) und die Fettauffangschale/Reflektor (6) reinigen. Dadurch entfernen Sie Staub und Verpackungsreste. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 20.



Bei der allerersten Inbetriebnahme lassen Sie den Grill 30 Minuten durchglühen, bevor Sie damit Speisen zubereiten.



Beim ersten Aufheizen für eine neue Grillsitzung kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Daher sollten Sie das Gerät vor dem ersten Zubereiten von Grillspeisen 10 bis 15 Minuten aufheizen.

1. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche.
3. Nehmen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) heraus und füllen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit ca. 0,2 kg Holzkohle bis zur Obergrenze des Behälters.



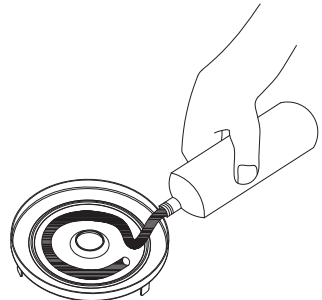
Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie Holzkohle und keine Holzkohlebriketts.



Warnung

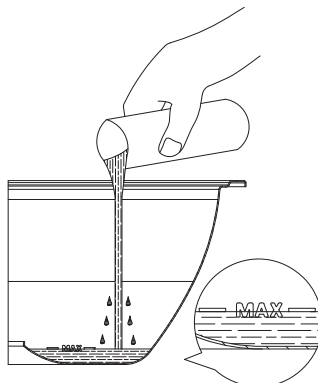
Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe als Holzkohle.

4. Tragen Sie einen ca. 10 mm dicken Ring Brennpaste rund um die Mitte der Schale für Brennpaste (5) auf. Die Brennpaste sollte sich innerhalb des auf der Schale für Brennpaste (5) eingestanzten Kreises befinden. Andernfalls wird die Flamme evtl. erstickt. Falls die Schale für Brennpaste (5) dabei verrutschen sollte, setzen Sie sie anschließend wieder in die Mitte der Fettauffangschale/ Reflektors (6).





Wenn Sie etwas Wasser (höchstens bis zur Markierung MAX) in die Fettauffangschale/Reflektor (6) füllen, ist die spätere Reinigung der Fettauffangschale/Reflektor (6) einerseits einfacher, andererseits können sich herabtropfende Fettspritzer nicht so leicht entzünden.



5. Halten Sie ein brennendes Streichholz so lange an die Brennpaste, bis sie brennt.



Gefahr von Verbrennungen!

Fassen Sie nicht in die offene Flamme!



6. Drehen Sie den Drehregler (9) auf die Position MAX (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), um den Lüfter einzuschalten.



Sie müssen den Lüfter vor dem Einsetzen des Holzkohlebehälters (4) einschalten. Anderenfalls wird die Flamme erstickt.

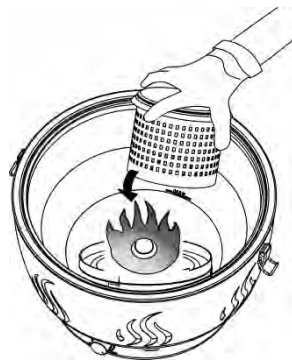


7. Setzen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) wieder ein.

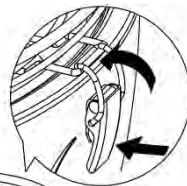


Gefahr von Verbrennungen!

Tragen Sie beim Einsetzen des Holzkohlebehälters (4) unbedingt Grillhandschuhe. Anderenfalls können Sie sich verbrennen! Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).



8. Setzen Sie den Edelstahlrost (1) wieder auf. Drehen Sie ihn dabei so, dass die beiden Bügel (2) mit den Riegeln (7) ausgerichtet sind. Verriegeln Sie den Edelstahlrost (1).



- Legen Sie das Grillgut erst auf den Edelstahlrost (1), wenn die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Dies ist in der Regel nach 5 Minuten bei maximaler Lüfterdrehzahl der Fall.
- Sollte es während des Durchglühens der Kohle zu unerwünschter Flammenbildung kommen, verringern Sie die Luftzufuhr über den Drehregler (9). Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.

Anschließend können Sie mit Ihrem Holzkohlegrill Speisen zubereiten. Mit dem Drehregler (9) und etwas Übung können Sie die Lüfterdrehzahl und damit die Hitze regulieren. So können Sie Grillspeisen ganz nach Bedarf etwas krosser grillen oder sanfter garen.

9. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, schalten Sie den Holzkohlegrill aus. Dazu drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position OFF, bis er einrastet.
10. Nehmen Sie die zubereiteten Speisen vom Edelstahlrost (1).



Gefahr von Verbrennungen!

Auch nach Ausschalten des Lüfters kann die Kohle noch eine ganze Weile glühen und der Edelstahlrost (1) sehr heiß sein. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

7.3 Tipps für gute Grillergebnisse

- Lassen Sie den Drehregler (9) nach dem Anzünden zunächst in der Position MAX (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), damit sich der Holzkohlegrill gleichmäßig aufheizen kann. Sollte es während des Durchglühens der Kohle zu unerwünschter Flammenbildung kommen, verringern Sie die Lüfterdrehzahl mit dem Drehregler (9). Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Sie können Fleisch, Fisch, Würstchen, Geflügel und Gemüse fettarm und gesundheitsschonend zubereiten. Große oder dicke Scheiben Fleisch sollte Sie evtl. in kleinere Stücke oder dünnere Scheiben schneiden.
- Stechen Sie Fleisch nicht an, damit es keine Flüssigkeit verliert. Anderenfalls kann es trocken werden.
- Würzen Sie das Grillgut und wenden Sie es zwischendurch. Zum Wenden empfehlen wir eine Grillzange aus Holz. Fisch können Sie zusätzlich mit Butter bestreichen.
- Bei voller Lüfterdrehzahl entwickelt der Holzkohlegrill sehr starke Hitze. Beobachten Sie vor allem dünnes Grillgut und Würstchen, damit es nicht verbrennt. Wenden Sie es zügig oder regeln Sie die Lüfterdrehzahl herunter.
- In der Mitte entwickelt der Holzkohlegrill die meiste Hitze. Brot legen Sie an den Rand, um es zu rösten. Dickere Scheiben Fleisch legen Sie in die Mitte, um sie zu garen.
- Gepökelt oder geräuchertes Fleisch sollten Sie nicht grillen.
- Verbrannte oder verkohlte Stellen schneiden Sie vom Grillgut ab und verzehren sie nicht. Ebenso sollten Sie kein Bier auf Fleisch oder Würstchen tropfen. Krusten oder verbrannte Stellen können krebserregend sein!
- Schneiden Sie den Fettrand von Fleisch ab und verwenden Sie am besten nur mageres und dünn geschnittenes Fleisch. Falls sich Fett entzündet und Flammen bildet, drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ und nehmen das tropfende Fleisch vom Edelstahlrost (1). Nachdem die Flammen verschwunden sind, können Sie die Lüfterdrehzahl wieder mit dem Drehregler (9) erhöhen und das Grillgut erneut auflegen. Löschen Sie die Flammen nicht mit Wasser.

7.4 Holzkohle nachfüllen

Sie können bei Bedarf Holzkohle nachfüllen. Tun Sie dies möglichst, bevor die im Holzkohlebehälter (4) vorhandene Kohle verbraucht ist. So können Sie die neue Kohle mit der noch vorhandenen Glut entfachen.



Gefahr von Verbrennungen!

Tragen Sie zum Nachfüllen von Holzkohle unbedingt Grillhandschuhe. Anderenfalls können Sie sich verbrennen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).



Warnung vor Sachschäden

Legen Sie den Holzkohlebehälter (4) und seine Abdeckung (3) nur auf hitzebeständige Oberflächen. Anderenfalls kann die Oberfläche durch diese heißen Zubehörteile beschädigt werden.

1. Wenn Sie Holzkohle nachfüllen möchten, schalten Sie den Holzkohlegrill aus. Dazu drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position OFF, bis er einrastet.
2. Nehmen Sie noch vorhandenes Grillgut vom Edelstahlrost (1).
3. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab. Legen Sie den Edelstahlrost (1) auf eine geeignete Oberfläche.
4. Nehmen Sie die Abdeckung des Holzkohlebehälters (3) heraus. Verwenden Sie dazu am besten eine Grillzange und tragen Sie dabei unbedingt Grillhandschuhe. Anderenfalls können Sie sich verbrennen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).
5. Legen Sie die Abdeckung des Holzkohlebehälters (3) auf eine geeignete Oberfläche.
6. Füllen Sie die neue Kohle in den Holzkohlebehälter (4). Achten Sie dabei darauf, dass Sie den Holzkohlebehälter (4) nicht überfüllen und anschließend wieder verschließen können.
7. Setzen Sie die Abdeckung (3) auf den Holzkohlebehälter (4). Setzen Sie den Edelstahlrost (1) wieder auf. Drehen Sie ihn dabei so, dass die beiden Bügel (2) mit den Riegeln (7) ausgerichtet sind. Verriegeln Sie den Edelstahlrost (1).
8. Drehen Sie den Drehregler (9) auf die Position MAX (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), um den Lüfter einzuschalten. Warten Sie einige Minuten, bis die neue Kohle entfacht und eventueller Rauch verschwunden ist. Daraufhin können Sie mit dem Grillen fortfahren.

8. Wartung/Reinigung

Um ein Anbrennen von Speiseresten zu vermeiden, sollten Sie den Holzkohlegrill nach jedem Gebrauch reinigen.



Gefahr von Verbrennungen!

Warten Sie, bis der Holzkohlegrill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.



Warnung vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Holzkohlegrill beschädigt werden.

1. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab.
2. Nehmen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) heraus.
3. Nehmen Sie die Fettauffangschale/Reflektor (6) heraus.

4. Den Edelstahlrost (1) und die Fettauffangschale/Reflektor (6) reinigen Sie in der Spüle mit Geschirrspülmittel. Den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) können Sie vorsichtig ausklopfen und ggf. mit einem Pinsel und einem trockenen Tuch reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse (8) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.



Sie können den Edelstahlrost (1) und die Fettauffangschale/Reflektor (6) auch in der Spülmaschine bei maximal 60° reinigen.

8.1 Holzkohlegrill lagern

Wenn Sie den Holzkohlegrill lagern, lassen Sie ihn am besten montiert und verpacken Sie ihn in der Tragetasche, um ihn zu schützen.

Lagern Sie den Holzkohlegrill an einem trockenen, staubfreien Ort.

Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie den Holzkohlegrill über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

9. Problemlösung

Sollte Ihr Holzkohlegrill einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23).

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Holzkohle fängt kein Feuer.	Lüfter nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Drehregler (9) auf die maximale Position (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), um den Lüfter einzuschalten.
	Drehregler auf zu niedrige Position eingestellt.	Drehen Sie den Drehregler (9) auf die maximale Position (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn).
Lüfter lässt sich nicht einschalten.	Batterien falsch eingelegt oder leer.	Legen Sie die Batterien polrichtig ein (+ und - beachten). Tauschen Sie die Batterien ggf. gegen neue aus.
Grill wird zu heiß bzw. unerwünschte Flammenbildung.	Drehregler auf zu hohe Position eingestellt.	Verringern Sie die Luftzufuhr über den Drehregler (9). Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
Grill wird nicht warm genug.	Drehregler auf zu niedrige Position eingestellt.	Erhöhen Sie die Luftzufuhr über den Drehregler (9). Dazu drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
	Fettauffangschale/Reflektor (6) verschmutzt.	Reinigen Sie die Fettauffangschale/Reflektor (6). Wenn die Wärmestrahlung nicht nach oben hin reflektiert wird, ist die Hitze zum Grillen evtl. nicht ausreichend.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



Entfernen Sie vor der Entsorgung des Gerätes die Batterien aus dem Gerät. Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altbatterien abgegeben werden. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien, Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

11. Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU. Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 360255_2007



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use	26
2. Package contents	27
3. Controls and displays	28
4. Technical specifications	28
5. Safety instructions	29
6. Before you start	36
7. Getting started	36
7.1 Inserting the batteries	37
7.2 Usage.....	37
7.3 Tips for good grilling results.....	40
7.4 Topping up the charcoal.....	41
8. Maintenance/cleaning	42
8.1 Storing the charcoal barbecue.....	42
9. Troubleshooting	42
10. Environmental regulations and disposal information	43
11. Conformity	44
12. Warranty Information	44

Congratulations!

By purchasing the charcoal barbecue with active ventilation AG 34 C1 you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the charcoal barbecue works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the charcoal barbecue as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the charcoal barbecue on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

The charcoal barbecue with active ventilation AG 34 C1 can be used for grilling (e.g. meat, fish, vegetable, sausages, chicken, etc.). It can be set on or up next to the garden table.

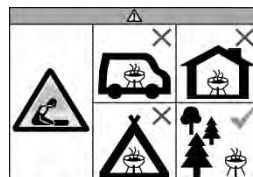
This charcoal barbecue is not intended for commercial use. This charcoal barbecue is intended for outdoor use. Always make sure the charcoal barbecue is on a stable surface.

The device fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the device other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.



DANGER!

Do not operate the device in sealed and/or residential areas, e.g. buildings, tents, camper vans, caravans, boats. This could lead to carbon monoxide poisoning, which is potentially fatal.



WARNING!

This barbecue will become very hot, do not move it during operation!



WARNING!

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3!



WARNING!

The barbecue must only be used with charcoal which complies with EN 1860-2.



WARNING!

Keep children and pets away!

Do not use indoors!

Predictable misuse

Do not use the charcoal barbecue in closed rooms.

Do not use the charcoal barbecue as heater.

**Risk of burns!**

Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the charcoal barbecue. These can become very hot and cause burns.

2. Package contents



Charcoal barbecue with active ventilation
AG 34 C1



Carrying bag



4 AA batteries, 1.5 V

These operating instructions (no image)

3. Controls and displays

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the charcoal barbecue is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Stainless steel grate
- 2 Bracket for securing the stainless steel grate
- 3 Cover for charcoal container
- 4 Charcoal container
- 5 Tray for fire gel
- 6 Grease collection tray/reflector
- 7 Latch
- 8 Housing
- 9 Control dial with fan indicator (lights up, while fan is powered on)
- 10 Battery compartment (on the underside of the housing)

4. Technical specifications

Manufacturer:	TARGA GmbH
Model name:	AG 34 C1
Operating voltage:	6 V \equiv (DC) (4 x 1.5 V AA batteries, 2,000 mAh)
Operation:	Continuous control dial for fan speed, engages in the "Off" position Operation lamp if fan is powered on
Dimensions:	Diameter 348 mm, height 238 mm Diameter, stainless steel grate 343 mm
Weight:	approx. 3.6 kg
IP degree of protection:	IPX4
TÜV SÜD:	Tested safety



5. Safety instructions



Before you use this device for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and charcoal barbecues. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the appliance or give it away, pass on the operating instructions at the same time. It forms part of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol means that the stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6) are dishwasher-safe to a maximum of 60 °C.



This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the appliance. Children may clean and perform maintenance on the appliance only under supervision.

Children under the age of 8 must be kept away from the appliance.

 **Risk of suffocation!**

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

Batteries and small parts represent potential choking hazards. Keep the batteries in a safe place. If a battery is swallowed, seek medical help immediately. Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions

 **DANGER!**

Only operate the barbecue outside, not in enclosed spaces. Only allow the barbecue coals to heat up or cool down outside, not in enclosed spaces. Otherwise, there is a risk of carbon monoxide poisoning which can be fatal in a short time.



Risk of burns!

- *Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the stainless steel grate (1). These can become very hot and cause burns.*
- *Do not touch the stainless steel grate (1), the grease collection tray/reflector (6) or the charcoal container (4) during operation. Hold and carry the device only from the outside or the bottom on the housing (8).*
- *Transport or move the appliance only after it has completely cooled down. Hold and carry the device only from the outside or the bottom on the housing (8).*
- *Clean the appliance only after it has completely cooled down.*
- *When grilling, always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407).*

- *You should always wear barbecue gloves when preparing meals, adding charcoal or handling the stainless steel grate (1). Use barbecue cutlery with long, heat-resistant handles.*



Risk of fire!

- *Only use the charcoal barbecue outdoors. Do not ever use it in closed rooms.*
- *Do not use the charcoal barbecue as heater.*
- *Do not place the charcoal barbecue on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Never place the charcoal barbecue under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Maintain a clearance of at least 100 cm around the appliance to flammable and combustible materials.*
- *Do not use the charcoal barbecue in potentially explosive atmospheres or at*

locations with flammable materials. These include fuel storage areas such as below deck on a boat, fuel line or tank areas, as well as areas in which the air contain chemicals or particles, e.g. cereal, dust, or metal powder, and all other environments in which you are normally instructed to switch off your fuel engine.

- *If the fat ignites during cooking and flames appear, turn the control dial (9) counter-clockwise to the "OFF" position and take the meat from which the fat is dripping off the stainless steel grate (1). Once the flames have disappeared, you can increase the fan speed again using the control dial (9) and place the food back onto the grate. Do not extinguish the flames with water.*



Warning about property damage

- *Never place any objects on the stainless steel grate (1).*

-
- *Place the charcoal barbecue on an even, sturdy and fireproof surface protected against spray water.*
 - *Do not expose the charcoal barbecue to extremely high or low temperatures.*



Batteries

- *Use only batteries of type AA, 1.5 V. Rechargeable batteries may not be used.*
- *Do not attempt recharging the batteries.*
- *Different types of batteries or new and old batteries must not be used together.*
- *Batteries must be inserted respecting the correct polarity.*
- *Empty batteries must be removed from the device and must be disposed of properly.*
- *If the product is left unused for a long period of time, you should remove the batteries from the unit.*
- *When installing the batteries, make sure no*

other objects are in the battery compartment. Do not short-circuit any battery contacts.

- *Batteries must never be opened or deformed, as this could result in chemicals leaking out which could cause injuries. If the battery fluid comes into contact with the skin or eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical aid.*
- *Improper use could cause explosions or leaks.*

6. Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged (see "Package contents" on page 27). If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 44). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

7. Getting started

You can place the charcoal barbecue directly onto the garden table and prepare food right there.



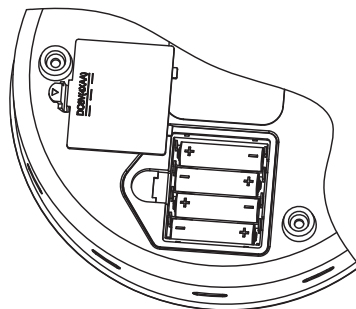
Risk of fire!

- *Do not place the charcoal barbecue on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Never place the charcoal barbecue under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Maintain a clearance of at least 100 cm around the appliance to flammable and combustible materials.*

7.1 Inserting the batteries



Rechargeable batteries are not suitable for this charcoal barbecue. Use conventional alkaline batteries only.



The battery compartment (10) is located on the underside of the housing (8).

1. Turn the charcoal barbecue upside down and carefully place it on a sturdy and even surface.
2. Open the battery compartment cover (10). Using a finger or fingernail, reach from the outer edge under the latch of the battery compartment and pull it slightly in the direction of the arrow (▷).
3. Insert four AA batteries into the battery compartment (10). Always pay attention to the polarity.
4. Close the battery compartment cover (10). Make sure that the latch engages again so that the cover cannot open and the batteries fall out accidentally.
5. Place the charcoal barbecue upright again. The charcoal barbecue is operational.



If the grill performance deteriorates or the unit takes a long time to fire up, check or replace the batteries.

7.2 Usage

Before using for the first time, clean the stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6). This removes dust and any packaging residue. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 42.



When powering the barbecue on for the first time, have the charcoal glow for 30 minutes, before using it to prepare food.



Minor smoke development can occur when the device is heated first when starting a new barbecue session. For this reason, the device should be heated for 10 to 15 minutes prior to preparing grilled food for the first time.

1. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1).
2. Place the device on an even, non-slip and dry surface.

3. Remove the charcoal container (4) and its cover (3) and fill the charcoal container (4) with approx. 0.2 kg charcoal up to the upper edge of the container.



For optimum cooking results you should use barbecue charcoal and not charcoal briquettes.

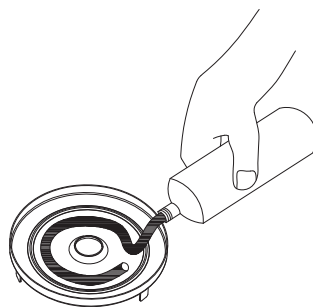


Warning

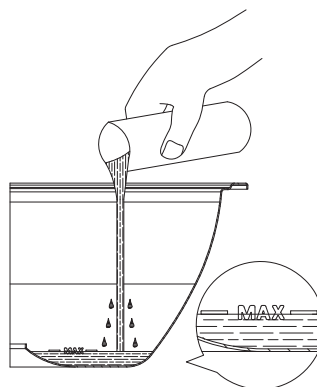
Do not use any other fuel than charcoal.



4. Apply a 10 mm thick ring of fire gel around the centre of the fire gel tray (5). The fire gel should be within the circle stamped on the fire gel tray (5). Otherwise, the flame will be smothered. Should the fire gel tray (5) move out of place, insert it again into the centre of the grease collection tray/reflector (6).



If you fill a little water (no higher than the MAX mark) into the grease collection tray/reflector (6), not only does it make it easier to clean the grease collection tray/reflector (6) later, it also makes it harder for any drops of fat to ignite.



5. Hold a burning match to the fire gel, until it burns.



Risk of burns!

Do not reach into the naked flame!



6. Turn the control dial (9) to the MAX position (clockwise until it stops) to power on the fan.



You must power on the fan prior to inserting the charcoal container (4). Otherwise, the flame will be smothered.

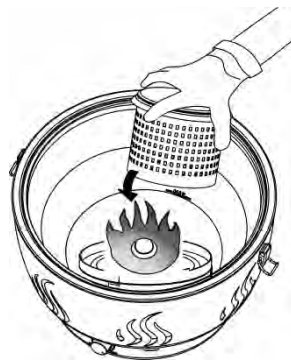


7. Insert the charcoal container (4) again with its cover (3).



Risk of burns!

Use heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407). Otherwise you could get burnt!



8. Place the stainless steel grate (1) down again. Turn the grate such that the two brackets (2) are aligned with the latches (7). Lock the stainless steel grate (1).



- Place the grilled food onto the stainless steel grate (1), as soon as the charcoal is covered with a layer of ash. This normally takes 5 minutes at maximum fan speed.
- If undesired flame formation occurs during charcoal glowing, reduce the air supply using the control dial (9). To do this, turn it anti-clockwise.

Next, you can prepare grilled dishes using your charcoal barbecue. With a little practice, you can regulate the fan speed and thus the heat using the control dial (9). This way, you can either grill your dishes crispier or cook them gently.

9. Once you are done grilling, switch the charcoal barbecue off. Turn the control dial (9) counter-clockwise to the OFF position, until it engages.
10. Remove the prepared dishes from the stainless steel grate (1).



Risk of burns!

After the fan is switched off, the charcoal can still be glowing for some time and the stainless steel grate (1) can be very hot. Be careful not to burn yourself.

7.3 Tips for good grilling results

- After firing up, leave the control dial (9) in the maximum position (clockwise until it stops) so that the charcoal barbecue can heat up evenly. If unwanted flames appear during the charcoal warming up phase, reduce the fan speed by turning the control dial (9). To do this, turn it counter-clockwise.
- The unit allows low-fat, healthy cooking of meat, fish, sausages, poultry and vegetables. It may be necessary to cut large or thick pieces of meat into smaller pieces or thinner slices.
- Do not pierce the meat so it does not lose liquid. Otherwise it can dry out.

- Season the food and turn it occasionally. We recommend the use of wooden barbecue tongs. You can also brush fish with butter.
- At the top fan speed, the charcoal barbecue heats up very quickly. Keep an eye on thin pieces of food and sausages to stop them burning. Turn it frequently or turn the fan speed down.
- The charcoal barbecue develops the most heat in the centre. Put bread on the edges to toast it. Put thick slices of meat in the centre to cook.
- Do not grill pickled or smoked meat.
- Cut any charred or burnt pieces of food off and do not eat them. Also, make sure you do not drip any beer on meat or sausages. Crusts and burnt bits can be carcinogenic!
- Cut the fat from the edge of the meat and, for best results, only use lean meat cut into small pieces. If the fat ignites and flames appear, turn the control dial (9) counter-clockwise to the "OFF" position and take the meat from which the fat is dripping off the stainless steel grate (1). Once the flames have disappeared, you can increase the fan speed again using the control dial (9) and place the food back onto the grate. Do not extinguish the flames with water.

7.4 Topping up the charcoal

You can top up the charcoal if necessary. It is best to do this before the charcoal in the charcoal container (4) is used up. This means the new charcoal can be kindled from the existing embers.



Risk of burns!

Use heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407). Otherwise you could get burnt.



Warning about property damage

Only put the charcoal container (4) and its cover (3) on heat-resistant surfaces. Otherwise, the surface could be damaged by these hot accessories.

1. Switch the charcoal barbecue off if you wish to top up the charcoal. Turn the control dial (9) counter-clockwise to the OFF position, until it engages.
2. Remove any remaining food from the stainless steel grate (1).
3. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1). Place the stainless steel grate (1) on a suitable surface.
4. Remove the cover of the charcoal container (3). It is best to do this with barbecue tongs and always wear barbecue gloves. Use heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407) Otherwise you could get burnt.
5. Place the cover of the charcoal container (3) on a suitable surface.
6. Add the new charcoal to the charcoal container (4). When you do so, make sure that you do not overfill the charcoal container (4) so that you can close it again once you have finished.

- Place the cover (3) onto the charcoal container (4). Place the stainless steel grate (1) down again. Turn the grate such that the two brackets (2) are aligned with the latches (7). Lock the stainless steel grate (1).
- Turn the control dial (9) to the MAX position (clockwise until it stops) to power on the fan. Wait a few minutes for the new charcoal to kindle and for any smoke to dissipate. You can then continue grilling.

8. Maintenance/cleaning

In order to avoid burning food residues, clean the charcoal barbecue after every use.



Risk of burns!

Wait until the charcoal barbecue is completely cool before cleaning it. Otherwise you could get burnt.



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface (e.g. metal sponges). These could damage the charcoal barbecue.

- Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1).
- Remove the charcoal container (4) with its cover (3).
- Remove the grease collection tray/reflector (6).
- Clean the stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6) in the sink using dish detergent. You can carefully tap the charcoal container (4) with its cover (3) and clean it using a brush or dry cloth as needed. Clean the housing (8) with a slightly moistened cloth.



The stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6) are dishwasher-safe to a maximum of 60 °C.

8.1 Storing the charcoal barbecue

Store the charcoal barbecue in assembled condition in the carrying bag to protect it.

Store the charcoal barbecue in a dry and dust-free place.

Remove the batteries when the charcoal barbecue is not to be used for an extended period.

9. Troubleshooting

If your charcoal barbecue does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 44).

Problem	Possible causes	Remedy
Charcoal does not light.	Fan is not powered on.	Turn the control dial (9) to the maximum position (clockwise until it stops) to power on the fan.
	Control dial adjusted to too low position.	Turn the control dial (9) to the maximum position (clockwise until it stops).
Fan cannot be powered on.	Batteries inserted incorrectly or empty.	Insert the batteries with the correct polarity (+ and -). Replace the batteries with new ones as needed.
Barbecue becomes too hot or undesired flame formation.	Control dial adjusted to too high position.	Reduce the air supply using the control dial (9). To do this, turn it counter-clockwise.
Barbecue does not become hot enough.	Control dial adjusted to too low position.	Increase the air supply using the control dial (9). To do this, turn it in a clockwise direction.
	Grease collection tray/reflector (6) dirty.	Clean the grease collection tray/reflector (6). If the radiated heat is not reflected upwards, there may not be sufficient heat to cook your food.

10. Environmental regulations and disposal information



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.



This product is recyclable, it is the responsibility of the manufacturer and must be collected separately.



Do not dispose of the appliance in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.



Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.



Remove the batteries before disposal of the device. Old batteries must not be disposed of with domestic waste. They must be handed in at a collection point for waste batteries. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.

11. Conformity



This device complies with the basic and other relevant requirements of EMC Directive 2014/30/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Warranty Information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1890 930 034

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 360255_2007



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	48
2. Contenu de l'emballage	49
3. Commandes et affichages.....	50
4. Spécifications techniques	50
5. Instructions de sécurité	51
6. Avant de commencer	60
7. Prise en main	60
7.1 Insertion des piles	61
7.2 Utilisation	61
7.3 Conseils pour obtenir de bons résultats avec la cuisson au grill.....	64
7.4 Ajouter du charbon	65
8. Entretien / nettoyage.....	66
8.1 Rangement du barbecue à charbon	66
9. Résolution des problèmes.....	67
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	68
11. Conformité.....	68
12. Informations concernant la garantie.....	69

Félicitations !

En achetant le barbecue à charbon à ventilation active AG 34 C1, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez le barbecue à charbon que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le barbecue à charbon à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Le barbecue à charbon à ventilation active AG 34 C1 peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : viande, poisson, légumes, saucisses, poulet, etc.). Il peut être installé sur ou à côté de la table de jardin.

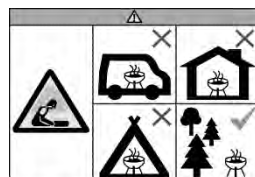
Ce barbecue à charbon n'est pas destiné à un usage commercial. Ce barbecue à charbon est destiné à un usage à l'extérieur. Veuillez toujours à ce que le barbecue à charbon repose sur une surface stable.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.



DANGER !

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



ATTENTION !

Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation !



ATTENTION !

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !



AVERTISSEMENT !

Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon conforme à la norme EN 1860-2.



ATTENTION !

Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques !

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Mauvaise utilisation prévisible

N'utilisez pas le barbecue à charbon dans des locaux fermés.

N'utilisez pas le barbecue à charbon en guise de chauffage.

**Risques de brûlure !**

Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur le barbecue à charbon. Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.

2. Contenu de l'emballage

Barbecue à charbon à ventilation active AG 34
C1



4 piles AA, 1,5 V



Sacoche de transport

Ce mode d'emploi (non représenté)

3. Commandes et affichages

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du barbecue à charbon avec des numéros. Voici la liste des pièces auxquelles correspondent les numéros :

- 1 Grille en acier inoxydable
- 2 Support de fixation de la grille en acier inoxydable
- 3 Couvercle du récipient à charbon
- 4 Récipient à charbon
- 5 Coupelle pour gel allume-feu
- 6 Plat de collecte des graisses/réfecteur
- 7 Fermoir
- 8 Boîtier
- 9 Bouton de commande avec voyant de ventilation (s'allume lorsque le ventilateur est allumé)
- 10 Compartiment des piles (sur le dessous de la cuve)

4. Spécifications techniques

Fabricant :	TARGA GmbH
Nom du modèle :	AG 34 C1
Tension de fonctionnement :	6 V \equiv (CC) (4 piles AA de 1,5 V, 2 000 mAh)
Fonctionnement :	Bouton de contrôle continu de la vitesse du ventilateur, qui se bloque dans la position « Off » (Éteint) Voyant de fonctionnement si le ventilateur est allumé
Dimensions :	Diamètre 348 mm, hauteur 238 mm Grille en acier inoxydable de 343 mm de diamètre
Poids :	environ 3,6 kg
Classe de protection IP :	IPX4
TÜV SÜD :	Sécurité testée



5. Instructions de sécurité



Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques et des barbecues à charbon. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Risque d'incendie !

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole signifie que la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réfecteur (6) peuvent être lavés au lave-vaisselle, à une température maximale de 60 °C.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui ne possèdent que peu d'expérience ou de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne peuvent nettoyer et entretenir l'appareil que s'ils sont surveillés.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil.



Risque d'étouffement !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un risque d'asphyxie.

Les piles et les pièces de petite taille présentent un risque d'étouffement. Conservez toujours les piles en lieu sûr. En cas d'ingestion accidentelle, consultez rapidement un médecin.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



DANGER !

Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur, jamais dans des lieux fermés. Faites chauffer et laissez refroidir les braises du barbecue uniquement à l'extérieur, jamais dans des lieux fermés. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone qui pourrait être fatal à court terme.



Risques de brûlure !

- *Ne placez pas d'autres éléments (ex :*

couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la grille en acier inoxydable (1). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.

- *Ne touchez pas la grille en acier inoxydable (1), le plat de collecte des graisses/réflécteur (6) ou le récipient à charbon (4) pendant le fonctionnement du barbecue. Pour déplacer l'appareil, tenez-le exclusivement par l'extérieur ou le bas de la cuve (8).*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter ou de le déplacer. Pour déplacer l'appareil, tenez-le exclusivement par l'extérieur ou le bas de la cuve (8).*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*
- *Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur*

conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).

- *Vous devez toujours porter des gants spéciaux pour barbecue lorsque vous faites cuire les aliments, ajoutez du charbon ou manipulez la grille en acier inoxydable (1). Utilisez des ustensiles spéciaux pour barbecue dotés de manches longs et résistants à la chaleur.*



Risque d'incendie !

- *Utilisez le barbecue à charbon uniquement à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des locaux fermés.*
- *N'utilisez pas le barbecue à charbon en guise de chauffage.*
- *Ne placez pas le barbecue à charbon sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*

- *Ne placez jamais le barbecue à charbon sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 100 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.*
- *N'utilisez pas le barbecue à charbon dans les atmosphères potentiellement explosives ou dans les lieux où se trouvent des matériaux inflammables. Ces lieux incluent entre autres les zones de stockage de combustible (sous le pont d'un bateau, par exemple, ou encore les conduites de carburant ou zones de stockage), les environnements dont l'air contient des produits chimiques ou des particules inflammables (ex : céréales, poussière ou poudre métallique) et tous les autres lieux dans lesquels vous devez en principe arrêter le moteur de votre véhicule.*

- *Si la graisse s'enflamme au cours de la cuisson et si des flammes apparaissent, tournez le bouton de commande (9) vers la gauche pour le mettre en position OFF et retirez la viande libérant la graisse de la grille en acier inoxydable (1). Lorsque les flammes ont disparu, vous pouvez augmenter la vitesse du ventilateur à l'aide du bouton de commande (9) et replacer la viande sur la grille. N'éteignez pas les flammes avec de l'eau.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne placez jamais d'objets sur la grille en acier inoxydable (1).*
- *Placez le barbecue à charbon sur une surface régulière, robuste, résistante au feu et protégée contre les éclaboussures d'eau.*
- *N'exposez pas le barbecue à charbon à*

des températures extrêmes.



Piles

- *Utilisez uniquement des piles de type AA, 1,5 V. Les piles rechargeables ne doivent pas être utilisées.*
- *N'essayez pas de recharger les piles.*
- *N'utilisez pas simultanément des piles de types différents ni des piles neuves avec des piles usagées.*
- *Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.*
- *Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et mises au rebut de manière appropriée.*
- *Retirez les piles de l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.*
- *Lorsque vous installez les piles, vérifiez qu'il n'y a pas d'autres objets dans le*

compartiment des piles. Ne court-circuitez pas les bornes des piles.

- *Les piles ne doivent jamais être ouvertes ni déformées, car les produits chimiques qu'elles contiennent pourraient couler et occasionner des blessures. Si le fluide de la pile entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment à l'eau fraîche immédiatement et consultez un médecin.*
- *Toute utilisation incorrecte présente un risque d'explosion et de fuite.*

6. Avant de commencer

Déballez l'appareil. Vérifiez d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes (voir « Contenu de l'emballage » à la page 49). S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 68). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

7. Prise en main

Vous pouvez placer le barbecue à charbon directement sur la table de jardin et y préparer vos aliments.



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas le barbecue à charbon sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez jamais le barbecue à charbon sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 100 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.*

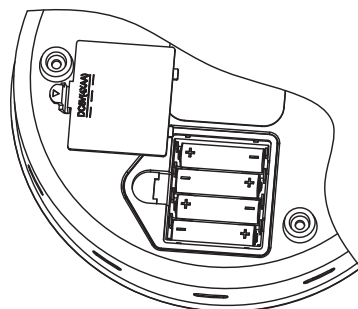
7.1 Insertion des piles



Les piles rechargeables ne sont pas compatibles avec ce barbecue à charbon. Utilisez uniquement des piles alcalines classiques.

Le compartiment des piles (10) se situe sur le dessous de la cuve (8).

1. Retournez le barbecue à charbon et placez-le avec précaution sur une surface robuste et régulière.
2. Ouvrez le compartiment des piles (10). Passez un doigt ou un ongle sous la languette du compartiment des piles et tirez doucement dessus dans le sens de la flèche (▷).
3. Insérez quatre piles AA dans le compartiment (10). Veillez à respecter la polarité indiquée.
4. Refermez le compartiment des piles (10). Assurez-vous que la languette s'engage à nouveau de sorte que le couvercle ne puisse pas s'ouvrir et que les piles ne risquent pas de tomber par accident.
5. Remettez le barbecue à charbon à l'endroit. Le barbecue à charbon est désormais prêt à être utilisé.



Si le barbecue grille moins bien ou s'il prend plus de temps pour s'allumer, vérifiez ou remplacez les piles.

7.2 Utilisation

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réfecteur (6). Cela permet d'éliminer la poussière et les résidus d'emballage. Pour en savoir plus à ce propos, veuillez consulter la section « Entretien / nettoyage » à la page 66.



Lorsque vous allumez le barbecue pour la première fois, laissez-le chauffer pendant 30 minutes, avant de l'utiliser pour cuire des aliments.



Une légère fumée peut se dégager lors du premier allumage de l'appareil ou d'une nouvelle session d'utilisation du barbecue. C'est pourquoi l'appareil doit chauffer pendant 10 à 15 minutes avant d'y faire griller des aliments pour la première fois.

1. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1).
2. Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.

3. Retirez le récipient à charbon (4) et son couvercle (3) et remplissez le récipient (4) avec environ 0,2 kg charbon jusqu'à son bord supérieur.



Pour une cuisson optimale, vous devez utiliser du charbon de bois pour barbecue et non des briquettes de charbon.

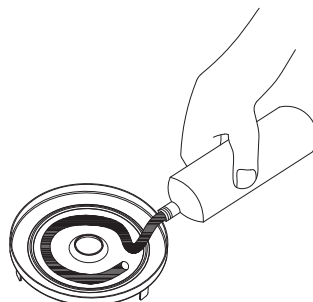


Avertissement

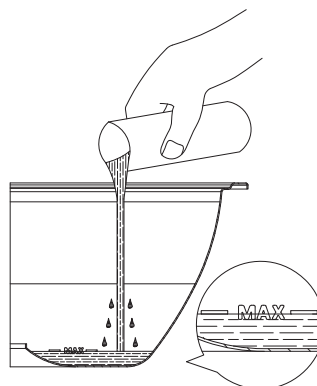
N'utilisez jamais d'autre combustible que le charbon.



4. Appliquez un anneau de 10 mm d'épaisseur de gel allume-feu autour du centre de la coupelle pour gel allume-feu (5). Le gel allume-feu doit être à l'intérieur du cercle imprimé sur la coupelle (5). Dans le cas contraire, la flamme sera étouffée. Au cas où la coupelle pour gel allume-feu (5) se trouverait déplacée, insérez-la de nouveau au centre du plat de collecte des graisses/réflecteur (6).



Si vous mettez un peu d'eau (sans dépasser le repère MAX) dans le plat de collecte des graisses/réflecteur (6), celui-ci sera non seulement plus facile à nettoyer ultérieurement, mais cela réduit également le risque que des gouttes de graisse s'enflamment.



5. Approchez une allumette du gel allume-feu jusqu'à ce qu'il prenne feu.



Risques de brûlure !

Ne touchez pas la flamme nue !



6. Tournez le bouton de commande (9) dans la position MAX (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre) afin d'allumer le ventilateur.



Vous devez allumer le ventilateur avant d'insérer le récipient à charbon (4). Dans le cas contraire, la flamme sera étouffée.



7. Remettez en place le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).

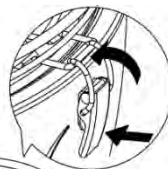


Risques de brûlure !

Portez systématiquement des gants spéciaux pour barbecue lorsque vous insérez le récipient à charbon (4). Sinon, vous pourriez vous brûler ! Veuillez utiliser des gants conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).



8. Reposez la grille en acier inoxydable (1). Tournez la grille de sorte que les deux supports (2) soient alignés avec les fermoirs (7). Verrouillez la grille en acier inoxydable (1).





- *Placez les aliments à faire griller sur la grille en acier inoxydable (1) dès que le charbon est recouvert d'une couche de cendres. Cela prend normalement 5 minutes à la vitesse maximale.*
- *Si des flammes indésirables se forment au-dessus des braises, réduisez l'arrivée d'air en utilisant le bouton de commande (9). Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.*

Vous pouvez désormais les faire griller sur votre barbecue à charbon. Avec un peu de pratique, vous réussirez à réguler la vitesse du ventilateur et donc la chaleur à l'aide du bouton de commande (9). De cette manière, vous pourrez obtenir des plats croustillants ou une cuisson plus douce.

9. Une fois la cuisson terminée, éteignez le barbecue à charbon. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF, jusqu'à ce qu'il se bloque.
10. Retirez les aliments cuits de la grille en acier inoxydable (1).



Risques de brûlure !

Une fois le ventilateur éteint, il peut encore rester des braises pendant un certain temps et la grille en acier inoxydable (1) peut être très chaude. Faites attention de ne pas vous brûler.

7.3 Conseils pour obtenir de bons résultats avec la cuisson au grill

- Après l'allumage, laissez le bouton de commande (9) en position maximum (tournez-le jusqu'en butée vers la droite) pour que le barbecue à charbon chauffe uniformément. Si des flammes apparaissent pendant la phase de chauffe du charbon, réduisez la vitesse du ventilateur en tournant le bouton de commande (9). Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- L'appareil offre une méthode saine et pauvre en graisses de faire cuire de la viande, du poisson, des saucisses, de la volaille et des légumes. Il peut être nécessaire de couper des morceaux de viande larges ou épais en morceaux plus petits ou plus fins.
- Ne piquez pas la viande afin qu'elle ne perde pas de liquide. Sinon, elle risquerait de se dessécher.
- Assaisonnez les aliments et retournez-les de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une pince à barbecue en bois. Vous pouvez également enduire le poisson avec du beurre à l'aide d'un pinceau.
- À la vitesse maximale du ventilateur, le barbecue à charbon chauffe très rapidement. Gardez un œil sur les aliments peu épais et sur les saucisses pour éviter de les faire brûler. Retournez-les régulièrement ou réduisez la vitesse du ventilateur.
- Le barbecue à charbon développe davantage de chaleur au centre. Placez le pain sur les bords pour le toaster. Mettez les morceaux de viande épais au centre pour les cuire.
- Ne faites pas griller la viande marinée ou fumée.

- Coupez les morceaux carbonisés ou brûlés et ne les mangez pas. Veillez également à ne pas renverser de bière sur la viande ou les saucisses. Les croûtes et les morceaux brûlés peuvent être cancérigènes !
- Coupez le gras au bord de la viande et, pour un meilleur résultat, utilisez uniquement de la viande maigre coupée en petits morceaux. Si la graisse s'enflamme et si des flammes apparaissent, tournez le bouton de commande (9) vers la gauche pour le mettre en position OFF et retirez la viande libérant la graisse de la grille en acier inoxydable (1). Lorsque les flammes ont disparu, vous pouvez augmenter la vitesse du ventilateur à l'aide du bouton de commande (9) et replacer la viande sur la grille. N'éteignez pas les flammes avec de l'eau.

7.4 Ajouter du charbon

Vous pouvez ajouter du charbon, si nécessaire. Mieux vaut le faire avant que le charbon ne soit épuisé dans le récipient à charbon (4). Cela permettra au nouveau charbon de s'enflammer parmi les braises existantes.



Risques de brûlure !

Portez systématiquement des gants spéciaux pour barbecue pour ajouter du charbon. Sinon, vous pourriez vous brûler. Veuillez utiliser des gants conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).



Avertissement relatif aux dommages matériels

Posez le récipient à charbon (4) et son couvercle (3) uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. Dans le cas contraire, la surface risquerait d'être endommagée par ces accessoires brûlants.

1. Éteignez le barbecue à charbon si vous souhaitez ajouter du charbon. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF, jusqu'à ce qu'il se bloque.
2. Retirez les aliments restants de la grille en acier inoxydable (1).
3. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1). Placez la grille en acier inoxydable (1) sur une surface appropriée.
4. Retirez le couvercle du récipient à charbon (3). Nous vous recommandons d'utiliser une pince à barbecue et de porter des gants spéciaux pour le barbecue. Sinon, vous pourriez vous brûler. Veuillez utiliser des gants conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).
5. Posez le couvercle du récipient à charbon (3) sur une surface appropriée.
6. Ajoutez le nouveau charbon dans le récipient à charbon (4). Veillez à ne pas surcharger le récipient à charbon (4) pour pouvoir le refermer lorsque vous avez terminé.

- Placez le couvercle (3) sur le récipient à charbon (4). Reposez la grille en acier inoxydable (1). Tournez la grille de sorte que les deux supports (2) soient alignés avec les fermoirs (7). Verrouillez la grille en acier inoxydable (1).
- Tournez le bouton de commande (9) dans la position MAX (tournez-le jusqu'en butée vers la droite) afin d'allumer le ventilateur. Patientez quelques minutes que le nouveau charbon s'enflamme et que la fumée se dissipe. Vous pouvez continuer la cuisson de vos grillades.

8. Entretien / nettoyage

Afin d'éviter de faire brûler des résidus d'aliments, nettoyez le barbecue à charbon après chaque utilisation.



Risques de brûlure !

Attendez que le barbecue à charbon ait complètement refroidi avant de le nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.



Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface (ex : éponges métalliques). Vous pourriez endommager le barbecue à charbon.

- Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1).
- Retirez le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).
- Retirez le plat de collecte des graisses/réflécteur (6).
- Nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réflécteur (6) dans l'évier avec du produit à vaisselle. Vous pouvez taper délicatement le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3) et le nettoyer avec une brosse ou un chiffon sec, selon les besoins. Nettoyez la cuve (8) avec un chiffon légèrement humide.



La grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réflécteur (6) peuvent être lavés au lave-vaisselle à une température maximale de 60 °C.

8.1 Rangement du barbecue à charbon

Afin de le protéger, rangez le barbecue à charbon entièrement assemblé dans sa sacoche de transport.

Rangez le barbecue à charbon dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

Retirez les piles du barbecue à charbon si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période.

9. Résolution des problèmes

Si votre barbecue à charbon ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 68).

Problème	Causes possibles	Solution
Impossible d'allumer le barbecue.	Le ventilateur n'est pas allumé.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre) afin d'allumer le ventilateur.
	Le bouton de commande est réglé dans une position trop basse.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre).
Impossible d'allumer le ventilateur.	Les piles ne sont pas bien insérées ou sont épuisées.	Respectez la polarité (+ et -) lors de la mise en place des piles. Si besoin, insérez des piles neuves.
Le barbecue chauffe trop ou des flammes indésirables se forment.	Le bouton de commande est réglé dans une position trop haute.	Réduisez l'arrivée d'air à l'aide du bouton de commande (9). Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Le barbecue ne chauffe pas assez.	Le bouton de commande est réglé dans une position trop basse.	Augmentez l'arrivée d'air à l'aide du bouton de commande (9). Pour ce faire, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Le plat de collecte des graisses/réflécteur (6) est sale.	Nettoyez le plat de collecte des graisses/réflécteur (6). Si la chaleur rayonnante n'est pas réfléchi vers le haut, il se peut que le barbecue ne soit pas assez chaud pour cuire vos aliments.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.



Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.



Retirez les piles avant de mettre au rebut l'appareil. Les piles/batteries usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Elles doivent être déposées dans des points de collecte spécialement habilités à cet effet. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement déchargées avant d'être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.

11. Conformité



Cet appareil est certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements de la directive CEM 2014/30/CE et de la directive RoHS 2011/65/CE. La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulee, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 360255_2007

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.

- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

**Service**

BE Téléphone : 070 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 360255_2007

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik.....	75
2. Inhoud van de verpakking	76
3. Bedieningsknoppen en schermen	77
4. Technische specificaties.....	77
5. Veiligheidsinstructies	78
6. Voordat u begint	86
7. Aan de slag	86
7.1 De batterijen plaatsen.....	87
7.2 Gebruik.....	87
7.3 Tips voor een goed grillresultaat.....	90
7.4 Houtskool bijvullen	91
8. Onderhoud/reiniging	92
8.1 De houtskoolbarbecue opbergen	92
9. Problemen oplossen	93
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	93
11. Conformiteit.....	94
12. Garantie	94

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze houtskoolbarbecue met actieve ventilatie AG 34 C1 hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de houtskoolbarbecue werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de houtskoolbarbecue alleen, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de houtskoolbarbecue aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Met de geventileerde houtskoolbarbecue met actieve ventilatie AG 34 C1 kunt u grillen (bijvoorbeeld vlees, vis, groente, worst, kip, enz.). Deze barbecue kan op of naast de tuintafel worden opgezet.

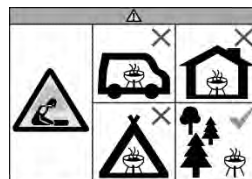
Deze houtskoolbarbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Deze houtskoolbarbecue is bedoeld voor gebruik buitenshuis. Plaats de houtskoolbarbecue altijd op een vlakke, stabiele plaats.

Het apparaat voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen in het apparaat, anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan.



GEVAAR!

Gebruik het apparaat niet in afgesloten en/of woongebieden, bijvoorbeeld gebouwen, tenten, campers, caravans, boten. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging, wat mogelijk fataal kan zijn.



WAARSCHUWING!

Deze barbecue wordt zeer heet, verplaats deze niet tijdens het gebruik!



WAARSCHUWING!

Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om de barbecue aan te steken of te herontsteken!! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan EN 1860-3!



WAARSCHUWING!

De barbecue mag alleen worden gebruikt met houtskool die voldoet aan EN 1860-2.



WAARSCHUWING!

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

Gebruik de houtskoolbarbecue niet binnen!

Voorspelbaar misbruik

Gebruik de houtskoolbarbecue niet in gesloten ruimten.

Gebruik de houtskoolbarbecue niet als verwarming.



Kans op brandwonden!

Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de houtskoolbarbecue. Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

2. Inhoud van de verpakking



Houtskoolbarbecue met actieve ventilatie
AG 34 C1



Draagtas



4 AA-batterijen, 1,5 V

Deze bedieningsinstructies (geen afbeelding)

3. Bedieningsknoppen en schermen

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de houtskoolbarbecue met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1 Roestvrijstalen rooster
- 2 Beugel voor het vastzetten van het roestvrijstalen rooster
- 3 Deksel voor de houtskoolbak
- 4 Houtskoolbak
- 5 Lade voor brandgel
- 6 Vetopvangbak/reflector
- 7 Vergrendeling
- 8 Behuizing
- 9 Regeling met ventilatorindicator (brandt als de ventilator is ingeschakeld)
- 10 Batterijvak (aan de onderzijde van de behuizing)

4. Technische specificaties

Fabrikant:	TARGA GmbH
Modelnaam:	AG 34 C1
Werkingsvoltage:	6 V \equiv (DC) (4 x 1,5 V AA-batterijen, 2000 mAh)
Gebruik:	Continue regeling voor de ventilatorsnelheid, start in de "uit"-stand Lamp gaat branden als de ventilator is ingeschakeld
Afmetingen:	Diameter 348 mm, hoogte 238 mm Diameter, roestvrij stalen rooster 343 mm
Gewicht:	circa 3,6 kg
IP-beveiligingsgraad:	IPX4
TÜV SÜD:	Geteste veiligheid



5. Veiligheidsinstructies



Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur en houtskoolbarbecues. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u ook de bedieningsinstructies erbij te doen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie

voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.



Brandgevaar!

Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool betekent dat het roestvrijstalen rooster (1) en de vetopvangbak/reflector (6) vaatwasmachinebestendig zijn tot een maximum van 60 °C.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of

door personen met onvoldoende ervaring en kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en ze eventuele risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat alleen onder toezicht uitvoeren.

Kinderen onder de leeftijd van 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat.

 **Verstikkingsgevaar!**

Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Batterijen en kleine onderdelen vormen een potentieel verstikkingsgevaar. Bewaar de batterijen altijd op een veilige plek. Als een batterij wordt ingeslikt, raadpleegt u direct een arts.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



GEVAAR!

Gebruik de barbecue alleen buiten, niet in gesloten ruimten. Laat de kolen van de barbecue alleen buiten opwarmen of afkoelen, niet in gesloten ruimten, anders loopt u het risico op koolmonoxidevergiftiging die in korte tijd fataal kan zijn.



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op het roestvrijstalen rooster (1) Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.*
- *Raak het roestvrijstalen rooster (1), de vetopvangbak/reflector (6) of de houtskoolbak (4) tijdens gebruik niet aan. Pak het apparaat alleen vast en draag het*

aan de buitenkant of de onderkant van de behuizing (8).

- *Vervoer of verplaats het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld. Pak het apparaat alleen vast en draag het aan de buitenkant of de onderkant van de behuizing (8).*
- *Reinig het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld.*
- *Draag bij het grillen altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).*
- *Draag altijd barbecuehandschoenen bij het bereiden van maaltijden, het toevoegen van houtskool of het vastpakken van het roestvrijstalen rooster (1). Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige handgrepen.*



Brandgevaar!

- *Gebruik de houtskoolbarbecue alleen buiten. Gebruik deze nooit in gesloten ruimten.*
- *Gebruik de houtskoolbarbecue niet als verwarming.*
- *Plaats de houtskoolbarbecue niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats de houtskoolbarbecue nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*
- *Bewaar een afstand van ten minste 100 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.*
- *Gebruik de houtskoolbarbecue niet in mogelijk explosieve omgevingen of op locaties met brandbare materialen. Dit geldt bijvoorbeeld voor brandstofopslaggebieden, zoals benedendeks op een boot,*

brandstofleidingen of tankgebieden, omgevingen waar de lucht chemische of ontvlambare stoffen bevat (zoals granen, stof of metaalpoeder en dergelijke) en alle gebieden waar u doorgaans wordt geïnstrueerd om de motor van uw auto af te zetten.

- *Als het vet ontbrandt tijdens de bereiding en er vlammen verschijnen, draait u de regeling (9) tegen de klok in op OFF (Uit) en haalt u het vlees waaruit het vet druipt van het roestvrijstalen rooster (1). Zodra de vlammen zijn verdwenen, kunt u de ventilatorsnelheid weer verhogen met behulp van de regeling (9) en plaatst u het voedsel terug op het rooster. Doof de vlammen niet met water.*



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Plaats geen voorwerpen op het roestvrijstalen rooster (1).*

- *Plaats de houtskoolbarbecue op een vlak, stevig en brandwerend oppervlak dat is beschermd tegen opspattend water.*
- *Stel de houtskoolbarbecue niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen.*



Batterijen

- *Gebruik alleen batterijen van het type AA, 1,5 V.*
- *Probeer de batterijen niet op te laden.*
- *Gebruik geen combinatie van verschillende soorten batterijen of nieuwe en oude batterijen.*
- *Plaats de batterijen met de juiste polariteit.*
- *Verwijder lege batterijen uit het apparaat en voer ze op de juiste wijze af.*
- *Verwijder de batterijen uit het apparaat als u het product langere tijd niet gebruikt.*
- *Zorg er bij het plaatsen van de batterijen voor dat er geen andere voorwerpen in het*

batterijcompartiment zitten. Sluit de batterijen niet kort.

- *Open of vervorm batterijen nooit, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën uit lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als de batterijvloeistof in contact komt met uw huid of ogen, spoelt u deze direct met veel water en raadpleegt u een arts.*
- *Onjuist gebruik kan leiden tot ontploffingen of lekken.*

6. Voordat u begint

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn (zie 'Inhoud van de verpakking' op pagina 76). Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 94). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

7. Aan de slag

U kunt de houtskoolbarbecue direct op de tuintafel plaatsen en daar voedsel bereiden.



Brandgevaar!

- *Plaats de houtskoolbarbecue niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats de houtskoolbarbecue nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*
- *Bewaar een afstand van ten minste 100 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.*

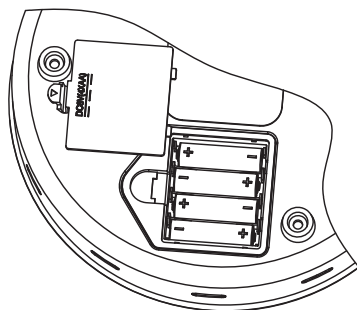
7.1 De batterijen plaatsen



Oplaadbare batterijen zijn niet geschikt voor deze houtskoolbarbecue. Gebruik alleen conventionele alkaline batterijen.

Het batterijvak (10) bevindt zich aan de onderzijde van de behuizing (8).

1. Draai de houtskoolbarbecue ondersteboven en leg deze voorzichtig op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Open het deksel van het batterijvak (10). Reik met een vinger of vingernagel vanaf de buitenrand onder de vergrendeling van het batterijvak en trek deze een stukje in de richting van de pijl (▷).
3. Plaats vier AA-batterijen in het batterijvak (10). Let altijd op de polariteit.
4. Sluit het deksel van het batterijvak (10). Zorg ervoor dat de vergrendeling weer vastklikt, zodat het deksel niet open kan gaan en de batterijen er per ongeluk uit kunnen vallen.
5. Plaats de houtskoolbarbecue weer rechtop. De houtskoolbarbecue is klaar voor gebruik.



Als de grillprestaties verslechteren of het apparaat er lang over doet om op temperatuur te komen, controleert of vervangt u de batterijen.

7.2 Gebruik

Reinig het roestvrijstalen rooster (1) en de vetopvangbak/reflector (6) voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Hiermee verwijdert u stof en eventuele verpakkingsresten. Zie 'Onderhoud/reiniging' op pagina 92 voor meer informatie.



Als u de barbecue voor de eerste keer aansteekt, laat u deze 30 minuten gloeien, voordat u er eten op gaat bereiden.



Er kan een geringe rookontwikkeling optreden wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verhit bij het starten van een nieuwe barbecuesessie. Daarom moet het apparaat eerst gedurende 10 tot 15 minuten worden verwarmd voordat u het eten gaat grillen.

1. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1).
2. Plaats het apparaat op een vlak, droog en anti-slipoppervlak.

3. Verwijder de houtskoolbak (4) en het deksel (3) en vul de houtskoolbak (4) met ongeveer 0,2 kg houtskool tot de bovenrand van de bak.



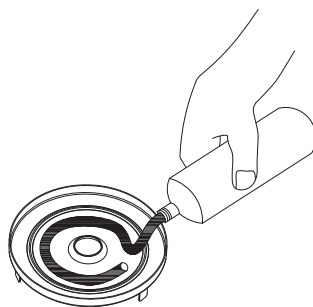
Voor een optimaal bakresultaat gebruikt u houtskool voor de barbecue en geen houtskoolbriketten.

Waarschuwing

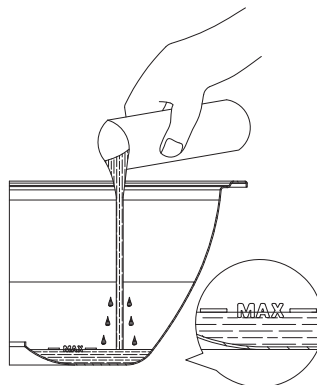
Gebruik geen andere brandstof dan houtskool.



4. Breng een 10 mm dikke ring brandgel rond het midden van de brandgellade (5) aan. De brandgel moet zich bevinden binnen de cirkel die is gestanst in de brandgellade (5). anders wordt de vlam gesmoord. Mocht de brandgellade (5) niet op deze plaats blijven zitten, dan plaatst u deze weer in het midden van de vetopvangbak/reflector (6).



Als u een beetje water (niet hoger dan de markering MAX) in de vetopvangbak/reflector (6) schenkt, vergemakkelijkt dit later niet alleen het reinigen van de vetopvangbak/reflector (6), maar kunnen druppels vet ook lastiger ontbranden.



5. Houd een brandende lucifer bij de brandgel, totdat deze brandt.



Kans op brandwonden!

Reik niet in de open vlam!



6. Draai de regeling (9) op de MAX-stand (met de klok mee totdat deze niet verder kan) om de ventilator in te schakelen.



Zet de ventilator aan voordat u de houtskoolbak (4) plaatst, anders wordt de vlam gesmoord.

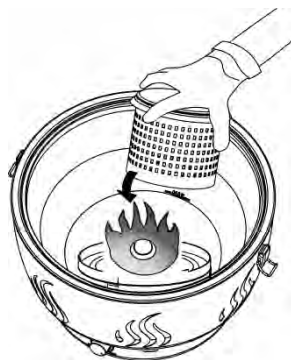


7. Plaats de houtskoolbak (4) terug met het deksel (3).



Kans op brandwonden!

Draag altijd barbecuehandschoenen bij het plaatsen van de houtskoolbak (4). Anders kunt u zich branden! Gebruik hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).



8. Plaats het roestvrijstalen rooster (1) terug. Draai het rooster zo, dat de twee beugels (2) in één lijn liggen met de vergrendelingen (7). Vergrendel het roestvrijstalen rooster (1).



- *Zodra de houtskool is bedekt met een laag as, plaatst u het te grillen eten op het roestvrijstalen rooster (1). Dit duurt normaal gesproken 5 minuten bij de maximale snelheid van de ventilator.*
- *Als tijdens het gloeien van de houtskool ongewenste vlammen verschijnen, vermindert u de luchttoevoer via de regeling (9). Draai deze hiervoor tegen de klok in.*

Vervolgens kunt u grillgerechten bereiden met uw houtskoolbarbecue. Met een beetje oefening kunt u de snelheid van de ventilator en dus de warmte met de regeling (9) goed afstellen. Op deze manier kunt u uw gerechten een krokant korstje geven of deze zachtjes bakken.

9. Zodra u klaar bent met grillen schakelt u de houtskoolbarbecue uit. Draai de regeling (9) tegen de klok in op de stand OFF (Uit), totdat u deze hoort klikken.
10. Verwijder de bereide gerechten van het roestvrijstalen rooster (1).



Kans op brandwonden!

Nadat de ventilator is uitgeschakeld, kunnen de kolen nog enige tijd blijven gloeien en blijft het roestvrijstalen rooster (1) nog heet. Wees voorzichtig en brand u niet.

7.3 Tips voor een goed grillresultaat

- Laat de regeling (9) na het voorverwarmen in de maximale stand staan (met de klok mee tot deze stopt), zodat de houtskoolbarbecue gelijkmatig kan opwarmen. Als er ongewenste vlammen verschijnen tijdens de houtskoolopwarmfase, vermindert u de ventilatorsnelheid door te draaien aan de regeling (9). Draai deze hiervoor tegen de klok in.
- Met dit apparaat kunt u vlees, vis, worst, gevogelte en groente vetarm en gezond bereiden. Het kan nodig zijn om grote of dikke stukken vlees in kleinere stukken of dunnere plakken te snijden.
- Prik niet in het vlees zodat het geen vocht verliest. Anders kan het uitdrogen.

- Kruid het voedsel en draai het af en toe. Wij raden het gebruik van een houten barbecuetang aan. U kunt vissen ook insmeren met boter.
- Op de hoogste ventilatorsnelheid warmt de houtskoolbarbecue zeer snel op. Houd dunne stukjes voedsel en worstjes in de gaten om te voorkomen dat deze verbranden. Draai ze regelmatig of zet de ventilatorsnelheid lager.
- De houtskoolbarbecue wordt het warmst in het midden. Leg brood op de randen om er toast van te maken. Leg dikke plakken vlees in het midden om ze te bereiden.
- Grill geen ingelegd of gerookt vlees.
- Snijd verkoelde of verbrande stukken voedsel eraf en eet deze niet op. Laat ook geen bier druppelen op vlees of worsten. Korsten en verbrande stukken kunnen kankerverwekkend zijn!
- Snijd het vet van de rand van het vlees en gebruik, voor de beste resultaten, alleen mager vlees dat in kleine stukjes is gesneden. Als het vet ontbrandt en er vlammen verschijnen, draait u de regeling (9) tegen de klok in op OFF (Uit) en haalt u het vlees waaruit het vet druipt van het roestvrijstalen rooster (1). Zodra de vlammen zijn verdwenen, kunt u de ventilatorsnelheid weer verhogen met behulp van de regeling (9) en plaatst u het voedsel terug op het rooster. Doof de vlammen niet met water.

7.4 Houtskool bijvullen

U kunt, indien nodig, houtskool bijvullen. Dit kunt u het beste doen voordat de houtskool in de houtskoolbak (4) is opgebruikt. Dit betekent dat de nieuwe houtskool kan gaan gloeien dankzij de bestaande sintels.



Kans op brandwonden!

Draag altijd barbecuehandschoenen bij het bijvullen van houtskool. Anders kunt u zich branden. Gebruik hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Plaats de houtskoolbak (4) en het deksel (3) alleen op warmtebestendige oppervlakken. Zo niet, dan kan het oppervlak worden beschadigd door deze hete accessoires.

1. Schakel de houtskoolbarbecue uit als u houtskool wilt bijvullen. Draai de regeling (9) tegen de klok in op de stand OFF (Uit), totdat u deze hoort klikken.
2. Verwijder eventueel resterend voedsel van het roestvrijstalen rooster (1).
3. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1). Plaats het roestvrijstalen rooster (1) op een geschikt oppervlak.
4. Verwijder het deksel (3) van de houtskoolbak (3). Dit kunt u het beste doen met een barbecuetang; draag hierbij altijd barbecuehandschoenen. Anders kunt u zich branden. Gebruik hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).
5. Plaats het deksel (3) van de houtskoolbak (3) op een geschikt oppervlak.

6. Voeg de nieuwe houtskool toe aan de houtskoolbak (4). Doe niet te veel houtskool in de houtskoolbak (4), zodat u deze weer kunt sluiten als u klaar bent.
7. Plaats het deksel (3) goed op de houtskoolbak (4). Plaats het roestvrijstalen rooster (1) terug. Draai het rooster zo, dat de twee beugels (2) in één lijn liggen met de vergrendelingen (7). Vergrendel het roestvrijstalen rooster (1).
8. Draai de regeling (9) op de MAX-stand (met de klok mee totdat deze niet verder kan) om de ventilator in te schakelen. Wacht een paar minuten tot de nieuwe houtskool gaat gloeien en om de eventuele rook te verdrijven. Ga weer door met grillen.

8. Onderhoud/reiniging

Voorkom dat etensresten verbranden en reinig de houtskoolbarbecue na elk gebruik.



Kans op brandwonden!

Wacht tot de houtskoolbarbecue volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt. Anders kunt u zich branden.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen (bijv. metaalsponsjes). Deze kunnen de houtskoolbarbecue beschadigen.

1. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1).
2. Verwijder de houtskoolbak (4) met het deksel (3)
3. Verwijder de vetopvangbak/reflector (6).
4. Reinig het roestvrijstalen rooster (1) en de vetopvangbak/reflector (6) in de gootsteen met afwasmiddel. U kunt voorzichtig tegen de houtskoolbak (4) tikken met het deksel (3) om deze te legen. Maak de bak, indien nodig, schoon met een borstel of een droge doek. Reinig de behuizing (8) met een licht vochtige doek.



Het roestvrijstalen rooster (1) en de vetopvangbak/reflector (6) zijn vaatwasmachinebestendig tot maximaal 60 °C.

8.1 De houtskoolbarbecue opbergen

Berg de houtskoolbarbecue in gemonteerde toestand op in de draagtas om deze te beschermen.

Berg de houtskoolbarbecue op een droge en stofvrije plaats op.

Verwijder de batterijen als de houtskoolbarbecue gedurende lange tijd niet wordt gebruikt.

9. Problemen oplossen

Als uw houtskoolbarbecue niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 94).

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Houtskool brandt niet.	Ventilator staat niet aan.	Draai de regeling (9) op de MAX-stand (met de klok mee totdat deze niet verder kan) om de ventilator in te schakelen.
	Regeling op een te lage stand gezet.	Draai de regeling (9) op de MAX-stand (met de klok mee totdat deze niet verder kan).
Ventilator kan niet worden aangezet.	Batterijen verkeerd om geplaatst of leeg.	Plaats de batterijen met de juiste polariteit (+ en -). Vervang de batterijen door nieuwe als dat nodig is.
Barbecue te heet of ongewenste vlamvorming.	Regeling op een te hoge stand gezet.	Verminder de luchttoevoer via de regeling (9). Draai deze hiervoor tegen de klok in.
Barbecue wordt niet warm genoeg.	Regeling op een te lage stand gezet.	Vergroot de luchttoevoer via de regeling (9). Draai deze hiervoor met de klok mee.
	Vetopvangbak/reflector (6) is vuil.	Reinig de vetopvangbak/reflector (6). Als de uitgestraalde warmte niet naar boven wordt gereflecteerd, is er mogelijk onvoldoende warmte om uw voedsel te bereiden.

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd.



Dit product is recyclebaar; dit is de verantwoordelijkheid van de fabrikant en het product moet apart worden ingezameld.



Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval of het grofvuil. Voor meer informatie over inzamelpunten en ophaaldatum neemt u contact op met de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkende instantie.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.



Verwijder de batterijen voordat u het apparaat weggooit. Oude batterijen/accu's mogen niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Deze moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor lege batterijen/accu's. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor oude batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.

11. Conformiteit



Dit apparaat voldoet aan de basis- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EG en de RoHS-richtlijn 2011/65/EG. De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Garantie

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar ons goeddunken - gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service



Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be



Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 360255_2007



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	98
2. Zawartość opakowania	99
3. Elementy regulacyjne i obsługowe	100
4. Dane techniczne.....	100
5. Wskazówki bezpieczeństwa	100
6. Czynności przygotowawcze	110
7. Rozpoczęcie użytkowania.....	110
7.1 Wkładanie baterii	111
7.2 Użytkowanie.....	111
7.3 Jak uzyskać dobre wyniki grillowania	114
7.4 Uzupelnianie węgla drzewnego.....	115
8. Konserwacja/czyszczenie	116
8.1 Przechowywanie grilla węglowego.....	116
9. Rozwiązywanie problemów	117
10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	118
11. Zgodność z dyrektywami.....	118
12. Informacje o gwarancji.....	119

Gratulacje!

Zakupiony grill węglowy z aktywną wentylacją AG 34 C1, zwany dalej „grill węglowy” lub „urządzenie”, to produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o zapoznanie się z jego działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i używanie urządzenia wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wentylowany grill węglowy z aktywną wentylacją, AG 34 C1, może być używany do grillowania (np. mięsa, ryb, warzyw, kiełbasy, kurczaka itp.). Można go ustawić obok stołu ogrodowego.

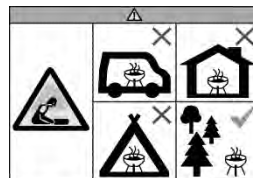
Niniejszy grill węglowy nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Niniejszy grill węglowy jest przeznaczony do użytku na zewnątrz. Grill węglowy musi zawsze stać na stabilnej powierzchni.

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. Wszelkie modyfikacje urządzenia, inne niż zalecone przez producenta, mogą spowodować, że wymagania tych norm i dyrektyw nie będą już spełnione.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Nie używać urządzenia w zamkniętych przestrzeniach ani w pomieszczeniach mieszkalnych, np. w budynkach, namiotach, kamperach, przyczepach kempingowych, na łodziach. Mogłoby to spowodować zatrucie tlenkiem węgla, co potencjalnie może mieć skutki śmiertelne.



OSTRZEŻENIE!

Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę, nie należy go przemieszczać podczas użytkowania!



OSTRZEŻENIE!

Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!



OSTRZEŻENIE!

Do palenia w grillu można używać wyłącznie węgla drzewnego spełniającego wymagania normy EN 1860-2.



OSTRZEŻENIE!

Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości!

Nie używać w pomieszczeniach!

Dające się przewidzieć niewłaściwe użycie

Nie używać grilla węglowego w pomieszczeniach zamkniętych.

Nie używać grilla węglowego jako grzejnika.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Nie umieszczać innych przedmiotów (np. sztuców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków) na grillu węglowym. Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

2. Zawartość opakowania

Grill węglowy z aktywną wentylacją
AG 34 C1



Torba do przenoszenia



4 baterie AA 1,5 V


Niniejsza instrukcja obsługi (nie pokazano)

3. Elementy regulacyjne i obsługowe

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano grill węglowy z częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Ruszt ze stali nierdzewnej | 6 | Taca ociekowa na tłuszcz/odbyśnik promieniowania ciepłego |
| 2 | Wspornik do mocowania rusztu ze stali nierdzewnej | 7 | Zaczep |
| 3 | Pokrywa pojemnika na węgiel drzewny | 8 | Obudowa |
| 4 | Pojemnik na węgiel drzewny | 9 | Pokrętko regulacyjne z kontrolką wentylatora (świeci się w trakcie pracy wentylatora) |
| 5 | Taca na podpałkę żelową | 10 | Zasobnik baterii (na spodzie obudowy) |

4. Dane techniczne

Producent:	TARGA GmbH
Nazwa modelu:	AG 34 C1
Napięcie robocze:	6 V  (DC) (4 x baterie 1,5 V AA, 2000 mAh)
Obsługa:	Pokrętko płynnej regulacji prędkości obrotowej wentylatora, z zatraskiem w pozycji „Off” Lampka kontrolna sygnalizująca włączenie wentylatora
Wymiary:	Średnica 348 mm, wysokość 238 mm Średnica rusztu ze stali nierdzewnej 343 mm
Masa:	ok. 3,6 kg
Stopień ochrony IP:	IPX4
TÜV SÜD:	Sprawdzone pod względem bezpieczeństwa



5. Wskazówki bezpieczeństwa



Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać odpowiednie instrukcje

zawarte w niniejszym podręczniku i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektrycznych i grillów węglowych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do przyszłego wykorzystania. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia należy również przekazać instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji obsługi zostały użyte przedstawione poniżej ostrzeżenia.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu oraz bezpieczeństwa użytkownika.

Ostrzega on przed niebezpieczeństwami, których zlekceważenie może stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia lub spowodować szkody materialne.



Niebezpieczeństwo pożaru!

Ten symbol ostrzega przed możliwością powstania pożaru w przypadku zlekceważenia tego ostrzeżenia.



Ten symbol oznacza, że ruszt ze stali nierdzewnej (1) i taca ociekowa na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania cieplnego (6) nadają się do mycia w zmywarce w temperaturze maks. 60°C.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje, związane z omawianym tematem.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych,

sensorycznych lub intelektualnych, bądź przez osoby z ograniczonym doświadczeniem lub wiedzą, pod warunkiem że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać jego konserwację wyłącznie pod nadzorem.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.



Ryzyko uduszenia!

Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi torebkami. Występuje ryzyko uduszenia.

Baterie i drobne części stwarzają potencjalne zagrożenie udławieniem się na skutek połknięcia. Baterie należy przechowywać w bezpiecznym

miejscu. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Grill należy używać wyłącznie na zewnątrz, a nie w pomieszczeniach zamkniętych. Węgiel grillowy można rozpalać lub wygaszać wyłącznie na zewnątrz, a nie w pomieszczeniach zamkniętych. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla, które w krótkim czasie może spowodować zgon.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

- *Nie umieszczaj innych przedmiotów (np. sztućców, przyborów kuchennych, pokrywek garnków) na ruszcie ze stali*

nierdzewnej (1). Mogą one osiągnąć bardzo wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

- *Nie dotykać rusztu ze stali nierdzewnej (1), tacy ociekowej na tłuszcz/odbłyśnika promieniowania cieplnego (6) ani pojemnika na węgiel drzewny (4) podczas użytkowania urządzenia. Urządzenie należy chwycić i przetransportować, trzymając je za zewnętrzną powierzchnię lub spód obudowy (8).*
- *Urządzenie należy transportować lub przetransportować dopiero po jego całkowitym ostygnięciu. Urządzenie należy chwycić i przetransportować, trzymając je za zewnętrzną powierzchnię lub spód obudowy (8).*
- *Urządzenie należy czyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.*
- *Podczas grillowania należy zawsze nosić rękawice chroniące przed wysokimi*

temperaturami zgodne z przepisami w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II dla ochrony przed wysoką temperaturą, DIN-EN 407).

- *Rękawice do grilla należy nosić podczas przygotowywania potraw, dodawania węgla drzewnego lub przemieszczania rusztu ze stali nierdzewnej (1). Używać sztućców do grillowania z długimi, termoodpornymi uchwytami.*



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Grilla węglowego należy używać wyłącznie na zewnątrz. W żadnym wypadku nie wolno go używać w pomieszczeniach zamkniętych.*
- *Nie używać grilla węglowego jako grzejnika.*
- *Nie ustawiać grilla węglowego na powierzchniach tekstylnych, takich jak obrus.*
- *W żadnym wypadku nie wolno umieszczać*

grilla węglowego pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub firanki.

- *Wokół urządzenia należy pozostawić co najmniej 100-centymetrowy odstęp od łatwopalnych i palnych materiałów.*
- *Nie używać grilla węglowego w miejscach zagrożonych wybuchem ani w miejscach z łatwopalnymi materiałami. Są to m.in. miejsca, w których przechowuje się paliwo, na przykład przestrzeń pod pokładem łodzi, w pobliżu przewodów lub zbiorników paliwa, a także obszary, w których powietrze zawiera palne substancje (takie jak pył zbożowy lub metalowy) oraz wszystkie inne obszary, w których zwykle należy wyłączyć silnik samochodu.*
- *Jeżeli podczas grillowania zapali się tłuszcz i pojawi się płomień, należy przestawić pokrętko (9) w lewo w położenie „OFF” i*

zdejść mięso, z którego kapie tłuszcz, z rusztu ze stali nierdzewnej (1). Gdy płomień znikną, można ponownie zwiększyć prędkość obrotową wentylatora pokrętką (9) i z powrotem umieścić mięso na ruszcie. Nie gasić płomieni wodą.



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

- *Nie wolno kłaść żadnych przedmiotów na ruszcie ze stali nierdzewnej (1).*
- *Grill węglowy należy ustawiać na równej, solidnej i ognioodpornej powierzchni, zabezpieczonej przed rozpryskami wody.*
- *Nie narażać grilla węglowego na działanie ekstremalnie wysokich lub niskich temperatur.*



Baterie

- *Używać wyłącznie baterii typu AA o napięciu 1,5 V. Nie można używać akumulatorów.*

-
- *Nie wolno podejmować prób ładowania baterii.*
 - *Nie można używać jednocześnie różnych typów baterii, a także nowych i starych baterii.*
 - *Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości.*
 - *Wyczerpane baterie należy wyjąć z urządzenia i zutylizować w odpowiedni sposób.*
 - *Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy okres, należy wyjąć z niego baterie.*
 - *Podczas instalowania baterii należy się upewnić, że w komorze baterii nie znajdują się żadne inne przedmioty. Nie wolno zwierać styków baterii.*
 - *Baterii nie wolno w żadnym wypadku otwierać ani deformować, gdyż mogłoby to spowodować wyciek substancji*

chemicznych groźących obrażeniami ciała. W przypadku kontaktu elektrolitu baterii ze skórą lub oczami należy bezzwłocznie przepłukać skórę lub oczy dużą ilością wody i skorzystać z pomocy medycznej.

- *Niewłaściwe użytkowanie może spowodować wybuch lub wyciek.*

6. Czynności przygotowawcze

Rozpakować urządzenie. Najpierw sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. (patrz „Zawartość opakowania” na stronie 99). W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o telefoniczny kontakt z naszą gorącą linią (patrz „Informacje o gwarancji” na stronie 119). Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

7. Rozpoczęcie użytkowania

Grill węglowy można ustawić bezpośrednio na stole ogrodowym i tam przygotowywać potrawę.



Niebezpieczeństwo pożaru!

- *Nie ustawiać grilla węglowego na powierzchniach tekstylnych, takich jak obrus.*
- *W żadnym wypadku nie wolno umieszczać grilla węglowego pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub firanki.*
- *Wokół urządzenia należy pozostawić co najmniej 100-centymetrowy odstęp od łatwopalnych i palnych materiałów.*

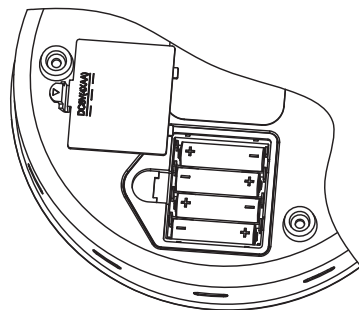
7.1 Wkładanie baterii



Akumulatory nie nadają się do tego grilla węglowego. Stosować tylko jednorazowe baterie alkaliczne.

Zasobnik baterii (10) znajduje się na spodzie obudowy (8).

1. Obrócić grill węglowy dnem do góry i ostrożnie umieścić na solidnej i równej powierzchni.
2. Otworzyć pokrywę zasobnika baterii (10). Palcem lub paznokciem sięgnąć z zewnętrznej krawędzi pod zatrzask zasobnika baterii i odciągnąć go nieco w kierunku wskazanym strzałką (▷).
3. Włożyć cztery baterie AA do zasobnika baterii (10). Zawsze należy zwracać uwagę na położenie biegunów baterii.
4. Zamknąć pokrywkę zasobnika baterii (10). Upewnić się, że zatrzask został prawidłowo zamknięty, aby pokrywka nie otworzyła się i aby baterie nie wypadły przypadkowo.
5. Ponownie ustawić grill węglowy we właściwej pozycji. Grill węglowy jest gotowy do użytku.



Jeżeli węgiel słabo się pali lub rozpalenie węgla trwa zbyt długo, sprawdź lub wymień baterie.

7.2 Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem oczyścić ruszt ze stali nierdzewnej (1) i tacę ociekową na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6). Umożliwi to usunięcie pyłu i zanieczyszczeń pochodzących z pozostałości materiałów opakowaniowych. Więcej informacji można znaleźć w części „Konserwacja/czyszczenie” na stronie 116.



W przypadku pierwszego rozpalenia grilla węglowego należy pozwolić mu zarzyć się przez 30 minut przed użyciem w celu przygotowania potrawy.



Podczas pierwszego rozgrzewania urządzenia może wystąpić niewielkie dymienie. Z tego powodu urządzenie należy rozgrzewać przez 10 do 15 minut przed przystąpieniem do pierwszego grillowania.

1. Poluzować oba zaczepy (7) i zdjąć ruszt ze stali nierdzewnej (1).
2. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, przeciwpoślizgowej i suchej powierzchni.

3. Zdjąć pojemnik na węgiel drzewny (4) oraz jego pokrywę (3) i napełnić pojemnik (4) węglem drzewnym w ilości ok. 0,2 kg, aż do górnej krawędzi pojemnika.



W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się używanie węgla drzewnego, a nie brykietów węgla drzewnego.



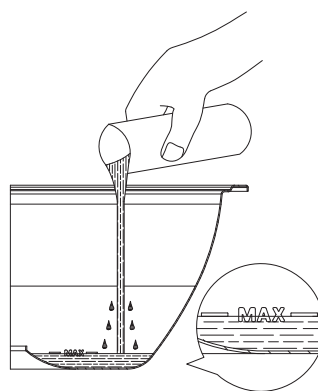
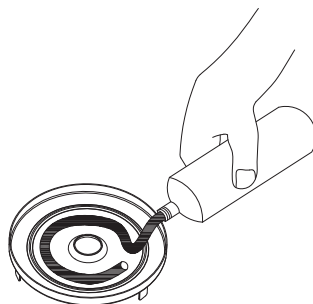
Ostrzeżenie

Nie używać żadnego innego paliwa niż węgiel drzewny.

4. Nałożyć pierścień podpatki żelowej o grubości 10 mm wokół środka tacy na podpatkę żelową (5). Podpatka żelowa powinna znajdować się w obrębie okręgu wytłoczonego na powierzchni tacy na podpatkę żelową (5). W przeciwnym razie ogień zostanie zduszony. Jeśli taca na podpatkę żelową (5) wysunie się ze swojego położenia, należy ją ponownie umieścić pośrodku tacy ociekowej na tłuszcz/odbłyśnika promieniowania ciepłego (6).



Jeżeli wlejesz nieco wody (nie więcej, niż do oznaczenia MAX) do tacy ociekowej na tłuszcz/odbłyśnika promieniowania ciepłego (6), nie tylko ułatwi to późniejsze czyszczenie tacy ociekowej na tłuszcz/odbłyśnika promieniowania ciepłego (6), ale też utrudni zapalenie się ściekających tam kropli tłuszczu.



5. Przyłożyć płonącą zapałkę do podpatki żelowej i przytrzymać, aż podpatka zapłonie.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie wkładać ręki do otwartego płomienia!



6. Obrócić pokrętkę regulacyjną (9) do położenia MAX (do oporu w prawo) w celu włączenia wentylatora.



Wentylator należy włączyć przed włożeniem pojemnika na węgiel drzewny (4). W przeciwnym razie ogień zostanie zgaszony.

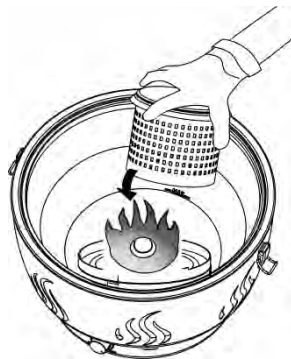


7. Ponownie włożyć pojemnik na węgiel drzewny (4) wraz z pokrywką (3).



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Używać rękawic chroniących przed wysokimi temperaturami zgodnych z przepisami w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II dla ochrony przed wysoką temperaturą, DIN-EN 407). W przeciwnym razie można się poparzyć!



8. Ponownie umieścić we właściwym położeniu ruszt ze stali nierdzewnej (1). Obrócić ruszt w taki sposób, aby dwa wsporniki (2) pokryły się z zaczepami (7). Zablokować ruszt ze stali nierdzewnej (1).



- *Umieścić grillowaną potrawę na ruszcie ze stali nierdzewnej (1), gdy tylko węgiel drzewny pokryje się warstwą popiołu. Zwykle trwa to ok. 5 minut przy maksymalnych obrotach wentylatora.*
- *Jeśli w trakcie żarzenia się węgla drzewnego pojawią się niepożądane płomienie, należy zmniejszyć dopływ powietrza za pomocą pokrętki regulacyjnej (9). W tym celu należy je obrócić w lewo.*

Można teraz przygotowywać grillowane potrawy przy użyciu posiadanego grilla węglowego. Przy odrobinie wprawy można przy użyciu pokrętki (9) odpowiednio regulować prędkość wentylatora, a tym samym stopień grzania. W ten sposób grillowane potrawy mogą być bardziej chrupiące lub miękkie.

9. Po zakończeniu grillowania grill węglowy należy wyłączyć. Obrócić pokrętkę regulacyjną (9) w lewo do położenia OFF, aż do zatrzaśnięcia.
10. Zdjąć przygotowane potrawy z rusztu ze stali nierdzewnej (1).



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Po wyłączeniu wentylatora węgiel może się jeszcze żarzyć przez pewien czas i ruszt ze stali nierdzewnej (1) może być bardzo gorący. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć.

7.3 Jak uzyskać dobre wyniki grillowania

- Po rozpaleniu podpałki ustaw pokrętkę (9) w pozycji maksymalnej prędkości obrotowej wentylatora (do oporu w prawo), by węgiel drzewny rozpałił się równomiernie. Jeżeli podczas rozgrzewania grilla pojawią się niepożądane płomienie, zmniejsz prędkość obrotową wentylatora pokrętką (9). W tym celu obróć pokrętkę w lewo.
- Urządzenie umożliwia zdrowe grillowanie potraw o niskiej zawartości tłuszczu, jak mięso, ryby, kiełbasy, drób i warzywa. Może być konieczne pokrojenie większych kawałków mięsa na mniejsze kawałki lub cieńsze plastry.

- Nie nakłuwaj mięsa, by nie straciło soków. W przeciwnym razie może być suche.
- Zapiekuj mięso, obracając je od czasu do czasu. Zalecamy używanie drewnianych szczypiec do grilla. Ryby można posmarować płynnym masłem.
- Przy maksymalnej prędkości obrotowej wentylatora grill węglowy rozgrzewa się bardzo szybko. Obserwuj cienkie porcje potraw i kielbasy, by się nie spaliły. Odwracaj je na czas lub zmniejsz prędkość obrotową wentylatora.
- Grill węglowy najbardziej rozgrzewa się pośrodku. Aby zrobić grzanki z pieczywa, układaj je na obrzeżach. Grubsze kawałki mięsa układaj pośrodku.
- Nie grilluj marynowanego ani wędzonego mięsa.
- Wytnij wszystkie zwęglone lub przypalone kawałki potraw i nie jedz ich. Nie polewaj mięsa ani kielbas piwem. Przypalone i spalone kawałki potraw mogą być rakotwórcze!
- Odetnij tłuszcz z mięsa i dla najlepszych wyników potnij mięso na małe kawałki. Jeżeli zapali się tłuszcz i pojawi się płomień, należy przestawić pokrętko (9) w lewo w położenie „OFF” i zdjąć mięso, z którego kapie tłuszcz, z rusztu ze stali nierdzewnej (1). Gdy płomień znikną, można ponownie zwiększyć prędkość obrotową wentylatora pokrętkiem (9) i z powrotem umieścić mięso na ruszcie. Nie gasić płomieni wodą.

7.4 Uzupelnianie węgla drzewnego

W razie potrzeby można uzupełnić ilość węgla drzewnego. Najlepiej zrobić to, gdy węgiel drzewny w pojemniku na węgiel drzewny (4) nie wypalił się jeszcze całkowicie. W ten sposób nowy węgiel drzewny rozpali się od żaru w grillu.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Używać rękawic chroniących przed wysokimi temperaturami zgodnych z przepisami w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II dla ochrony przed wysoką temperaturą, DIN-EN 407). W przeciwnym razie można się poparzyć.



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

Pojemnik na węgiel drzewny (4) i jego pokrywą (3) odstawiaj tylko na powierzchnie odporne na temperaturę. W przeciwnym razie gorące elementy mogą uszkodzić powierzchnię.

1. Jeżeli chcesz uzupełnić zapas węgla drzewnego, wyłącz wentylator. Obróć pokrętko regulacyjne (9) w lewo do położenia OFF, aż do zatrzaśnięcia.
2. Zdejmij pozostałe potrawy z rusztu ze stali nierdzewnej (1).
3. Poluzuj oba zaczepy (7) i zdejmij ruszt ze stali nierdzewnej (1). Umieść ruszt ze stali nierdzewnej (1) na odpowiedniej powierzchni.
4. Zdejmij pokrywą pojemnika na węgiel drzewny (3). Najlepiej zrobić to szczypcami do grilla; zawsze noś też rękawice do grilla. Używaj rękawic chroniących przed wysokimi temperaturami

zgodnych z przepisami w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II dla ochrony przed wysoką temperaturą, DIN-EN 407). W przeciwnym razie możesz się poparzyć.

5. Umieść pokrywę pojemnika na węgiel drzewny (3) na odpowiedniej powierzchni.
6. Dodaj węgla drzewnego do pojemnika na węgiel drzewny (4). Robiąc to, uważaj, by nie przepętnić pojemnika na węgiel drzewny (4) tak, by po zakończeniu móc ponownie zamknąć pojemnik.
7. Umieść pokrywę (3) na pojemniku na węgiel drzewny (4). Ponownie umieścić we właściwym położeniu ruszt ze stali nierdzewnej (1). Obrócić ruszt w taki sposób, aby dwa wsporniki (2) pokryły się z zaczepami (7). Zablokować ruszt ze stali nierdzewnej (1).
8. Obrócić pokrętkę regulacyjną (9) do położenia MAX (do oporu w prawo) w celu włączenia wentylatora. Odczekaj kilka minut, aż nowy węgiel się rozpali, a dym zniknie. Możesz kontynuować grillowanie.

8. Konserwacja/czyszczenie

Aby uniknąć palenia się resztek jedzenia, grill węglowy należy czyścić po każdym użyciu.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż grill węglowy całkowicie ostygnie. W przeciwnym razie można się poparzyć.



Ostrzeżenie o szkodach materialnych

Nie należy używać ściernych ani żrących detergentów bądź narzędzi, które mogą porysować powierzchnię (np. metalowych zmywaków). Może to doprowadzić do uszkodzenia grilla węglowego.

1. Poluzuj oba zaczepy (7) i zdejmij ruszt ze stali nierdzewnej (1).
2. Zdjąć pojemnik na węgiel drzewny (4) wraz z pokrywą (3).
3. Wyjąć tacę ociekową na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6).
4. Umyć ruszt ze stali nierdzewnej (1) i tacę ociekową na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6) w zlewie przy użyciu detergentu. Pojemnik na węgiel drzewny (4) wraz z pokrywą (3) można delikatnie ostukać i oczyścić w razie potrzeby szczotką lub suchą ściereczką. Obudowę (8) należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.



Ruszt ze stali nierdzewnej (1) i tacę ociekową na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6) można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C.

8.1 Przechowywanie grilla węglowego

Grill węglowy należy przechowywać w stanie zmontowanym, w torbie do przenoszenia w celu ochrony przed uszkodzeniem.

Grill węglowy należy przechowywać w suchym i wolnym od kurzu miejscu.

Jeśli grill węglowy nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyjąć z niego baterie.

9. Rozwiązywanie problemów

Jeśli grill węglowy nie działa prawidłowo, należy postąpić zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami w celu rozwiązania problemu. Jeśli pomimo zastosowania się do wszystkich zamieszczonych poniżej wskazówek problem nie zostanie usunięty, należy skontaktować się z naszą gorącą linią (patrz „Informacje o gwarancji” na stronie 119).

Problem	Możliwe przyczyny	Środek zaradczy
Węgiel drzewny nie daje się rozpaścić.	Nie został włączony wentylator.	Obrócić pokrętko regulacyjne (9) do maksymalnego położenia (do oporu w prawo) w celu włączenia wentylatora.
	Pokrętko regulacyjne ustawione w zbyt niskim położeniu.	Obrócić pokrętko regulacyjne (9) do maksymalnego położenia (do oporu w prawo).
Nie można włączyć wentylatora.	Niewłaściwie włożone lub rozładowane baterie.	Włożyć baterie, pamiętając o prawidłowym dopasowaniu biegunów (+ i -). W razie potrzeby wymienić baterie na nowe.
Grill nadmiernie się rozgrzewa lub pojawiają się niepożądane płomienie.	Pokrętko regulacyjne ustawione w zbyt wysokim położeniu.	Zmniejszyć dopływ powietrza za pomocą pokrętła regulacyjnego (9). W tym celu obróć pokrętko w lewo.
Grill nie rozgrzewa się dostatecznie.	Pokrętko regulacyjne ustawione w zbyt niskim położeniu.	Zwiększyć dopływ powietrza za pomocą pokrętła regulacyjnego (9). W tym celu należy je obrócić w prawo.
	Taca ociekowa na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6) zabrudzona.	Oczyścić tacę ociekową na tłuszcz/odbłyśnik promieniowania ciepłego (6). Jeżeli odbijane ciepło nie jest kierowane do góry, temperatura może być za niska, by móc przyrządzić potrawy.

10. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że urządzenie podlega postanowieniom europejskiej dyrektywy 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazywać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji.



Ten produkt nadaje się do recyklingu. Leży to w gestii producenta, zaś zbiórka odpadów użytego produktu musi być przeprowadzana w sposób selektywny.



Nie należy wyrzucać urządzenia wraz z odpadkami z gospodarstwa domowego ani na składowiska odpadów komunalnych. Informacje na temat punktów zbiórki i dat odbioru odpadów można uzyskać od lokalnych władz lub w przedsiębiorstwie usług komunalnych.



Wszelkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie i plastik z opakowań należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.



Przed pozbyciem się urządzenia należy wyjąć z niego baterie. Starych baterii nie wolno wyrzucać razem z odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki zużytych baterii. Baterie należy pozostawiać w odpowiednich punktach zbiórki zużytych baterii w stanie całkowicie rozładowanym. W przypadku pozbywania się baterii, które nie są całkowicie rozładowane, należy je zabezpieczyć przed zwarcieniem.

11. Zgodność z dyrektywami



Niniejsze urządzenie spełnia podstawowe i inne odnośne wymagania dyrektywy 2014/30/EU dotyczącej zgodności elektromagnetycznej oraz dyrektywy RoHS 2011/65/EU. Kompletna deklaracja zgodności EU jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Informacje o gwarancji

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części tamiowych, jak np. wtyczniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.

- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 360255_2007



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	122
2. Obsah balení	123
3. Ovládací prvky a vyobrazení	124
4. Technické údaje	124
5. Bezpečnostní pokyny	125
6. Než začnete.....	132
7. Začínáme.....	133
7.1 Vkládání baterií	133
7.2 Využití.....	133
7.3 Tipy pro dobré výsledky při grilování	136
7.4 Doplnění dřevěného uhlí.....	137
8. Údržba/čištění	138
8.1 Skladování grilu.....	138
9. Problémy a způsob jejich odstranění	139
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	139
11. Soulad	140
12. Informace o záruce	140

Blahopřejeme!

Zakoupením grilu na dřevěné uhlí s aktivní ventilací AG 34 C1 jste si vybrali jakostní výrobek.

Před jeho prvním použitím se seznamte s principem, na němž gril na dřevěné uhlí funguje, a pozorně si přečtete tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a gril používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud gril předáte někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat i všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Gril na dřevěné uhlí s aktivní ventilací AG 34 C1 lze používat ke grilování (např. masa, ryb, zeleniny, klobás, kuřat apod.). Lze ho umístit na zahradní stůl nebo vedle něho.

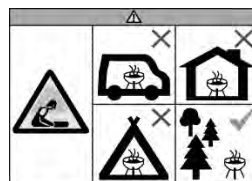
Tento gril není určen ke komerčním účelům. Tento gril je určen k použití v exteriérech. Vždy se ujistěte, že je gril umístěn na stabilní ploše.

Spotřebič splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. Provedení změn, které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že spotřebič již těmito standardům nebude vyhovovat.



POZOR!

Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.



VÝSTRAHA!

Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.



VÝSTRAHA!

K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!



VAROVÁNÍ!

Gril se musí používat výhradně s dřevěným uhlím, které vyhovuje normě EN 1860-2.



VÝSTRAHA!

Děti a domácí zvířata držet z dosahu.

Nepoužívat v uzavřených prostorách!

Předvídatelné nesprávné použití

Nepoužívat v uzavřených prostorech.

Gril nepoužívejte jako topidlo.

**Nebezpečí popálení!**

Na gril nepokládejte jiné předměty (např. příbory, náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.

2. Obsah balení

Gril na dřevěné uhlí s aktivní ventilací
AG 34 C1



Obal k přenášení



4 baterie 1,5 V typu AA

Tento uživatelský návod (není vyobrazen)

3. Ovládací prvky a vyobrazení

Tento uživatelský návod má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obalu je znázorněn gril s jednotlivými očíslovanými prvky. Významy číslic jsou následující:

- 1 Nerezový rošt
- 2 Držák k zajištění nerezového roštu
- 3 Víko zásobníku na dřevěné uhlí
- 4 Zásobník na dřevěné uhlí
- 5 Zásobník na hořlavou pastu
- 6 Táca/miska na shromažďování tuku
- 7 Spona
- 8 Plášť
- 9 Ovládací prvek s indikátorem ventilátoru (při zapnutí ventilátoru se rozsvítí)
- 10 Příhrádka na baterie (na spodní straně krytu)

4. Technické údaje

Výrobce:	TARGA GmbH
Název modelu:	AG 34 C1
Provozní napětí:	Stejnoseměrné napětí 6 V \equiv (DC) (4 x baterie 1,5 V typu AA, 2000 mAh)
Ovládání:	Ovladač rychlosti ventilátoru, vypíná se v poloze „Off“ Indikátor, pokud je ventilátor zapnutý
Rozměry:	Průměr 348 mm, výška: 238 mm Průměr, nerezový rošt 343 mm
Hmotnost:	přibližně 3,6 kg
Stupeň IP ochrany:	IPX4
Úřad technické kontroly TÜV SÜD:	Test bezpečnosti



5. Bezpečnostní pokyny



Před prvním použitím tohoto zařízení si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení a grilů na dřevěné uhlí zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud spotřebič prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis symbolů

V této uživatelské příručce jsou varování použita následujícím způsobem.



Nebezpečí popálení!

Tento symbol varuje před horkým povrchem.



VAROVÁNÍ!

Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání výrobku a bezpečnost uživatele. Varuje před riziky, které by při

zanedbání mohly způsobit ohrožení života, poranění končetin, jiná zranění nebo materiální škody.



Hrozí nebezpečí požáru!

Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Tento symbol znamená, že nerezový rošt (1) a táč/misku na shromažďování tuku (6) lze mýt v myčce na nádobí s maximální teplotou 60 °C.



Tento symbol označuje další informaci na dané téma.

Děti a osoby s postižením

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Nedovolte dětem, aby si se

spotřebičem hrály. Děti smí provádět čištění a údržbu zařízení pouze pod dozorem.

Děti mladší 8 let se v blízkosti zařízení nesmí pohybovat.

Pozor, nebezpečí udušení!

Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

Baterie a malé součásti představují riziko udušení. Baterie uchovávejte na bezpečném místě. V případě spolknutí baterie okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

POZOR!

Gril používejte pouze ve venkovním prostředí, nikdy ne v uzavřeném prostoru. Dřevěné uhlí do grilu rozehřívejte nebo

nechávejte vychladnout pouze ve venkovním prostředí, nikdy ne v uzavřeném prostoru. Jinak hrozí během krátké chvíle otrava oxidem uhelnatým, který představující smrtelné nebezpečí.



Nebezpečí popálení!

- *Na nerezový rošt (1) nepokládejte jiné předměty (např. příbory, náčiní, poklice apod.). Mohou se rozpálit a způsobit popáleniny.*
- *Během obsluhy se nedotýkejte nerezového roštu (1), tácu/misky na shromažďování tuku (6) ani zásobníku na dřevěné uhlí (4). Gril přidržujte a přenášejte pouze za boky nebo spodek krytu (8).*
- *Gril přepravujte nebo přenášejte pouze po úplném vychladnutí. Gril přidržujte a přenášejte pouze za boky nebo spodek krytu (8).*

- *Gril čistěte pouze po úplném vychladnutí.*
- *V souladu s vyhláškou PPE (kategorie II pro tepelnou ochranu DIN-EN 407) noste během grilování vždy ochranné tepelně odolné rukavice.*
- *Při přípravě pokrmů, doplňování dřevěného uhlí nebo manipulaci s nerezovým roštem (1) byste měli vždy nosit ochranné rukavice. Používejte grilovací přístroje s dlouhými, tepelně odolnými rukojeťmi.*



Hrozí nebezpečí požáru!

- *Gril používejte pouze venku. Vůbec ho nepoužívejte v uzavřených prostorech.*
- *Gril nepoužívejte jako topidlo.*
- *Gril nepokládejte na povrch pokrytý textílem, jako je například ubrus.*
- *Gril nikdy nepokládejte na hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo vedle nich.*

- *Mezi spotřebičem a hořlavými materiály ponechte vzdálenost nejméně 100 cm.*
- *Gril nepoužívejte v potencionálně výbušném prostředí nebo v místech s hořlavými materiály. Patří mezi ně prostory sloužící ke skladování paliva, například podpalubí lodi, čerpací stanice nebo okolí palivových nádrží a také prostory, v nichž vzduch obsahuje chemické látky nebo částice (např. obiloviny, prach nebo kovový prach apod.), a všechna místa, v nichž je obvykle nařízeno vypnutí motoru vozidla.*
- *Pokud při přípravě dojde ke vznícení tuku a objeví se plameny, ovladačem (9) otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy „OFF“ a maso, z něhož tuk odkapává, odložte na nerezový rošt (1). Jakmile plameny zmizí, lze rychlost ventilátoru znovu zvýšit ovladačem (9) a pokrm umístit zpět na rošt. Plameny nehaste vodou.*



Varování týkající se poškození majetku

- *Na nerezový rošt (1) nikdy nepokládejte žádné předměty.*
- *Gril pokládejte na rovný, pevný a žáruvzdorný povrch chráněný proti rozstříkované vodě.*
- *Gril nevystavujte extrémně nízkým nebo vysokým teplotám.*



Baterie

- *Použijte pouze baterie typu AA, 1,5 V. Dobíjecí baterie se nesmí používat.*
- *Nepokoušejte se o nabíjení baterií.*
- *Baterie různého typu nebo nové baterie se starými se nesmí používat společně.*
- *Při vkládání baterií dbejte na dodržení správné polarity.*
- *Vybité baterie je nutno z přístroje vyjmout a odpovídajícím způsobem zlikvidovat.*

- *Pokud se výrobek delší dobu nepoužívá, měli byste z něj baterie vyjmout.*
- *Při instalaci baterií se přesvědčte, že se v přihrádce na baterie nenachází žádné další předměty. Kontakty baterie nesmíte zkratovat.*
- *Baterie se nesmí otevírat ani deformovat, protože by mohlo dojít k úniku chemických látek a poranění. V případě kontaktu elektrolytu z baterie s vaší pokožkou nebo očima si je okamžitě vypláchněte velkým množstvím vody a vyhledejte lékařskou pomoc.*
- *Při nevhodném použití může nastat výbuch nebo únik elektrolytu.*

6. Než začnete

Vybalte spotřebič. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené (viz odstavec „Obsah balení“ na straně 123). Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 140). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

7. Začínáme

Gril lze umístit přímo na zahradní stůl a zde připravovat pokrm.



Hrozí nebezpečí požáru!

- Gril nepokládejte na povrch pokrytý textilem, jako je například ubrus.
- Gril nikdy nepokládejte na hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo vedle nich.
- Mezi spotřebičem a hořlavými materiály ponechte vzdálenost nejméně 100 cm.

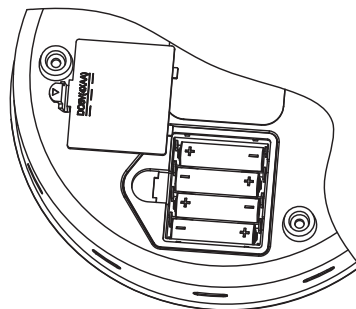
7.1 Vkládání baterií



Pro tento gril na dřevěné uhlí nejsou určeny nabíjecí baterie. Používejte pouze klasické alkalické baterie.

Příhrádka na baterie (10) je umístěna na spodní straně krytu (8).

1. Gril otočte dnem vzhůru a opatrně ho položte na pevnou a rovnou plochu.
2. Otevřete víčko příhrádky na baterie (10). Prstem nebo nehtem sáhněte z vnějšího okraje pod západku příhrádky na baterie a lehce ji povytáhněte ve směru šipky (▷).
3. Do příhrádky (10) vložte čtyři baterie typu AAA. Vždy věnujte pozornost polaritě.
4. Uzavřete víčko příhrádky na baterie (10). Ověřte si, zda západka znovu zapadla, aby se kryt nemohl otevřít a baterie nemohly vypadnout.
5. Gril opět postavte vzpřímeně. Je připraven k provozu.



Pokud se výkon grilu sníží nebo nažhavení jednotky trvá příliš dlouho, baterie zkontrolujte nebo vyměňte.

7.2 Využití

Před prvním použitím vyčistěte nerezový rošt (1) a táč/misku na shromažďování tuku (6). Odstraní se prach a veškeré zbytky obalu. Další podrobnosti vyhledejte v odstavci „Údržba/čištění“ na straně 138.



Při prvním zapnutí nechte gril před přípravou jídla na 30 minut rozehřát.



Při rozehřívání před zahájením grilování může docházet k malému výskytu kouře. Z tohoto důvodu je třeba gril rozehřát 10 až 15 minut před první přípravou jídla.

1. Povolte obě spony (7) a sundejte nerezový rošt (1).

2. Gril umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu.
3. Sundejte zásobník na dřevěné uhlí (4) a jeho víko (3) a do zásobníku (4) nasypete přibližně 0,2 kg dřevěného uhlí, až po jeho horní okraj.



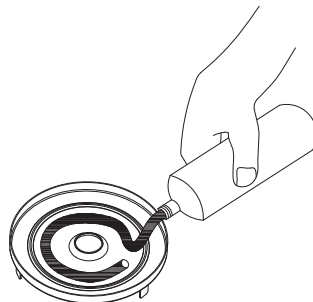
Kvůli získání optimálních výsledků byste měli používat dřevěné uhlí určené ke grilování a ne brikety z dřevěného uhlí.



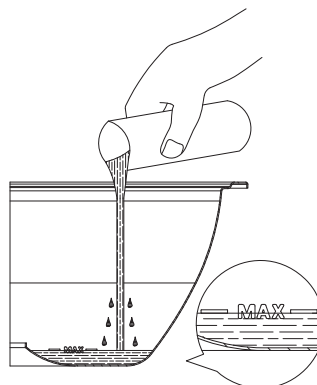
Varování

Nepoužívejte jiné palivo než dřevěné uhlí.

4. Kolem středu zásobníku na hořlavou (5) pastu naneste kroužek hořlavé pasty v síle 10 mm. Hořlavá pasta by měla být nanášena uvnitř kruhu vyznačeném na zásobníku (5). Jinak se bude plamen dusit. Pokud se zásobník na hořlavou pastu (5) posune, znovu ho vložte do středu tácu/misky na shromažďování tuku (6).



- i** *Pokud na tácu/misku na shromažďování tuku (6) nalijete trochu vody (ne víc než po značku MAX), táca/miska na shromažďování tuku (6) se bude později nejen lépe čistit, ale omezí se také možnost vznícení tukových kapek.*



5. Hořící zápalku přidržte na hořlavé pastě, dokud se nevznítí.



Nebezpečí popálení!

Do otevřeného ohně nesahejte!



6. Ovladačem (9) otáčejte do polohy MAX (ve směru hod. ručiček dokud se nezastaví) a zapněte tak ventilátor.



Ventilátor se musí zapnout ještě před vložením zásobníku na dřevěné uhlí (4). Jinak se bude plamen dusit.

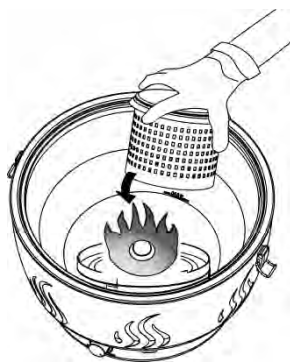


7. Na zásobník na dřevěné uhlí (4) opět nasadte víko (3).



Nebezpečí popálení!

Při vkládání zásobníku na dřevěné uhlí (4) vždy noste ochranné rukavice. Jinak se můžete spálit! Tepelně odolné rukavice používejte v souladu s vyhláškou PPE (kategorie II pro tepelnou ochranu DIN-EN 407).



8. Znovu usadíte nerezový rošt (1). Rošt natočíte tak, aby byly jeho dva držáky (2) nastaveny proti sponám (7). Nerezový rošt (1) zajistíte.



- Až se dřevěné uhlí pokryje vrstvou popela, dejte na nerezový rošt jídlo (1). Při maximální rychlosti ventilátoru to normálně potrvá 5 minut.
- Pokud během rozhořívání uhlí dojde ke vzniku nežádoucích turbulencí plamenů, omezte přívod vzduchu ovládacím kolečkem (9). Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček.

Potom můžete na svém grilu připravovat grilované pokrmy. Až získáte trochu zkušeností, můžete ovladačem (9) regulovat rychlost ventilátoru a tedy i intenzitu žáru. Tímto způsobem můžete grilovat pokrmy křehčí nebo je připravovat na jemno.

9. Po dokončení gril vypněte. Ovladačem (9) otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do polohy OFF.
10. Z nerezového roštu (1) odeberte připravené pokrmy.



Nebezpečí popálení!

Po vypnutí ventilátoru bude uhlí ještě nějakou dobu rozžhavené a nerezový rošt (1) může být velmi horký. Dejte pozor, abyste se nespálili.

7.3 Tipy pro dobré výsledky při grilování

- Po zapálení ponechte ovladač (9) v poloze maximum (ve směru hodinových ručiček až na doraz), aby se gril zahřál rovnoměrně. Pokud se během rozehřívání objeví nežádoucí plameny, rychlost otáčení ventilátoru snižte ovladačem (9). Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček.
- Přístroj umožňuje zdravý způsob přípravy masa, ryb, uzenin, drůbeže a zeleniny spolu s nízkým množstvím tuku. Větší nebo silnější porce masa bude možná nutné nakrájet na menší kousky nebo tenčí plátky.
- Maso nepropichujte, aby neztratilo šťávu. Jinak by bylo vysušené.

- Pokrm okořeňte a čas od času jím otáčejte. Doporučujeme používat dřevěné grilovací kleště. Ryby můžete také potírat máslem.
- Při nejvyšší rychlosti ventilátoru se gril rozežehřeje velmi rychle. Dávejte pozor na tenké kousky pokrmů a párky, aby se nepřipálily. Často je otáčejte nebo snižte rychlost ventilátoru.
- Nejvíce tepla vzniká ve středu grilu. Chleba, který chcete opékat, pokládejte na okraj. Silnější plátky masa pokládejte do středu.
- Negrilujte nakládané nebo uzené maso.
- Zuhelnatělé nebo připálené kousky odřízněte a nekonzumujte. Na maso ani na párky nenalévejte pivo. Příškvarky a připálené kousky mohou být karcinogenní!
- Tučné kraje ořízněte a pamatujte si, že nejlepších výsledků dosáhnete pouze s libovým masem nakrájeným na malé kousky. Pokud dojde ke vznícení tuku a objeví se plameny, ovladačem (9) otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy „OFF“ a maso, z něhož tuk odkapává, odložte na nerezový rošt (1). Jakmile plameny zmizí, lze rychlost ventilátoru znovu zvýšit ovladačem (9) a pokrm umístit zpět na rošt. Plameny nehaste vodou.

7.4 Doplnování dřevěného uhlí

Dřevěné uhlí můžete doplňovat podle potřeby. Nejlépe před tím, než se uhlí v zásobníku (4) spotřebuje. To znamená, že nové dřevěné uhlí může vzplanout od stávajících uhlíků.



Nebezpečí popálení!

Při plnění zásobníku na dřevěné uhlí vždy noste ochranné rukavice. Jinak se můžete spálit. Tepelně odolné rukavice používejte v souladu s vyhláškou PPE (kategorie II pro tepelnou ochranu DIN-EN 407).



Varování týkající se poškození majetku

Zásobník na dřevěné uhlí (4) a jeho víko (3) pokládejte pouze na ohnivzdorné podložky. Jinak mohou tyto horké předměty povrch poškodit.

1. Pokud chcete dřevěné uhlí doplnit, gril vypněte. Ovladačem (9) otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do polohy OFF.
2. Z nerezového roštu (1) odeberte veškeré zbytky pokrmů.
3. Povolte obě spony (7) a sundejte nerezový rošt (1). Nerezový rošt (1) umístěte na vhodnou plochu.
4. Sundejte víko zásobníku na dřevěné uhlí (3). Nejlepší bude, když použijete grilovací kleště. Vždy noste ochranné rukavice. Jinak se můžete spálit. Tepelně odolné rukavice používejte v souladu s vyhláškou PPE (kategorie II pro tepelnou ochranu DIN-EN 407).
5. Víko zásobníku na dřevěné uhlí (3) umístěte na vhodnou plochu.
6. Do zásobníku (4) přidejte nové dřevěné uhlí. Přitom dbejte na to, abyste zásobník (4) nepřeplnili, abyste ho mohli po doplnění znovu uzavřít.

7. Víko (3) položte na zásobník na dřevěné uhlí (4). Znovu usadíte na místo nerezový rošt (1). Rošt natočte tak, aby byly jeho dva držáky (2) nastaveny proti sponám (7). Nerezový rošt (1) zajistěte.
8. Ovladačem (9) otáčejte do polohy MAX (ve směru hod. ručiček dokud se nezastaví) a zapněte tak ventilátor. Vyčkejte několik minut, než se nové uhlí vznítí a případný kouř rozptýlí. Poté můžete pokračovat v grilování.

8. Údržba/čištění

Aby se zbytky jídel nezačaly připalovat, po každém použití gril vyčistěte.



Nebezpečí popálení!

Před čištěním počkejte, dokud gril zcela nevychladne. Jinak se můžete spálit.



Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte brusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch (např. kovovou houbu). Mohou způsobit poškození grilu.

1. Povolte obě spony (7) a sundejte nerezový rošt (1).
2. Sundejte zásobník na dřevěné uhlí (4) i s víkem (3).
3. Sundejte táč/misku na shromažďování tuku (6).
4. Nerezový rošt (1) a táč/misku na shromažďování tuku (6) omyjte ve dřezu prostředkem na mytí nádobí. Zásobník na dřevěné uhlí (4) s krytem (3) můžete pečlivě opláchnout a vyčistit kartáčem nebo suchou tkaninou. Kryt (8) otřete lehce navlhčenou tkaninou.



Nerezový rošt (1) a táč/misku na shromažďování tuku (6) lze mýt v myčce na nádobí s maximální teplotou 60 °C.

8.1 Skladování grilu

Složený gril uložte do přepravního obalu, aby byl chráněný.

Gril uskladněte na suchém a bezprašném místě.

Pokud nebudete gril delší dobu používat, vyjměte baterie.

9. Problémy a způsob jejich odstranění

Pokud váš gril nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se závadu nepodaří odstranit podle níže uvedených pokynů, kontaktujte naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 140).

Problém	Možné příčiny	Řešení
Gril nehoří.	Ventilátor není zapnutý.	Ovladačem (9) otáčejte do maximální polohy (ve směru hod. ručiček dokud se nezastaví) a zapněte tak ventilátor.
	Ovladač je nastaven na příliš slabou polohu.	Ovladačem (9) otáčejte do maximální polohy (ve směru hod. ručiček dokud se nezastaví).
Ventilátor nelze zapnout.	Baterie nejsou správně vloženy nebo jsou vybité.	Vložte baterie se správnou polaritou (+ a -). V případě potřeby baterie vyměňte.
Při nežádoucích turbulencích plamenů se gril příliš rozpálí.	Ovladač je nastaven na příliš vysokou úroveň.	Omezte přívod vzduchu ovládacím kolečkem (9). Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček.
Gril se dostatečně nerozpálí.	Ovladač je nastaven na příliš slabou polohu.	Zvyšte přívod vzduchu ovládacím kolečkem (9). (Otáčejte ve směru hodinových ručiček.)
	Tác/miska na shromažďování tuku (2) je znečištěný.	Tác/misku na shromažďování tuku (2) vyčistěte. Pokud se vyzářované teplo neodráží vzhůru, teplo potřebné k případě pokrmu nemusí být dostatečné.

10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Pokud je výrobek označen symbolem přeškrtnutého kontejneru, vztahuje se na něj evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích.



Výrobek je recyklovatelný, jedná se o odpovědnost výrobce a musí být shromažďován odděleně.



Spotřebič nevyhazujte do domovního nebo velkoobjemového odpadu. Informace o sběrných místech nebo datech sběru lze získat na místních úřadech nebo u společností zabývajících se likvidací odpadu.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.



Před likvidace přístroje vyndejte baterie. Staré baterie se nesmí likvidovat jako běžný domácí odpad. Odevzdejte je na sběrném místě pro použité baterie. Pamatujte si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.

11. Soulad



Toto zařízení splňuje základní i další související požadavky Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě a Směrnice RoHS 2011/65/EU. Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech

nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 360255_2007



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	143
2. Obsah balenia	144
3. Ovládacie prvky a displeje	145
4. Technické parametre	145
5. Bezpečnostné pokyny	146
6. Než začnete	153
7. Začíname	154
7.1 Vloženie batérií	154
7.2 Používanie	155
7.3 Tipy pre dobré výsledky grilovania	158
7.4 Dopĺňanie dreveného uhlia	158
8. Údržba/čistenie	159
8.1 Skladovanie grilu na drevené uhlie	159
9. Odstraňovanie problémov	160
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	160
11. Zhoda	161
12. Informácie o záruke	161

Gratulujeme!

Kúpou grilu na drevené uhlie s aktívnym vetraním AG 34 C1 ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním grilu na drevené uhlie a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte gril na drevené uhlie len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte gril na drevené uhlie niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Gril na drevené uhlie s aktívnym vetraním AG 34 C1 sa používa na grilovanie (napr. mäsa, rýb, zeleniny, klobás, kurčatá a pod.). Je možné ho umiestniť na alebo vedľa záhradného stola.

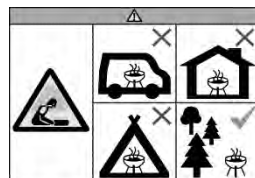
Tento gril na drevené uhlie nie je určený na komerčné využitie. Tento gril na drevené uhlie je určený na vonkajšie použitie. Gril na drevené uhlie vždy kladte iba na stabilný povrch.

Tento spotrebič spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné zmeny spotrebiča, ako zmeny odporúčané jeho výrobcom, môžu mať za následok nedodržanie týchto noriem.



NEBEZPEČENSTVO!

Nepoužívajte toto zariadenie v uzavretých alebo rezidenčných oblastiach, napr. budovách, stanoch, obytných budovách, karavanoch, lodiach. Môže to viesť k smrtelnej otrave oxidom uhoľnatým.



VAROVANIE!

Gril bude veľmi horúci, preto ho počas prevádzky nepresúvajte!



VAROVANIE!

Nepoužívajte alkohol ani benzín na zapálenie alebo opätovné zapálenie! Používajte len podpaľovače, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!



VAROVANIE!

Gril sa môže používať len s dreveným uhlím, ktoré spĺňa normu EN 1860-2.



VAROVANIE!

Držte deti a domáce zvieratá mimo dosah!

Nepoužívajte vo vnútri!

Očakávané nesprávne použitie

Nepoužívajte gril na drevené uhlie v uzatvorených miestnostiach.

Nepoužívajte gril na drevené uhlie ako ohrievač.



Nebezpečenstvo popálenín!

Neukladajte na gril iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.

2. Obsah balenia



Gril na drevené uhlie s aktívnym vetraním
AG 34 C1



Prepravná taška



4 batérie typu AA, 1,5 V

Táto používateľská príručka (nie je zobrazená)

3. Ovládacie prvky a displeje

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornený gril na drevené uhlie s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Nerezový rošt
- 2 Konzola na zaistenie nerezového roštu
- 3 Kryt zásobníka na drevené uhlie
- 4 Zásobník na drevené uhlie
- 5 Zachytávač zapal'ovacieho gélu
- 6 Zachytávač masti/reflektor
- 7 Západka
- 8 Kryt
- 9 Ovládač s indikátorom ventilátora (svieti, kým je zapnutý ventilátor)
- 10 Priestor pre batérie (v spodnej časti krytu)

4. Technické parametre

Výrobca:	TARGA GmbH
Názov modelu:	AG 34 C1
Prevádzkové napätie:	6 V \equiv (DC) (4 x 1,5 V batérie typu AA, 2000 mAh)
Používanie:	Plynulý ovládač rýchlosti ventilátora, aktivuje sa v polohe Off (Vyp.) Prevádzková lampka, ak je zapnutý ventilátor
Rozmery:	Priemer 348 mm, výška 238 mm Priemer, nerezový rošt 343 mm
Hmotnosť:	pribl. 3,6 kg
Stupeň ochrany IP:	IPX4
TÜV SÜD:	Testovaná bezpečnosť



5. Bezpečnostné pokyny



Ak zariadenie používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tejto príručke a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení a grilov na drevené uhlie. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak tento spotrebič predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu. Tvorí súčasť produktu.

Vysvetlenie symbolov

V tejto používateľskej príručke a varovania používajú nasledovne.



Nebezpečenstvo popálenín!

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy.



VAROVANIE!

Tento symbol upozorňuje na dôležitú informáciu z hľadiska bezpečného používania výrobku a z hľadiska zaistenia bezpečnosti

používateľá. Upozorňuje na riziká, ktoré ak sa budú ignorovať, môžu spôsobiť smrť, zranenie končatiny, iné zranenia alebo škodu na majetku.



Nebezpečenstvo požiaru!

Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol znamená, že nerezový rošt (1) a zachytávač masti/reflektor (6) môžete umývať v umývačke riadov pri max. teplote 60 °C.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.

Deti a postihnuté osoby

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako

bezpečne používať zariadenie a rozumejú spojeným rizikám. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Deti môžu čistiť a vykonávať údržbu na zariadení len pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču.



Nebezpečenstvo prehltnutia!

Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenia.

Batérie a malé časti predstavujú potenciálne riziko zadusenia. Uschovajte batérie na bezpečnom mieste. Pri prehltnutí batérie okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

Držte spotrebič mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



NEBEZPEČENSTVO!

Gril používajte len vonku, v neuzatvorených priestoroch. Drevené

uhlie zapal'ujte a nechavajte vychladnúť len vonku, v neuzatvorených priestoroch. V opačnom prípade hrozí riziko otravy oxidom uhoľnatým, ktoré môže byť po krátkom čase smrteľné.



Nebezpečenstvo popálenín!

- *Neukladajte na nerezový rošt (1) iné veci (napr. príbor, riad, veká na panvice a pod.). Môžu sa rozpáliť a spôsobiť popáleniny.*
- *Počas grilovania sa nedotýkajte nerezového roštu (1), zachytávača masti/reflektora (6) ani zásobníka na drevené uhlie (4). Gril držte len z vonkajšiu alebo spodnú časť krytu (8).*
- *Zariadenie prenášajte len po úplnom vychladnutí. Gril držte len z vonkajšiu alebo spodnú časť krytu (8).*
- *Spotrebič vyčistite len po úplnom vychladnutí.*

- *Pri grilovaní vždy noste teplu odolné rukavice podľa nariadenia PPE (kategória II pre tepelnú ochranu, DIN-EN 407).*
- *Grilovacie rukavice by ste mali nosiť vždy, keď pripravujete jedlo, pridávate drevené uhlie alebo manipulujete s nerezovým roštom (1). Používajte grilovacie nástroje s dlhými žiaruvzdornými rukoväťami.*



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Gril na drevené uhlie používajte len vonku. Nikdy ho nepoužívajte v uzatvorených miestnostiach.*
- *Nepoužívajte gril na drevené uhlie ako ohrievač.*
- *Neukladajte gril na drevené uhlie na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *Nikdy neukladajte gril na drevené uhlie pod alebo priamo na horľavé látky, ako sú napr. záclony alebo závesy.*

- *Horľavé alebo zápalné materiály držte od spotrebiča vo vzdialenosti minimálne 100 cm.*
- *Nepoužívajte gril na drevené uhlie vo výbušnom prostredí alebo na miestach s horľavými materiálmi. Patria k nim oblasti uloženia paliva, napríklad podpalubie lode, čerpace stanice, prostredie, v ktorom sa do vzduchu vyparujú horľavé látky (napr. obilniny, kovový prach a pod.), a všetky ostatné miesta, na ktorých je zvyčajne výzva na vypnutie motora vozidla.*
- *Ak sa počas grilovania zapáli tuk a vznietia sa plamene, otočte ovládačom (9) proti smeru hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.) a vyberte mäso, z ktorého odkvapkáva tuk z nerezového roštu (1). Keď plamene zmiznú, môžete znova zvýšiť rýchlosť ventilátora pomocou ovládača (9) a položiť mäso späť na rošt. Nehaste*

plamene vodou.



Varovanie o škode na majetku

- *Na nerezový rošt (1) neukladajte nikdy žiadne predmety.*
- *Položte gril na drevené uhlie na rovný, pevný a nehorľavý povrch chránený pred striekajúcou vodou.*
- *Nevystavujte gril na drevené uhlie extrémne nízkym ani vysokým teplotám.*



Batérie

- *Používajte len batérie typu AA, 1,5 V. Nabíjateľné batérie sa nesmú používať.*
- *Nepokúšajte sa nabíjať batérie.*
- *Spolu nepoužívajte rôzne druhy batérií ani nové so starými batériami.*
- *Batérie musíte vložiť dnu so správnou polaritou.*
- *Vybité batérie musíte zo zariadenia vybrať a správne zlikvidovať.*

- *Pokiaľ výrobok dlhšiu dobu nepoužívate, musíte vybrať batérie zo zariadenia.*
- *Pri vkladaní batérií sa uistite, že sa v priestore pre batérie nenachádzajú žiadne iné predmety. Kontakty batérií neskratujte.*
- *Batérie sa nesmú nikdy otvoriť ani deformovať, pretože by mohlo dôjsť k úniku chemických látok, ktoré môžu zapríčiniť zranenia. Ak prídu chemické látky z kvapaliny batérie do kontaktu s pokožkou alebo očami, okamžite ich vypláchnite s veľkým množstvom pitnej vody a vyhľadajte lekársku pomoc.*
- *Nesprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo vytečenie batérií.*

6. Než začnete

Rozbaľte spotrebič. Najprv skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené (pozrite si časť „Obsah balenia“ na strane 144). Ak zistíte, že ktorákoľvek položka chýba alebo je poškodená, kontaktujte našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 161). Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

7. Začíname

Gril na drevené uhlie môžete položiť priamo na záhradný stôl a pripraviť jedlo tam.



Nebezpečenstvo požiaru!

- *Neukladajte gril na drevené uhlie na textilné povrchy, ako je utierka.*
- *Nikdy neukladajte gril na drevené uhlie pod alebo priamo na horľavé látky, ako sú napr. záclony alebo závesy.*
- *Horľavé alebo zápalné materiály držte od spotrebiča vo vzdialenosti minimálne 100 cm.*

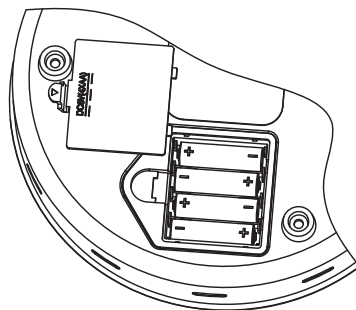
7.1 Vloženie batérií



Nabíjateľné batérie nie sú vhodné pre tento gril na drevené uhlie. Použite len bežné alkalické batérie.

Priestor pre batérie (10) je umiestnený v spodnej strane krytu (8).

1. Obráťte gril na drevené uhlie hore nohami a opatrne ho položte na pevný a rovný povrch.
2. Otvorte kryt priestoru pre batérie (10). Pomocou prsta alebo nechtu dosiahnite z vonkajšieho okraja pod západku priestoru pre batérie a jemne ju potiahnite v smere šípky (▷).
3. Do priestoru pre batérie (10) vložte štyri batérie veľkosti AA. Vždy venujte pozornosť polarite.
4. Zatvorte kryt priestoru pre batérie (10). Západka musí znova zapadnúť tak, aby sa kryt neotvoril a batérie náhodne nevypadli.
5. Gril obráťte znova do normálnej polohy. Gril na drevené uhlie môžete teraz použiť.



Ak sa výkon grilu znížil alebo zapálenie grilu trvá dlhšie, skontrolujte alebo vymeňte batérie.

7.2 Používanie

Pred prvým použitím vyčistite nerezový rošt (1) a zachytávač masti/reflektor (6). Odstráňte tak prach a zvyšky obalového materiálu. Viac informácií o tom nájdete v časti „Údržba/čistenie“ na strane 159.



Pri prvom zapnutí grilu nechajte drevené uhlie 30 minút rozohriať a až potom na ňom pripravujte jedlo.



Pri prvom grilovaní a nahriatí spotrebiča sa môže objaviť mierny dym. Z toho dôvodu by sa mal spotrebič pred prvým grilovaním nahrievať 10 až 15 minút.

1. Uvoľnite obidve západky (7) a vyberte nerezový rošt (1).
2. Položte spotrebič na rovný, nešmykl'avý a suchý povrch.
3. Vyberte zásobník na drevené uhlie (4) a jeho kryt (3) a naplňte zásobník (4) s pribl. 0,2 kg dreveného uhlia až po jeho horný okraj.



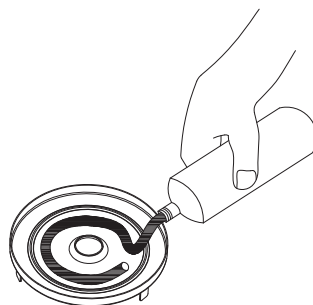
Optimálne výsledky grilovania dosiahnete používaním dreveného uhlia nie brikiet.



Varovanie

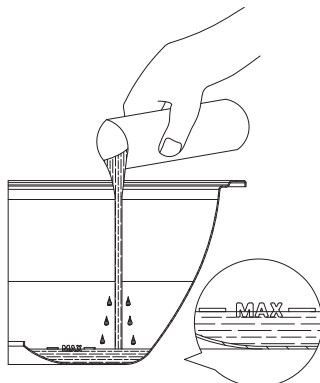
Používajte len drevené uhlie a žiadne iné palivo.

4. Okolo stredú zachytávača zapal'ovacieho gélu (5) naneste 10 mm kruh tohto gélu. Zapal'ovací gél musí byť v kruhu odtláčený na zachytávači (5). V opačnom prípade sa plameň uduší. Ak sa zachytávač zapal'ovacieho gélu (5) ocitne mimo svojej polohy, položte ho znova do stredú zachytávača masti/reflektora (6).





Ak do zachytávača masti/reflektora (6) nalejete trochu vody (maximálne po značku MAX), nielenže bude čistenie zachytávača masti/reflektora (6) ľahšie neskôr, ale pre kvapky masti bude tiež ľahšie sa zapáliť.



5. Podržte horiacu zápalku pri zapal'ovacom géle, pokým sa nerozhorí.



Nebezpečenstvo popálenín!

Nesiahajte na otvorený oheň!



6. Otočením ovládača (9) do polohy MAX (v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví) zapnete ventilátor.



Pred vloženíím zásobníka na drevené uhlie (4) musíte zapnúť ventilátor. V opačnom prípade sa plameň uduší.



7. Znova založte zásobník na drevené uhlie (4) s krytom (3).

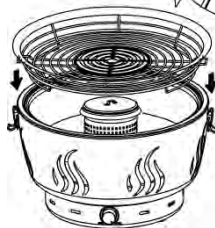
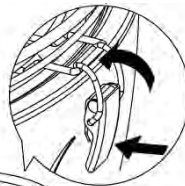


Nebezpečenstvo popálenín!

Vždy nosite teplu odolné rukavice podľa nariadenia PPE (kategória II pre tepelnú ochranu, DIN-EN 407). Inak by ste sa mohli popáliť!



8. Znova založte nerezový rošt (1). Otočte rošt tak, aby boli dve konzoly (2) zarovno so západkami (7). Zaisťte nerezový rošt (1).



- *Keď pokryje drevené uhlie vrstva popola, položte jedlo na grilovanie na nerezový rošt (1). Pri maximálnej rýchlosti ventilátora to bude trvať bežne 5 minút.*
- *Ak sa počas rozohrievania dreveného uhlia tvorí nežiaduci plameň, znížte prívod vzduchu pomocou ovládača (9). Urobíte to otočením proti smeru hodinových ručičiek.*

Môžete začať grilovať jedlo na grile. Ovládačom (9) môžete regulovať rýchlosť ventilátora a tým aj teplo. Takto môže svoje jedlo pripraviť chrumkavejšie alebo len jemne ugrilovať.

9. Po dokončení grilovania vypnite gril na drevené uhlie. Otočte ovládačom (9) proti smeru hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.).
10. Zoberte hotové jedlo z nerezového roštu (1).



Nebezpečenstvo popálenín!

Po vypnutí ventilátora môže uhlie ešte nejaký čas tlieť a nerezový rošt (1) môže byť veľmi horúci. Nepopáľte sa.

7.3 Tipy pre dobré výsledky grilovania

- Po zapálení nechajte ovládač (9) v maximálnej polohe (v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví), aby sa gril na drevené uhlie rovnomerne nahrial. Ak sa počas nahrievania dreveného uhlia ukážu nežiaduce plamene, znížte rýchlosť ventilátora otočením ovládača (9). Urobíte to otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Gril ponúka nízkoúčinný a zdravý spôsob prípravy mäsa, rýb, klobás, hydiny a zeleniny. Možno bude potrebné nakrájať veľké alebo hrubé kusy mäsa na menšie alebo tenšie plátky.
- Neprepichujte mäso, aby nepúšťalo šťavu. Inak môže vyschnúť.
- Okoreňte jedlo a občas ho obráťte. Odporúčame použiť drevené grilovacie kliešte. Rybu môžete tiež natrieť maslom.
- Pri maximálnej rýchlosti ventilátora sa gril na drevené uhlie veľmi rýchlo nahrieva. Kontrolujte tenké kúsky jedla a klobásy, aby sa nespálili. Pravidelne ich otáčajte a znížte rýchlosť ventilátora.
- Gril na drevené uhlie vytvára najväčšie teplo v strede. Položte na okraje chlieb, aby sa opiekol. Do stredu položte hrubé kusy mäsa.
- Negrilujte nakladané ani údené mäso.
- Odrežte všetky zhorené alebo spálené kusy jedla a nejedzte ich. Nevyliievajte na mäso alebo klobásy žiadne pivo. Spálené kusy môžu byť karcinogénne!
- Odrežte tuk z okraja mäsa a pre lepšie výsledky narežte mäso na malé kúsky našikmo. Ak sa zapáli tuk a vznietia sa plamene, otočte ovládačom (9) proti smeru hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.) a vyberte mäso, z ktorého odkvapkáva tuk z nerezového roštu (1). Keď plamene zmiznú, môžete znova zvýšiť rýchlosť ventilátora pomocou ovládača (9) a položiť mäso späť na rošt. Nehaste plamene vodou.

7.4 Dopĺňanie dreveného uhlia

V prípade potreby môžete drevené uhlie doplniť. Najlepšie, keď doplníte drevené uhlie v zásobníku (4) pred jeho spotrebovaním. Znamená to, že nové drevené uhlie môžete vznietiť z existujúcich uhlíkov.



Nebezpečenstvo popálenín!

Vždy noste teplu odolné rukavice podľa nariadenia PPE (kategória II pre tepelnú ochranu, DIN-EN 407). Inak by ste sa mohli popáliť.



Varovanie o škode na majetku

Zásobník na drevené uhlie (4) a jeho kryt (3) položte len na teplu odolné povrchy. V opačnom prípade môžete poškodiť povrch týmto horúcim príslušenstvom.

1. Ak chcete doplniť drevené uhlie, vypnite gril. Otočte ovládačom (9) proti smeru hodinových ručičiek do polohy OFF (Vyp.).
2. Zoberte všetko zostávajúce jedlo z nerezového roštu (1).

3. Uvoľnite obidve západky (7) a vyberte nerezový rošt (1). Položte nerezový rošt (1) na vhodný povrch.
4. Odoberte kryt zásobníka na drevené uhlie (3). Najlepšie to urobíte s grilovacími kliešťami a vždy noste pri tom grilovacie rukavice. Vždy noste teplu odolnú rukavice podľa nariadenia PPE (kategória II pre tepelnú ochranu, DIN-EN 407). Inak by ste sa mohli popáliť.
5. Položte kryt zásobníka na drevené uhlie (3) na vhodný povrch.
6. Vložte nové drevené uhlie do zásobníka na drevené uhlie (4). Pri vkladaní nepreplňte zásobník na drevené uhlie (4), aby ste ho mohli po dokončení zatvoriť.
7. Položte kryt (3) na zásobník na drevené uhlie (4). Znova založte nerezový rošt (1). Otočte rošt tak, aby boli dve konzoly (2) zároveň so západkami (7). Zaistite nerezový rošt (1).
8. Otočením ovládača (9) do polohy MAX (v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví) zapnete ventilátor. Počkajte pár minút, kým sa nové drevené uhlie zapáli a všetok dym rozptýli. Potom môžete pokračovať v grilovaní.

8. Údržba/čistenie

Po každom použití vyčistíte gril na drevené uhlie, aby ste predišli spáleniu zvyškov jedla.



Nebezpečenstvo popálenín!

Pred čistením počkajte, kým gril úplne vychladne. Inak by ste sa mohli popáliť.



Varovanie o škode na majetku

Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch (napr. kovové špongie). Mohli by poškodiť gril na drevené uhlie.

1. Uvoľnite obidve západky (7) a vyberte nerezový rošt (1).
2. Vyberte zásobník na drevené uhlie (4) s krytom (3).
3. Vyberte zachytávač masti/reflektor (6).
4. V dreze vyčistíte nerezový rošt (1) a zachytávač masti/reflektor (6) pomocou prostriedku na umývanie riadov. Zásobník na drevené uhlie (4) aj jeho kryt (3) môžete oklepať a podľa potreby vyčistiť kefou alebo suchou handričkou. Kryt (8) očistíte jemne navlhčenou handričkou.



Nerezový rošt (1) a zachytávač masti/reflektor (6) môžete umývať v umývačke riadov pri max. teplote 60 °C.

8.1 Skladovanie grilu na drevené uhlie

Gril na drevené uhlie skladujte zmontovaný v prepravnej taške, aby ste ho chránili.

Gril skladujte na suchom a bezprašnom mieste.

Keď gril na drevené uhlie dlhšie nepoužívate, batérie z neho vyberte.

9. Odstraňovanie problémov

Ak gril na drevené uhlie nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku (pozrite si časť „Informácie o záruke“ na strane 161).

Problém	Možné príčiny	Náprava
Drevené uhlie sa nezapaľuje.	Ventilátor nie je zapnutý.	Otočením ovládača (9) do polohy MAX (v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví) zapnete ventilátor.
	Ovládač je nastavený v príliš nízkej polohe.	Otočte ovládač (9) do polohy MAX (v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví).
Ventilátor nie je možné zapnúť.	Batérie nie sú správne vložené alebo sú vybité.	Batérie vložte so správnou polaritou (+ a -). Ak je to potrebné, vymeňte batérie za nové.
Gril sa stáva príliš horúcim alebo sa tvorí nežiaduci plameň.	Ovládač je nastavený v príliš vysokej polohe.	Znížte prívod vzduchu pomocou ovládača (9). Urobíte to otočením proti smeru hodinových ručičiek.
Gril nie je dostatočne horúci.	Ovládač je nastavený v príliš nízkej polohe.	Zvýšte prívod vzduchu pomocou ovládača (9). Urobíte to otočením v smere hodinových ručičiek.
	Zachytávač masti/reflektor (6) je špinavý.	Vyčistite zachytávač masti/reflektor (6). Ak sálavé teplo nesmeruje nahor, nemusí byť dostatočné teplo na grilovanie jedla.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



Pokiaľ je výrobok označený symbolom prečiarknutého kontajnera, vzťahuje sa naň európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach.



Tento výrobok je recyklovateľný, je to zodpovednosť výrobcu a musí sa likvidovať samostatne.



Nelikvidujte spotrebič s domovým odpadom ani na hromadných skládkach odpadu. Informácie o zberných miestach a dobách zberu vám poskytnú miestny úrad alebo spoločnosť zaoberajúca sa zberom a likvidáciou odpadu.



Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodit' do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.



Pred likvidáciu zariadenia vyberte batérie. Staré batérie nepatria do domového odpadu. Musia byť odovzdané do zberného strediska pre staré batérie. Batérie musia byť zlikvidované v stave úplného vybitia, v jednom zo zberných miest pre použité batérie. V prípade likvidácie batérií, ktoré nie sú úplne vybité, je potrebné prijať opatrenia na predchádzanie skratom.

11. Zhoda



Toto zariadenie je plne v súlade so základnými aj inými súvisiacimi požiadavkami Smernice 2014/30/ES o elektromagnetickej kompatibilite a Smernice RoHS 2011/65/EÚ o nízkom napätí. Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku,

ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúceho účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 360255_2007



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Indhold

1. Tilsigtet anvendelse	164
2. Pakkens indhold.....	165
3. Betjeningslementer og displays	166
4. Tekniske specifikationer	166
5. Sikkerhedsinstruktioner	167
6. Før du går i gang	174
7. Kom godt i gang.....	174
7.1. Isætning af batterierne	175
7.2 Betjening	175
7.3 Tips til gode grillresultater	178
7.4 Påfyldning af trækul	179
8. Vedligeholdelse/rengøring	180
8.1 Opbevaring af trækulsgillen.....	180
9. Fejlfinding.....	180
10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	181
11. Overensstemmelse	182
12. Garantioplysninger	182

Tillykke!

Ved at købe trækulsgrillen med aktiv ventilation AG 34 C1 har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager den i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan trækulsgrillen fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne, og brug kun trækulsgrillen, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver trækulsgrillen videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse

Trækulsgrillen med aktiv ventilation AG 34 C1, der efterfølgende benævnes som trækulsgrillen, kan anvendes til grill-tilberedning af madvarer (eksempelvis kød, fisk, grøntsager, pølser, kylling osv.). Den kan opstilles ved siden af havebordet.

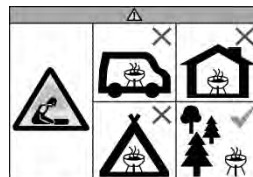
Denne trækulsgrill er ikke beregnet til kommerciel brug. Denne trækulsgrill er beregnet til udendørs brug. Sørg altid for, at trækulsgrillen er placeret på en stabil overflade.

Dette apparat overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Modificering af apparatet, ud over ændringer som anbefales af producenten, kan medføre, at disse standarder ikke længere overholdes.



FARE!

Brug ikke enheden i lukkede områder og/eller boligområder, f.eks. bygninger, telte, autocampere, campingvogne, både. Dette kan føre til kulilteforgiftning, som kan være dødelig.



ADVARSEL!

Denne trækulsgrill bliver meget varm, flyt ikke på den, når den er i brug!



ADVARSEL!

Anvend ikke benzin eller sprit til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!



ADVARSEL!

Grillen må kun bruges med trækul, der overholder EN 1860-2.



ADVARSEL!

Hold børn og kæledyr på sikker afstand!

Brug den aldrig indendørs!

Forudselig misbrug

Trækulsgrillen må ikke anvendes i lukkede rum.

Trækulsgrillen må ikke anvendes som varmeapparat.



Risiko for forbrændinger!

Placér ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på trækulsgrillen. Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.

2. Pakkens indhold



Trækulsgrill med aktiv ventilation
AG 34 C1



Transportpose



4 AA-batterier, 1,5 V


Denne betjeningsvejledning (ikke vist)

3. Betjeningslementer og displays

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er trækulsgrillen vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Rist af rustfrit stål
- 2 Bøjle til at fastgøre risten af rustfrit stål
- 3 Låg til trækulsbeholderen
- 4 Trækulsbeholder
- 5 Bakke til antændingsgele
- 6 Fedtopsamlingsbakke/refleksenhed
- 7 Lås
- 8 Kabinet
- 9 Styreskive med ventilatorindikator (lyser, når ventilatoren er aktiv)
- 10 Batterirum (undersiden af kabinettet)

4. Tekniske specifikationer

Producent:	TARGA GmbH
Modelnavn:	AG 34 C1
Driftsspænding:	6 V  (DC) (4 x 1,5V AA-batterier, 2.000 mAh)
Anvendelse:	Styreskive til ventilatorhastighed, klikker på plads i "Off"-positionen Driftslampe, hvis ventilatoren er tændt
Dimensioner:	Diameter 348 mm, højde 238 mm Diameter på risten af rustfrit stål 343 mm
Vægt:ca.	3,6 kg
IP-sikringsgrad:	IPX4
TÜV SÜD:	Testet sikkerhed



5. Sikkerhedsinstruktioner



Før du tager dette apparat i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og overholde alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske enheder og trækulsgrill-enheder. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det væk, skal du samtidig videregive denne betjeningsvejledning. Den udgør en del af produktet.

Symbolforklaring

Advarsler anvendes på følgende måde i denne brugervejledning.



Risiko for forbrændinger!

Dette symbol advarer om varme overflader.



ADVARSEL!

Dette symbol angiver vigtige oplysninger for sikker brug af produktet og for brugerens sikkerhed. Det advarer mod risici, der kan

medføre fare for liv og lemmer, kvæstelser eller materielle skader, hvis de ikke undgås.



Brandfare!

Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol betyder, at risten af rustfrit stål (1) og fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6) er opvaskemaskinesikre ved maksimalt 60 °C.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.

Børn og handicappede personer

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet og/eller manglende erfaring med eller viden, så længe de er under opsyn af eller har modtaget anvisninger i sikker brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med apparatet. Børn må kun rengøre og foretage vedligeholdelse på apparatet, hvis de er under opsyn.

Børn under 8 år skal holdes væk fra enheden.

 **Risiko for kvælning!**

Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plastikposer. Der er risiko for kvælning.

Batterier og smådele er forbundet med kvælningssfare. Opbevar batterierne på et sikkert sted. Hvis et batteri sluges, skal du øjeblikkeligt søge lægehjælp.

Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

Generelle sikkerhedsinstruktioner

 **FARE!**

Brug kun grillen udendørs, ikke i lukkede rum. Lad kun grillkullene varme op eller køle ned udenfor, ikke i lukkede rum. Ellers er der risiko for kulilteforgiftning, som kan være dødelig på kort tid.



Risiko for forbrændinger!

- *Placér ikke andre genstande (fx bestik, køkkenredskaber, grydelåg osv.) på risten (1). Disse kan blive meget varme og forårsage forbrændinger.*
- *Rør ikke ved risten (1), bakken til fedtopsamlings/refleksenheden (6) eller trækulsbeholderen (4) når grillen er i brug. Bær og hold kun fast i enheden på ydersiden eller under kabinettet (8).*
- *Transporter eller flyt først enheden, når den er helt afkølet. Bær og hold kun fast i enheden på ydersiden eller under kabinettet (8).*
- *Rengør først elkedlen, når den er blevet fuldstændig kold.*
- *Brug altid varmebestandige handsker i overensstemmelse med PPE-bekendtgørelsen (kategori II for varmebeskyttelse, DIN-EN 407).*

- *Du bør altid bære grillhandsker, når du tilbereder mad, tilføjer flere trækul eller håndterer risten i rustfrit stål (1). Brug grillbestik med lange, varmeafvisende håndtag.*



Brandfare!

- *Brug kun trækulsgrillen udendørs. Den må aldrig anvendes i lukkede rum.*
- *Trækulsgrillen må ikke anvendes som varmeenhed.*
- *Stil ikke trækulsgrillen på tekstiloverflader som eksempelvis en dug.*
- *Placér aldrig trækulsgrillen under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persiener.*
- *Sørg for en afstand på mindst 100 cm mellem apparatet og brandbare eller letantændelige materialer.*

- *Brug ikke trækulsgrillen i en potentiel eksplosiv atmosfære eller på steder med brandbare materialer. Dette omfatter steder til opbevaring af brændstof, som f.eks. under dækket på en båd, områder med brændstofledninger eller -tanke, samt alle miljøer hvor luften indeholder brandfarlige stoffer, f.eks. kornstøv eller metalpulver og områder, hvor man normalt skal slukke bilens motor.*
- *Hvis fedtet antændes under tilberedningen, og der opstår flammer, drejes styreskiven (9) mod uret til "OFF"-positionen, og kødet, hvorfra fedtet drypper ned fra risten af rustfrit stål (1), fjernes. Når flammerne er forsvundet, kan du øge ventilatorhastigheden igen ved hjælp af kontrolknappen (9) og placere maden tilbage på risten. Rygning og åben ild forbudt.*



Advarsel om materiel skade

- *Placér aldrig genstande på risten (1).*
- *Placér trækulsgrillen på en jævn, robust og brandsikker overflade, der er beskyttet mod vandsprøjt.*
- *Udsæt ikke trækulsgrillen for meget høje eller lave temperaturer.*



Batterier

- *Brug kun batterier af type AA, 1,5 V.
Genopladelige batterier må ikke anvendes.*
- *Prøv ikke at genoplade batterierne.*
- *Forskellige batterityper eller nye og gamle batterier må ikke anvendes sammen.*
- *Batterier skal isættes med polerne den rigtige vej.*
- *Flade batterier skal fjernes fra enheden og skal bortskaffes korrekt.*
- *Hvis produktet ikke bruges i længere tid, skal batterierne tages ud.*

- *Når batterierne isættes, skal du kontrollere, at der ikke er andre genstande i batterirummet. Kortslut ikke batteriernes poler.*
- *Batterier må aldrig åbnes eller deformeres, da dette kan resultere i udtrængning af kemikalier, som kan forårsage skader. Hvis batterivæske kommer i kontakt med huden eller øjnene, skal du straks skylle med masser af rent vand og søge lægehjælp.*
- *Ukorrekt brug kan forårsage eksplosion eller lækager.*

6. Før du går i gang

Pak apparatet ud. Kontrollér først, at alle delene er komplette og ikke beskadigede (se "Pakkens indhold" på side 165). Hvis noget af indholdet mangler eller er defekt, skal du ringe til vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 182). Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

7. Kom godt i gang

Du kan placere trækulsgriillen på selve havebordet og tilberede maden direkte fra dette.



Brandfare!

- *Stil ikke trækulsgriillen på tekstiloverflader som eksempelvis en dug.*
- *Placér aldrig trækulsgriillen under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persiener.*
- *Sørg for en afstand på mindst 100 cm mellem apparatet og brandbare eller letantændelige materialer.*

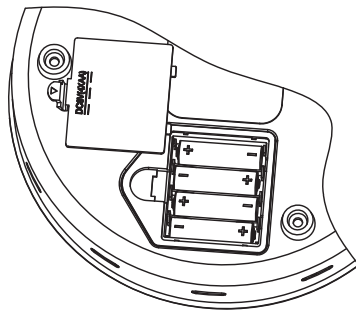
7.1. Isætning af batterierne



Genopladelige batterier er ikke egnede til denne trækulsgrill. Brug kun konventionelle alkaliske batterier.

Batterirummet (10) sidder på undersiden af kabinettet (8).

1. Vend trækulsgrillen med bunden opad og placér den forsigtigt på en jævn, robust overflade.
2. Åbn batterirummet (10). Med fingeren eller en fingernegl tager du fat i fallen på batterirummet og trækker let i pilens retning (▷).
3. Isæt fire AA-batterier i batterirummet (10). Sørg altid for at følge polariteten.
4. Luk batterirummet (10). Sørg for at låsen er lukket helt, så låget ikke åbner og batterierne falder ud.
5. Vend trækulsgrillen om igen. Nu er trækulsgrillen klar til brug.



Hvis grillens ydeevne forringes, eller enheden tager lang tid at tænde, skal du kontrollere eller udskifte batterierne.

7.2 Betjening

Før første brug skal risten af rustfrit stål rengøres (1) og fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6). Dette fjerner støv og rester fra emballagen. Se afsnittet "Vedligeholdelse/Rengøring" på side 180 for at få yderligere oplysninger.



Når grillen startes op første gang, skal trækullene gløde i 30 minutter, før den anvendes til at tilberede mad.



Der kan være mindre røgd udvikling, når grillen tages i brug igen først på grillsæsonen. Derfor skal den forvarme i 10 - 15 minutter, inden der grilles madvarer første gang.

1. Løsn begge låse (7), og fjern risten af rustfrit stål (1).
2. Placér enheden på en jævn, skridsikker og tør overflade.

3. Fjern trækulsbeholderen (4) og dens låg (3) og fyld trækulsbeholderen (4) med ca. 0,2 kg. trækul op til beholderens øverste kant.



For optimale madlavningsresultater bør du anvende grillkul og ikke grillbriketter.

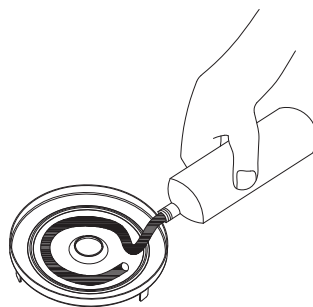


Advarsel

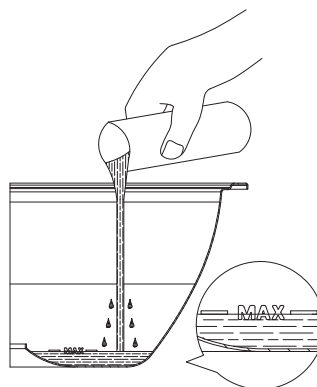
Brug ikke andet brændsel end trækul.



4. Påfør en 10 mm tyk ring af antændingsgele omkring midten af bakken til antændingsgele (5). Antændingsgeleen skal være inden for den cirkel, der er markeret i gelebakken (5). Ellers kvæles flammen. Hvis antændingsgelebakken (5) bevæger sig ud af stedet, skal den indsættes igen i midten af fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6).



Hvis du fylder lidt vand (ikke højere end MAX-mærket) i fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6), er det ikke blot lettere at rengøre fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6) senere, det gør det også sværere for fedtdråber at antænde.



5. Hold en tændstik mod antændingsgelen, indtil gelen antænder.



Risiko for forbrændinger!

Ræk ikke ind i den åbne flamme!



6. Drej styreskiven (9) til positionen MAX (med uret indtil den stopper) for at aktivere ventilatoren.



Du skal starte ventilatoren, før du isætter trækulsbeholderen (4). Ellers kvæles flammen.

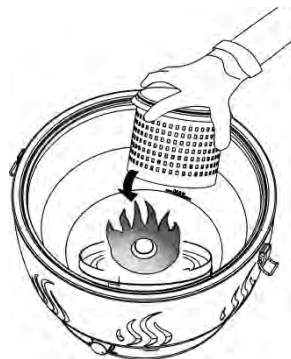


7. Isæt trækulsbeholderen (4) igen med låget på (3).



Risiko for forbrændinger!

Brug varmebestandige handsker i overensstemmelse med PPE-bekendtgørelsen (kategori II for varmebeskyttelse, DIN-EN 407). Ellers kan du blive forbrændt!



8. Genanbring risten af rustfrit stål (1). Drej risten, så de to bøjer (2) er ud for hængslerne (7). Lås den rustfrie stålrist (1) fast.



- *Placér maden på risten (1), lige så snart trækullene er dækket af et lag aske. Dette tager normalt 5 minutter ved maksimal ventilatorhastighed.*
- *Hvis der opstår uønskede flammer, mens kullene gløder, mindskes lufttilførslen med styreskiven (9). Det gøres ved at dreje den modsat urets retning.*

Nu kan du tilberede grillet mad ved hjælp af din trækulsgrill. Med lidt øvelse kan du indstille ventilatorhastigheden og dermed varmen ved hjælp af styreskiven (9). På den måde kan du enten grille din mad sprødere eller tilberede den mere nænsomt.

9. Når du er færdig med at grille, skal du slukke for trækulsgrillen. Drej styreskiven (9) mod uret til OFF, indtil den klikker.
10. Fjern den tilberedte mad fra risten (1).



Risiko for forbrændinger!

Selvom ventilatoren er slukket, kan kullene stadig gløde i noget tid og den rustfrie stålrist (1) kan være meget varm. Pas på, du ikke brænder dig.

7.3 Tips til gode grillresultater

- Når du har tændt op, skal du lade kontrolknappen (9) stå i maksimal position (med uret, indtil den stopper), så trækulsgrillen kan opvarmes jævnt. Hvis der opstår uønskede flammer under kulopvarmningsfasen, skal ventilatorhastigheden reduceres ved at dreje kontrolknappen (9). Det gøres ved at dreje den imod urets retning.
- Enheden tillader fedtfattig, sund madlavning af kød, fisk, pølser, fjerkræ og grøntsager. Det kan være nødvendigt at skære store eller tykke kødstykker i mindre stykker eller tyndere skiver.
- Prik ikke hul i kødet, så det ikke mister væske. Ellers kan det tørre ud.

- Smag maden til, og vend den af og til. Vi anbefaler brug af trægrilltang. Du kan også pensle fisk med smør.
- Ved den øverste ventilatorhastighed opvarmes trækulsgriillen meget hurtigt. Hold øje med tynde stykker mad og pølser for at forhindre dem i at brænde. Vend det ofte, eller skru ventilatorhastigheden ned.
- Trækulsgriillen udvikler mest varme i midten. Læg brød i kanterne for at riste det. Læg tykke skiver kød i midten for at stege dem.
- Grill ikke syltet eller røget kød.
- Skær eventuelle forkullede eller brændte stykker mad af, og spis dem ikke. Sørg også for ikke at dryppe øl på kød eller pølser. Krølfedt og brændte stykker kan være kræftfremkaldende!
- Skær fedtet ud af kødkanten, og brug kun magert kød opskåret i små stykker for at opnå de bedste resultater. Hvis fedtet antændes og der opstår flammer, skal du dreje kontrolknappen (9) mod uret til "OFF" position og tage kødet, hvorfra fedtet drypper af risten af rustfrit stål (1). Når flammerne er forsvundet, kan du øge ventilatorhastigheden igen ved hjælp af kontrolknappen (9) og placere maden tilbage på risten. Rygning og åben ild forbudt.

7.4 Påfyldning af trækul

Du kan om nødvendigt påfylde trækul. Det er bedst at gøre dette, før trækullet i trækulsbeholderen (4) er opbrugt. Det betyder, at det nye trækul kan antændes fra de eksisterende gløder.



Risiko for forbrændinger!

Brug varmebestandige handsker i overensstemmelse med PPE-bekendtgørelsen (kategori II for varmebeskyttelse, DIN-EN 407). Ellers kan du blive forbrændt.



Advarsel om materiel skade

Sæt kun trækulsbeholderen (4) og dens låg (3) på varmebestandige overflader. Ellers kan overfladen blive beskadiget af dette varme tilbehør.

1. Sluk trækulsgriillen, hvis du ønsker at fylde mere trækul på. Drej styreskiven (9) mod uret til OFF, indtil den klikker.
2. Fjern eventuelle resterende fødevarer fra risten af rustfrit stål (1).
3. Løsn begge låse (7) og fjern risten af rustfrit stål (1). Placer risten af rustfrit stål (1) på en passende overflade.
4. Fjern dækslet på trækulsbeholderen (3). Det er bedst at gøre dette med grilltang og altid bære grillhandsker. Brug altid varmebestandige handsker i overensstemmelse med PPE-bekendtgørelsen (kategori II for varmebeskyttelse, DIN-EN 407). I modsat fald kan du blive forbrændt.
5. Stil låget fra trækulsbeholderen (3) på en passende overflade.
6. Hæld de nye trækul i trækulsbeholderen (4). Når du gør dette, skal du sørge for ikke at overfylde trækulsbeholderen (4), så du kan lukke den igen, når du er færdig.

7. Sæt låget (3) på trækulsbeholderen (4). Genanbring risten af rustfrit stål (1). Drej risten, så de to bøjler (2) er ud for hængslerne (7). Lås den rustfrie stålrist (1) fast.
8. Drej styreskiven (9) til positionen MAX (med uret indtil den stopper) for at aktivere ventilatoren. Vent et par minutter, indtil det nye trækul tændes, og røgen forsvinder. Du kan derefter fortsætte med at grille.

8. Vedligeholdelse/rengøring

Rengør trækulsgrillen efter hver brug for at undgå fastbrændte madrester.



Risiko for forbrændinger!

Vent indtil trækulsgrillen er helt kold, inden den rengøres. Ellers kan du blive forbrændt.



Advarsel om materiel skade

Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen (eksempelvis metalsvampe). Dette kan beskadige trækulsgrillen.

1. Løsn begge låse (7), og fjern risten af rustfrit stål (1).
2. Fjern trækulsbeholderen (4) med låget på (3).
3. Fjern fedtopsamlingsbakken/refleksenheden (6).
4. Rengør risten af rustfrit stål (1) og fedtopsamlingsbakken/refleksenheden (6) i vasken ved hjælp af opvaskemiddel. Du kan klappe let på trækulsbeholderen (4) med låget (3) og rengøre den ved hjælp af en børste eller en tør klud, hvis det er nødvendigt. Rengør kabinettet (8) med en lidt fugtig klud.



Risten af rustfrit stål (1) og fedtopsamlingsbakken/-reflektoren (6) er opvaskemaskinesikre ved maksimalt 60 °C.

8.1 Opbevaring af trækulsgrillen

Opbevar trækulsgrillen i samlet stand i transportposen for at beskytte den.

Opbevar trækulsgrillen på et tørt og rent sted.

Fjern batterierne når trækulsgrillen ikke anvendes i en længere periode.

9. Fejlfinding

Hvis trækulsgrillen ikke fungerer normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline (se "Garantioplysninger" på side 182).

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Trækullene antændes ikke.	Ventilatoren er ikke tændt.	Drej styreskiven (9) til maks. (med uret indtil den stopper) for at aktivere ventilatoren.
	Styreskiven er justeret for lavt.	Drej styreskiven (9) til maks. (med uret indtil den stopper).
Ventilator kan ikke tændes.	Batterierne er ikke sat korrekt i, eller de er flade.	Isæt batterierne med den korrekte polaritet (+ og -). Udskift batterierne med nye, hvis det er nødvendigt.
Grillen bliver for varm eller der opstår uønskede flammer.	Styreskiven er justeret for højt.	Mindsk lufttilførslen med styreskiven (9). Det gøres ved at dreje den imod urets retning.
Grillen bliver ikke varm nok.	Styreskiven er justeret for lavt.	Øg lufttilførslen med styreskiven (9). Det gøres ved at dreje den i urets retning.
	Fedtopsamlingsbakke/refleksenhed (6) er snavset.	Fjern fedtopsamlingsbakken/refleksenheden (6). Hvis den udsålede varme ikke reflekteres opad, vil der måske ikke være tilstrækkelig varme til at tilberede din mad.

10. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Hvis der findes et symbol med en skraldespand med et kryds over på produktet, betyder det, at produktet er underlagt det Europæiske Direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske enheder skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser.



Dette produkt kan genvindes, det er producentens ansvar og det skal indsamles separat.



Enheden må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet eller storskrald. Du kan få oplysninger om nærmeste genbrugsstation eller opsamlingssted hos kommunen.



Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.



Fjern batterierne før bortskaffelse af enheden. Gamle batterier må ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. De skal afleveres på et indsamlingssted for gamle batterier. Bemærk venligst, at batterier skal bortskaffes i fuldt afladet tilstand på passende indsamlingssteder for gamle batterier. Hvis batterier bortskaffes uden at være fuldt afladet, skal der tages forholdsregler for at undgå kortslutninger.

11. Overensstemmelse



Dette apparat overholder de grundlæggende samt andre relevante krav i EMC-direktivet 2014/30/EF og RoHS II-direktivet 2011/65/EU. Den fulde EU-konformitetserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Garantioplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der

ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 360255_2007



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Índice

1. Uso destinado	185
2. Contenido del embalaje.....	186
3. Mandos e indicadores	187
4. Datos técnicos.....	187
5. Instrucciones de seguridad	188
6. Antes de empezar	196
7. Primeros pasos	197
7.1 Insertar las pilas.....	197
7.2 Uso	198
7.3 Sugerencias para conseguir mejores resultados de braseado	201
7.4 Rellenar carbón	201
8. Mantenimiento/limpieza	202
8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón.....	203
9. Resolución de problemas.....	203
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	204
11. Conformidad	204
12. Información sobre la garantía	205

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta barbacoa de carbón con ventilación activa AG 34 C1 ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la barbacoa solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guardé el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la barbacoa de carbón a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

La barbacoa de carbón con ventilación activa AG 34 C1 se puede utilizar para asar (por ejemplo, carne, pescado, verduras, salchichas, pollo, etc.). La puede instalar encima o junto a la mesa del jardín.

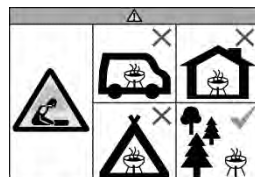
Esta barbacoa de carbón no ha sido diseñada para uso comercial. Esta barbacoa de carbón ha sido diseñada para utilizarla en el exterior. Coloque siempre la barbacoa de carbón sobre una superficie estable.

Este aparato cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad EC incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación del aparato que no haya sido recomendada por el fabricante puede provocar que estas normativas ya no se cumplan.



¡PELIGRO!

No emplee el aparato en lugares cerrados y/o habitables, por ejemplo edificios, tiendas de campaña, (auto)caravanas, barcos, etc. De lo contrario hay riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, que puede ser mortal.



¡ADVERTENCIA!

¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!



¡ADVERTENCIA!

¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.



¡ADVERTENCIA!

Esta barbacoa solo debe emplearse con carbón que cumpla la directiva EN 1860-2.



¡ADVERTENCIA!

¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

¡No utilizar en locales cerrados!

Posible uso indebido

No utilice la barbacoa de carbón en habitaciones cerradas.

No utilice la barbacoa de carbón como calefacción.



¡Peligro de quemaduras!

No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en la barbacoa de carbón, dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.

2. Contenido del embalaje



Barbacoa de carbón con ventilación activa
AG 34 C1



Bolsa de transporte



4 pilas del tipo AA de 1,5 V

Este Manual del usuario (sin ilustración)

3. Mandos e indicadores

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada, encontrará una ilustración de la barbacoa de carbón con números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1 Parrilla de acero inoxidable
- 2 Soporte para colocar la parrilla de acero inoxidable
- 3 Tapa para el contenedor de carbón
- 4 Contenedor de carbón
- 5 Bandeja para el líquido de encendido
- 6 Bandeja recolectora de grasa/reflector
- 7 Lengüeta
- 8 Carcasa
- 9 Dial de control con indicador de ventilador (luces encendidas con ventilador encendido)
- 10 Compartimento de pilas (en la parte inferior de la carcasa)

4. Datos técnicos

Fabricante:	TARGA GmbH
Nombre del modelo:	AG 34 C1
Tensión de funcionamiento:	6 V \equiv c.c. (4 pilas del tipo AA de 1,5 V, 2.000 mAh)
Funcionamiento:	Dial de control para la velocidad del ventilador, se fija en la posición "Off" Indicador de funcionamiento si está encendido el ventilador
Medidas:	Diámetro 348 mm, altura 238 mm Diámetro parrilla de acero inoxidable 343 mm
Peso:	aprox. 3,6 kg
Grado de protección:	IPX4
TÜV SÜD:	Seguridad verificada



5. Instrucciones de seguridad



Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y barbacoas de carbón. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el producto, acompáñelo siempre del presente manual. El Manual del usuario es un componente del producto.

Explicación de los símbolos

En este manual se advierte de posibles riesgos y peligros de la forma siguiente.



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del producto

y la seguridad del usuario. Le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de incendio!

Este símbolo le advierte de que podría provocarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo significa que la parrilla de acero inoxidable (1) y la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) son resistentes al lavado en el lavavajillas hasta una temperatura de 60°C como máximo.



Este símbolo indica más información sobre el tema.

Niños y personas discapacitadas

Este aparato lo pueden utilizar los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan

conocimiento ni experiencia en su manejo, si lo hacen bajo supervisión o si han recibido todas las instrucciones sobre un uso seguro del dispositivo y han entendido los daños que pueden ocasionar. No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños pueden limpiar el aparato y realizarle el mantenimiento únicamente bajo supervisión.

Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato.

 **¡Peligro de asfixia!**

El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.

Peligro de asfixia con las pilas y las piezas pequeñas. Guarde las pilas en un lugar seguro. Si se traga una pila accidentalmente, acuda inmediatamente a un médico.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad generales



¡PELIGRO!

Solo debe utilizar la barbacoa al exterior y nunca en espacios cerrados. Solo permita que el carbón de la barbacoa se caliente o se enfríe al exterior y nunca en espacios cerrados. De lo contrario existe el riesgo de una intoxicación por monóxido de carbono que puede causar la muerte en poco tiempo.



¡Peligro de quemaduras!

- *No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) sobre la parrilla de acero inoxidable (1), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.*
- *No toque la parrilla de acero inoxidable (1), la bandeja recolectora de*

grasa/reflector (6) ni el contenedor de carbón (4) durante su utilización. Para mover la barbacoa de carbón, sujétela de la parte exterior o de la parte inferior de la carcasa (8).

- *Espere hasta que se haya enfriado completamente para transportar o moverla. Para mover la barbacoa de carbón, sujétela de la parte exterior o de la parte inferior de la carcasa (8).*
- *Espere hasta que se haya enfriado completamente para limpiarla.*
- *Cuando esté preparando alimentos a la brasa, póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).*
- *Es importante que lleve puestos los guantes para barbacoa mientras prepara las comidas, echa más carbón o manipula la parrilla de acero inoxidable (1). Utilice*

cupertería para barbacoa con asas largas y resistentes al calor.



¡Peligro de incendio!

- *Utilice solo la barbacoa de carbón en el exterior. No la utilice nunca en habitaciones cerradas.*
- *No utilice la barbacoa de carbón como calefacción.*
- *No coloque la barbacoa de carbón en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque nunca la barbacoa de carbón debajo de objetos inflamables tales como cortinas, ni tampoco junto a ellos.*
- *Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 100 cm de los materiales inflamables y combustibles.*
- *No utilice la barbacoa de carbón en entornos susceptibles a explosiones o en lugares con materiales inflamables. Se*

incluyen instalaciones de almacenamiento de combustible como bajo cubierta en un barco, instalaciones con depósitos o tuberías de combustible, entornos donde el aire contiene sustancias químicas o inflamables (p. ej., cereales, polvo metálico etc.) y áreas en las que normalmente está obligado a apagar el motor de su vehículo.

- *Si la grasa prende fuego y se producen llamas, gire el dial de control (9) en sentido antihorario a la posición "OFF" y retire la carne que esté liberando las gotas de grasa de la parrilla de acero inoxidable (1). Cuando las llamas hayan desaparecido, puede volver a incrementar la velocidad del ventilador con el dial de control (9) y volver a colocar los alimentos en la parrilla. No apague las llamas con agua.*



Advertencia ante posibles daños materiales

- *No coloque nunca objetos sobre la parrilla de acero inoxidable (1).*
- *Coloque la barbacoa de carbón sobre una superficie horizontal, resistente e ignífuga protegida contra aerosoles de agua.*
- *No exponga la barbacoa de carbón a temperaturas extremas, ya sean muy elevadas o muy bajas.*



Pilas

- *Solo emplee pilas del tipo AA, de 1,5 V. No está permitido emplear pilas recargables.*
- *No intente recargar las pilas.*
- *No utilice varios tipos de pilas diferentes al mismo tiempo ni tampoco pilas usadas y nuevas a la vez.*
- *Inserte las pilas respetando la polaridad.*
- *Antes de desechar el dispositivo, debe*

sacar las pilas. Las pilas se deben desechar correctamente aparte.

- *Si no va a emplear el equipo durante un tiempo prolongado, debería sacar las pilas de la unidad.*
- *Cuando instale las pilas, asegúrese de que en el compartimento de pilas no haya objetos extraños. No cortocircuite los contactos de las pilas.*
- *No abra ni deforme las pilas, dado que ello podría causar la pérdida de electrolito, el cual a su vez podría causar lesiones. Si el electrolito entra en contacto con su piel o los ojos, lave la zona afectada con abundante agua y acuda inmediatamente a un médico.*
- *Un manejo inapropiado puede causar explosión o pérdida de electrolito.*

6. Antes de empezar

Extraiga el aparato del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte (consulte "Contenido del embalaje" en la página 186). Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con nuestra línea de atención

al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 205). Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.

7. Primeros pasos

Puede colocar la barbacoa de carbón directamente sobre la mesa del jardín y preparar la comida directamente ahí.



¡Peligro de incendio!

- *No coloque la barbacoa de carbón en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque nunca la barbacoa de carbón debajo de objetos inflamables tales como cortinas, ni tampoco junto a ellos.*
- *Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 100 cm de los materiales inflamables y combustibles.*

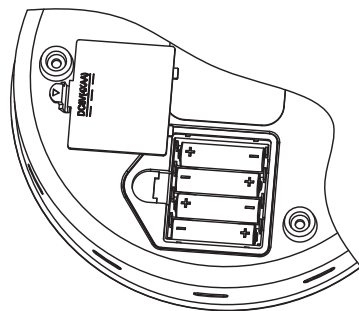
7.1 Insertar las pilas



Las pilas recargables no son aptas para esta barbacoa de carbón. Debe emplear pilas alcalinas solamente.

El compartimento de las pilas (10) se encuentra en la parte inferior de la carcasa (8).

1. Dele la vuelta a la barbacoa de carbón y colóquela con cuidado en una superficie horizontal y resistente.
2. Abra la tapa del compartimento de pilas (10). Con la ayuda de un dedo o de la uña, acceda a la parte inferior de la lengüeta del compartimento de pilas desde el borde exterior y tire de la tapa ligeramente en el sentido de la flecha (▷).
3. Inserte cuatro pilas AA en el compartimento de pilas (10). Preste siempre atención a la polaridad.
4. Cierre la tapa del compartimento de pilas (10). Asegúrese de que la lengüeta se engancha de nuevo para que la tapa no se pueda abrir y evitar así que se caigan sin querer las pilas.
5. Vuelva a darle la vuelta a la barbacoa de carbón. Ya puede utilizar la barbacoa de carbón.



Si las prestaciones de la barbacoa empeoran o si el aparato necesita mucho tiempo para calentarse, compruebe o cambie las pilas.

7.2 Uso

Antes de emplear el producto por primera vez, limpie la parrilla de acero inoxidable (1) y la bandeja recolectora de grasa/reflector (6). Así quitará el polvo y otros residuos del embalaje. Para obtener más información sobre este tema, consulte la sección "Mantenimiento y limpieza" en la página 202.



La primera vez que encienda la barbacoa de carbón, deje que el carbón arda durante 30 minutos antes de utilizarla para preparar la comida.



Al iniciar una nueva sesión de asado, es posible que se produzca un poco de humo. Por este motivo, la barbacoa de carbón debe calentarse de 10 a 15 minutos antes de poner la comida en la parrilla por primera vez.

1. Suelte las dos lengüetas (7) y quite la parrilla de acero inoxidable (1).
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.
3. Extraiga el contenedor de carbón (4) y la tapa (3) y, a continuación, rellene el contenedor de carbón (4) con unos 0,2 kg de carbón hasta el borde superior del mismo.



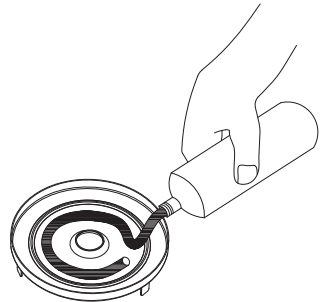
Para obtener unos resultados homogéneos de cocción, se recomienda que solo emplee carbón de barbacoa y nunca briquetas.



Atención

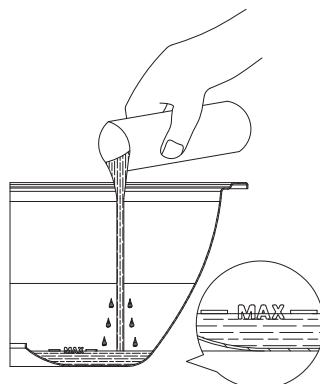
No utilice otro combustible que no sea carbón.

4. Vierta líquido de encendido formando un círculo de unos 10 mm de grosor alrededor del centro de la bandeja para el líquido de encendido (5). Procure que el líquido de encendido no se salga del círculo formado en la bandeja para el líquido de encendido (5). En caso contrario, la llama se apagará. En caso de que la bandeja para el líquido de encendido (5) se descoloque, vuelva a ponerla en el centro de la bandeja recolectora de grasa/reflector (6).





Si vierte un poco de agua (como máximo hasta la marca MAX) en la bandeja recolectora de grasa/reflector (6), no solo será más fácil limpiar la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) más adelante, sino que también es menos probable que las gotas de grasa puedan incendiarse.



5. Acerque una cerilla encendida al líquido de encendido hasta que prenda.



¡Peligro de quemaduras!

¡Manténgase alejado de las llamas!



6. Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.



Debe encender el ventilador antes de colocar el contenedor de carbón (4). En caso contrario, la llama se apagará.

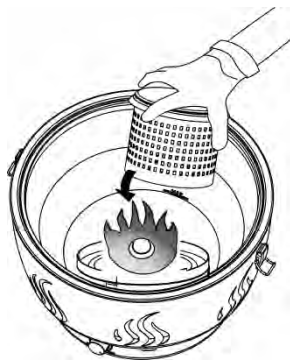


7. Vuelva a colocar el contenedor de carbón (4) con la tapa (3).

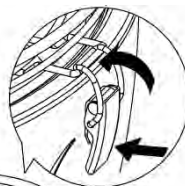


¡Peligro de quemaduras!

Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407). De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.



8. Vuelva a colocar la parrilla de acero inoxidable (1). Gire la parrilla de modo que los dos soportes (2) estén alineados con las lengüetas (7). Bloquee la parrilla de acero inoxidable (1).



- *Tan pronto como se cubra el carbón con una capa de cenizas, coloque los alimentos que vaya a cocinar en la parrilla de acero inoxidable (1). En general, esto sucede tras unos 5 minutos a máxima velocidad del ventilador.*
- *Si mientras está el carbón ardiendo, se forman llamas no deseadas, reduzca el suministro de aire con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.*

Ya puede preparar platos a la parrilla con la barbacoa de carbón. Con un poco de práctica, puede regular la velocidad del ventilador y, por lo tanto, el calor con el dial de control (9). De este modo, podrá cocinar sus platos a la parrilla en el punto que desee, más o menos hechos.

9. Cuando haya acabado de cocinar, apague la barbacoa de carbón. Gire el dial de control (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga en la posición OFF.
10. Retire la comida ya cocinada de la parrilla de acero inoxidable (1).



¡Peligro de quemaduras!

Una vez apagado el ventilador, puede que el carbón siga ardiendo durante un rato y la parrilla de acero inoxidable (1) puede estar caliente. Tenga cuidado de no quemarse.

7.3 Sugerencias para conseguir mejores resultados de braseado

- Después de encender la barbacoa, gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para que el carbón pueda calentarse rápidamente. Si durante la fase de calentamiento de la barbacoa aparecieran llamas no deseadas, disminuya la velocidad del ventilador con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Este aparato permite la preparación de carnes, pescados, salchichas, aves y verduras de forma sana y con poca grasa. Es posible que tenga que cortar las piezas más grandes o gruesas en trozos pequeños o lonchas más finas.
- No pinche la carne para que no pierda su jugo y no se seque.
- Condimente los alimentos y voltéelos de vez en cuando. Le recomendamos que utilice unas pinzas de barbacoas de madera. Al pescado puede aplicarle además mantequilla con un pincel de cocina.
- A velocidad máxima del ventilador, la barbacoa se calienta rápidamente. Vigile las lonchas finas de comida y las salchichas para que no se quemen. Voltéelos frecuentemente o reduzca la velocidad del ventilador.
- La barbacoa de carbón produce la mayoría del calor en el centro. Para tostar pan, colóquelo cerca del borde. Coloque las piezas de carne más gruesas en el centro para asarlas.
- No ase carne en escabeche o ahumada.
- Corte y tire las partes quemadas o carbonizadas y no se las coma. Tampoco debe verter cerveza en la carne o en las salchichas. ¡Las costras y partes quemadas pueden causar cáncer!
- Corte la grasa del borde de la carne y, para obtener unos mejores resultados, se recomienda que solo emplee piezas pequeñas de carne magra. Si la grasa prende fuego y se producen llamas, gire el dial de control (9) en sentido antihorario a la posición "OFF" y retire la carne que esté liberando las gotas de grasa de la parrilla de acero inoxidable (1). Cuando las llamas hayan desaparecido, puede volver a incrementar la velocidad del ventilador con el dial de control (9) y volver a colocar los alimentos en la parrilla. No apague las llamas con agua.

7.4 Rellenar carbón

Puede añadir más carbón, si es necesario. El mejor momento de hacerlo es cuando todavía quede un poco de carbón en el contenedor de carbón (4). De esta forma, el nuevo carbón se puede encender con el carbón restante.

**¡Peligro de quemaduras!**

Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407). De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.

**Advertencia ante posibles daños materiales**

Solo debe guardar el contenedor de carbón (4) y su tapa (3) en superficies resistentes al calor. De lo contrario, la superficie puede dañarse por el calor de estos accesorios.

1. Apague la barbacoa de carbón antes de rellenar el carbón. Gire el dial de control (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga en la posición OFF.
2. Retire cualquier comida de la parrilla de acero inoxidable (1).
3. Suelte las dos lengüetas (7) y extraiga la parrilla de acero inoxidable (1). Coloque la parrilla de acero inoxidable (1) en una superficie adecuada.
4. Quite la tapa (3) del contenedor de carbón. Lo mejor es que se emplee unas pinzas de barbacoas y que se ponga unos guantes para barbacoa. Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407). De lo contrario, podría quemarse.
5. Guarde la tapa (3) del contenedor de carbón en una superficie adecuada.
6. Añada el nuevo carbón en el contenedor de carbón (4). Tenga cuidado de no llenar el contenedor de carbón (4) por encima del máximo, de manera que pueda volver a taparlo cuando haya terminado.
7. Coloque la tapa (3) en el contenedor de carbón (4). Vuelva a colocar la parrilla de acero inoxidable (1). Gire la parrilla de modo que los dos soportes (2) estén alineados con las lengüetas (7). Bloquee la parrilla de acero inoxidable (1).
8. Gire el dial de control (9) en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador. Espérese unos minutos hasta que el carbón haya prendido y el humo haya desaparecido. A continuación puede continuar asando los alimentos.

8. Mantenimiento/limpieza

Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie barbacoa de carbón después de cada uso.

**¡Peligro de quemaduras!**

Antes de limpiarla, espere hasta que la barbacoa de carbón se haya enfriado completamente. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.

**Advertencia ante posibles daños materiales**

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie (por ejemplo, estropajos de metal). De lo contrario, la barbacoa de carbón se puede dañar.

1. Suelte las dos lengüetas (7) y extraiga la parrilla de acero inoxidable (1).
2. Extraiga el contenedor de carbón (4) con la tapa (3).
3. Extraiga la bandeja recolectora de grasa/reflector (6).
4. Limpie la parrilla de acero inoxidable (1) y la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) en el fregadero con lavavajillas. Dele unos toquitos al contenedor de carbón (4) con la tapa (3) y límpielos con un cepillo o un paño seco, según sea necesario. Limpie la carcasa (8) con un paño ligeramente humedecido.



La parrilla de acero inoxidable (1) y la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) son resistentes al lavado en el lavavajillas hasta una temperatura de 60 °C como máximo.

8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón

Guarde la barbacoa de carbón montada en la bolsa de transporte para protegerla.

Guarde la barbacoa de carbón en un lugar fresco, seco y libre de polvo.

Retire las pilas cuando no vaya a utilizar la barbacoa de carbón durante un tiempo prolongado.

9. Resolución de problemas

Si su barbacoa de carbón no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía" en la página 205).

Problema	Causas posibles	Solución
El carbón no prende.	El ventilador no está encendido.	Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.
	El dial de control está ajustado en una posición demasiado baja.	Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga).
El ventilador no se puede encender.	Las pilas no se han insertado correctamente o están vacías.	Inserte las pilas respetando la polaridad (+ y -). Sustituya las pilas por otras nuevas si fuese necesario.

Problema	Causas posibles	Solución
La temperatura de la barbacoa es demasiado alta o se forman llamas no deseadas.	El dial de control está ajustado en una posición demasiado alta.	Reduzca el suministro de aire con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
La temperatura de la barbacoa no es lo suficientemente alta.	El dial de control está ajustado en una posición demasiado baja.	Aumente el suministro de aire con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
	La bandeja recolectora de grasa/reflector (6) está sucia.	Limpie la bandeja recolectora de grasa/reflector (6). Si el calor emitido no se refleja hacia arriba, es posible que no haya calor suficiente para torrar sus alimentos.

10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho



Si el producto viene etiquetado con un cubo de basura tachado, está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales.



Este producto es reciclable. Esto es la responsabilidad del fabricante y el producto debe ser desechado por separado y nunca con la basura doméstica.



No deseche el aparato en la basura doméstica o en las recogidas de basuras sin separar. La administración de su localidad o las empresas municipales de recogida le facilitarán más información sobre los puntos o los horarios de recogida.



Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.



Saque las pilas antes de desechar el dispositivo. No vierta las pilas o baterías usadas a la basura doméstica. Debe depositarlas en un centro de recogida especial. Las baterías deben depositarse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para baterías y pilas usadas. Si desea depositar baterías no descargadas, debe tomar medidas de protección contra cortocircuitos.

11. Conformidad



Este dispositivo ha sido revisado y aprobado en cuanto al cumplimiento de los requisitos básicos y otros requisitos pertinentes a la Directiva de tolerancia electromagnética 2014/30/EC y la directiva RoHS 2011/65/EU. Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360255_2007.pdf

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones

no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio



Teléfono: 902 599 922

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 360255_2007



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA