



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



**FLG 40 A1**

**HOLZKOHLEN-STANDGRILL MIT AKTIVBELÜFTUNG  
CHARCOAL BARBECUE WITH ACTIVE VENTILATION  
BARBECUE À CHARBON DE BOIS AVEC VENTILATION ACTIVE**

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

CZ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

PT

Manual de instruções e instruções de segurança

GB IE

Operating instructions and safety instructions

NL BE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

ES

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

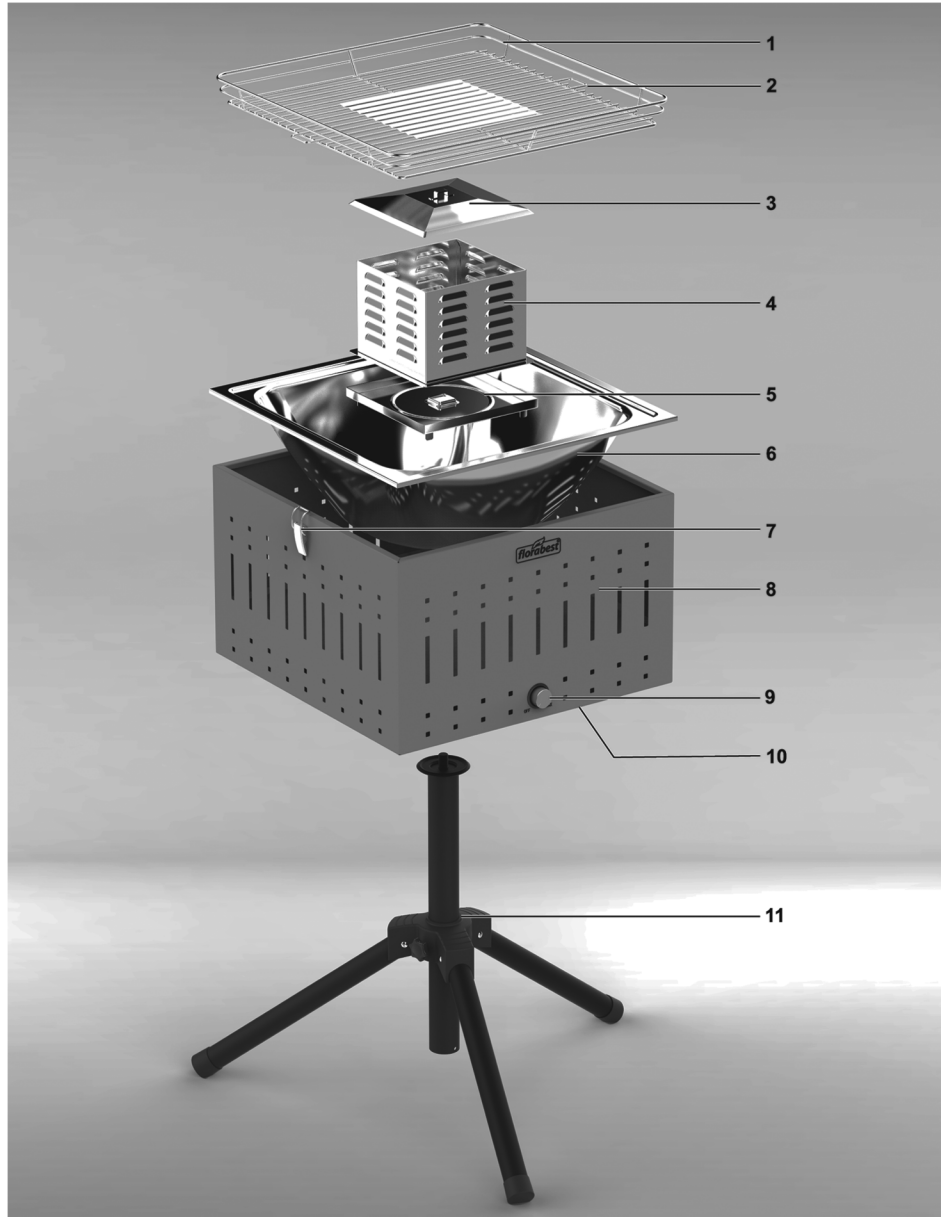
**TARGA GMBH**  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update - Version des informations  
Datum nieuwste versie - Aktualizace na základě nejnovějších informací  
Última actualización del contenido - Última atualização do conteúdo:  
12 / 2017 - Ident.-No.: FLG 40 A1 122017-1

**IAN 297425**

**IAN 297425**

DE NL BE



<b>Deutsch.....</b>	<b>2</b>
<b>English .....</b>	<b>25</b>
<b>Français.....</b>	<b>47</b>
<b>Nederlands .....</b>	<b>75</b>
<b>Čeština .....</b>	<b>99</b>
<b>Español.....</b>	<b>121</b>
<b>Português.....</b>	<b>145</b>

## **Inhalt**

---

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

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Holzkohlegrills mit aktiver Belüftung FLORABEST FLG 40 A1, 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

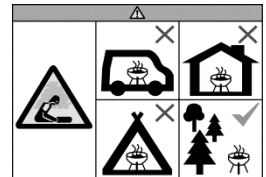
Der Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung FLORABEST FLG 40 A1 kann zum Grillen von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Würstchen, Geflügel usw.) eingesetzt werden. Er lässt sich auf oder neben dem Esstisch aufstellen.

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.

### WARNUNG!

**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!

*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  
FLORABEST FLG 40 A1



Standfuß



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)
- 11 Standfuß

### 4. Technische Daten

Hersteller:	TARGA GmbH
Modellbezeichnung:	FLORABEST FLG 40 A1
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:	Grill: 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (B x T x H) Grill mit Standfuß: 40,0 x 40,0 x 89 cm (B x T x H) Grillrost: ca. 37 x 37 cm
Gewicht:	ca. 8,3 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 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) sollten 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 oder neben textile Oberflächen, wie z. B. eine 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**

- *Legen Sie die Batterien stets polrichtig ein. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach. Versuchen Sie nicht, Batterien*

wieder aufzuladen und werfen Sie diese unter keinen Umständen ins Feuer. Verwenden Sie keine unterschiedlichen Batterien (alte und neue, Alkali und Kohle, usw.) gleichzeitig. Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Explosions- und Auslaufgefahr.

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

## 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 Esstisch stellen und die Speisen vor Ort zubereiten oder den mitgelieferten Standfuß montieren, um den Holzkohlegrill neben dem Tisch aufzustellen.



### Gefahr von Brand!

- Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht auf oder neben textile Oberflächen, wie z. B. eine 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.

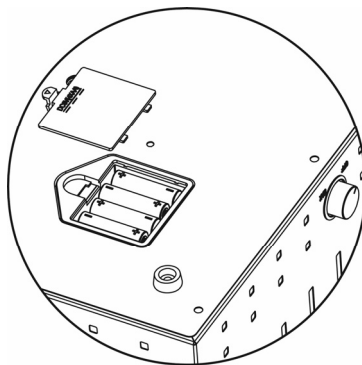
### 7.1 Batterien einlegen



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 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.





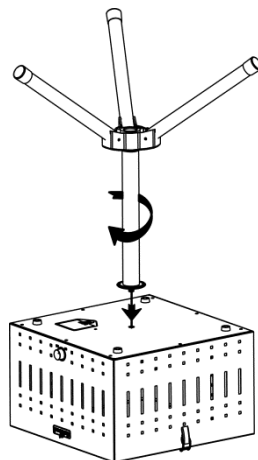


*Bei nachlassender Grilleistung bzw. langer Anzünddauer sollten Sie die Batterien prüfen und ggf. tauschen.*

## 7.2 Standfuß montieren (optional)

Wenn Sie den Holzkohlegrill nicht auf dem Tisch aufstellen möchten, montieren Sie den Standfuß (11). Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

1. Klappen Sie die drei Standbeine des Standfußes (11) auf.
2. Lösen Sie die Rändelschraube, und nehmen Sie sie ganz heraus.
3. Schieben Sie den mittleren Schaft bis zum Anschlag nach oben und arretieren Sie ihn wieder mit der Rändelschraube. Dabei muss die Rändelschraube in die vorgesehene Bohrung eingeführt und anschließend festgezogen werden.
4. Drehen Sie den Holzkohlegrill auf den Kopf und legen Sie ihn vorsichtig auf eine stabile und ebene Oberfläche.
5. Drehen Sie den Standfuß (11) auf den Kopf und setzen Sie die Schraube am Ende des Schafts vorsichtig in die in der Mitte der Unterseite des Holzkohlegrills befindliche Gewindebohrung ein.
6. Drehen Sie den Standfuß (11) im Uhrzeigersinn, um ihn mit dem Holzkohlegrill zu verschrauben.
7. Stellen Sie den Holzkohlegrill samt Standfuß (11) aufrecht hin. Anschließend ist er betriebsbereit.



## 7.3 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 21.



*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. 0,5 kg Holzkohle bis zur Obergrenze des Behälters.

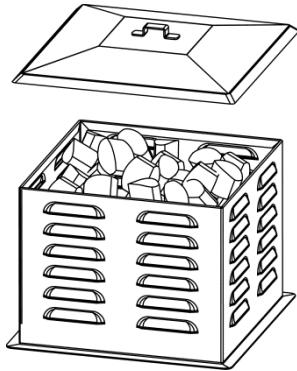


*Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie Holzkohle und keine Holzkohlebriketts.*

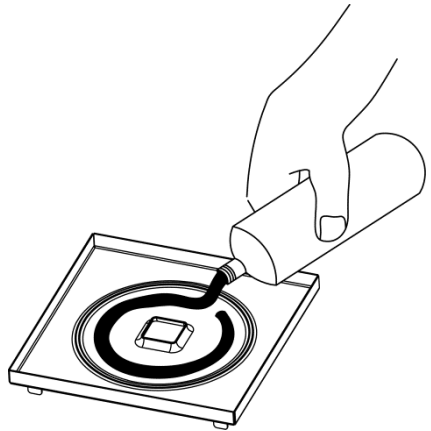


**Warnung**

*Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe als Holzkohle.*

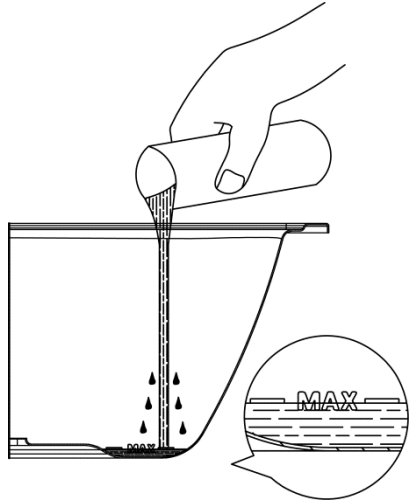


4. Tragen Sie einen ca. 10 mm dicken Ring Brennpaste rund um die Mitte der Schale für Brennpaste (5) auf. Die Brennpaste sollte sich innerhalb des auf der Schale für Brennpaste (5) eingestanzten Kreises befinden. Anderenfalls wird die Flamme evtl. erstickt. Falls die Schale für Brennpaste (5) dabei verrutschen 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.

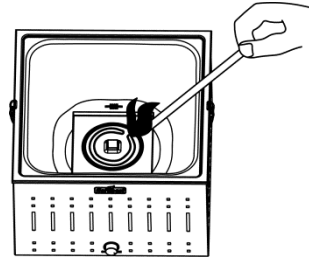


5. Halten Sie ein brennendes Streichholz so lange an die Brennpaste, bis sie brennt.



**Gefahr von Verbrennungen!**

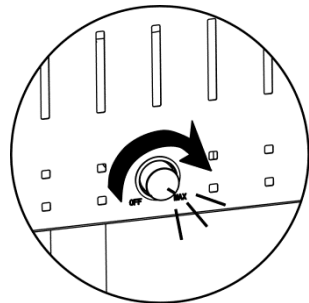
Fassen Sie nicht in die offene Flamme!



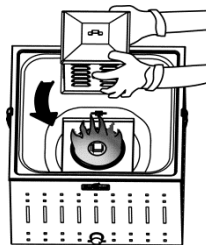
6. Drehen Sie den Drehregler (9) auf die Position MAX (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), um den Lüfter einzuschalten.



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



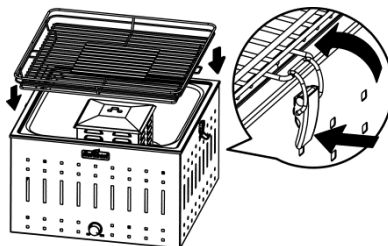
7. Setzen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) wieder ein.



### 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. Achten Sie dabei darauf, 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.*

---

## 7.4 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. Halten Sie dünnes Grillgut und Würstchen im Auge, 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.

## 7.5 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) und den Standfuß (11) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

### 8.1 Holzkohlegrill lagern

Wenn Sie den Holzkohlegrill lagern, schrauben Sie am besten den Standfuß (11) ab. Lösen und entnehmen Sie die Rändelschraube am Standfuß (11) und schieben Sie den Schaft bis zum Anschlag herunter. Anschließend führen Sie die Rändelschraube in die vorgesehene Bohrung ein und ziehen sie fest. Danach falten die Standbeine zusammen.

Lagern Sie den Holzkohlegrill und den Standfuß (11) 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 „Garantiefhinweise“ auf Seite 23).

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
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 (9) 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 (9) 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 (9) 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 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.



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:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf)

## 12. Garantiehinweise

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

**DE** Telefon: 02921 - 89 13 000  
E-Mail: [service.DE@targa-online.com](mailto:service.DE@targa-online.com)

**AT** Telefon: 01 - 26 76 195  
E-Mail: [service.AT@targa-online.com](mailto:service.AT@targa-online.com)

**CH** Telefon: 044 - 55 10 057  
E-Mail: [service.CH@targa-online.com](mailto:service.CH@targa-online.com)

**IAN: 297425**



### 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 / GERMANY

---

## Contents

---

<b>1. Intended use.....</b>	<b>26</b>
<b>2. Package contents .....</b>	<b>27</b>
<b>3. Controls and displays .....</b>	<b>28</b>
<b>4. Technical specifications .....</b>	<b>28</b>
<b>5. Safety instructions .....</b>	<b>29</b>
<b>6. Before you start.....</b>	<b>36</b>
<b>7. Getting started .....</b>	<b>36</b>
7.1 Inserting the batteries .....	36
7.2 Fitting the stand (optional) .....	37
7.3 Usage.....	37
7.4 Tips for good grilling results.....	40
7.5 Topping up the charcoal.....	41
<b>8. Maintenance/cleaning.....</b>	<b>42</b>
8.1 Storing the charcoal barbecue.....	43
<b>9. Troubleshooting .....</b>	<b>43</b>
<b>10. Environmental regulations and disposal information.....</b>	<b>43</b>
<b>11. Conformity .....</b>	<b>44</b>
<b>12. Warranty Information .....</b>	<b>45</b>

## **Congratulations!**

By purchasing the charcoal barbecue with active ventilation FLORABEST FLG 40 A1 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**

---

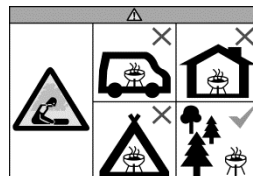
The charcoal barbecue with active ventilation FLORABEST FLG 40 A1 can be used for grilling (e.g. meat, fish, vegetable, sausages, chicken, etc.). It can be set on or up next to the dining table.

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

### **WARNING!**

***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!**

*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  
FLORABEST FLG 40 A1



Stand



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)
- 11 Stand

### 4. Technical specifications

---

Manufacturer:	TARGA GmbH
Model name:	FLORABEST FLG 40 A1
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:	Barbecue: 40.0 x 40.0 x 29.5 cm (W x D x H) Barbecue with stand: 40.0 x 40.0 x 89 cm (W x D x H)
Weight:	approx. 8.3 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**

 **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 or near textile surfaces such as tablecloths.*
- *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**

- *Insert the batteries with the correct polarity.*

*Refer to the diagram inside the battery compartment. Do not attempt to recharge the batteries and do not dispose of the batteries in a fire. Do not mix battery types (old and new or carbon and alkaline, etc.). Remove the batteries when the device is not to be used for an extended period. Improper use may cause explosions and danger to life.*

- *Batteries must never be opened or deformed, as this could result in chemicals leaking out which could cause injuries. If the battery fluid becomes in contact with the skin or eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical aid.*
- *Remove the batteries when the charcoal barbecue is not to be used for an extended period.*

## 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 45). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

## 7. Getting started

You can place the charcoal barbecue directly on the dining table to prepare food there or use the stand supplied to position the charcoal barbecue next to the table.



### Risk of fire!

- *Do not place the charcoal barbecue on or near 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.*

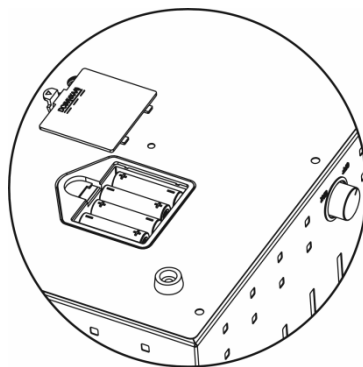
### 7.1 Inserting the batteries



*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). To do this, slide your finger or fingernail under the latch of the battery compartment cover and pull it gently 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.

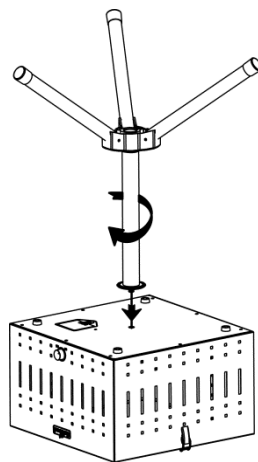


*If the grill performance deteriorates or the unit takes a long time to fire up, check or replace the batteries.*

## 7.2 Fitting the stand (optional)

If you do not wish to place the charcoal barbecue on the table, you can fit the stand (11). Proceed as follows:

1. Fold out the three legs on the stand (11).
2. Loosen the knurled screw and remove it completely.
3. Push the central shaft up as far as it will go and lock it in place using the knurled screw. To do this, insert the knurled screw into the hole and then tighten it.
4. Turn the charcoal barbecue upside down and place it carefully on an even, stable surface.
5. Turn the stand (11) upside down and carefully insert the screw on the end of the shaft into the threaded opening in the middle of the bottom of the charcoal barbecue.
6. Twist the stand (11) clockwise to screw it to the charcoal barbecue.
7. Turn the charcoal barbecue and stand (11) the right way around again. It is then ready to use.



## 7.3 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. 0.5 kg charcoal up to the upper edge of the container.

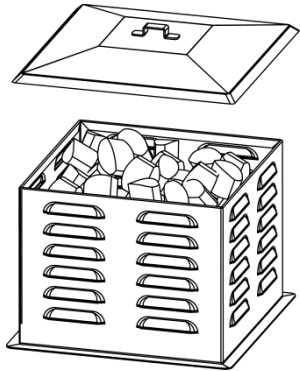


*For optimum cooking results you should use barbecue charcoal and not charcoal briquettes.*

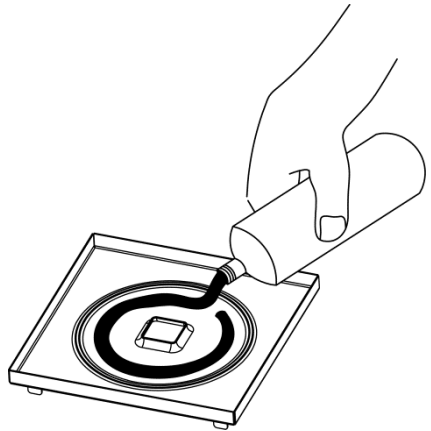


**Warning**

*Do not use any other fuel than charcoal.*



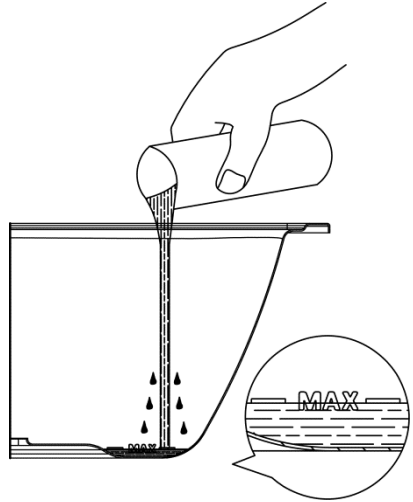
4. Apply a 10 mm thick ring of fire gel around the centre of the fire gel tray (5). The fire gel should be within the circle stamped on the fire gel tray (5). Otherwise, the flame will be smothered. Should the fire gel tray (5) move out of place, insert it again into the centre of the grease collection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

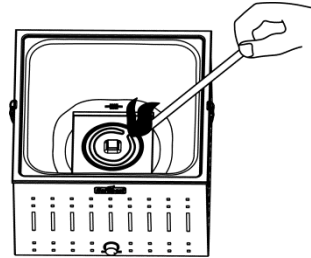


5. Hold a burning match to the fire gel, until it burns.



**Risk of burns!**

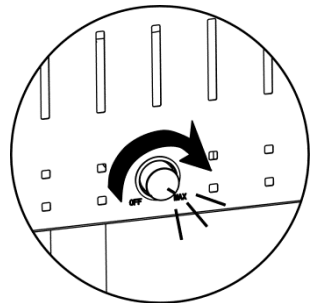
*Do not reach into the naked flame!*



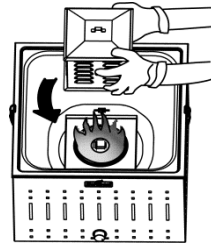
6. Turn the control dial (9) to the MAX position (clockwise until it stops) to power on the fan.



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



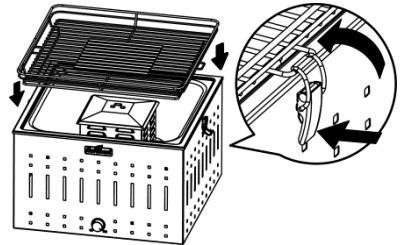
7. Insert the charcoal container (4) again with its cover (3).



**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. Replace the stainless steel grate (1). Make sure that the two brackets (2) are lined up with the latches (7). Lock the stainless steel grate (1) into place.



- *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 crisply 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.*

**7.4 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.

## 7.5 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.
7. 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).
8. 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.*

1. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1).
2. Remove the charcoal container (4) with its cover (3).
3. Remove the grease collection tray/reflector (6).
4. Clean the stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6) in the sink using washing-up liquid. 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 casing (8) and the stand (11) with a slightly damp cloth.

## 8.1 Storing the charcoal barbecue

It is best to unscrew the stand (11) before storing the charcoal barbecue. Loosen and remove the knurled screw on the stand (11) and push the shaft fully down. Next insert the knurled screw into the hole and then tighten it. Then fold the legs together.

Store the charcoal barbecue and stand (11) in a dry place free of dust.

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 45).

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 (9) 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 (9) 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 (9) 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.



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.



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.



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.

## 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:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf)

## **12. Warranty Information**

---

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

**GB** Phone: 020 - 70 49 04 03  
E-Mail: [service.GB@targa-online.com](mailto:service.GB@targa-online.com)

**IE** Phone: 01 - 4370121  
E-Mail: [service.IE@targa-online.com](mailto:service.IE@targa-online.com)

**MT** Phone: 027 78 11 03  
E-Mail: [service.MT@targa-online.com](mailto:service.MT@targa-online.com)

**CY** Phone: 02 - 20 09 025  
E-Mail: [service.CY@targa-online.com](mailto:service.CY@targa-online.com)

**IAN: 297425**



## Manufacturer

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY



---

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation prévue .....</b>	<b>48</b>
<b>2. Contenu de l'emballage .....</b>	<b>49</b>
<b>3. Commandes et affichages.....</b>	<b>50</b>
<b>4. Spécifications techniques .....</b>	<b>50</b>
<b>5. Instructions de sécurité .....</b>	<b>51</b>
<b>6. Avant de commencer .....</b>	<b>59</b>
<b>7. Prise en main .....</b>	<b>59</b>
7.1 Insertion des piles .....	60
7.2 Installation du pied (facultatif) .....	60
7.3 Utilisation .....	61
7.4 Conseils pour obtenir de bons résultats avec la cuisson au grill.....	64
7.5 Ajouter du charbon .....	65
<b>8. Entretien / nettoyage.....</b>	<b>66</b>
8.1 Rangement du barbecue à charbon .....	66
<b>9. Résolution des problèmes.....</b>	<b>66</b>
<b>10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut .....</b>	<b>67</b>
<b>11. Conformité.....</b>	<b>68</b>
<b>12. Informations concernant la garantie.....</b>	<b>69</b>

## Félicitations !

En achetant le barbecue à charbon à ventilation active FLORABEST FLG 40 A1, 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

---

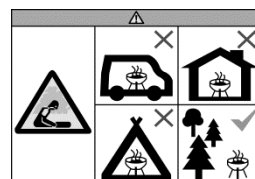
Le barbecue à charbon à ventilation active FLORABEST FLG 40 A1 peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : viande, poisson, légumes, saucisses, poulet, etc.). Il peut être installé sur ou à côté de la table à manger.

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.

### ATTENTION !

***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.*



### 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  
FLORABEST FLG 40 A1



Pied



4 piles AA, 1,5 V

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/réflecteur
- 7 Fermeoir
- 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)
- 11 Pied

### 4. Spécifications techniques

---

Fabricant :	TARGA GmbH
Nom du modèle :	FLORABEST FLG 40 A1
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 :	Barbecue : 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (L x P x H) Barbecue avec pied : 40,0 x 40,0 x 89 cm (L x P x H) Grille en acier inoxydable de 343 mm de diamètre
Poids :	environ 8,3 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/réflecteur (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**



### **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/réflecteur (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 ou à proximité de surfaces en tissu telles que des nappes.*
- *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**

- *Insérez les piles en respectant la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment. N'essayez jamais de recharger les piles et ne les jetez pas au feu. Ne mélangez pas différents types de piles (neuves et usées, alcalines et carbone, etc.). Retirez-les de l'appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période. Toute*

*utilisation incorrecte présente un risque d'explosion et de blessures.*

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

## **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 poser le barbecue à charbon directement sur la table à manger pour y faire cuire vos aliments ou bien utiliser le pied fourni pour placer le barbecue à côté de la table.



### **Risque d'incendie !**

- *Ne placez pas le barbecue à charbon sur ou à proximité de surfaces en tissu telles que des nappes.*
- *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.*

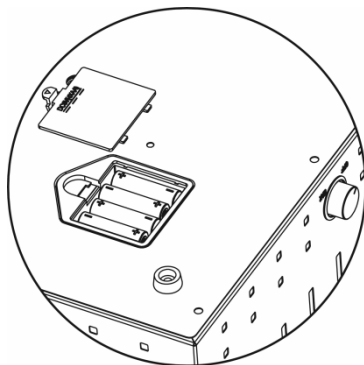
## 7.1 Insertion des piles



*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). Pour ce faire, passez votre doigt ou votre 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.

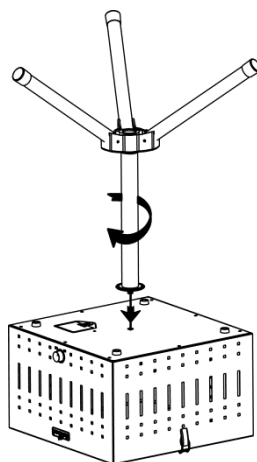


*Si le barbecue grille moins bien ou s'il prend plus de temps pour s'allumer, vérifiez ou remplacez les piles.*

## 7.2 Installation du pied (facultatif)

Si vous ne souhaitez pas poser le barbecue à charbon sur la table, vous pouvez utiliser le pied (11). Procédez comme suit :

1. Dépliez les trois branches du pied (11) vers l'extérieur.
2. Desserrez la vis à tête moletée et retirez-la complètement.
3. Poussez l'axe central le plus loin possible vers le haut puis verrouillez-le à l'aide de la vis à tête moletée. Pour ce faire, insérez la vis à tête moletée dans le trou puis serrez-la.
4. Retournez le barbecue à charbon et placez-le avec précaution sur une surface stable et régulière.
5. Retournez le pied (11) et insérez avec précaution la vis située à l'extrémité de l'axe dans l'orifice fileté se trouvant au centre du dessous du barbecue à charbon.



5. Tournez le pied (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser sur le barbecue à charbon.
6. Retournez le barbecue à charbon et le pied (11) dans le bon sens. Le barbecue est prêt à être utilisé.

### 7.3 Utilisation

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réflecteur (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 65.



*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 0,5 kg charbon jusqu'à son bord supérieur.

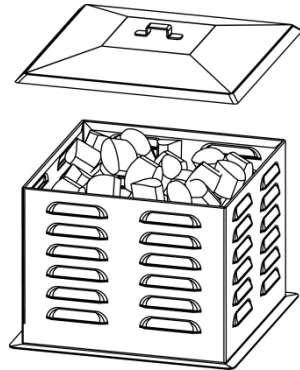


*Pour une cuisson optimale, vous devez utiliser du charbon de bois pour barbecue et non des briquettes de charbon.*

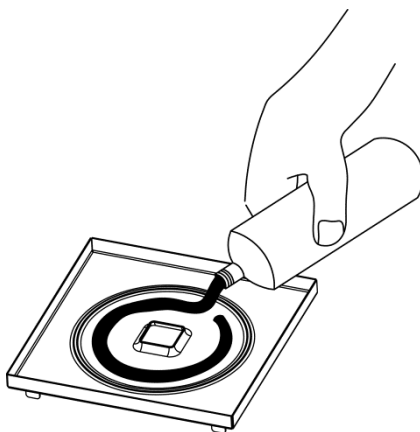


#### **Avertissement**

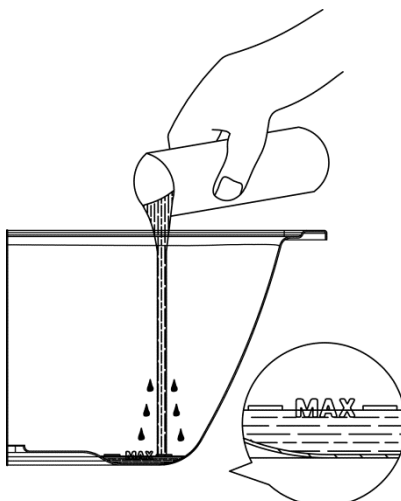
*N'utilisez jamais d'autre combustible que le charbon.*



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.*

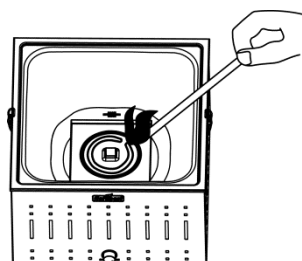


5. Approchez une allumette du gel allume-feu jusqu'à ce qu'il prenne feu.



**Risques de brûlure !**

*Ne touchez pas la flamme nue !*

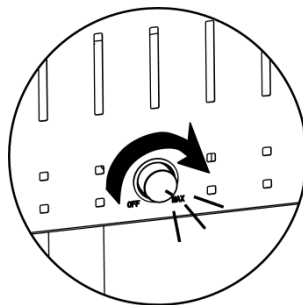




6. Tournez le bouton de commande (9) dans la position MAX (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre) afin d'allumer le ventilateur.



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

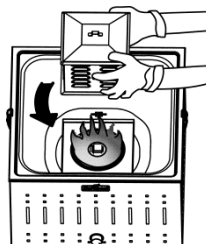


7. Remettez en place le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).

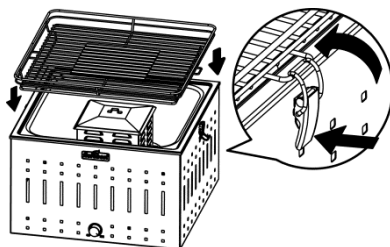


### Risques de brûlure !

*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. Remettez en place la grille en acier inoxydable (1). Veillez à ce que les deux supports (2) soient alignés avec les fermoirs (7). Verrouillez la grille en acier inoxydable (1) en position



- *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.*

## **7.4 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.

## 7.5 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.
7. 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).
8. 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.*

1. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1).
2. Retirez le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).
3. Retirez le plat de collecte des graisses/réflecteur (6).
4. Nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réflecteur (6) dans l'évier avec du produit à vaisselle. Vous pouvez taper délicatement sur le récipient à charbon (4) muni de son couvercle (3) et le nettoyer avec une brosse ou un chiffon sec, selon les besoins. Nettoyez le boîtier (8) et le pied (11) avec un chiffon légèrement humide.

## 8.1 Rangement du barbecue à charbon

L'idéal est de dévisser le pied (11) avant de ranger le barbecue à charbon. Desserrez la vis à tête moletée située sur le pied (11) et retirez-la, puis poussez l'axe à fond vers le bas. Ensuite, insérez la vis à tête moletée dans le trou et serrez-la. Enfin, repliez les branches.

Rangez le barbecue à charbon et le pied (11) 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).

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solution</b>
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 (9) 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 (9) 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 (9) 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/réfecteur (6) est sale.	Nettoyez le plat de collecte des graisses/réfecteur (6). Si la chaleur rayonnante n'est pas réfléchie 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.



Les piles/batteries usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers mais 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, veuillez 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 : [www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.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 : 01 - 70700853

E-Mail : [service.FR@targa-online.com](mailto:service.FR@targa-online.com)

**IAN: 297425**

**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

DE-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 : 02 - 58 87 036  
E-Mail : service.BE@targa-online.com

**LU** Téléphone : 02 02 04 223  
E-Mail : service.LU@targa-online.com

**CH** Téléphone : 044 - 55 10 057  
E-Mail : service.CH@targa-online.com

**IAN: 297425**

**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  
DE-59494 Soest  
ALLEMAGNE



---

## Inhoud

---

<b>1. Beoogd gebruik.....</b>	<b>76</b>
<b>2. Inhoud van de verpakking .....</b>	<b>77</b>
<b>3. Bedieningsknoppen en schermen .....</b>	<b>78</b>
<b>4. Technische specificaties.....</b>	<b>78</b>
<b>5. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>79</b>
<b>6. Voordat u begint .....</b>	<b>87</b>
<b>7. Aan de slag .....</b>	<b>87</b>
7.1 De batterijen plaatsen.....	87
7.2 Gebruik.....	88
7.3 Tips voor een goed grillresultaat.....	91
7.4 Houtskool bijvullen .....	92
<b>8. Onderhoud/reiniging .....</b>	<b>93</b>
8.1 De houtskoolbarbecue opbergen .....	93
<b>9. Problemen oplossen .....</b>	<b>94</b>
<b>10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking .....</b>	<b>95</b>
<b>11. Conformiteit.....</b>	<b>95</b>
<b>12. Garantie .....</b>	<b>96</b>

## Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze houtskoolbarbecue met actieve ventilatie FLORABEST FLG 40 A1 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

---

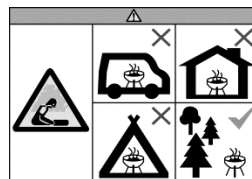
Met de houtskoolbarbecue met actieve ventilatie FLORABEST FLG 40 A1 kunt u grillen (bijvoorbeeld vlees, vis, groente, worst, kip, enz.). Deze kan op of naast de eettafel worden opgezet.

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.

### **WAARSCHUWING!**

***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!**

*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  
FLORABEST FLG 40 A1



Onderstel



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)
- 11 Onderstel

### 4. Technische specificaties

---

Fabrikant:	TARGA GmbH
Modelnaam:	FLORABEST FLG 40 A1
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:	Barbecue: 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (b x d x h) Barbecue met onderstel: 40,0 x 40,0 x 89 cm (b x d x h)
Gewicht:	circa 8,3 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



### **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 of in de buurt van textieloppervlakken, zoals*

*tafellakens.*

- *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**

- *Plaats de batterijen met de juiste polariteit.*

*Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak. Probeer de batterijen niet op te laden en gooi ze niet in het vuur. Combineer geen verschillende soorten batterijen (zoals oude en nieuwe of koolstof- en alkalinebatterijen). Verwijder de batterijen als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt. Onjuist gebruik kan leiden tot ontploffingen en levensgevaar.*

- *U mag batterijen nooit openen of vervormen, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën 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.*
- *Verwijder de batterijen als de houtskoolbarbecue gedurende lange tijd niet wordt gebruikt.*



## 6. Voordat u begint

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn (zie 'Inhoud van de verpakking' op pagina 77). Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 95). 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 eettafel plaatsen om daarop voedsel te bereiden of het bijgeleverde onderstel gebruiken om de houtskoolbarbecue naast de tafel te plaatsen.



### Brandgevaar!

- *Plaats de houtskoolbarbecue niet op of in de buurt van textieloppervlakken, zoals tafellakens.*
- *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.*

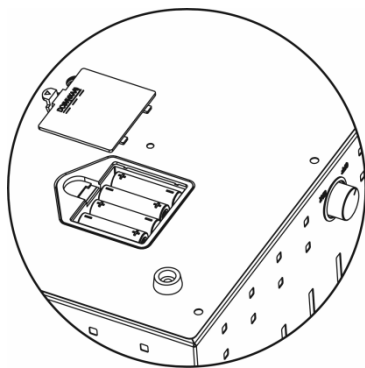
### 7.1 De batterijen plaatsen



*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). Schuif hiervoor uw vinger of vingernagel onder de vergrendeling van het deksel van het batterijvak en trek dit voorzichtig 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.



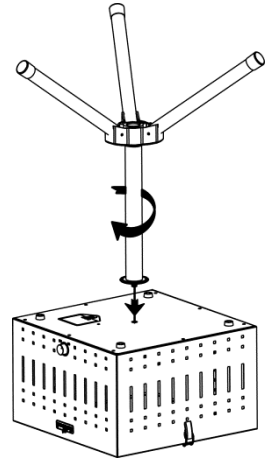


*Als de grillprestaties verslechteren of het apparaat er lang over doet om op temperatuur te komen, controleert of vervangt u de batterijen.*

## 7.2 Het onderstel monteren (optioneel)

Als u de houtskoolbarbecue niet op tafel wilt zetten, kunt u het onderstel (11) monteren. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Klap de drie poten van het onderstel (11) uit.
2. Draai de kartelschroef los en haal deze er helemaal uit.
3. Schuif de centrale as tot aan de aanslag omhoog en zet deze vast met de kartelschroef. Steek hiertoe de kartelschroef in het gat en draai deze vast.
4. Draai de houtskoolbarbecue ondersteboven en leg deze voorzichtig op een vlakke, stabiele ondergrond.
5. Draai het onderstel (11) ondersteboven en steek de schroef aan het uiteinde van de as voorzichtig in de schroefopening in het midden van de bodem van de houtskoolbarbecue.
6. Draai het onderstel (11) met de wijzers van de klok mee om dit op de houtskoolbarbecue te schroeven.
7. Draai de houtskoolbarbecue en het onderstel (11) weer op de juiste manier rond. Daarna is het apparaat klaar voor gebruik.



## 7.3 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 93 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 0,5 kg houtskool tot de bovenrand van de bak.



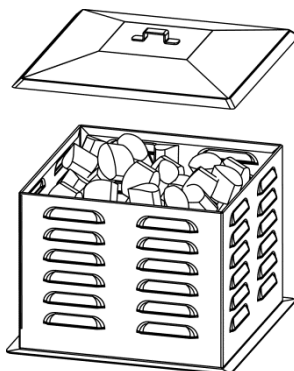
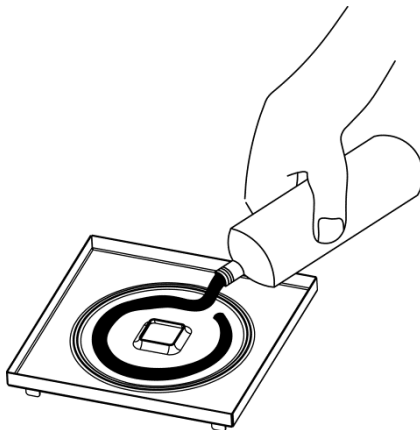
*Voor een optimaal bakresultaat gebruikt u houtskool voor de barbecue en geen houtskoolbriketten.*



### **Waarschuwing**

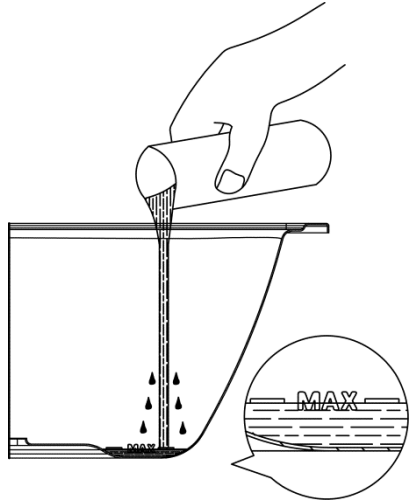
*Gebruik geen andere brandstof dan houtskool.*

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.

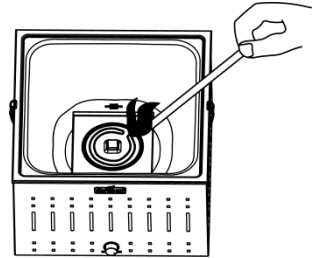


5. Houd een brandende lucifer bij de brandgel, totdat deze brandt.



**Kans op brandwonden!**

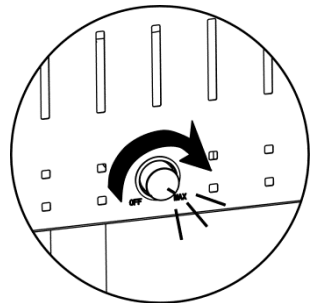
*Reik niet in de open vlam!*



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.

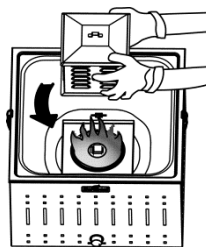


7. Plaats de houtskoolbak (4) terug met het deksel (3).

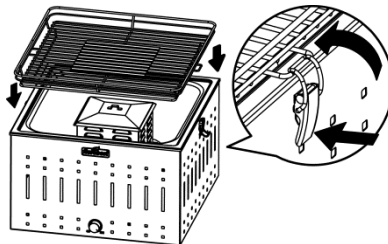


### Kans op brandwonden!

*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. Zorg ervoor dat de twee beugels (2) in één lijn liggen met de vergrendelingen (7). Vergrendel het roestvrijstalen rooster (1) als dit goed op zijn plaats zit.



- *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.*

## 7.4 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 barbecue tang 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 verkoold 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.

## 7.5 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 barbecue tang; 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

Vorkom 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) en het onderstel (11) met een licht vochtige doek.

### 8.1 De houtskoolbarbecue opbergen

U kunt het onderstel (11) het beste losschroeven voordat u de houtskoolbarbecue opbergt. Draai de kartelschroef los, verwijder deze van het onderstel (11) en druk de as helemaal omlaag. Steek de kartelschroef weer in het gat en draai deze vast. Vouw de poten tegen elkaar.

Bewaar de houtskoolbarbecue en het onderstel (11) op een droge, stofvrije plaats.

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 95).

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Oplossing</b>
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 (9) 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 (9) 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 (9) 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.



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.



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:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.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**

**NL** Telefoon: 020 - 26 21 941  
E-Mail: [service.NL@targa-online.com](mailto:service.NL@targa-online.com)

**BE** Telefoon: 02 - 58 87 036  
E-Mail: [service.BE@targa-online.com](mailto:service.BE@targa-online.com)

**LU** Telefoon: 02 02 04 223  
E-Mail: [service.LU@targa-online.com](mailto:service.LU@targa-online.com)

**IAN: 297425**

**Fabrikant**

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
DUITSLAND



---

## Obsah

---

<b>1. Určené použití .....</b>	<b>100</b>
<b>2. Obsah balení .....</b>	<b>101</b>
<b>3. Ovládací prvky a vyobrazení .....</b>	<b>102</b>
<b>4. Technické údaje .....</b>	<b>102</b>
<b>5. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>103</b>
<b>6. Než začnete.....</b>	<b>110</b>
<b>7. Začínáme.....</b>	<b>110</b>
7.1 Vkládání baterií .....	110
7.2 Připevnění podstavce (volitelný doplněk) .....	111
7.3 Využití.....	111
7.4 Tipy pro dobré výsledky při grilování .....	114
7.5 Doplnění dřevěného uhlí.....	115
<b>8. Údržba/čištění .....</b>	<b>116</b>
8.1 Skladování grilu.....	116
<b>9. Problémy a způsob jejich odstranění .....</b>	<b>116</b>
<b>10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....</b>	<b>117</b>
<b>11. Soulad .....</b>	<b>118</b>
<b>12. Informace o záruce.....</b>	<b>118</b>

## Blahopřejeme!

Zakoupením grilu na dřevěné uhlí s aktivní ventilací FLORABEST FLG 40 A1 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

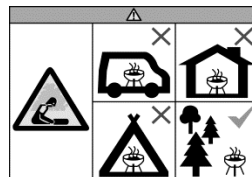
Gril na dřevěné uhlí s aktivní ventilací FLORABEST FLG 40 A1 lze použít ke grilování (např. masa, ryb, zeleniny, klobás, kuřat apod.). Lze ho umístit na jídelní stůl nebo vedle něho.

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 těmto standardům nebude vyhovovat.

### VÝSTRAHA!

**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!*



### VÝSTRAHA!

*Děti a domácí zvířata držet z dosahu.*

**Nepoužívat v uzavřených prostorách!**

**Předvídatelné nesprávné použití**

Nepoužívat v uzavřených prostorách.

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  
FLORABEST FLG 40 A1



Podstavec



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)
- 11 Podstavec

### 4. Technické údaje

---

Výrobce:	TARGA GmbH
Název modelu:	FLORABEST FLG 40 A1
Provozní napětí:	Stejnoseměrné napětí 6 V $\equiv$ (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:	Gril: 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (Š x H x V) Gril s podstavcem: 40,0 x 40,0 x 89 cm (Š x H x V)
Hmotnost:	přibližně 8,3 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**

### **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 přidržíte a přenášejte pouze za boky nebo spodek krytu (8).*
- *Gril přepravujte nebo přenášejte pouze po úplném vychladnutí. Gril přidržíte 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 prostorách.*
- *Gril nepoužívejte jako topidlo.*
- *Gril nepokládejte na povrch pokrytý textilem, jako je například ubrus, nebo do jeho blízkosti.*
- *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**

- *Při vkládání baterií dbejte na dodržení správné polariry. Postupujte dle nákresu, který se nachází uvnitř prostoru pro baterie. Baterie se nepokoušejte nabíjet a nevyhazujte je do ohně. Nepoužívejte současně různé typy baterií (staré a nové nebo uhlíkové a alkalické a podobně). Pokud nebudete zařízení delší dobu používat, baterie vyjměte. Nesprávné použití může vést k výbuchu a ohrožení života.*
- *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.*
- *Pokud nebudete gril delší dobu používat,*

## baterie vyjměte.

### 6. Než začnete

Vybalte spotřebič. Nejprve zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené (viz odstavec „Obsah balení“ na straně 101). Pokud některé položky chybí nebo jsou poškozeny, zavolejte na naši servisní linku (viz kapitola „Informace o záruce“ na straně 118). Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

### 7. Začínáme

Gril na dřevěné uhlí můžete umístit přímo na jídelní stůl a připravovat pokrmy zde nebo použít dodávaný podstavec a gril postavit vedle stolu.



#### Hrozí nebezpečí požáru!

- *Gril nepokládejte na povrch pokrytý textilem, jako je například ubrus, nebo do jeho blízkosti.*
- *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.*

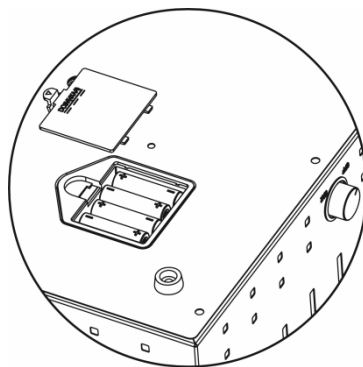
#### 7.1 Vkládání baterií



*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). Stačí prstem nebo nehtem sáhnout pod západku víčka příhrádky na baterie a lehce ji povytáhnout 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.





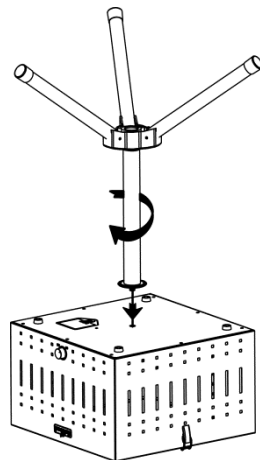


*Pokud se výkon grilu sníží nebo nažhavení jednotky trvá příliš dlouho, baterie zkontrolujte nebo vyměňte.*

## 7.2 Připevnění podstavce (volitelný doplněk)

Pokud nechcete pokládat gril na stůl, můžete ho umístit na podstavec (11). Postupujte následujícím způsobem:

1. Rozložte tři nožky podstavce (11).
2. Povolte šroub s vroubkovanou hlavou a vyjměte ho.
3. Středovou hřídel zasuněte tak daleko, jak to jen půjde, a šroubem s vroubkovanou hlavou ji zajistěte na místě. Šroub s vroubkovanou hlavou vložte do otvoru a poté utáhněte.
4. Gril otočte dnem vzhůru a opatrně ho položte na pevnou a rovnou plochu.
5. Podstavec (11) otočte vzhůru nohama a do otvoru se závitem uprostřed dna grilu pečlivě zasuněte šroub na konci hřídele.
6. Podstavcem (11) otáčejte ve směru hod. ručiček a našroubujte ho do grilu.
7. Gril s podstavcem (11) otočte nazpět a znovu postavte. Poté bude připraven k používání.



## 7.3 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 116.



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



*Při rozehrávání před zahájením grilování může docházet k malému výskytu kouře. Z tohoto důvodu je třeba gril rozehrát 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.



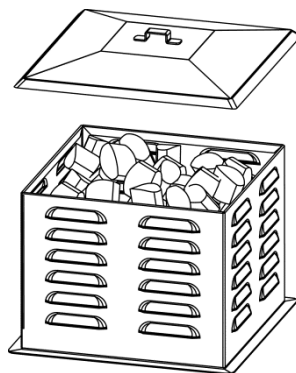
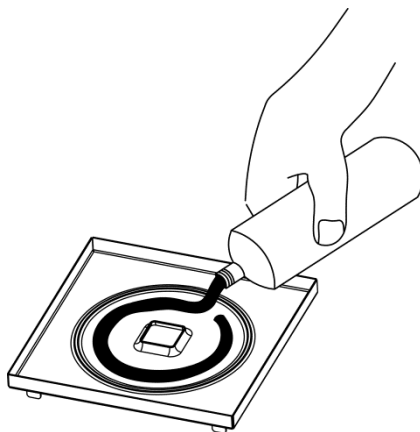
*Kvůli získání optimálních výsledků byste měli používat dřevěné uhlí určené ke grilování a ne brikety z dřevěného uhlí.*



### **Varování**

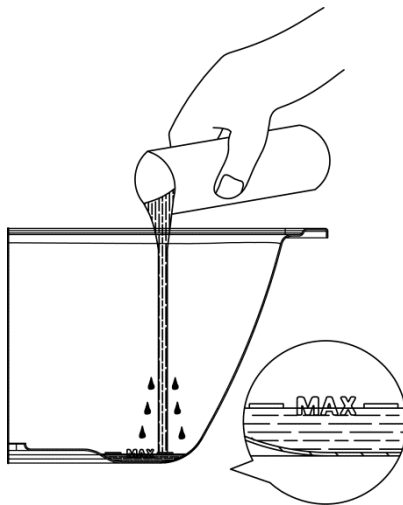
*Nepoužívejte jiné palivo než dřevěné uhlí.*

4. Kolem středu zásobníku na hořlavou (5) pastu naneste kroužek hořlavé pasty v síle 10 mm. Hořlavá pasta by měla být nanesena 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).





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

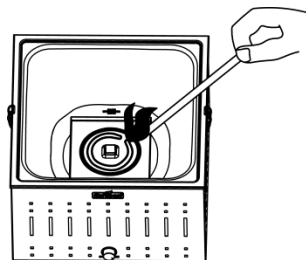


5. Hořící zápalku přidržte na hořlavé pastě, dokud se nevznítí.



### **Nebezpečí popálení!**

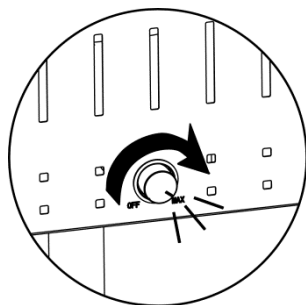
*Do otevřeného ohně nesahejte!*



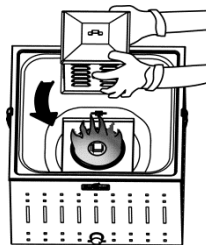
6. Ovladačem (9) otáčejte do polohy MAX (ve směru hod. ručiček dokud se nezastaví) a zapněte tak ventilátor.



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



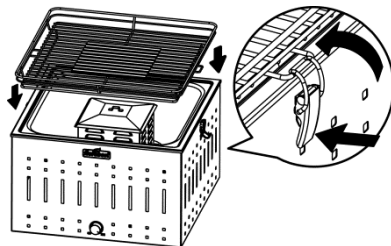
7. Na zásobník na dřevěné uhlí (4) opět nasadte víko (3).



### 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. Vložte nazpět nerezový rošt (1). Ověřte si, zda jsou jeho dva držáky (2) nastaveny proti sponám (7). Nerezový rošt (1) zajistěte na své místě.



- *Až se dřevěné uhlí pokryje vrstvou popela, dejte na nerezový rošt jídlo (1). Při maximální rychlosti ventilátoru to normálně potrvá 5 minut.*
- *Pokud během rozhořování 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.*

## 7.4 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 nakrátet 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 rozehřeje 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 nejlepší výsledky 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.

## 7.5 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 usadte 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 abrazivní 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 čisticím prostředkem. Zásobník na dřevěné uhlí (4) s krytem (3) můžete pečlivě opláchnout a vyčistit kartáčem nebo suchou tkaninou. Kryt (8) a podstavec (11) otřete mírně navlhčenou tkaninou.

### 8.1 Skladování grilu

Před uskladněním grilu je vhodné podstavec (11) odšroubovat. Povolte a vyjměte šroub s vroubkovanou hlavou na podstavci (11) a hřídel zasuněte zcela dolů. Poté vložte šroub s vroubkovanou hlavou do otvoru a utáhněte. Poté složte nožky dohromady.

Gril i podstavec (11) 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 118).

Problém	Možné příčiny	Řešení
Dřevěné uhlí nehoří.	Ventilátor není zapnutý.	Ovladačem (9) otáčejte do maximální polohy (ve směru hod. ručiček, dokud se nezastaví) a zapněte tak ventilátor.
	Ovladač (9) je nastaven v příliš nízké poloze.	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 (dbejte na označení + a -). V případě potřeby baterie vyměňte.
Při nežádoucích turbulencí plamenů se gril příliš rozpálí.	Ovladač (9) je nastaven v příliš vysoké poloze.	Ovladačem (9) uberte přívod vzduchu. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček.
Gril na dřevěné uhlí s přívodem vzduchu není dostatečně rozpálen.	Ovladač (9) je nastaven v příliš nízké poloze.	Ovladačem (9) zesilte přívod vzduchu. To provedete otáčením ve směru hodinových ručiček.
	Tác/miska na shromažďování tuku (6) je znečištěný.	Tác/misku na shromažďování tuku (6) vyčistěte. Pokud se vyzářované teplo neodráží vzhůru, teplota potřebné k přípravě pokrmu nemusí být dostatečná.

## 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.



Spotřebiči 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.



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:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf)

## 12. Informace o záruce

---

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 nej přísnějších 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: 02 - 34 102 195

E-mailový: [service.CZ@targa-online.com](mailto:service.CZ@targa-online.com)**IAN: 297425****Výrobce:**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NĚMECKO



---

## Índice

---

<b>1. Uso destinado .....</b>	<b>122</b>
<b>2. Contenido del embalaje.....</b>	<b>123</b>
<b>3. Mandos e indicadores .....</b>	<b>124</b>
<b>4. Datos técnicos.....</b>	<b>124</b>
<b>5. Instrucciones de seguridad .....</b>	<b>125</b>
<b>6. Antes de empezar .....</b>	<b>133</b>
<b>7. Primeros pasos .....</b>	<b>133</b>
7.1 Insertar las pilas.....	133
7.2 Instalar el trípode (opcional) .....	134
7.3 Uso .....	134
7.4 Sugerencias para conseguir mejores resultados de braseado .....	138
7.5 Rellenar carbón .....	138
<b>8. Mantenimiento/limpieza .....</b>	<b>140</b>
8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón.....	140
<b>9. Resolución de problemas.....</b>	<b>141</b>
<b>10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho .....</b>	<b>142</b>
<b>11. Conformidad .....</b>	<b>142</b>
<b>12. Información sobre la garantía .....</b>	<b>143</b>

## ¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta barbacoa de carbón con ventilación activa FLORABEST FLG 40 A1 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

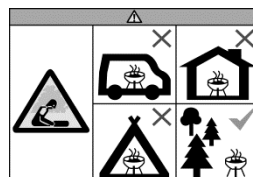
La barbacoa de carbón con ventilación activa FLORABEST FLG 40 A1 se puede utilizar para asar (por ejemplo, carne, pescado, verduras, salchichas, pollo, etc.). La puede instalar encima o junto a la mesa para comer.

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.

### ¡ADVERTENCIA!

***No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.***



### ¡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!

*¡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  
FLORABEST FLG 40 A1



Trípode



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)
- 11 Trípode

### 4. Datos técnicos

---

Fabricante:	TARGA GmbH
Nombre del modelo:	FLORABEST FLG 40 A1
Tensión de funcionamiento:	6 V $\approx$ 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
Dimensiones:	Barbacoa: 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (An x P x Al) Barbacoa con trípode: 40,0 x 40,0 x 89 cm (An x P x Al)
Peso:	aprox. 8,3 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 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 cubertería 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 o al*

*lado de 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 vuelva 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**

- *Inserte las pilas respetando la polaridad indicada en el interior de su compartimento. No intente recargar las pilas convencionales (no recargables) y no las arroje al fuego. No instale diferentes tipos de pilas (cargadas y descargadas, de carbono y alcalinas, etc.) a la vez. Retire las pilas cuando no vaya a utilizar el equipo durante un tiempo prolongado. Un manejo inapropiado puede causar explosión y muerte.*
- *No abra ni deforme las pilas, dado que ello podría causar la pérdida de electrolito, el cual a su vez podría causar daños personales. 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.*
- *Retire las pilas cuando no vaya a utilizar la barbacoa de carbón durante un tiempo*

*prolongado.*

## 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 123). 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 143). Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y reciclelo debidamente.

## 7. Primeros pasos

Puede instalar la barbacoa de carbón directamente en la mesa para preparar la comida en ella misma o montar el trípode para instalar la barbacoa de carbón al lado de la mesa.



### ¡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.*

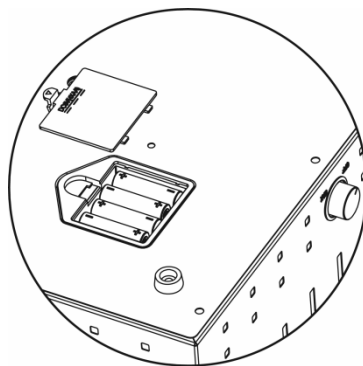
### 7.1 Insertar las pilas



*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). Para ello, con la ayuda de un dedo o de la uña, acceda a la parte inferior de la lengüeta del compartimento de pilas y tire de la tapa con cuidado 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.



- Vuelva a darle la vuelta a la barbacoa de carbón. Ya puede utilizar la barbacoa de carbón.

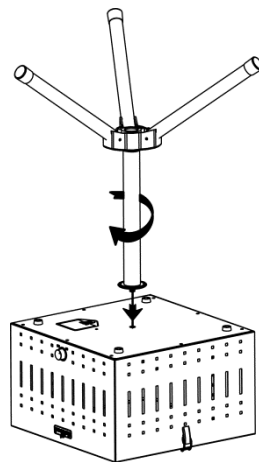


*Si las prestaciones de la barbacoa empeoran o si el aparato necesita mucho tiempo para calentarse, compruebe o cambie las pilas.*

## 7.2 Instalar el trípode (opcional)

Si no desea colocar la barbacoa de carbón en la mesa, puede emplear el trípode (11). Siga estos pasos:

- Despliegue las tres patas (11) del trípode.
- Afloje el tornillo de fijación y sáquelo completamente.
- Empuje el eje central hacia arriba hasta el tope y asegúrelo con el tornillo de fijación. Para ello, inserte el tornillo de fijación en el agujero y apriételo.
- Dele la vuelta a la barbacoa de carbón y colóquela con cuidado en una superficie horizontal y estable.
- Ponga el trípode (11) bocabajo y, con cuidado, inserte el tornillo que se encuentra en el extremo del eje en el agujero con rosca ubicado en el centro de la parte inferior de la barbacoa de carbón.
- Gire el trípode (11) en sentido horario para atornillarlo a la barbacoa de carbón.
- Pong la barbacoa de carbón con el trípode (11) de pie. Ahora está lista para funcionar.



## 7.3 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/limpieza" en la página 140.



*La primera vez que encienda la barbacoa de carbón, déjela encendida 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.*

- Suelte las dos lengüetas (7) y quite la parrilla de acero inoxidable (1).
- Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.



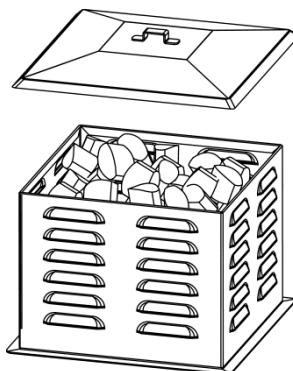
3. Extraiga el contenedor de carbón (4) y la tapa (3) y, a continuación, rellene el contenedor de carbón (4) con unos 0,5 kg de carbón hasta el borde superior del mismo.



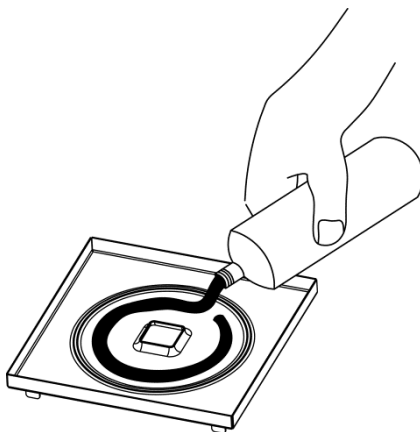
*Para obtener unos resultados homogéneos de cocción, se recomienda que solo emplee carbón de barbacoa y nunca briquetas.*

**Atención**

*No utilice otro combustible que no sea carbón.*

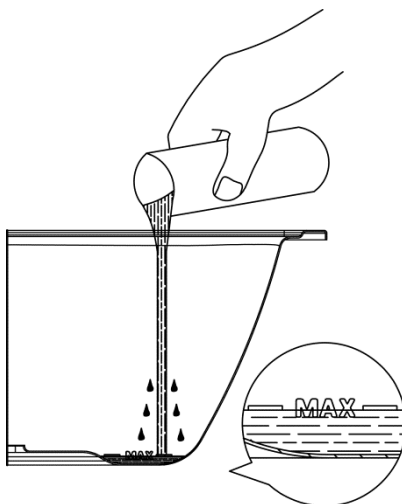


4. Vierta líquido de encendido formando un círculo de unos 10 mm de grosor alrededor del centro de la bandeja para el líquido de encendido (5). Procure que el líquido de encendido no se salga del círculo formado en la bandeja para el líquido de encendido (5). En caso contrario, la llama se apagará. En 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 (ó), no solo será más fácil limpiar la bandeja recolectora de grasa/reflector (ó) más adelante, sino que también es menos probable que las gotas de grasa puedan incendiarse.*

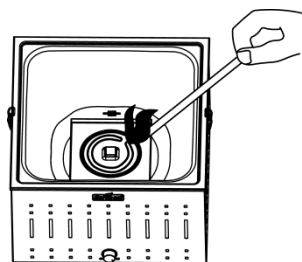


5. Acerque una cerilla encendida al líquido de encendido hasta que prenda.



**¡Peligro de quemaduras!**

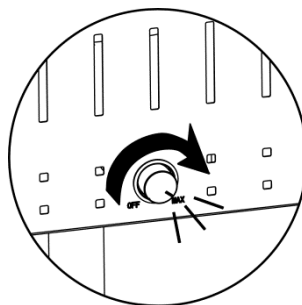
*¡Manténgase alejado de las llamas!*



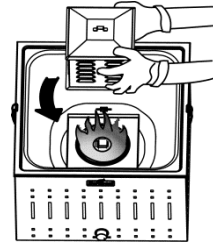
6. Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.



*Debe encender el ventilador antes de colocar el contenedor de carbón (4). En caso contrario, la llama se apagará.*



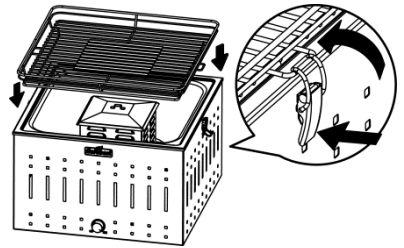
7. Vuelva a colocar el contenedor de carbón (4) con la tapa (3).



### ¡Peligro de quemaduras!

*Póngase unos guantes para barbacoa antes de rellenar el contenedor de carbón (4). De lo contrario, corre el riesgo de quemarse. Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).*

8. Vuelva a instalar la parrilla de acero inoxidable (1). Asegúrese de 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.*

## 7.4 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 piezas 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 vuelva a colocar los alimentos en la parrilla. No apague las llamas con agua.

## 7.5 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 unos guantes para barbacoa antes de añadir carbón. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse. Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).*

**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. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse. Póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).
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 tapanlo 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 rasgar 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. Emplee algo de lavavajillas. Dele unos toquecitos 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) y el trípode (11) con un paño ligeramente humedecido.

### **8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón**

Se recomienda que separe el trípode (11) de la barbacoa de carbón antes de guardarlos. Desenrosque y saque el tornillo de fijación del trípode (11) y empuje el eje hacia abajo hasta el tope. A continuación, inserte el tornillo de fijación en el agujero y apriételo. Luego pliegue las patas.

Guarde la barbacoa de carbón y el trípode (11) en un lugar 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 143).

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Solución</b>
El carbón no prende.	El ventilador no está encendido.	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.
	El dial de control (9) está ajustado en una posición demasiado baja.	Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (MAX) (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.
La temperatura de la barbacoa es demasiado alta o se forman llamas no deseadas.	El dial de control (9) 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 (9) 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.



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.



No deseche las pilas usadas a la basura doméstica. Debe depositarlas en un centro de recogida especial. Las pilas deben desecharse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para pilas usadas. Si desea desechar pilas 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:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf)



---

## 12. Información sobre la garantía

---

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

ES

Teléfono: 91 - 17 90 482

E-Mail: [service.ES@targa-online.com](mailto:service.ES@targa-online.com)

**IAN: 297425**



### 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

DE-59494 Soest

ALEMANIA

---

## Índice

---

<b>1. Fim a que se destina .....</b>	<b>146</b>
<b>2. Conteúdo da embalagem .....</b>	<b>147</b>
<b>3. Controlos e indicadores .....</b>	<b>148</b>
<b>4. Especificações técnicas .....</b>	<b>148</b>
<b>5. Instruções de segurança .....</b>	<b>149</b>
<b>6. Antes de começar .....</b>	<b>157</b>
<b>7. Os primeiros passos .....</b>	<b>158</b>
7.1 Instalar as pilhas.....	158
7.2 Ajustar o suporte (opcional) .....	159
7.3 Utilização.....	159
7.4 Dicas para bons resultados ao grelhar .....	163
7.5 Encher com carvão vegetal .....	163
<b>8. Manutenção/limpeza .....</b>	<b>164</b>
8.1 Armazenar o grelhador a carvão vegetal .....	165
<b>9. Resolução de problemas .....</b>	<b>165</b>
<b>10. Regulamentos ambientais e informação de descarte.....</b>	<b>166</b>
<b>11. Conformidade .....</b>	<b>167</b>
<b>12. Informação relativa à garantia .....</b>	<b>167</b>

## **Parabéns!**

Ao adquirir o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa FLORABEST FLG 40 A1, optou por um produto de qualidade.

Antes de o utilizar pela primeira vez, familiarize-se com a forma como o grelhador a carvão vegetal funciona, e leia completa e cuidadosamente estas instruções de utilização. Assegure-se que segue as instruções de segurança, e utilize o grelhador a carvão vegetal apenas da forma descrita nas instruções de utilização, e para o fim a que se destina.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender o grelhador a carvão vegetal a outrem, assegure-se que inclui com ele todos os documentos relevantes.

## **1. Fim a que se destina**

---

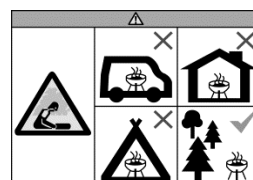
O grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa FLORABEST FLG 40 A1 pode ser utilizado para grelhar alimentos (como carne, peixe, vegetais, salsichas, galinha, etc.). Pode ser colocado numa mesa de jantar ou perto dela.

Este grelhador a carvão vegetal não se destina a aplicações comerciais. Este grelhador a carvão vegetal deve ser utilizado ao ar livre. Assegure-se que o grelhador a carvão vegetal está sempre numa superfície estável.

O grelhador a carvão vegetal adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Modificações ao grelhador a carvão vegetal não recomendadas pelo fabricante podem fazer com que ele deixe de estar em conformidade com estes padrões.

### **AVISO!**

***Não utilize o grelhador em áreas seladas e/ou residenciais, como prédios, tendas, autocaravanas, rulotes e barcos. Tal pode levar a envenenamento por inalação de monóxido de carbono, que é potencialmente fatal.***



### **AVISO!**

*Este grelhador vai aquecer bastante; não o desloque enquanto está a funcionar!*



### **AVISO!**

*Não utilize bebidas alcoólicas ou gasolina para acender o grelhador ou para o voltar a acender! Utilize apenas isqueiros em conformidade com a norma EN 1860-3!*



### **AVISO!**

*Mantenha as crianças e animais de estimação afastados do grelhador.*

**Não utilize em espaços interiores ou fechados!**

**Previsível utilização indevida**

Não utilize o grelhador a carvão vegetal em espaços fechados.

Não utilize o grelhador a carvão vegetal como se se tratasse dum aquecedor.

**Risco de queimaduras!**

Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) no grelhador a carvão vegetal. Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.

**2. Conteúdo da embalagem**

Grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa  
FLORABEST FLG 40 A1



Suporte



4 pilhas AA de 1,5 V

Estas instruções de utilização (não há imagem)

### 3. Controlos e indicadores

---

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte de dentro da capa, encontra-se o grelhador a carvão vegetal com uma série de números. O significado desses números é o seguinte:

- 1 Grelha de aço inoxidável
- 2 Suporte para manter a grelhas de aço inoxidável no seu lugar
- 3 Tapa do recipiente para o carvão vegetal
- 4 Recipiente para o carvão vegetal
- 5 Tabuleiro para gel de ignição
- 6 Tabuleiro de recolha de gordura / refletor
- 7 Trava
- 8 Estrutura protetora
- 9 Disco de controlo com indicador de ventoinha (acende-se quando a ventoinha está ligada)
- 10 Compartimento das pilhas (na parte de baixo da estrutura protetora)
- 11 Suporte

### 4. Especificações técnicas

---

Fabricante:	TARGA GmbH
Nome do modelo:	FLORABEST FLG 40 A1
Tensão de funcionamento:	6 V == DC (4 pilhas AA de 1,5 V, 2.000 mAh)
Funcionamento:	Disco de controlo contínuo para a velocidade da ventoinha; engrena na posição "OFF" [Desligada]. Luz de utilização se a ventoinha estiver ligada
Dimensões:	Grelhador: 40,0 x 40,0 x 29,5 cm (L x P x A) Grelhador com suporte: 40,0 x 40,0 x 89 cm (L x P x A)
Peso:	Aprox. 8,3 kg
Grau de proteção IP:	IPX4
TÜV SÜD:	Segurança testada



---

## 5. Instruções de segurança

---

Antes de utilizar este dispositivo pela primeira vez, leia as notas que se seguem neste manual, e preste atenção a todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e grelhadores a carvão vegetal. Guarde estas instruções de utilização num local seguro para futura referência. Se vender ou ceder o grelhador a alguém, assegure-se que o acompanha destas instruções de utilização. Elas são parte integrante do produto.

### Descrição dos símbolos

Descreve-se de seguida a forma como os avisos são utilizados neste manual do utilizador.



#### **Risco de queimaduras!**

*Este símbolo alerta para a presença de superfícies quentes.*



#### **AVISO!**

*Este símbolo identifica informação importante*

*para utilizar o produto com segurança e para a segurança do utilizador. Alerta-o para riscos que podem, se não lhes prestar atenção, colocar a sua vida ou integridade física em perigo, causar ferimentos, ou causar danos materiais.*



## **Risco de incêndio!**

*Este símbolo alerta-o para a eventualidade de incêndio se não prestar atenção ao aviso.*



*Este símbolo significa que a grelha de aço inoxidável (1) e o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) podem ser lavados numa máquina de lavar loiça, a uma temperatura máxima de 60 °C.*



*Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.*

## **Crianças e pessoas com deficiência**

Este grelhador pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas



com reduzidas faculdades físicas, sensoriais ou intelectuais, ou com experiência ou conhecimento limitados, desde que estejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o grelhador com segurança, e que compreendam os riscos associados. Não permita que crianças brinquem com o grelhador. As crianças apenas podem limpar o grelhador, e executar quaisquer tarefas de manutenção, se estiverem supervisionadas.

Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do grelhador.

### **Perigo de asfixia!**

*O material de embalagem não é um brinquedo. Não permita que crianças brinquem com sacos de plástico. Há perigo de asfixia.*

Pilhas e componentes pequenos constituem perigo de asfixia. Guarde as pilhas num local seguro. Se

engolir uma pilha, procure imediatamente ajuda médica.

Mantenha o grelhador fora do alcance das crianças.

## Instruções de segurança gerais



### **Risco de queimaduras!**

- *Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) na grelha de aço inoxidável (1). Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.*
- *Não toque na grelha de aço inoxidável (1), no tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) ou no recipiente para o carvão vegetal (4) enquanto estiver a utilizar o grelhador. Pegue no grelhador e transporte-o apenas pela parte exterior ou parte de baixo da estrutura protetora (8).*
- *Apenas transporte ou mova o grelhador*

*depois de ele ter arrefecido completamente. Pegue no grelhador e transporte-o apenas pela parte exterior ou parte de baixo da estrutura protetora (8).*

- *Limpe o grelhador apenas depois de ele ter arrefecido completamente.*
- *Quando grelhar, utilize sempre luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407).*
- *Deve utilizar sempre luvas para grelhar o quando preparar alimentos, adicionar carvão vegetal, ou manusear a grelha de aço inoxidável (1). Utilize utensílios para grelhar com asas compridas e resistentes ao calor.*



## **Risco de incêndio!**

- *Utilize o grelhador a carvão vegetal apenas ao ar livre. Nunca o utilize em espaços*

*fechados.*

- *Não utilize o grelhador a carvão vegetal como se se tratasse dum aquecedor.*
- *Não coloque o grelhador a carvão vegetal em cima de, ou perto de, superfícies de tecido, como toalhas de mesa.*
- *Nunca coloque o grelhador a carvão vegetal sob ou ao lado de itens inflamáveis, como cortinas.*
- *Mantenha uma margem de segurança de pelo menos 100 cm à volta do grelhador a carvão vegetal, livre de materiais inflamáveis ou combustíveis.*
- *Não utilize o grelhador a carvão vegetal em atmosferas potencialmente explosivas, ou em locais com materiais inflamáveis. Estes incluem áreas de armazenamento de combustível (tais como debaixo do convés dum barco, ou áreas com tubagem ou*

*tanques de combustível), áreas cujo ar contém químicos ou partículas (como cereais, poeiras, poeiras de metal), e todos os outros ambientes onde lhe é normalmente pedido que desligue o seu motor a combustível.*

- *Se a gordura pegar fogo durante a preparação dos alimentos, e aparecerem chamas, rode o disco de controlo (9) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF" [Desligada], e retire da grelha de aço inoxidável (1) a carne de onde está a cair gordura. Assim que as chamas desaparecerem, pode aumentar novamente a velocidade da ventoinha utilizando o disco de controlo (9), e colocar os alimentos novamente na grelha. Não tente apagar as chamas com água.*



## **Aviso relativo a danos materiais**

- *Nunca coloque objetos na grelha de aço inoxidável (1).*
- *Apenas coloque o grelhador a carvão vegetal numa superfície plana, firme e à prova de fogo, protegida contra salpicos de água.*
- *Não submeta o grelhador a carvão vegetal a temperaturas extremamente elevadas ou baixas.*



## **Pilhas**

- *Insira as pilhas respeitando as marcas de polaridade. Consulte o diagrama no interior do compartimento das pilhas. Não tente recarregar as pilhas e não se descarte delas no fogo. Não misture pilhas de tipos diferentes (usadas e novas, ou de carbono e alcalinas, etc.). Remova as pilhas se antecipar que o dispositivo não vai ser*

*utilizado durante um longo período de tempo. A utilização de pilhas de forma indevida pode provocar uma explosão e colocar a sua vida em perigo.*

- *As pilhas nunca devem ser abertas ou deformadas, pois tal pode resultar em fugas de produtos químicos que podem causar ferimentos. Se fluidos das pilhas entrarem em contacto com a pele ou olhos, lave a área afetada imediatamente com muita água e procure ajuda médica.*
- *Remova as pilhas se antecipar que o grelhador a carvão vegetal não vai ser utilizado durante um longo período de tempo.*

## **6. Antes de começar**

---

Desembale o grelhador a carvão vegetal. Primeiro, verifique se os componentes estão todos presentes e que não se encontram danificados (consulte "Conteúdo da embalagem" na página 147). Se estiver algo em falta ou danificado, contacte a nossa linha de apoio ao cliente (consulte "Informação relativa à garantia" na página 167). Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e descarte-se dele de forma apropriada.

## 7. Os primeiros passos

Pode colocar o grelhador a carvão vegetal diretamente na mesa de jantar, para nele preparar alimentos, ou utilizar o suporte fornecido para colocar o grelhador a carvão vegetal ao lado da mesa.



### Risco de incêndio!

- *Não coloque o grelhador a carvão vegetal em cima de, ou perto de, superfícies de tecido, como toalhas de mesa.*
- *Nunca coloque o grelhador a carvão vegetal sob ou ao lado de itens inflamáveis, como cortinas.*
- *Mantenha uma margem de segurança de pelo menos 100 cm à volta do grelhador a carvão vegetal, livre de materiais inflamáveis ou combustíveis.*

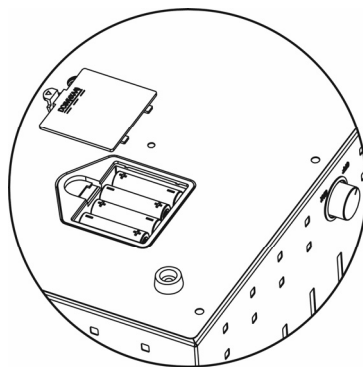
### 7.1 Instalar as pilhas



*Este grelhador a carvão vegetal não pode utilizar pilhas recarregáveis. Utilize apenas pilhas alcalinas convencionais.*

O compartimento das pilhas (10) está localizado na parte de baixo da estrutura protetora (8).

1. Vire o grelhador a carvão vegetal de cima para baixo e coloque-o cuidadosamente numa superfície firme e plana.
2. Abra a tampa do compartimento das pilhas (10). Para tal, insira o seu dedo ou unha debaixo da tranca da tampa do compartimento das pilhas, e puxe-a cuidadosamente na direção da seta (▷).
3. Introduza quatro pilhas AA no compartimento das pilhas (10). Preste sempre atenção à polaridade.
4. Feche a tampa do compartimento das pilhas (10). Assegure-se que a tranca engrena novamente para que a tampa não se abra acidentalmente e que as pilhas não caiam.
5. Vire o grelhador a carvão vegetal e coloque-o novamente na posição correta. O grelhador a carvão vegetal está operacional.



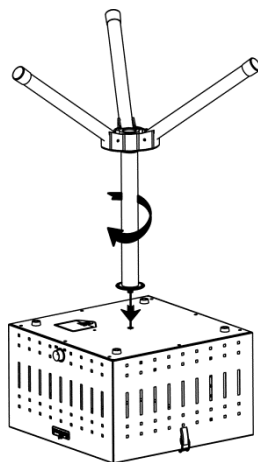
*Se a performance da grelha se deteriorar, ou se a unidade demorar bastante tempo a acender-se, verifique ou substitua as pilhas.*



## 7.2 Ajustar o suporte (opcional)

Se não quiser colocar o grelhador a carvão vegetal na mesa, pode ajustar o suporte (11). Proceda da seguinte forma:

1. Desdobre as três pernas do suporte (11).
2. Solte o parafuso serrilhado e remova-o completamente.
3. Empurre o eixo central para cima, tanto quanto possível, e bloqueie-o no lugar utilizando o parafuso serrilhado. Para tal, insira o parafuso serrilhado no orifício e, de seguida, aperte-o.
4. Vire o grelhador a carvão vegetal de cima para baixo e coloque-o cuidadosamente numa superfície uniforme e plana.
5. Vire o suporte (11) de cima para baixo e insira o parafuso na extremidade do eixo cuidadosamente na abertura serrilhada no centro da parte de baixo do grelhador a carvão vegetal.
6. Rode o suporte (11) no sentido dos ponteiros do relógio para o aparafusar ao grelhador a carvão vegetal.
7. Vire o grelhador a carvão vegetal e o suporte (11) de volta para a posição correta. Está então pronto para ser utilizado.



## 7.3 Utilização

Antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, limpe a grelha de aço inoxidável (1) e o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6). Isto remove poeiras e resíduos do material de embalagem. Para mais informação sobre este tópico, consulte a secção "Manutenção/limpeza" na página 164.



*Quando fornecer energia elétrica ao grelhador pela primeira vez, permita que o carvão vegetal fique em brasa durante cerca de 30 minutos antes de o utilizar para preparar alimentos.*



*Pode libertar-se um pouco de fumo quando o grelhador for aquecido pela primeira vez ao iniciar uma nova sessão para grelhar. Por conseguinte, o grelhador deve ser aquecido durante de 10 a 15 minutos antes de o utilizar para grelhar alimentos pela primeira vez.*

1. Solte ambas as travas (7) e remova a grelha de aço inoxidável (1).
2. Coloque o grelhador numa superfície plana, antiderrapante e seca.

3. Remova o recipiente para o carvão vegetal (4) e a sua tampa (3) e encha-o com aproximadamente 0,2 kg de carvão vegetal, até cima.



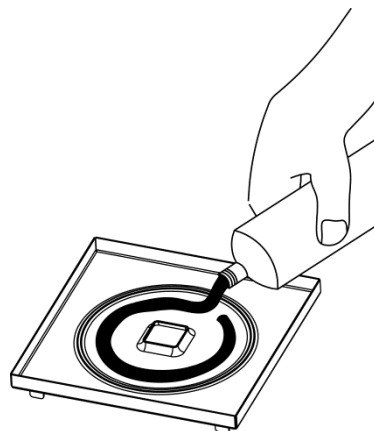
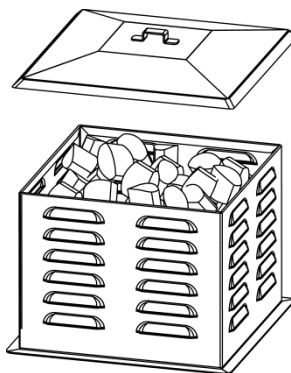
*Para ótimos resultados com a preparação de alimentos, deve utilizar carvão vegetal para grelhador, não briquetes de carvão vegetal.*



**Aviso**

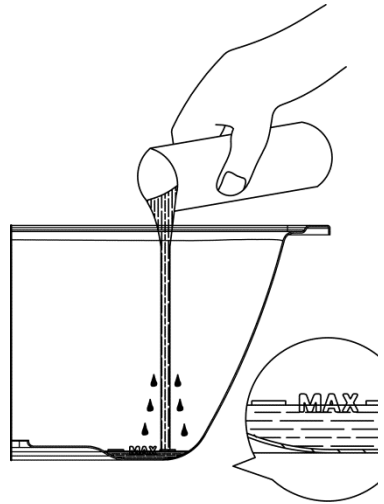
*Não utilize outro combustível para além de carvão vegetal.*

4. Aplique um anel de gel de ignição com 10 mm de largura à volta do centro do tabuleiro do gel de ignição (5). O gel de ignição deve ser colocado no interior do círculo estampado no tabuleiro do gel de ignição (5). Caso contrário, a chama será abafada. Se o tabuleiro do gel de ignição (5) sair do sítio, insira-o novamente no centro do tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6).





*Se encher o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) com um pouco de água (a não ultrapassar a marca MAX), não só é mais fácil limpá-lo mais tarde, mas também faz com que seja mais difícil que as gotas de gordura peguem fogo.*

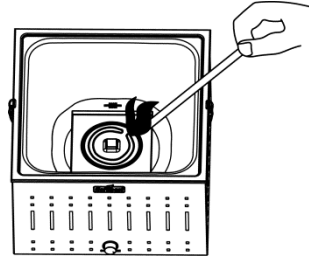


5. Segure um fósforo aceso junto do gel de ignição, até que ele pegue fogo.



**Risco de queimaduras!**

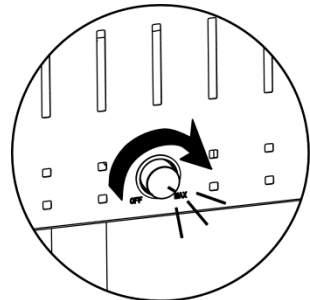
*Não toque na chama desprotegida!*



6. Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até parar) para ligar a ventoinha.



*Deve ligar a ventoinha antes de inserir o recipiente para o carvão vegetal (4). Caso contrário, a chama será abafada.*

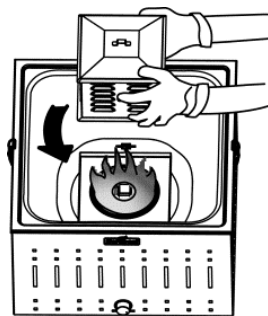


7. Insira novamente o recipiente para o carvão vegetal (4), com a respetiva tampa (3).

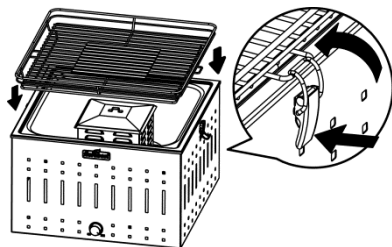


**Risco de queimaduras!**

*Use sempre luvas para grelhar quando inserir o recipiente para o carvão vegetal (4). Caso contrário, pode queimar-se! Utilize luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407).*



8. Coloque a grelha de aço inoxidável (1) no lugar. Assegure-se que os dois suportes (2) estão alinhados com as travas (7). Prensione a grelha de aço inoxidável (1) no lugar.



- *Coloque os alimentos a grelhar na grelha de aço inoxidável (1), assim que o carvão vegetal esteja coberto com uma camada de cinza. Tal demora normalmente 5 minutos, à velocidade máxima da ventoinha.*
- *Se aparecerem chamas indesejadas enquanto o carvão vegetal estiver em brasa, reduza o fornecimento de ar utilizando o disco de controlo (9). Para tal, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.*

De seguida, pode grelhar alimentos com o seu grelhador a carvão vegetal. Com um pouco de prática, pode regular a velocidade da ventoinha e, por conseguinte, o calor, utilizando o disco de controlo (9). Desta forma, pode ou grelhar os seus alimentos mais estaladiços, ou prepará-los mais gradualmente.

9. Assim que terminar de grelhar, desligue o grelhador a carvão vegetal. Rode o disco de controlo (9) no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio, para a posição "OFF", até que engrene.
10. Remova da grelha de aço inoxidável (1) os alimentos preparados.



**Risco de queimaduras!**

*Depois de a ventoinha ter sido desligada, o carvão ainda pode estar em brasa durante algum tempo, e a grelha de aço inoxidável (1) pode estar muito quente. Tenha cuidado para não se queimar.*

## 7.4 Dicas para bons resultados ao grelhar

- Depois de acender o grelhador, deixe o disco de controlo (9) na posição MAX (rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até parar), para o grelhador a carvão vegetal aquecer uniformemente. Se aparecerem chamas indesejadas durante a fase de aquecimento do carvão vegetal, reduza a velocidade da ventoinha rodando o disco de controlo (9). Para tal, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- A unidade permite preparar carne, peixe, salsichas, aves e vegetais, com pouca gordura e saudáveis. Pode ser necessário cortar grandes ou espessos nacos de carne em nacos mais pequenos ou menos espessos.
- Não perfure a carne para ela não perder líquido. Caso contrário, a carne pode secar.
- Tempere os alimentos e vire-os ocasionalmente. Recomendamos que utilize pinças para grelhar de madeira. Também pode pincelar peixe com manteiga.
- À velocidade máxima da ventoinha, o grelhador a carvão vegetal aquece muito rapidamente. Preste atenção aos alimentos pouco espessos e salsichas para eles não se queimarem. Vire-os frequentemente ou reduza a velocidade da ventoinha.
- O grelhador a carvão vegetal cria mais calor no centro. Coloque pão nas bordas para o tostar. Coloque fatias de carne espessas no centro para as preparar.
- Não grelhe carne picada ou fumada.
- Corte pedaços de alimentos carbonizados ou queimados, e deite-os fora e não os coma. Para além disto, assegure-se que não deita cerveja em carne ou salsichas. As crostas e pedaços queimados podem ser carcinogénicos!
- Corte a gordura das bordas da carne e, para obter os melhores resultados possíveis, utilize apenas carne pouco gorda, cortada em pequenos nacos. Se a gordura pegar fogo e aparecerem chamas, rode o disco de controlo (9) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição "OFF" [Desligada], e retire da grelha de aço inoxidável (1) a carne de onde está a cair gordura. Assim que as chamas desaparecerem, pode aumentar novamente a velocidade da ventoinha utilizando o disco de controlo (9), e colocar os alimentos novamente na grelha. Não tente apagar as chamas com água.

## 7.5 Encher com carvão vegetal

Pode voltar a encher o recipiente até cima com carvão vegetal, se necessário. É melhor fazer isto antes do carvão vegetal no recipiente para o carvão vegetal (4) se esgotar. Tal significa que o novo carvão vegetal pode ser ateado a partir das brasas existentes.



### **Risco de queimaduras!**

*Utilize sempre luvas para grelhar para encher o recipiente com carvão vegetal. Caso contrário, pode queimar-se. Utilize luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto*

*relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407).*



### **Aviso relativo a danos materiais**

*Apenas coloque o recipiente para o carvão vegetal (4) e a sua tampa (3) em superfícies resistentes ao calor. Caso contrário, a superfície pode ser danificada por estes acessórios quentes.*

1. Desligue o grelhador a carvão vegetal, se deseja encher o recipiente com carvão vegetal. Rode o disco de controlo (9) no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio, para a posição "OFF", até que engrene.
2. Remova da grelha de aço inoxidável (1) quaisquer alimentos que ainda lá estejam.
3. Solte ambas as travas (7) e remova a grelha de aço inoxidável (1). Coloque a grelha de aço inoxidável (1) numa superfície adequada.
4. Retire a tampa do recipiente para o carvão vegetal (3). É melhor fazer isto com pinças para grelhar, e utilizar sempre luvas para grelhar. Caso contrário, pode queimar-se. Utilize luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407).
5. Coloque a tampa do recipiente para o carvão vegetal (3) numa superfície adequada.
6. Adicione o novo carvão vegetal ao recipiente para o carvão vegetal (4). Quando o fizer, assegure-se que não enche demasiado o recipiente para o carvão vegetal (4), para o poder fechar novamente quando terminar.
7. Coloque a tampa (3) no recipiente para o carvão vegetal (4). Coloque novamente, para baixo, a grelha de aço inoxidável (1). Rode a grelha de modo a que os dois suportes (2) estejam alinhados com as travas (7). Prenda a grelha de aço inoxidável (1) no lugar.
8. Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até parar) para ligar a ventoinha. Espere alguns minutos para o novo carvão vegetal se atear e para qualquer fumo se dissipar. Pode depois continuar a grelhar.

## **8. Manutenção/limpeza**

---

Para evitar queimar resíduos de alimentos, limpe sempre o grelhador a carvão vegetal depois de o utilizar.



### **Risco de queimaduras!**

*Espere que o grelhador a carvão vegetal arrefeça completamente antes de o limpar. Caso contrário, pode queimar-se.*



### **Aviso relativo a danos materiais**

*Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes, ou ferramentas que possam riscar a superfície (como esponjas de metal). Eles podem danificar o grelhador a carvão vegetal.*

1. Solte ambas as travas (7) e remova a grelha de aço inoxidável (1).

2. Remova o recipiente para o carvão vegetal (4), com a respetiva tampa (3).
3. Remova o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6).
4. Limpe a grelha de aço inoxidável (1) e o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) no lava-loiça, com líquido para lavar pratos. Pode tocar cuidadosamente no recipiente para o carvão vegetal (4) com a sua tampa (3) e limpá-lo com uma escova ou pano seco, consoante necessário. Limpe a estrutura protetora (8) e o suporte (11) com um pano ligeiramente humedecido.

## 8.1 Armazenar o grelhador a carvão vegetal

É melhor desapertar o suporte (11) antes de armazenar o grelhador a carvão vegetal. Solte e remova o parafuso serrilhado do suporte (11) e empurre o eixo completamente para baixo. De seguida, insira o parafuso serrilhado no orifício, e aperte-o. Por fim, dobre as pernas, juntando-as.

Armazene o grelhador a carvão vegetal e o suporte (11) num local sem pó.

Remova as pilhas se antecipar que o grelhador a carvão vegetal não vai ser utilizado durante um longo período de tempo.

## 9. Resolução de problemas

Se o grelhador a carvão vegetal não funcionar devidamente, siga as instruções que se seguem para tentar resolver o problema. Se as dicas abaixo não o ajudarem a resolver o problema, contacte a nossa linha de apoio ao cliente (consulte "Informação relativa à garantia" na página 167).

<b>Problema</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Solução</b>
O carvão vegetal não se acende.	A ventoinha não está ligada.	Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até parar) para ligar a ventoinha.
	O disco de controlo (9) está numa posição demasiado baixa.	Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até parar).
A ventoinha não se liga.	As pilhas não estão devidamente inseridas, ou estão gastas.	Insira as pilhas respeitando as marcas de polaridade (+ e -). Substitua as pilhas por pilhas novas, consoante necessário.

<b>Problema</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Solução</b>
O grelhador aquece demasiado ou formam-se chamas indesejadas.	O disco de controlo (9) está numa posição demasiado alta.	Reduza o fluxo de ar utilizando o disco de controlo (9). Para tal, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
O grelhador não aquece suficientemente.	O disco de controlo (9) está numa posição demasiado baixa.	Aumente o fluxo de ar utilizando o disco de controlo (9). Para tal, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio.
	O tabuleiro de recolha de gordura / refletor (2) está sujo.	Limpe o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (2). Se o calor irradiado não se transmitir para cima, pode não haver calor suficiente para preparar os seus alimentos.

## 10. Regulamentos ambientais e informação de descarte



Se um produto contiver um símbolo com uma cruz por cima dum balde de lixo, tal significa que esse produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/UE. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais.



Não se descarte do grelhador juntamente com lixo residencial ou através da recolha de materiais com grandes dimensões. Obtenha informação relativa aos pontos e alturas de recolha contactando as agências governamentais ou as empresas envolvidas no descarte locais.



Descarte-se de todo o material de embalagem numa forma que respeite o ambiente. O cartão do material de embalagem pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalagem num ponto de recolha público adequado.



Não deve descartar-se de pilhas gastas juntamente com o lixo doméstico. Elas devem ser entregues num ponto de recolha criado para este efeito. Note que as pilhas devem estar completamente descarregadas quando se descartar delas em pontos de recolha apropriados. Se se descartar de pilhas que não estejam completamente descarregadas, tome as precauções necessárias para evitar que ocorram curtos-circuitos.



---

## 11. Conformidade

---



Este dispositivo está em conformidade com os requisitos básicos e outros requisitos relevantes da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/CE e da Diretiva RoHS 2011/65/UE. A Declaração de Conformidade da UE completa está disponível para download a partir da seguinte hiperligação:

[www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/297425.pdf)

---

## 12. Informação relativa à garantia

---

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

### **Condições da garantia**

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

### **Período da garantia e reclamação devido a defeitos**

O período da garantia não é prolongado pela prestação da garantia. Isto aplica-se também a peças substituídas e reparadas. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

### **Âmbito da garantia**

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

## Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.



### Serviço



Telefone: 021 - 00 06 117

E-Mail: [service.PT@targa-online.com](mailto:service.PT@targa-online.com)

**IAN: 297425**



### Fabricante

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALEMANHA