



VENTILATED CHARCOAL BARBECUE AG 34 C1

GB IE NI

VENTILATED CHARCOAL BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

FR BE

BARBECUE À CHARBON AVEC VENTILATION ACTIVE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

HOUTSKOOLBARBECUE MET ACTIEVE VENTILATIE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

HOLZKOHLEGRILL MIT AKTIVBELÜFTUNG

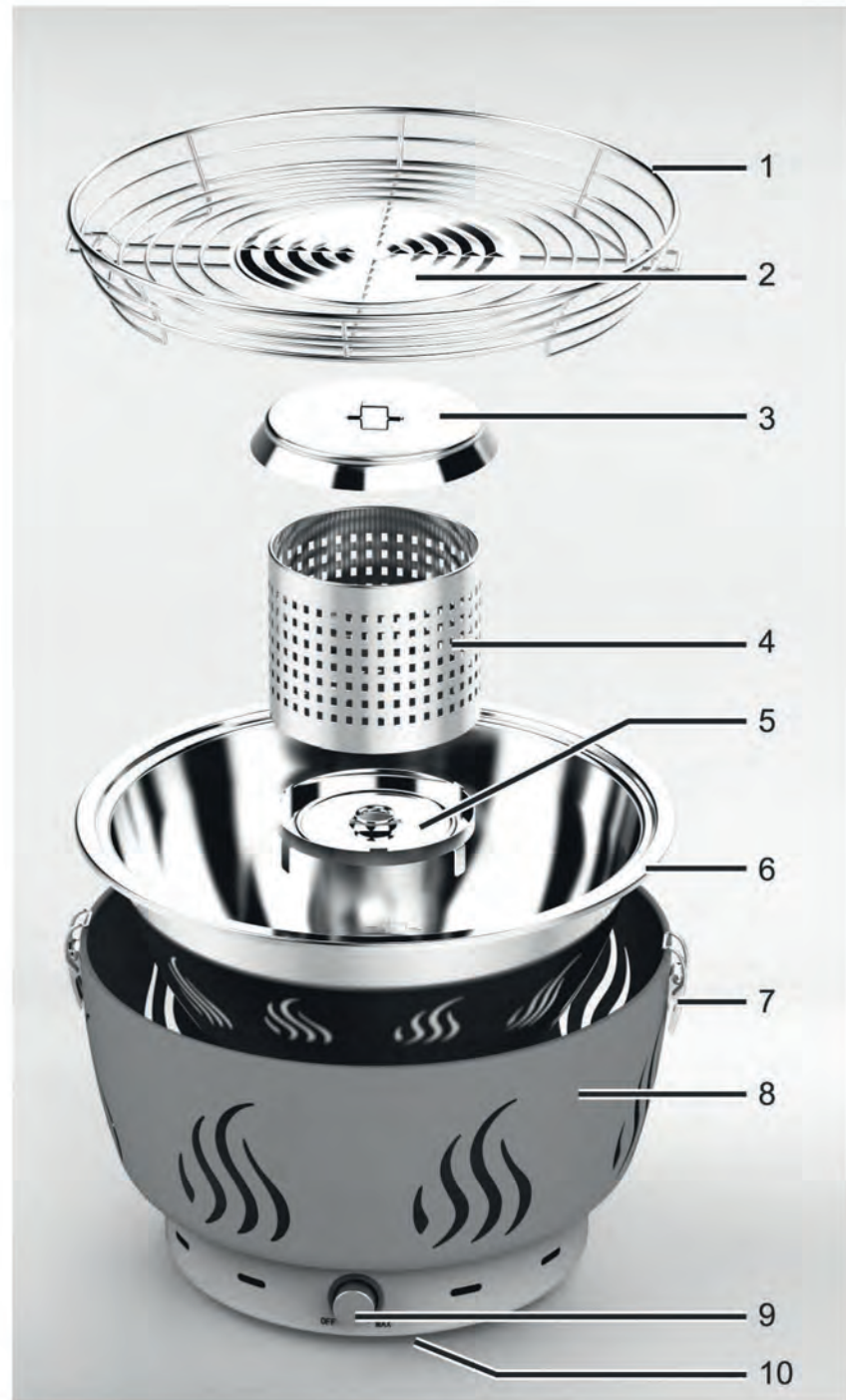
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last Information Update - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
08/2019 - Ident.-No.: AG 34 C1 082019-1

IAN 324389_1904

IAN 324389_1904



English	2
Français	23
Nederlands	49
Deutsch	71

Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	4
3. Controls and displays	5
4. Technical specifications	5
5. Safety instructions	6
6. Before you start	13
7. Getting started	13
7.1 Inserting the batteries	13
7.2 Usage.....	14
7.3 Tips for good grilling results.....	17
7.4 Topping up the charcoal.....	17
8. Maintenance/cleaning	18
8.1 Storing the charcoal barbecue.....	18
9. Troubleshooting	19
10. Environmental regulations and disposal information	19
11. Conformity	20
12. Warranty Information	20

Congratulations!

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

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

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

1. Intended use

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

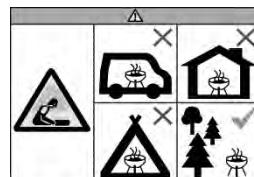
This charcoal barbecue is not intended for commercial use. This charcoal barbecue is intended for outdoor use. Always make sure the charcoal barbecue is on a stable surface.

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.



DANGER!

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



WARNING!

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



WARNING!

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



WARNING!

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



WARNING!

Keep children and pets away!

Do not use indoors!

Predictable misuse

Do not use the charcoal barbecue in closed rooms.

Do not use the charcoal barbecue as heater.



Risk of burns!

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

2. Package contents



Charcoal barbecue with active ventilation
AG 34 C1



Carrying bag



4 AA batteries, 1.5 V

These operating instructions (no image)

3. Controls and displays

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

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

4. Technical specifications

Manufacturer:	TARGA GmbH
Model name:	AG 34 C1
Operating voltage:	6 V \equiv (DC) (4 x 1.5 V AA batteries, 2,000 mAh)
Operation:	Continuous control dial for fan speed, engages in the "Off" position Operation lamp if fan is powered on
Dimensions:	Diameter 348 mm, height 238 mm Diameter, stainless steel grate 343 mm
Weight:	approx. 3.5 kg
IP degree of protection:	IPX4
TÜV SÜD:	Tested safety



5. Safety instructions



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

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



WARNING!

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



Risk of fire!

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



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



This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

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

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

 **Risk of suffocation!**

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

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

General safety instructions

 **DANGER!**

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



Risk of burns!

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

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



Risk of fire!

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

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

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



Warning about property damage

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

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



Batteries

- *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 4). If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 20). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

7. Getting started

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



Risk of fire!

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

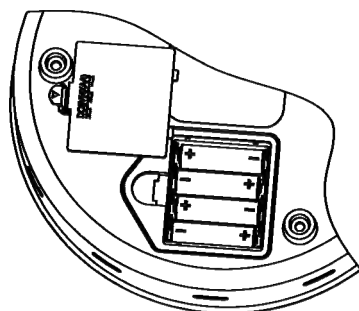
7.1 Inserting the batteries



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

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

1. Turn the charcoal barbecue upside down and carefully place it on a sturdy and even surface.



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



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

7.2 Usage

Before using for the first time, clean the stainless steel grate (1) and the grease collection tray/reflector (6). This removes dust and any packaging residue. For more on this, please refer to the "Maintenance/cleaning" section on page 18.



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



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

1. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1).
2. Place the device on an even, non-slip and dry surface.
3. Remove the charcoal container (4) and its cover (3) and fill the charcoal container (4) with approx. 0.2 kg charcoal up to the upper edge of the container.

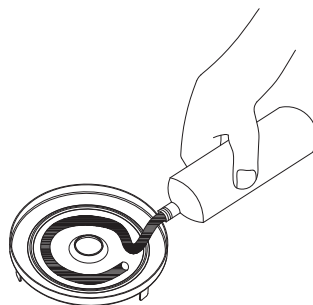


For optimum cooking results you should use barbecue charcoal and not charcoal briquettes.

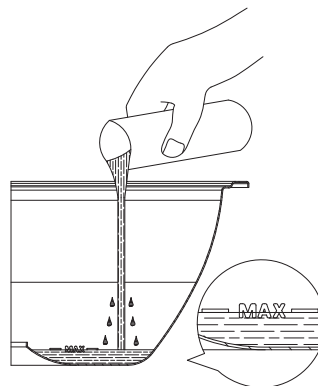


Do not use any other fuel than charcoal.

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



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



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



Risk of burns!

Do not reach into the naked flame!



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



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

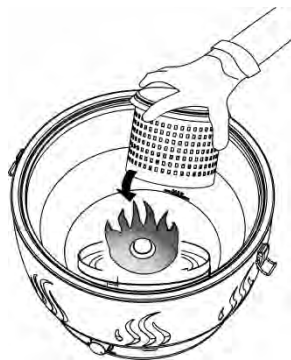


7. Insert the charcoal container (4) again with its cover (3).

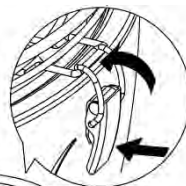


Risk of burns!

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



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



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

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

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



Risk of burns!

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

7.3 Tips for good grilling results

- After firing up, leave the control dial (9) in the maximum position (clockwise until it stops) so that the charcoal barbecue can heat up evenly. If unwanted flames appear during the charcoal warming up phase, reduce the fan speed by turning the control dial (9). To do this, turn it counter-clockwise.
- The unit allows low-fat, healthy cooking of meat, fish, sausages, poultry and vegetables. It may be necessary to cut large or thick pieces of meat into smaller pieces or thinner slices.
- Do not pierce the meat so it does not lose liquid. Otherwise it can dry out.
- Season the food and turn it occasionally. We recommend the use of wooden barbecue tongs. You can also brush fish with butter.
- At the top fan speed, the charcoal barbecue heats up very quickly. Keep an eye on thin pieces of food and sausages to stop them burning. Turn it frequently or turn the fan speed down.
- The charcoal barbecue develops the most heat in the centre. Put bread on the edges to toast it. Put thick slices of meat in the centre to cook.
- Do not grill pickled or smoked meat.
- Cut any charred or burnt pieces of food off and do not eat them. Also, make sure you do not drip any beer on meat or sausages. Crusts and burnt bits can be carcinogenic!
- Cut the fat from the edge of the meat and, for best results, only use lean meat cut into small pieces. If the fat ignites and flames appear, turn the control dial (9) counter-clockwise to the "OFF" position and take the meat from which the fat is dripping off the stainless steel grate (1). Once the flames have disappeared, you can increase the fan speed again using the control dial (9) and place the food back onto the grate. Do not extinguish the flames with water.

7.4 Topping up the charcoal

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



Risk of burns!

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



Warning about property damage

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

1. Switch the charcoal barbecue off if you wish to top up the charcoal. Turn the control dial (9) counter-clockwise to the OFF position, until it engages.
2. Remove any remaining food from the stainless steel grate (1).
3. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1). Place the stainless steel grate (1) on a suitable surface.

4. Remove the cover of the charcoal container (3). It is best to do this with barbecue tongs and always wear barbecue gloves. Use heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407) Otherwise you could get burnt.
5. Place the cover of the charcoal container (3) on a suitable surface.
6. Add the new charcoal to the charcoal container (4). When you do so, make sure that you do not overfill the charcoal container (4) so that you can close it again once you have finished.
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 dish detergent. You can carefully tap the charcoal container (4) with its cover (3) and clean it using a brush or dry cloth as needed. Clean the housing (8) with a slightly moistened cloth.



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

8.1 Storing the charcoal barbecue

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

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

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

9. Troubleshooting

If your charcoal barbecue does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 20).

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

10. Environmental regulations and disposal information



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



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



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



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

11. Conformity



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/324389_1904.pdf

12. Warranty Information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1 890 930 034

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 324389_1904



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

1. Utilisation prévue	24
2. Contenu de l'emballage	25
3. Commandes et affichages.....	26
4. Spécifications techniques	26
5. Instructions de sécurité	27
6. Avant de commencer	36
7. Prise en main	36
7.1 Insertion des piles	36
7.2 Utilisation	37
7.3 Conseils pour obtenir de bons résultats avec la cuisson au grill.....	40
7.4 Ajouter du charbon	40
8. Entretien / nettoyage.....	41
8.1 Rangement du barbecue à charbon	42
9. Résolution des problèmes.....	42
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	43
11. Conformité.....	44
12. Informations concernant la garantie.....	44

Félicitations !

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

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

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

1. Utilisation prévue

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

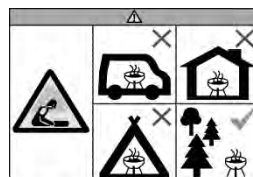
Ce barbecue à charbon n'est pas destiné à un usage commercial. Ce barbecue à charbon est destiné à un usage à l'extérieur. Veuillez toujours à ce que le barbecue à charbon repose sur une surface stable.

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.



DANGER !

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



ATTENTION !

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



ATTENTION !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Mauvaise utilisation prévisible

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

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

**Risques de brûlure !**

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

2. Contenu de l'emballage

Barbecue à charbon à ventilation active AG 34
C1



Sacoche de transport



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/réfecteur
- 7 Fermoir
- 8 Boîtier
- 9 Bouton de commande avec voyant de ventilation (s'allume lorsque le ventilateur est allumé)
- 10 Compartiment des piles (sur le dessous de la cuve)

4. Spécifications techniques

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



DANGER !

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



Risques de brûlure !

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

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

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

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

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



Risque d'incendie !

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

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

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

des températures extrêmes.



Piles

- *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 25). 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 44). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

7. Prise en main

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



Risque d'incendie !

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

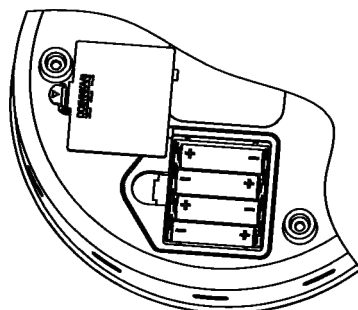
7.1 Insertion des piles



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

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

1. Retournez le barbecue à charbon et placez-le avec précaution sur une surface robuste et régulière.
2. Ouvrez le compartiment des piles (10). Passez un doigt ou un ongle sous la languette du compartiment des piles et tirez doucement dessus dans le sens de la flèche (▷).
3. Insérez quatre piles AA dans le compartiment (10). Veillez à respecter la polarité indiquée.
4. Refermez le compartiment des piles (10). Assurez-vous que



la languette s'engage à nouveau de sorte que le couvercle ne puisse pas s'ouvrir et que les piles ne risquent pas de tomber par accident.

5. Remettez le barbecue à charbon à l'endroit. Le barbecue à charbon est désormais prêt à être utilisé.



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

7.2 Utilisation

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/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 41.



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



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

1. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1).
2. Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.
3. Retirez le récipient à charbon (4) et son couvercle (3) et remplissez le récipient (4) avec environ 0,2 kg charbon jusqu'à son bord supérieur.



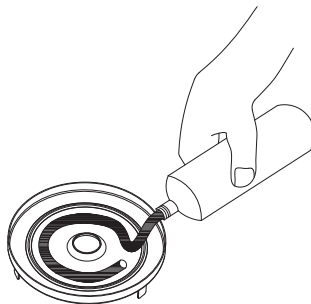
Pour une cuisson optimale, vous devez utiliser du charbon de bois pour barbecue et non des briquettes de charbon.



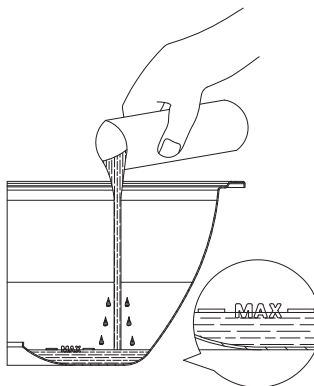
Avertissement

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

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



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



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



Risques de brûlure !

Ne touchez pas la flamme nue !



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



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

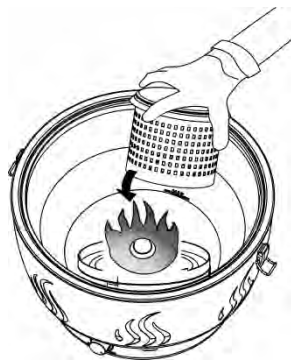


7. Remettez en place le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).

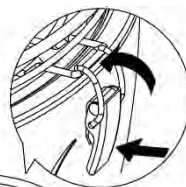


Risques de brûlure !

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



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



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

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

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



Risques de brûlure !

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

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

- Après l'allumage, laissez le bouton de commande (9) en position maximum (tournez-le jusqu'en butée vers la droite) pour que le barbecue à charbon chauffe uniformément. Si des flammes apparaissent pendant la phase de chauffe du charbon, réduisez la vitesse du ventilateur en tournant le bouton de commande (9). Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- L'appareil offre une méthode saine et pauvre en graisses de faire cuire de la viande, du poisson, des saucisses, de la volaille et des légumes. Il peut être nécessaire de couper des morceaux de viande larges ou épais en morceaux plus petits ou plus fins.
- Ne piquez pas la viande afin qu'elle ne perde pas de liquide. Sinon, elle risquerait de se dessécher.
- Assaisonnez les aliments et retournez-les de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une pince à barbecue en bois. Vous pouvez également enduire le poisson avec du beurre à l'aide d'un pinceau.
- À la vitesse maximale du ventilateur, le barbecue à charbon chauffe très rapidement. Gardez un œil sur les aliments peu épais et sur les saucisses pour éviter de les faire brûler. Retournez-les régulièrement ou réduisez la vitesse du ventilateur.
- Le barbecue à charbon développe davantage de chaleur au centre. Placez le pain sur les bords pour le toaster. Mettez les morceaux de viande épais au centre pour les cuire.
- Ne faites pas griller la viande marinée ou fumée.
- Coupez les morceaux carbonisés ou brûlés et ne les mangez pas. Veillez également à ne pas renverser de bière sur la viande ou les saucisses. Les croûtes et les morceaux brûlés peuvent être cancérigènes !
- Coupez le gras au bord de la viande et, pour un meilleur résultat, utilisez uniquement de la viande maigre coupée en petits morceaux. Si la graisse s'enflamme et si des flammes apparaissent, tournez le bouton de commande (9) vers la gauche pour le mettre en position OFF et retirez la viande libérant la graisse de la grille en acier inoxydable (1). Lorsque les flammes ont disparu, vous pouvez augmenter la vitesse du ventilateur à l'aide du bouton de commande (9) et replacer la viande sur la grille. N'éteignez pas les flammes avec de l'eau.

7.4 Ajouter du charbon

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

**Risques de brûlure !**

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

**Avertissement relatif aux dommages matériels**

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

1. Éteignez le barbecue à charbon si vous souhaitez ajouter du charbon. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF, jusqu'à ce qu'il se bloque.
2. Retirez les aliments restants de la grille en acier inoxydable (1).
3. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1). Placez la grille en acier inoxydable (1) sur une surface appropriée.
4. Retirez le couvercle du récipient à charbon (3). Nous vous recommandons d'utiliser une pince à barbecue et de porter des gants spéciaux pour le barbecue. Sinon, vous pourriez vous brûler. Veuillez utiliser des gants conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).
5. Posez le couvercle du récipient à charbon (3) sur une surface appropriée.
6. Ajoutez le nouveau charbon dans le récipient à charbon (4). Veillez à ne pas surcharger le récipient à charbon (4) pour pouvoir le refermer lorsque vous avez terminé.
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/réfecteur (6).
4. Nettoyez la grille en acier inoxydable (1) et le plat de collecte des graisses/réfecteur (6) dans l'évier avec du produit à vaisselle. Vous pouvez taper délicatement le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3) et le nettoyer avec une brosse ou un chiffon sec, selon les besoins. Nettoyez la cuve (8) avec un chiffon légèrement humide.



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

8.1 Rangement du barbecue à charbon

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

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

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

9. Résolution des problèmes

Si votre barbecue à charbon ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 44).

Problème	Causes possibles	Solution
Impossible d'allumer le barbecue.	Le ventilateur n'est pas allumé.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre) afin d'allumer le ventilateur.
	Le bouton de commande est réglé dans une position trop basse.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre).

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

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



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



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



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



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



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, veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.

11. Conformité



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/324389_1904.pdf

12. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière

inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 324389_1904



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

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 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



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 324389_1904



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

1. Beoogd gebruik.....	50
2. Inhoud van de verpakking	51
3. Bedieningsknoppen en schermen	52
4. Technische specificaties.....	52
5. Veiligheidsinstructies	53
6. Voordat u begint	61
7. Aan de slag	61
7.1 De batterijen plaatsen.....	62
7.2 Gebruik.....	62
7.3 Tips voor een goed grillresultaat.....	65
7.4 Houtskool bijvullen	66
8. Onderhoud/reiniging	67
8.1 De houtskoolbarbecue opbergen	67
9. Problemen oplossen	68
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	68
11. Conformiteit.....	69
12. Garantie	69

Gefeliciteerd!

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

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

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

1. Beoogd gebruik

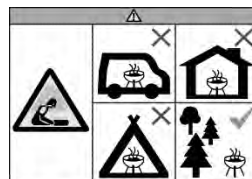
Met de houtskoolbarbecue met actieve ventilatie AG 34 C1 kunt u grillen (bijvoorbeeld vlees, vis, groente, worst, kip, enz.). Deze kan op of naast de eettafel worden opgezet.

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.

**GEVAAR!**

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

**WAARSCHUWING!**

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

**WAARSCHUWING!**

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

**WAARSCHUWING!**

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

**WAARSCHUWING!**

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

Gebruik de houtskoolbarbecue niet binnen!

Voorspelbaar misbruik

Gebruik de houtskoolbarbecue niet in gesloten ruimten.

Gebruik de houtskoolbarbecue niet als verwarming.

**Kans op brandwonden!**

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

2. Inhoud van de verpakking

Houtskoolbarbecue met actieve ventilatie
AG 34 C1



Draagtas



4 AA-batterijen, 1,5 V

Deze bedieningsinstructies (geen afbeelding)

3. Bedieningsknoppen en schermen

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

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

4. Technische specificaties

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



5. Veiligheidsinstructies



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

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



WAARSCHUWING!

Dit symbool staat bij belangrijke informatie

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



Brandgevaar!

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



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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Kinderen en personen met een handicap

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

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

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



Verstikkingsgevaar!

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

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

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



GEVAAR!

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



Kans op brandwonden!

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

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

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



Brandgevaar!

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

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

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

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



Batterijen

- *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 batterij-*

vloeistof 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 51). Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 69). 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 en daar voedsel bereiden.



Brandgevaar!

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

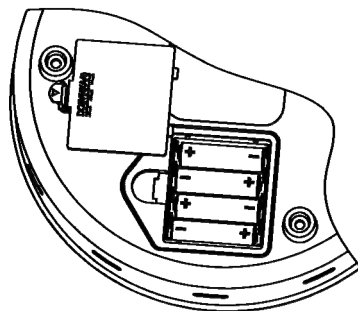
7.1 De batterijen plaatsen



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

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

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



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

7.2 Gebruik

Reinig het roestvrijstalen rooster (1) en de vetopvangbak/reflector (6) voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Hiermee verwijdert u stof en eventuele verpakkingsresten. Zie 'Onderhoud/reiniging' op pagina 67 voor meer informatie.



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



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

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

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

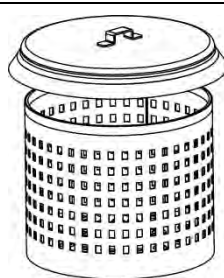


Voor een optimaal bakresultaat gebruikt u houtskool voor de barbecue en geen houtskoolbriketten.

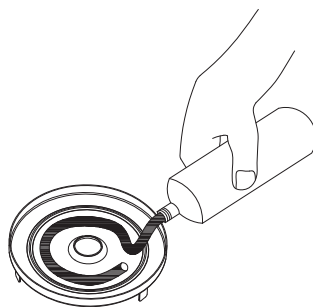


Waarschuwing

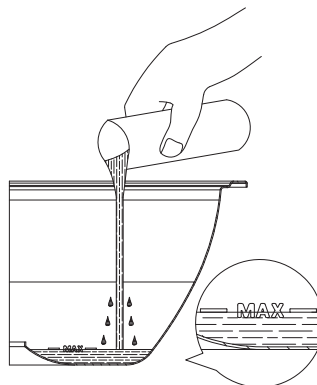
Gebruik geen andere brandstof dan houtskool.



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



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



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



Kans op brandwonden!

Reik niet in de open vlam!



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



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

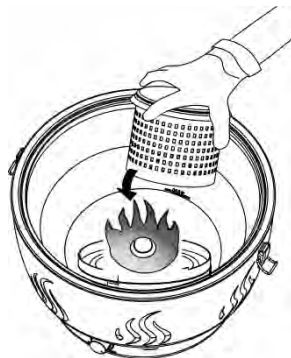


7. Plaats de houtskoolbak (4) terug met het deksel (3).



Kans op brandwonden!

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



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



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

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

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



Kans op brandwonden!

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

7.3 Tips voor een goed grillresultaat

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

- Kruid het voedsel en draai het af en toe. Wij raden het gebruik van een houten 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 verkoelde of verbrande stukken voedsel eraf en eet deze niet op. Laat ook geen bier druppelen op vlees of worsten. Korsten en verbrande stukken kunnen kankerverwekkend zijn!
- Snijd het vet van de rand van het vlees en gebruik, voor de beste resultaten, alleen mager vlees dat in kleine stukjes is gesneden. Als het vet ontbrandt en er vlammen verschijnen, draait u de regeling (9) tegen de klok in op OFF (Uit) en haalt u het vlees waaruit het vet druipt van het roestvrijstalen rooster (1). Zodra de vlammen zijn verdwenen, kunt u de ventilatorsnelheid weer verhogen met behulp van de regeling (9) en plaatst u het voedsel terug op het rooster. Doof de vlammen niet met water.

7.4 Houtskool bijvullen

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



Kans op brandwonden!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

1. Schakel de houtskoolbarbecue uit als u houtskool wilt bijvullen. Draai de regeling (9) tegen de klok in op de stand OFF (Uit), totdat u deze hoort klikken.
2. Verwijder eventueel resterend voedsel van het roestvrijstalen rooster (1).
3. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1). Plaats het roestvrijstalen rooster (1) op een geschikt oppervlak.
4. Verwijder het deksel (3) van de houtskoolbak (3). Dit kunt u het beste doen met een 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

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



Kans op brandwonden!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

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



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

8.1 De houtskoolbarbecue opbergen

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

Berg de houtskoolbarbecue op een droge en stofvrije plaats op.

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

9. Problemen oplossen

Als uw houtskoolbarbecue niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 69).

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

10. Milieuregeling 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:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/324389_1904.pdf

12. Garantie

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk

geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

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

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



Service



Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be



Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 324389_1904



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

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	72
2. Lieferumfang	73
3. Bedienelemente und Anzeigen	74
4. Technische Daten	74
5. Sicherheitshinweise	75
6. Vor der Inbetriebnahme	83
7. Inbetriebnahme	83
7.1 Batterien einlegen.....	84
7.2 Bedienung.....	84
7.3 Tipps für gute Grillergebnisse	87
7.4 Holzkohle nachfüllen.....	88
8. Wartung/Reinigung.....	89
8.1 Holzkohlegrill lagern.....	90
9. Problemlösung	90
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	91
11. Konformität.....	91
12. Garantiehinweise	91

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

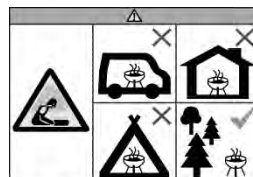
Dieser Holzkohlegrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Dieser Holzkohlegrill ist für den Betrieb im Freien geeignet. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Holzkohlegrills.

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.



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



WARNUNG!

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



WARNUNG!

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



WARNUNG!

Kinder und Haustiere fernhalten!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Vorhersehbarer Missbrauch

Benutzen Sie den Holzkohlegrill nicht in geschlossenen Räumen.

Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht als Heizung.



Gefahr von Verbrennungen!

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

2. Lieferumfang



Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung
AG 34 C1



Tragetasche



4 Batterien der Größe AA, 1,5 V

diese Bedienungsanleitung
(ohne Abbildung)

3. Bedienelemente und Anzeigen

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

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

4. Technische Daten

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



5. Sicherheitshinweise



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

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



WARNUNG!

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

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



Gefahr von Brand!

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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

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

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



GEFAHR!

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

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

- *Transportieren oder bewegen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Halten oder tragen Sie das Gerät nur außen bzw. unten am Gehäuse (8).*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).*
- *Beim Zubereiten von Speisen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Edelstahlrost (1) 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 textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.*
- *Betreiben Sie den Holzkohlegrill nicht an explosionsgefährdeten Orten oder Orten mit brennbaren Materialien. Dazu zählen Tankbereiche wie z. B. unter Deck bei*

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

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



Warnung vor Sachschäden

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



Batterien

- *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 73). Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 91). 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.



Gefahr von Brand!

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

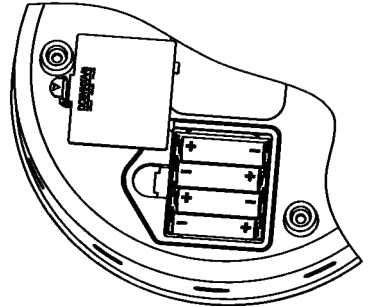
7.1 Batterien einlegen



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

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

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



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

7.2 Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Edelstahlrost (1) und die Fettaufschale/Reflektor (6) reinigen. Dadurch entfernen Sie Staub und Verpackungsreste. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 89.



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



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

1. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche.

3. Nehmen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) heraus und füllen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit ca. 0,2 kg Holzkohle bis zur Obergrenze des Behälters.

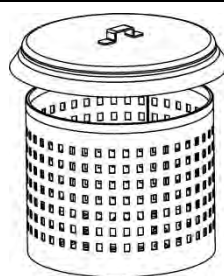


Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie Holzkohle und keine Holzkohlebriketts.

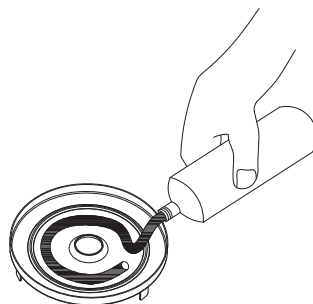


Warnung

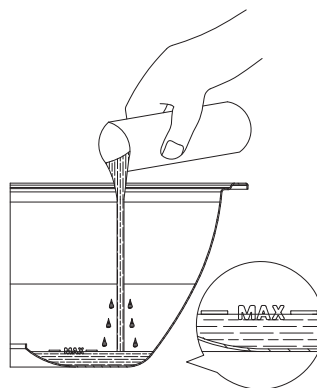
Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe als Holzkohle.



4. Tragen Sie einen ca. 10 mm dicken Ring Brennpaste rund um die Mitte der Schale für Brennpaste (5) auf. Die Brennpaste sollte sich innerhalb des auf der Schale für Brennpaste (5) eingestanzten Kreises befinden. 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.

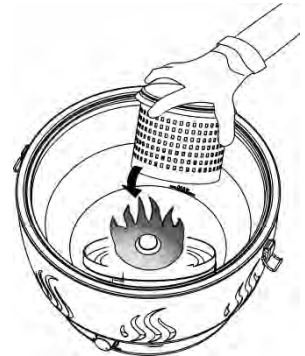


7. Setzen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) wieder ein.



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



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

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

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

7.3 Tipps für gute Grillergebnisse

- Lassen Sie den Drehregler (9) nach dem Anzünden zunächst in der Position MAX (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), damit sich der Holzkohlegrill gleichmäßig aufheizen kann. Sollte es während des Durchglühens der Kohle zu unerwünschter Flammenbildung kommen, verringern Sie die Lüfterdrehzahl mit dem Drehregler (9). Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Sie können Fleisch, Fisch, Würstchen, Geflügel und Gemüse fettarm und gesundheitsschonend zubereiten. Große oder dicke Scheiben Fleisch sollte Sie evtl. in kleinere Stücke oder dünnere Scheiben schneiden.

- Stechen Sie Fleisch nicht an, damit es keine Flüssigkeit verliert. Anderenfalls kann es trocken werden.
- Würzen Sie das Grillgut und wenden Sie es zwischendurch. Zum Wenden empfehlen wir eine Grillzange aus Holz. Fisch können Sie zusätzlich mit Butter bestreichen.
- Bei voller Lüfterdrehzahl entwickelt der Holzkohlegrill sehr starke Hitze. Beobachten Sie vor allem dünnes Grillgut und Würstchen, damit es nicht verbrennt. Wenden Sie es zügig oder regeln Sie die Lüfterdrehzahl herunter.
- In der Mitte entwickelt der Holzkohlegrill die meiste Hitze. Brot legen Sie an den Rand, um es zu rösten. Dickere Scheiben Fleisch legen Sie in die Mitte, um sie zu garen.
- Gepökelt oder geräuchertes Fleisch sollten Sie nicht grillen.
- Verbrannte oder verkohlte Stellen schneiden Sie vom Grillgut ab und verzehren sie nicht. Ebenso sollten Sie kein Bier auf Fleisch oder Würstchen tropfen. Krusten oder verbrannte Stellen können krebserregend sein!
- Schneiden Sie den Fettrand von Fleisch ab und verwenden Sie am besten nur mageres und dünn geschnittenes Fleisch. Falls sich Fett entzündet und Flammen bildet, drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ und nehmen das tropfende Fleisch vom Edelstahlrost (1). Nachdem die Flammen verschwunden sind, können Sie die Lüfterdrehzahl wieder mit dem Drehregler (9) erhöhen und das Grillgut erneut auflegen. Löschen Sie die Flammen nicht mit Wasser.

7.4 Holzkohle nachfüllen

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Warnung vor Sachschäden

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

1. Wenn Sie Holzkohle nachfüllen möchten, schalten Sie den Holzkohlegrill aus. Dazu drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position OFF, bis er einrastet.
2. Nehmen Sie noch vorhandenes Grillgut vom Edelstahlrost (1).
3. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab. Legen Sie den Edelstahlrost (1) auf eine geeignete Oberfläche.

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

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Warnung vor Sachschäden

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

1. Lösen Sie die beiden Riegel (7) und nehmen Sie den Edelstahlrost (1) ab.
2. Nehmen Sie den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) heraus.
3. Nehmen Sie die Fettauffangschale/Reflektor (6) heraus.
4. Den Edelstahlrost (1) und die Fettauffangschale/Reflektor (6) reinigen Sie in der Spüle mit Geschirrspülmittel. Den Holzkohlebehälter (4) mit seiner Abdeckung (3) können Sie vorsichtig ausklopfen und ggf. mit einem Pinsel und einem trockenen Tuch reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse (8) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.



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

8.1 Holzkohlegrill lagern

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

Lagern Sie den Holzkohlegrill an einem trockenen, staubfreien Ort.

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

9. Problemlösung

Sollte Ihr Holzkohlegrill einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 91).

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

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



Das 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:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/324389_1904.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**

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 324389_1904**Hersteller**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND

