

GRILL
MEISTER



GRG 33 A1

**ROUND CHARCOAL BARBECUE
HOLZKOHLE-RUNDGRILL
BARBECUE ROND AU CHARBON DE BOIS**

GB IE NI MT

ROUND CHARCOAL BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

FR BE CH

**BARBECUE ROND AU CHARBON
DE BOIS**

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH MT

BARBECUE ROTONDO A CARBONELLA

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

PT

**GRELHADOR REDONDO A CARVÃO
VEGETAL**

Manual de instruções e instruções de segurança

DE AT CH

HOLZKOHLE-RUNDGRILL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

NL BE

RONDE HOUTSKOOL BBQ

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

ES

BARBACOA REDONDA DE CARBÓN

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update:
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualização do conteúdo:
09/2025 - Ident.-No.: GRG 33 A1 092025-1

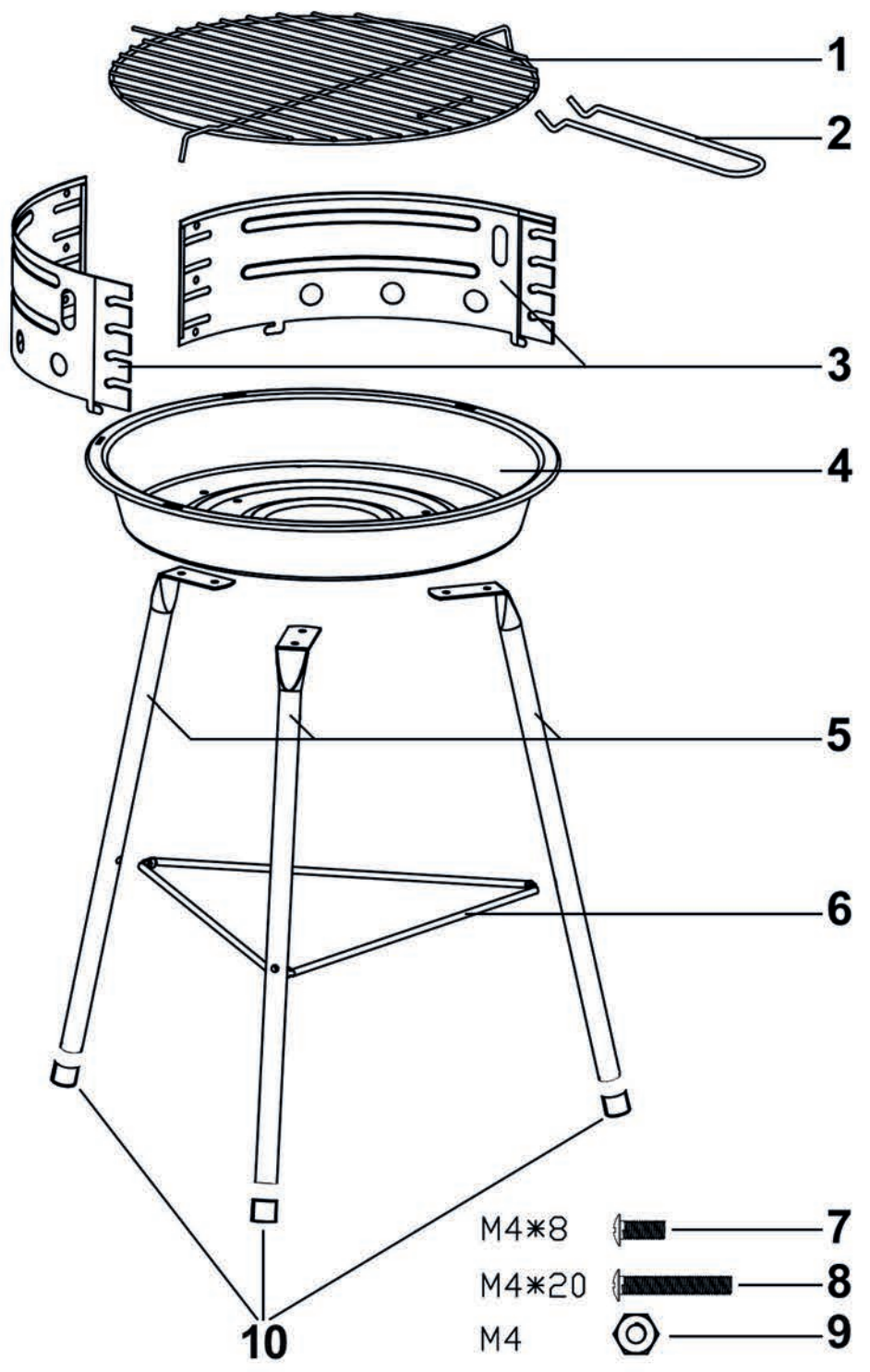


IAN 509386_2507

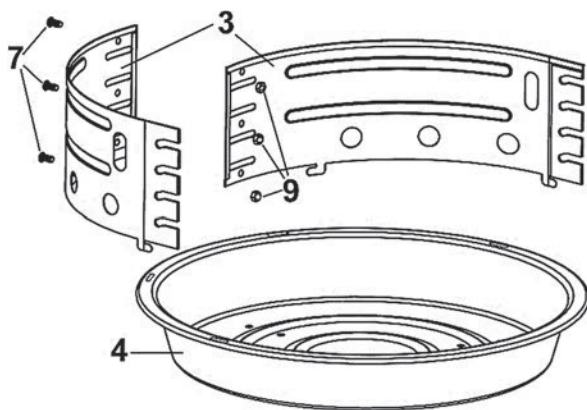
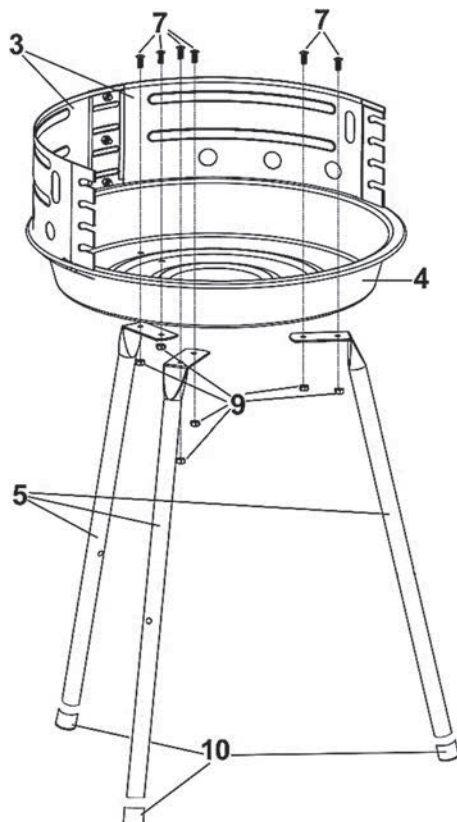


IAN 509386_2507

DE GB ES PT



English	4
Deutsch	11
Français	19
Nederlands.....	27
Italiano	34
Español	41
Português	49

1.**2.**

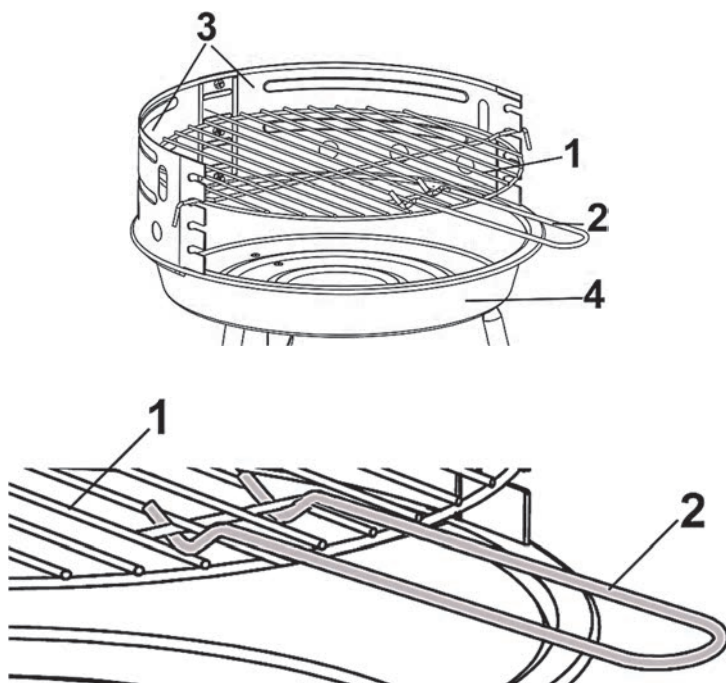
3.**4.**

Table of Contents

1. Intended use	4
2. Package contents	5
3. Technical specifications	5
4. Safety instructions	5
5. Copyright	7
6. Assembly	8
6.1 Assembly step 1: Mounting the wind guard (3)	8
6.2 Assembly step 2: Mounting the feet (5)	8
6.3 Assembly step 3: Mounting the strut (6).....	8
6.4 Assembly step 4: Putting the grill tray (1) in place/Using the handle (2).....	8
7. Before you start	9
8. Getting started	9
9. Maintenance/cleaning	9
10. Environmental regulations and disposal information	9

Congratulations!

By purchasing the circular grill, hereinafter referred to as the grill, you have opted for a quality product. Before you use the grill for the first time, read these operating instructions carefully and familiarise yourself with the use of the grill. Be careful to follow the safety instructions and only use the grill as described in the operating instructions and for the applications given.

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

1. Intended use

The grill is solely for the preparation of barbecued foods. The grill may only be used outside and never in enclosed spaces. The grill has not been designed for corporate or commercial applications. Only use accessories supplied with the device by the manufacturer.

Observe the regulations and laws in the respective country of use.

2. Package contents

Remove the grill and all the accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **Circular grill with accessories**
- **Operating and assembly instructions**

On the inside of the cover, the grill and parts supplied are shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

1	Grill tray
2	Handle
3	Wind guard (2 parts)
4	Charcoal container
5	3 feet
6	Strut
7	Short screw (M4x8 - 9 units)
8	Long screw (M4x20 - 3 units)
9	Nut (M4 - 12 units)
10	Plastic feet (3 pieces)

3. Technical specifications

Grill area:	approx. 33 cm (Ø)
Charcoal container capacity (4)	Max. 550 g
Fuel	Charcoal/charcoal briquettes

The technical data and design may be changed without prior notice.

4. Safety instructions

Before you use this appliance 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 household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. The operating instructions are an integral part of the product.

Explanation of symbols used



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



DANGER! This symbol denotes danger of scalds/burn injuries.



This symbol denotes further information on the topic.



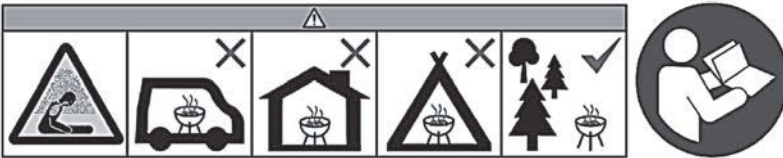
Heatproof/heat-resistance safety gloves



This symbol indicates that the operating instructions must be followed.



Manufacturer's address



Do not operate the grill in enclosed and/or living spaces, e.g. buildings, tents, camper vans, caravans, boats. This could lead to carbon monoxide poisoning, which is potentially fatal.




DANGER! Only operate the grill outside, not in enclosed spaces. Otherwise, there is a risk of carbon monoxide poisoning which can be fatal in a short time.





DANGER! Always place the grill on a stable, even, heat-resistant, solid surface away from combustible materials, liquids or gases. Leave sufficient clearance to walls and other objects and never leave the grill unattended while in use and while still hot. Fire hazard!




DANGER! Only use firelighters that comply with European Standard EN 1860-3 to light or reignite the grill. Never use petrol or methylated spirits. These could cause flash fires or uncontrolled heat build-up which could lead to serious burns or fires. Risk of burns and fire!

 **DANGER!** If the grease on the grill ignites, **never attempt to extinguish it with water!** This could cause a serious flash fire or explosion. Instead, use something like a fire blanket to stifle the fire.

 **DANGER!** The grill must only be used with charcoal which complies with DIN EN 1860-2!

 **DANGER!** Only use the grill with charcoal/charcoal briquettes, do not use other fuel. Fire hazard!


 **DANGER!** When barbecuing, always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407). Use suitable tools for turning the food on the grill, e.g. barbecue tongs, in order to prevent burns. There is a risk of getting burnt.





 **DANGER!** Allow the grill to cool completely before cleaning. There is a risk of getting burnt!

 **WARNING!** Keep children and pets away from the grill.

 **WARNING!** This grill will get very hot, do not move when in use!

 **WARNING!** Only place food on the grill when the fuel is covered with a layer of ash!

 **WARNING!** After cooking, let the remaining charcoal or charcoal briquettes die down and do not extinguish with water.

 **WARNING!** Make sure that the barbecue charcoal or charcoal briquettes have died down completely before removing the ash.

5. Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

6. Assembly

Remove the grill and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove any protective films. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.



The following tools are required to assemble the grill:

- Phillips screwdriver
- 7 mm open-ended spanner or combination pliers

Assembling the grill involves just 4 steps. There are illustrations on pages 2 and 3.

6.1 Assembly step 1: Mounting the wind guard (3)

You will need 3 short screws (7) and 3 nuts (9).

- As shown in the diagram, insert the 2 parts of the wind guard (3) from above into the pre-punched slots on the edge of the charcoal container (4). Push the parts of the wind guard (3) together slightly in order to introduce the catches into the slots. After you insert them, they sit firmly in the slots with a little tension.
- Now connect the 2 parts of the wind guard (3) using 3 short screws (7) and 3 nuts (9).
- Screw up the nuts (9) tightly.

6.2 Assembly step 2: Mounting the feet (5)

You will need 6 short screws (7), 6 nuts (9) and 3 plastic feet (10).

- Screw the 3 feet (5) to the underside of the charcoal container (4) by inserting 2 short screws (7) down through the holes provided in the charcoal container (4) into each of the feet (5) and then securing them from underneath with a nut (9).
- Screw up the nuts (9) tightly.
- Place the plastic feet (10) onto the bottom ends of the stands (5).

6.3 Assembly step 3: Mounting the strut (6)

You will need 3 long screws (8) and 3 nuts (9).

- Now mount the strut (6) between the feet (5) by guiding it between the feet (5) and securing it to the holes in each of the feet (5) using a screw and a nut. In each case, guide a long screw (8) through the hole in the foot (5) and then through the hole or eyelets in the strut (6). Start by placing the 2 eyelets on top of each other at the open ends of the strut (6) and screw them down accordingly. Secure the connections with a nut (9) on the inside.
- Screw up the nuts (9) tightly.

6.4 Assembly step 4: Putting the grill tray (1) in place/Using the handle (2)

The grill tray (1) can be adjusted to 4 different heights.

To select a level, use the slots on the connection between the two parts of the wind guard (3). There are also 4 open slots on the outer ends of the wind guard (3) that the grill tray (1) can be slotted into. When choosing a height, make sure that all 3 supports are resting at the same height.



The handle (2) protects you from getting burned on the hot grill tray (1).

So it is vitally important that this handle (2) is removed from the grill tray (1) once the grill tray (1) has been placed on the hot charcoal in the charcoal container (4). Otherwise it would get very hot. Risk of getting burnt!

7. Before you start



We recommend cleaning the grill tray (1) in hot soapy water before first use.



Before using it for the first time, heat the grill up for at least 30 minutes to remove any production residues. This can cause a slight smell, but this is completely normal.

8. Getting started



DANGER! Always place the grill on an even, heat-resistant, solid surface away from combustible materials, liquids or gases. Leave sufficient clearance to walls and other objects and never leave the grill unattended while in use and while still hot. Fire hazard!



DANGER! Only use firelighters that comply with European Standard EN 1860-3 to light or reignite the grill. Never use petrol or methylated spirits. These could cause flash fires or uncontrolled heat build-up which could lead to serious burns or fires. Risk of burns and fire!

- Fill enough barbecue charcoal or charcoal briquettes into the charcoal container (4) to cover the bottom.
Note: If you have one, you can ignite the charcoal/charcoal briquettes in a charcoal chimney starter on a heat-resistant surface away from the grill.
- Now place 2-3 firelighters on the charcoal or charcoal briquettes and light them with a lighter or matches.
- Once the firelighters are burning well, carefully fill the charcoal container (4) with charcoal/charcoal briquettes. Make sure you do not stifle the firelighters.
- You can tell that the charcoal or charcoal briquettes are ready when there is a white layer of ash on top and the firelighters have burnt out completely.
- Now use a suitable metal implement to spread the charcoal/charcoal briquettes evenly around the charcoal container (4).
- Put the grill tray (1) in place, wait a few minutes for the grill tray (1) to heat up and start barbecuing.
- Remove the food once it is cooked as you want it.

Bon appetit!

9. Maintenance/cleaning



Do not clean the grill until it is completely cool. Otherwise there is risk of burn injury!



The grill does not contain any parts that require regular maintenance. For normal cleaning, use a cloth and water with normal washing-up liquid. Do not use any abrasive or astringent detergents as this could cause damage.

A household sponge and washing-up liquid are perfect for cleaning the grill tray (1). If the grill tray (1) has stubborn, crusted-on dirt, it can help to soak it in water before cleaning to soften the dirt. After use, rinse the grill tray (1) with plenty of clean water to remove food residues.

10. Environmental regulations and disposal information

Dispose of the fuel when it has cooled down or burnt down completely using suitable container made of non-combustible materials.

Avoid hazards to the environment and dangers to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.

	<p>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.</p>
 <p>ES/PT</p>	



Only relevant for France:



Adresses sur quefairedemesdechets.fr

“Sorting made easy”



The product, the accessories, the printed material and the packaging are recyclable. They are subject to enhanced manufacturer responsibility and are sorted and collected separately.

	<p>Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>
	

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers according to the symbols on the packaging:



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Corrugated cardboard	–Sales packaging
	Paper	–Silk paper to protect the product

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	11
2. Lieferumfang	12
3. Technische Daten	12
4. Sicherheitshinweise	12
5. Urheberrecht	15
6. Montage	15
6.1 Montageschritt 1: Windschutz (3) montieren	15
6.2 Montageschritt 2: Standfüße (5) montieren	15
6.3 Montageschritt 3: Verstrebung (6) montieren	15
6.4 Montageschritt 4: Grillrost (1) auflegen/Griff (2) verwenden	16
7. Vor der Inbetriebnahme	16
8. Inbetriebnahme	16
9. Wartung/Reinigung	17
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	17

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Rundgrills, nachfolgend als Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Grill ist ausschließlich zum Zubereiten von grillbaren Speisen geeignet. Der Grill darf ausschließlich im Freien verwendet werden und niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Der Grill ist nicht für den Einsatz in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Rundgrill mit Zubehör**
- **Bedienungsanleitung mit Montagehinweisen**

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Grill und die mitgelieferten Teile mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Grillrost
2	Griff
3	Windschutz (bestehend aus 2 Teilen)
4	Kohlebehälter
5	3 Standfüße
6	Verstrebung
7	Schraube kurz (M4x8 - 9 Stück)
8	Schraube lang (M4x20 - 3 Stück)
9	Mutter (M4 - 12 Stück)
10	Kunststoffkappe (3 Stück)

3. Technische Daten

Grillfläche:	ca. 33 cm (Ø)
Fassungsvermögen Kohlebehälter (4)	max. 550 g
Brennstoff	Holzkohle/Holzkohlebriketts

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. 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 und Haushaltsgeräten 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 Produktes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrühen/Verbrennen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



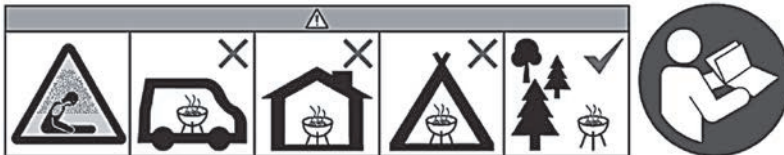
Schutzhandschuhe wärmebeständig



Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss.



Herstelleradresse



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



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur außerhalb von geschlossenen Räumen. Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Grill während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Sollte sich Fett auf dem Grill entzünden, **löschen Sie dieses niemals mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung. Benutzen Sie stattdessen zum Löschen z. B. eine Löschdecke, mit der Sie den Brand ersticken.



GEFAHR! Der Grill darf nur mit Holzkohle/Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden!



GEFAHR! Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit Holzkohle/Holzkohlebriketts, niemals mit anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Lassen Sie vor einer Reinigung den Grill vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.



WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!



WARNUNG! Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!



WARNUNG! Lassen Sie nach dem Grillen die restliche Holzkohle bzw. die restlichen Holzkohlebriketts verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.



WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle bzw. die Holzkohlebriketts vollständig ausgebrannt und abgekühlt sind, bevor Sie die Asche entfernen.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Montage

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien, falls vorhanden. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.



Für die Montage des Grills wird folgendes Werkzeug benötigt:

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maulschlüssel 7 mm, alternativ eine Kombizange

Im Folgenden ist die Montage des Grills in 4 Schritten beschrieben. Die Illustrationen finden Sie auf den Seiten 2 bis 3.

6.1 Montageschritt 1: Windschutz (3) montieren

Benötigt werden 3 kurze Schrauben (7) und 3 Muttern (9).

- Stecken Sie die 2 Teile des Windschutzes (3), wie in der Abbildung gezeigt, von oben in die vorgestanzten Langlöcher im Rand des Kohlebehälters (4). Zum Einführen der Rastnasen in die Langlöcher ist es erforderlich, die Teile des Windschutzes (3) etwas zusammenzudrücken. Nach dem Einsetzen sitzen diese dann mit einer gewissen Spannung fest in den Langlöchern.
- Verbinden Sie nun die 2 Teile des Windschutzes (3) mit 3 kurzen Schrauben (7) und 3 Muttern (9).
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.

6.2 Montageschritt 2: Standfüße (5) montieren

Benötigt werden 6 kurze Schrauben (7), 6 Muttern (9) und 3 Kunststoffkappen (10).

- Schrauben Sie die 3 Standfüße (5) an der Unterseite des Kohlebehälters (4) fest, indem Sie jeweils 2 kurze Schrauben (7) von oben durch die entsprechenden Bohrungen im Kohlebehälter (4) und im Standfuß (5) stecken und diese dann von unten jeweils mit einer Mutter (9) sichern.
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.
- Stecken Sie die Kunststoffkappen (10) auf die unteren Enden der Standfüße (5).

6.3 Montageschritt 3: Verstrebung (6) montieren

Benötigt werden 3 lange Schrauben (8) und 3 Muttern (9).

- Montieren Sie nun die Verstrebung (6) zwischen den Standfüßen (5), indem Sie diese zwischen die Standfüße (5) führen und jeweils mit einer Schraube und einer Mutter an den vorgesehenen Bohrungen an den Standfüßen (5) festschrauben. Führen Sie dazu jeweils eine lange Schraube (8) zunächst durch die Bohrung am Standfuß (5) und dann durch die entsprechenden Bohrungen bzw. Ösen an der Verstrebung (6). Beginnen Sie damit, die 2 Ösen an den offenen Enden der Verstrebung (6) übereinander zu legen und schrauben Sie diese entsprechend fest. Die Sicherung mit der Mutter (9) muss von der Innenseite erfolgen.
- Ziehen Sie die verwendeten Muttern (9) fest an.

6.4 Montageschritt 4: Grillrost (1) auflegen/Griff (2) verwenden

Der Grillrost (1) ist in 4 Stufen höhenverstellbar.

Zur Wahl dieser Stufen nutzen Sie die Langlöcher an der Verbindung der beiden Teile des Windschutzes (3). Des Weiteren sind an den äußeren Enden des Windschutzes (3) jeweils 4 offene Langlöcher, in die der Grillrost (1) eingehängt werden kann. Achten Sie bei der Wahl der richtigen Höhe darauf, dass an allen 3 Auflagepunkten die gleiche Stufe gewählt wird.



Der Griff (2) schützt Sie vor Verbrennungen am heißen Grillrost (1).

Deshalb ist es zwingend notwendig, dass dieser Griff (2) nach dem Auflegen des Grillrostes (1) auf den heißen Kohlebehälter (4) mit der heißen Glut vom Grillrost (1) abgenommen wird. Er würde sich ansonsten sehr stark erhitzen. Verbrennungsgefahr!

7. Vor der Inbetriebnahme



Wir empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme den Grillrost (1) mit warmem Spülwasser zu reinigen.



Heizen Sie den Grill vor der ersten Inbetriebnahme für mindestens 30 Minuten auf, um mögliche Fertigungsrückstände zu verbrennen. Während dieser Zeit kann es zu Geruchsentwicklung kommen, diese ist aber völlig normal.

8. Inbetriebnahme



GEFAHR! Betreiben Sie den Grill nur auf einem ebenen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Grill während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!

- Füllen Sie so viel Holzkohle/Holzkohlebriketts in den Kohlebehälter (4), bis der Boden bedeckt ist. Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohle/Holzkohlebriketts auch in einem Anzündkamin außerhalb des Grills auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf der Holzkohle bzw. den Holzkohlebriketts und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an.
- Wenn die Anzündhilfen richtig brennen, füllen Sie den Kohlebehälter (4) vorsichtig mit Holzkohle/Holzkohlebriketts auf. Achten Sie darauf, die Anzündhilfen nicht zu ersticken.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Holzkohle bzw. den Holzkohlebriketts eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Verteilen Sie die Holzkohle/Holzkohlebriketts mit einem geeigneten Metallgegenstand gleichmäßig im Kohlebehälter (4).
- Setzen Sie den Grillrost (1) auf, warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (1) aufgeheizt ist und beginnen Sie dann mit dem Grillen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist.

Guten Appetit!

9. Wartung/Reinigung



Warten Sie mit der Reinigung, bis der Grill vollständig abgekühlt ist. Anderenfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Der Grill beinhaltet keine regelmäßig zu wartenden Teile. Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Für die Reinigung des Grillrostes (1) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (1) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (1) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Entsorgen Sie den Brennstoff, wenn dieser vollständig abgekühlt bzw. ausgebrannt ist, in dafür vorgesehen Gefäße aus nicht brennbarem Material.

Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.

	<p>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.</p>
 ES/PT	

Nur relevant für Frankreich:

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

FR
DONNEZ OU RECYCLEZ

ASSOCIATION




MAGASIN



DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>	
	<p>1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.</p>	
<p><u>Nur relevant für Spanien und Portugal:</u> Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:</p>		

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	–Verkaufsverpackung
	Papier	–Seidenpapier zum Schutz des Produktes

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

Table des matières

1. Utilisation prévue	19
2. Contenu de l’emballage	20
3. Spécifications techniques	20
4. Instructions de sécurité.....	20
5. Droits d’auteur	23
6. Assemblage	23
6.1 Assemblage - Étape 1 : montage du pare-vent (3).....	23
6.2 Assemblage - Étape 2 : Montage des pieds (5)	23
6.3 Assemblage - Étape 3 : Montage de l’entretoise (6).....	23
6.4 Assemblage - Étape 4 : Mise en place de la grille (1)/Utilisation de la poignée (2).....	24
7. Avant de commencer	24
8. Prise en main	24
9. Entretien/nettoyage.....	25
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....	25

Félicitations !

En achetant le grill circulaire, dénommé ci-après le grill, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant d’utiliser le grill pour la première fois, veuillez lire ce manuel d’utilisation avec la plus grande attention et vous familiariser avec le fonctionnement du grill. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et à n’utiliser le grill 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 grill à quelqu’un d’autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s’y rapportent.

1. Utilisation prévue

Le grill est destiné exclusivement à la préparation d’aliments à cuire au barbecue. Le grill ne doit être utilisé qu’en extérieur, jamais dans des espaces clos. Le grill n’est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Utilisez seulement les accessoires fournis avec l’appareil par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d’utilisation.

2. Contenu de l'emballage

Sortez le grill et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **Grill circulaire avec accessoires**
- **Instructions de montage et d'utilisation**

La deuxième de couverture comporte une illustration du grill et des éléments fournis, avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Grille
2	Poignée
3	Pare-vent (2 parties)
4	Récipient à charbon
5	3 pieds
6	Entretoise
7	Vis courte (M4 x 8 - 9 unités)
8	Vis longue (M4 x 20 - 3 unités)
9	Écrou (M4 - 12 unités)
10	Pieds en plastique (3 pièces)

3. Spécifications techniques

Surface du grill :	environ 33 cm (Ø)
Capacité du récipient à charbon (4)	550 g max.
Combustible	Charbon de bois/briquettes de charbon de bois

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. 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 manuel. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



DANGER ! Ce symbole indique un risque de brûlures et de blessures par brûlure.



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



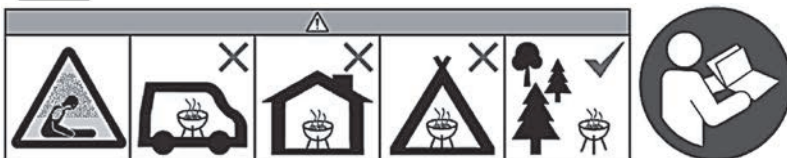
Gants de protection calorifuges/résistants à la chaleur.



Ce symbole indique que le manuel d'utilisation doit être respecté.



Adresse du fabricant



N'utilisez pas le grill dans des espaces clos et/ou des espaces de vie, comme par exemple des bâtiments, tentes, camping cars, caravanes ou bateaux. Vous vous exposeriez à un risque d'intoxication au monoxyde de carbone qui pourrait s'avérer fatal.



DANGER ! Utilisez uniquement le grill à l'extérieur, jamais dans des espaces clos. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone qui pourrait être fatal à court terme.



DANGER ! Placez toujours le grill sur une surface stable, plane, solide et résistante à la chaleur, à bonne distance des matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace suffisant à distance des murs et autres objets et ne laissez jamais le grill sans surveillance lors de son utilisation et quand il est encore chaud. Risque d'incendie !



DANGER ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou raviver le feu du grill. N'utilisez jamais d'essence ni d'alcool à brûler. Cela pourrait déclencher des embrasements instantanés ou une accumulation de chaleur incontrôlée qui pourraient provoquer des brûlures graves ou des incendies. Risque de brûlures et d'incendie !



DANGER ! Si la graisse présente sur le grill s'enflamme, **n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau !** Cela pourrait provoquer un embrasement instantané ou une explosion. Utilisez plutôt une couverture anti-feu pour étouffer le feu.



DANGER ! Le grill ne doit être utilisé qu'avec du charbon conforme à la norme DIN EN 1860-2 !



DANGER ! Utilisez uniquement le grill avec du charbon / des briquettes de charbon ; n'utilisez pas un autre combustible. Risque d'incendie !



DANGER ! 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 DIN-EN 407). Utilisez des ustensiles adaptés pour retourner les aliments sur le grill, par exemple, une pince à barbecue, afin d'éviter les brûlures. Vous pourriez vous brûler.



DANGER ! Attendez que le grill ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage. Vous pourriez vous brûler !



AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux à distance du grill.



AVERTISSEMENT ! Ce grill va devenir très chaud. Ne le déplacez pas lorsque vous l'utilisez !



AVERTISSEMENT ! Placez les aliments sur le grill uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.



AVERTISSEMENT ! Après la cuisson, laissez le charbon ou les briquettes de charbon de bois restants se consumer ; n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre.



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que le charbon ou les briquettes de charbon de bois se sont complètement consommés avant de retirer les cendres.

5. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Assemblage

Retirez le grill et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.



Les outils suivants sont requis pour assembler le grill :

- Tournevis Phillips
- Clé plate de 7 mm ou pince universelle

L'assemblage du grill se fait en 4 étapes. Les illustrations se trouvent sur les pages 2 et 3.

6.1 Assemblage - Étape 1 : montage du pare-vent (3)

Vous aurez besoin de 3 vis courtes (7) et de 3 écrous (9).

- Comme illustré sur le schéma, insérez les 2 parties du pare-vent (3) par le dessus, dans les fentes pré-percées sur le bord du récipient à charbon (4). Enfoncez simultanément les parties du pare-vent (3), légèrement, afin d'introduire les pattes dans les fentes. Une fois insérés, ils se placent fermement dans les fentes avec une petite tension.
- Raccordez ensuite les 2 parties du pare-vent (3) en utilisant les 3 vis courtes (7) et les 3 écrous (9).
- Vissez fermement les écrous (9).

6.2 Assemblage - Étape 2 : Montage des pieds (5)

Vous aurez besoin de 6 vis courtes (7), 6 écrous (9) et 3 pieds en plastique (10).

- Vissez les 3 pieds (5) sur le dessous du récipient à charbon (4) en insérant 2 vis courtes (7) vers le bas dans les orifices percés dans le récipient à charbon (4) dans chacun des pieds (5), puis en les sécurisant par dessous avec un écrou (9).
- Vissez fermement les écrous (9).
- Placez les pieds en plastique (10) sur les extrémités inférieures des supports (5).

6.3 Assemblage - Étape 3 : Montage de l'entretoise (6)

Vous aurez besoin de 3 vis longues (8) et de 3 écrous (9).

- Placez ensuite l'entretoise (6) entre les pieds (5) en la guidant entre les pieds (5) et en la fixant au niveau des orifices de chacun des pieds (5) à l'aide d'une vis et d'un écrou. Dans chaque cas, faites passer une vis longue (8) à travers l'orifice du pied (5) puis à travers les orifices ou les œilletons de l'entretoise (6). Commencez par placer les 2 œilletons l'un sur l'autre aux extrémités ouvertes de l'entretoise (6) et vissez-les en conséquence. Sécurisez les raccords avec un écrou (9) sur la partie interne.
- Vissez fermement les écrous (9).

6.4 Assemblage - Étape 4 : Mise en place de la grille (1)/Utilisation de la poignée (2)

La grille (1) peut-être réglée à 4 hauteurs différentes.

Pour sélectionner un niveau, utilisez les fentes sur le raccord entre les deux parties du pare-vent (3). Il y a également 4 fentes ouvertes sur les extrémités extérieures du pare-vent (3) qui peuvent être utilisées pour insérer la grille (1). Lorsque vous choisissez une hauteur, assurez-vous que les 3 supports reposent à la même hauteur.



La poignée (2) vous permet de ne pas vous brûler les mains en touchant la grille (1) chaude. Il est donc vital de retirer cette poignée (2) de la grille (1) une fois la grille (1) placée sur le charbon chaud dans le récipient à charbon (4). Sinon elle deviendra très chaude. Risque de brûlure !

7. Avant de commencer



Nous vous recommandons de nettoyer la grille (1) dans une eau chaude avec du détergent avant sa première utilisation.



Avant de l'utiliser pour la première fois, chauffez le grill pendant au moins 30 minutes pour éliminer tous les résidus liés à la fabrication. Il peut y avoir une légère odeur, mais c'est tout à fait normal.

8. Prise en main



DANGER ! Placez toujours le grill sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur, à bonne distance des matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace suffisant à distance des murs et autres objets et ne laissez jamais le grill sans surveillance lors de son utilisation et quand il est encore chaud. Risque d'incendie !



DANGER ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou raviver le feu du grill. N'utilisez jamais d'essence ni d'alcool à brûler. Cela pourrait déclencher des embrasements instantanés ou une accumulation de chaleur incontrôlée qui pourraient provoquer des brûlures graves ou des incendies. Risque de brûlures et d'incendie !

- Remplissez le récipient à charbon (4) avec une quantité suffisante de charbon pour barbecue ou de briquettes de charbon de bois afin de recouvrir le fond du récipient.
Remarque : Si vous en avez une, vous pouvez allumer le charbon ou les briquettes dans une cheminée d'allumage sur une surface résistante à la chaleur à distance du grill.
- Placez ensuite 2 ou 3 allume-feu sur le charbon ou les briquettes et allumez-les avec un briquet ou des allumettes.
- Lorsque les allume-feu brûlent bien, remplissez le récipient à charbon (4) avec du charbon ou des briquettes. Veillez à ne pas étouffer les allume-feu.
- Le charbon ou les briquettes de charbon de bois sont prêts lorsqu'il y a une couche blanche de cendres sur le dessus et que les allume-feu ont entièrement brûlé.
- Utilisez ensuite un instrument métallique adapté pour répartir le charbon ou les briquettes de charbon uniformément dans le récipient à charbon (4).
- Mettez la grille (1) en place, attendez quelques minutes que la grille (1) chauffe et commencez à utiliser le barbecue.
- Retirez les aliments une fois qu'ils sont cuits à votre convenance.

Bon appétit !

9. Entretien/nettoyage



Ne nettoyez pas le grill tant qu'il n'est pas complètement froid. Sinon, vous risqueriez de vous brûler !

Le grill ne contient pas de pièces nécessitant un quelconque entretien régulier. Pour un nettoyage régulier, utilisez un chiffon, de l'eau et du liquide vaisselle standard. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ; cela pourrait endommager le grill.

Une éponge et du liquide vaisselle suffisent parfaitement pour nettoyer la grille (1). En cas de saleté tenace et incrustée sur la grille (1), laissez-la tremper dans de l'eau avant de la laver afin de ramollir la saleté. Après utilisation, rincez la grille (1) abondamment à l'eau claire afin d'éliminer les résidus d'aliments.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

Éliminez le combustible une fois qu'il a refroidi ou qu'il s'est consommé entièrement en utilisant un contenant adapté fabriqué dans un matériau non combustible.

Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



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.



ES/PT




Valable uniquement pour la France :





Adresses sur quefairedemesdechets.fr

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.

	<p>Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :</p>	
	<p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p>	
<p><u>Ne concerne que l'Espagne et le Portugal :</u></p> <p>Veillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés</p>		

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Carton ondulé	–Emballage de vente
	Papier	–Papier de soie pour protéger le produit

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

Inhoud

1. Beoogd gebruik	27
2. Inhoud van de verpakking	28
3. Technische specificaties	28
4. Veiligheidsinstructies	28
5. Copyright	30
6. Montage	31
6.1 Montagesap 1: het windscherm (3) monteren.....	31
6.2 Montagesap 2: de voetjes (5) monteren.....	31
6.3 Montagesap 3: de schoor (6) monteren	31
6.4 Montagesap 4: de grillplaat (1) plaatsen/de handgreep (2) gebruiken.....	31
7. Voordat u begint	32
8. Aan de slag	32
9. Onderhoud/reiniging	32
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	33

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze ronde grill, hierna 'grill' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct. Lees vóór het eerste gebruik van de grill deze handleiding zorgvuldig door en raak vertrouwd met de manier waarop de grill werkt. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de grill alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen.

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

1. Beoogd gebruik

De grill is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gebarbecued voedsel. De grill mag alleen buiten gebruikt worden en nooit in gesloten ruimten. De grill is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd door de fabrikant.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het betreffende land waar u dit apparaat gebruikt.

2. Inhoud van de verpakking

Haal de grill en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- **Ronde grill met accessoires**
- **Bedienings- en montagehandleiding**

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

1	Grillplaat
2	Handgreep
3	Windscherm (2 delen)
4	Houtskoolbak
5	3 voetjes
6	Schoor
7	Korte schroef (M4x8 - 9 stuks)
8	Lange schroef (M4x20 - 3 stuks)
9	Moer (M4 - 12 stuks)
10	Kunststof voetjes (3 stuks)

3. Technische specificaties

Grilloppervlak:	ca. 33 cm (Ø)
Capaciteit houtskoolbak (4)	Max. 550 g
Brandstof	Houtskool/briketten

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. 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 en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze handleiding maakt integraal deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor brandwonden/verbrandingen.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Hittebestendige veiligheidshandschoenen



Dit symbool geeft aan dat u de handleiding moet opvolgen.



Adres van de fabrikant



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



GEVAAR! Gebruik de grill alleen buiten, niet in afgesloten ruimten. anders bestaat het risico op koolmonoxidevergiftiging, die in korte tijd fataal kan zijn.



GEVAAR! Plaats de grill altijd op een stabiele, vlakke, hittebestendige, vaste ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand tot muren en andere voorwerpen en laat de grill nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is en nog heet is. Brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3 om de grill aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik nooit benzine of spiritus. Deze kunnen steekvlammen of ongecontroleerde warmteontwikkeling veroorzaken, die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Gevaar voor brandwonden en brand!



GEVAAR! Probeer vet op de grill dat ontbrandt **nooit met water te blussen!** Dit kan een ernstige steekvlam of explosie veroorzaken. Gebruik in plaats daarvan iets als een blusdeken om het vuur te smoren.



GEVAAR! De grill mag alleen worden gebruikt met houtskool die voldoet aan DIN EN 1860-2!



GEVAAR! Gebruik de grill alleen met houtskool/briketten, gebruik geen andere brandstof. Brandgevaar!



GEVAAR! Draag bij het barbecueën altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407). Gebruik geschikt gereedschap om het voedsel op de grill te draaien, bijv. barbecueetangen, om brandwonden te voorkomen. Er bestaat een kans op brandwonden.



GEVAAR! Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Er bestaat een kans op brandwonden!



WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill.



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



WAARSCHUWING! Plaats alleen voedsel op de grill als de brandstof is bedekt met een laagje as!



WAARSCHUWING! Laat na bereiding de resterende houtskool of briketten uitdoven en blus niet met water.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de houtskool or briketten van de barbecue volledig zijn uitgedoofd voordat u de as verwijderd.

5. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

6. Montage

Haal de grill en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermende films. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.



Voor de montage van de grill zijn de volgende gereedschappen nodig:

- Kruikschroevendraaier
- Steeksleutel van 7 mm of een combinatietang

Het in elkaar zetten van de grill omvat slechts 4 stappen. Er staan illustraties op de pagina's 2 en 3.

6.1 Montagestap 1: het windscherm (3) monteren

U hebt 3 korte schroeven (7) en 3 moeren (9) nodig.

- Steek, zoals op de tekening, de 2 delen van het windscherm (3) van bovenaf in de voorgestane gleuven op de rand van de houtskoolbak (4). Duw de delen van het windscherm (3) enigszins tegen elkaar, om de haakjes in de gleuven te krijgen. Nadat u ze erin hebt gekregen, zitten ze met een beetje spanning stevig in de gleuven.
- Verbind nu de 2 delen van het windscherm (3) met elkaar met behulp van 3 korte schroeven (7) en 3 moeren (9).
- Draai de moeren (9) goed vast.

6.2 Montagestap 2: de voetjes (5) monteren

U hebt 6 korte schroeven (7), 6 moeren (9) en 3 kunststof voetjes (10) nodig.

- Schroef de 3 voetjes (5) aan de onderkant van de houtskoolbak (4) door 2 korte schroeven (7) door de daarvoor bestemde gaten in de houtskoolbak (4) omlaag in elk van de voetjes (5) te steken en ze dan van onderen vast te zetten met een moer (9).
- Draai de moeren (9) goed vast.
- Plaats de kunststof voetjes (10) op de onderste buisuiteinden van de voet (5).

6.3 Montagestap 3: de schoor (6) monteren

U hebt 3 lange schroeven (8) en 3 moeren (9) nodig.

- Monteer nu de schoor (6) tussen de voetjes (5) door deze tussen de voetjes (5) door te leiden en deze met een schroef en een moer vast te zetten in de gaten in elk van de voetjes (5). Geleid telkens een lange schroef (8) door het gat in het voetje (5) en dan door het gat of oogje in de schoor (6). Plaats eerst de 2 oogjes op elkaar aan de open uiteinden van de schoor (6) en schroef ze naar onderen vast. Zet de verbindingen aan de binnenkant vast met een moer (9).
- Draai de moeren (9) goed vast.

6.4 Montagestap 4: de grillplaat (1) plaatsen/de handgreep (2) gebruiken

De grillplaat (1) kan op 4 verschillende hoogtes worden ingesteld.

U kiest een hoogte via de gleuven op de verbinding tussen de twee delen van het windscherm (3). Er zijn ook 4 open gleuven op de buitenste uiteinden van het windscherm (3) waar de grillplaat (1) in geschoven kan worden. Bij het kiezen van een hoogte moet u erop letten dat alle 3 de steunen op dezelfde hoogte rusten.



De handgreep (2) beschermt u tegen verbranding aan de hete grillplaat (1).

Het is dus van levensbelang dat deze handgreep (2) van de grillplaat (1) wordt verwijderd, zodra de grillplaat (1) op de hete houtskool in de houtskoolbak (4) is geplaatst. Anders zou deze erg heet worden. Kans op brandwonden!

7. Voordat u begint



Wij raden u aan de grillplaat (1) voor het eerste gebruik met heet zeepsop schoon te maken.



Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, moet u deze minstens 30 minuten opwarmen om eventuele productieresten te verwijderen. Dit kan een lichte geur verspreiden, maar dat is volkomen normaal.

8. Aan de slag



GEVAAR! Plaats de grill altijd op een vlakke, hittebestendige, vaste ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand tot muren en andere voorwerpen en laat de grill nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is en nog heet is. Brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3 om de grill aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik nooit benzine of spiritus. Deze kunnen steekvlammen of ongecontroleerde warmteontwikkeling veroorzaken, die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Gevaar voor brandwonden en brand!

- Vul de houtskoolbak (4) met voldoende barbecuekooltjes of briketten om de bodem te bedekken. Opmerking: als u een houtskoolstarter hebt, kunt u de houtskool/briketten ontsteken in een houtskoolstarter op een hittebestendig oppervlak, weg van de grill.
- Leg nu 2 à 3 aanmaakblokjes op de houtskool of briketten en steek ze aan met een aansteker of lucifers.
- Zodra de aanmaakblokjes goed branden, vult u de houtskoolbak (4) voorzichtig met houtskool/briketten. Zorg ervoor dat u de aanmaakblokjes niet verstikt.
- U kunt zien dat de houtskool of briketten klaar zijn als er een wit laagje as op ligt en de aanmaakblokjes helemaal uitgebrand zijn.
- Gebruik nu geschikt metalen gereedschap om de houtskool/briketten gelijkmatig over de houtskoolbak (4) te verdelen.
- Leg de grillplaat (1) op de juiste hoogte, wacht een paar minuten tot de grillplaat (1) warm is en begin te barbecueën.
- Haal het voedsel van de plaat zodra het gaar is zoals u het hebben wilt.

Smakelijk eten!

9. Onderhoud/reiniging



Reinig de grillplaat niet voordat deze volledig is afgekoeld. Zo niet, dan is er kans op brandwonden!

De grill bevat geen onderdelen die normaal onderhoud vereisen. Voor een normale reiniging gebruikt u een doek en een onderzet met normaal afwasmiddel. Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen, omdat die schade kunnen veroorzaken.

Een huishoudsponsje en afwasmiddel zijn perfect voor het schoonmaken van de grillplaat (1). Als er hardnekkig vuil op de grillplaat (1) zit, kan het helpen om deze voor het schoonmaken in water te weken om het vuil zachter te maken. Spoel de grillplaat (1) na gebruik af met veel schoon water om etensresten te verwijderen.

10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

Gooi de brandstof weg als deze is afgekoeld of volledig is opgebrand met behulp van geschikte containers van onbrandbaar materiaal.

Vorkom risico's voor het milieu en uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

	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.

Alleen relevant voor Frankrijk:

FR **ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE**

FR

FR **DONNEZ OU RECYCLEZ** OU OU **ASSOCIATION MAGASIN DÉCHÈTERIE**

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Eenvoudig scheiden"

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers volgens de symbolen op de verpakking:



Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Golfkarton	–Verkoopverpakking
	Papier	–Zijdepapier om het product te beschermen

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

Indice

1. Utilizzo previsto	34
2. Contenuto della confezione	35
3. Specifiche tecniche	35
4. Istruzioni di sicurezza	35
5. Copyright	37
6. Assemblaggio	38
6.1 Montaggio - fase 1: Montaggio del paravento (3)	38
6.2 Montaggio - fase 2: Montaggio delle gambe (5)	38
6.3 Montaggio - fase 3: Montaggio dei montanti (6)	38
6.4 Montaggio - fase 4: Posizionamento della griglia (1) / Utilizzo della maniglia (2)	38
7. Prima di iniziare	39
8. Introduzione	39
9. Manutenzione/pulizia	39
10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	40

Congratulazioni!

Acquistando il barbecue circolare, da qui in poi indicato come barbecue, avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, leggere attentamente queste istruzioni operative e fare pratica con il funzionamento del barbecue. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il barbecue solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Il barbecue deve essere utilizzato solo per preparare cibi alla griglia. Il barbecue deve essere utilizzato unicamente all'aperto e mai in spazi chiusi. Il barbecue non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

- **Barbecue circolare con accessori**
- **Istruzioni di montaggio e operative**

Nella parte interna della copertina sono rappresentati il dispositivo e gli accessori in dotazione con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Griglia
2	Maniglia
3	Paravento (2 parti)
4	Contenitore della carbonella
5	3 gambe
6	Montante
7	Vite corta (M4 x 8 - 9 pezzi)
8	Vite lunga (M4 x 20 - 3 pezzi)
9	Dado (M4 - 12 pezzi)
10	Piedino di plastica (3 pezzi)

3. Specifiche tecniche

Area della griglia:	circa 33 cm (Ø)
Capacità del contenitore per la carbonella (4)	max. 550 g
Combustibile	Carbone/bricchette di carbone

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

4. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



PERICOLO! Questo simbolo indica pericolo di ustioni/scottature.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



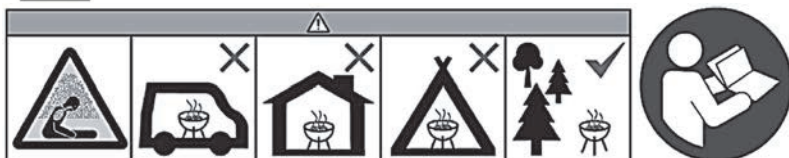
Guanti di sicurezza a prova di e resistenti al calore



Questo simbolo indica la necessità di seguire le istruzioni operative.



Indirizzo del produttore



Non mettere in funzione il dispositivo in aree chiuse e/o residenziali, come edifici, tende, camper, caravan, barche. Ciò potrebbe causare un avvelenamento da monossido di carbonio, che potrebbe risultare fatale.









PERICOLO! Mettere in funzione il barbecue unicamente all'esterno, non in spazi chiusi. In caso contrario, sussiste il rischio di emissioni velenose di monossido di carbonio, che possono risultare fatali in poco tempo.



PERICOLO! Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali combustibili, sia liquidi sia gassosi. Mantenere una distanza sufficiente da pareti e altri oggetti e non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento e quando è ancora caldo. Rischio d'incendio!



PERICOLO! Utilizzare unicamente esche per il fuoco conformi allo Standard Europeo EN 1860-3 per accendere o riaccendere il barbecue. Non utilizzare mai benzina o alcol denaturato. Potrebbero causare fiammate improvvise o vampate di calore fuori controllo, che potrebbero provocare incendi o ustioni gravi. Rischio di ustioni e incendio!

-  **PERICOLO!** Nel caso in cui il grasso sul barbecue prenda fuoco, **non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua!** Potrebbe causare fiammate improvvise o esplosioni. Utilizzare invece una coperta ignifuga per spegnere il fuoco.
-  **PERICOLO!** Il barbecue deve essere utilizzato unicamente con carbonella conforme ai requisiti DIN EN 1860-2!
-  **PERICOLO!** Utilizzare il barbecue solo con bricchette di carbone/carbonella, non con altri combustibili. Rischio d'incendio!
-  **PERICOLO!** Durante la preparazione degli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407). Per evitare di scottarsi, utilizzare strumenti adatti come, per es. le pinze da barbecue, per girare gli alimenti sul barbecue. Rischio di ustioni!
-   **PERICOLO!** Prima di effettuare le operazioni di pulizia, far raffreddare completamente il dispositivo. Rischio di ustioni!
-  **ATTENZIONE!** Tenere bambini e animali lontani dal dispositivo.
-  **ATTENZIONE!** Questo barbecue può diventare molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo!
-  **ATTENZIONE!** Posizionare il cibo sulla griglia solo quando la carbonella è coperta da uno strato di cenere!
-  **ATTENZIONE!** Dopo la cottura, attendere che la carbonella o le bricchette di carbonella rimanente si spengano da sola, e non spegnerle con acqua.
-  **ATTENZIONE!** Accertarsi che la carbonella o le bricchette di carbone nel barbecue siano completamente spente prima di rimuovere la cenere.

5. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

6. Assemblaggio

Estrarre il barbecue e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutte le pellicole di protezione. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.



Per montare il barbecue sono necessari i seguenti strumenti:

- Cacciavite a stella
- Una chiave inglese a risposta aperta o delle pinze universali da 7 mm

Il montaggio del barbecue richiede solo 4 fasi. Fare riferimento alle figure a pag. 2 e 3.

6.1 Montaggio - fase 1: Montaggio del paravento (3)

Sono necessari 3 viti corte (7) e 3 dadi (9).

- Come mostrato nella figura, inserire dall'alto le 2 parti del paravento (3) negli alloggiamenti pre-forati sul bordo del contenitore della carbonella (4). Avvicinare le parti del paravento (3), in modo da introdurre i ganci negli alloggiamenti. Una volta inserite, le parti rimarranno salde negli alloggiamenti, con una leggera tensione.
- Collegare quindi le 2 parti del paravento (3) utilizzando le 3 viti corte (7) e i 3 dadi (9).
- Avvitare strettamente i dadi (9).

6.2 Montaggio - fase 2: Montaggio delle gambe (5)

Sono necessari 6 viti corte (7), 6 dadi (9) e 3 piedini di plastica (10).

- Avvitare le 3 gambe (5) al lato inferiore del contenitore della carbonella (4) inserendo 2 viti corte (7) nei fori presenti sul contenitore della carbonella (4) e in ognuna delle gambe (5); assicurarle quindi con i dadi (9).
- Avvitare strettamente i dadi (9).
- Posizionare il piedino di plastica (10) sull'estremità inferiore del supporto (5).

6.3 Montaggio - fase 3: Montaggio dei montanti (6)

Sono necessari 3 viti lunghe (8) e 3 dadi (9).

- Assemblare i montanti (6) fra le gambe (5) inserendoli fra le gambe (5) e fissandoli ai fori presenti su ciascuna gamba (5) con una vite e un dado. In ogni caso, far passare una vite lunga (8) attraverso il foro sulla gamba (5) e poi attraverso il foro o l'occhiello del montante (6). Iniziare posizionando i 2 occhiali l'uno sull'altro alle estremità aperte del montante (6) e poi avvitarli. Fissare i collegamenti con un dado (9) all'interno.
- Avvitare strettamente i dadi (9).

6.4 Montaggio - fase 4: Posizionamento della griglia (1) / Utilizzo della maniglia (2)

La griglia (1) può essere regolata a 4 altezze diverse.

Per selezionare un livello, utilizzare gli alloggiamenti nel punto di unione delle due parti del paravento (3). Sulle estremità del paravento (3) si trovano altri 4 alloggiamenti aperti, nei quali la griglia (1) può essere posizionata. Quando si sceglie un'altezza, prestare attenzione a che tutti e 3 i supporti siano posizionati alla stessa altezza.



La maniglia (2) impedisce di scottarsi con la griglia calda (1).

Di conseguenza, è estremamente importante che questa maniglia (2) venga rimossa dalla griglia (1) dopo che la griglia (1) è stata posizionata sulla carbonella calda posta nel contenitore della carbonella (4). In caso contrario potrebbe diventare molto calda. Rischio di ustioni!

7. Prima di iniziare...



Prima di utilizzarla, si consiglia di pulire la griglia (1) in acqua saponata calda.



Prima del primo utilizzo, riscaldare la griglia per almeno 30 min, per rimuovere eventuali residui di produzione. Ciò potrebbe provocare l'emissione di odore, ma è perfettamente normale.

8. Introduzione



PERICOLO! Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali combustibili, sia liquidi sia gassosi. Mantenere una distanza sufficiente da pareti e altri oggetti e non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento e quando è ancora caldo. Rischio d'incendio!



PERICOLO! Utilizzare unicamente esche per il fuoco conformi allo Standard Europeo EN 1860-3 per accendere o riaccendere il barbecue. Non utilizzare mai benzina o alcol denaturato. Potrebbero causare fiammate improvvise o vampate di calore fuori controllo, che potrebbero provocare incendi o ustioni gravi. Rischio di ustioni e incendio!

- Versare una quantità di carbonella o bricchette di carbone nel contenitore della carbonella (4) sufficiente a coprire il fondo.
Nota: La carbonella o le bricchette possono essere accese in una apposita ciminiera d'accensione, se presente, su una superficie resistente al calore e lontana dal barbecue.
- Posizionare quindi 2-3 esche per il fuoco sulla carbonella o sulle bricchette e accenderle con un accendino o dei fiammiferi.
- Quando le esche per il fuoco si sono accese bene, riempire il contenitore della carbonella (4) con bricchette di carbone/carbonella. Accertarsi di non soffocare le esche per il fuoco.
- La carbonella o le bricchette di carbonella sono pronte quando sopra di esse è presente uno strato di cenere bianca, e le esche per il fuoco sono bruciate completamente.
- Utilizzare quindi un attrezzo di metallo adatto per sparpagliare le bricchette di carbone o la carbonella in maniera uniforme nel contenitore della carbonella (4).
- Posizionare la griglia (1) al suo posto, attendere pochi minuti che la griglia (1) si riscaldi e iniziare a grigliare i cibi.
- Quando arriva al punto di cottura desiderato, rimuovere il cibo.

Buon appetito!

9. Manutenzione/pulizia



Non pulire il grill fino a quando non si è completamente raffreddato. In caso contrario, ci si potrebbero provocare ustioni!



Il dispositivo non contiene componenti che richiedono manutenzione. Per una pulizia normale, utilizzare un panno con acqua e detersivo per i piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, che potrebbero danneggiare il dispositivo.

La griglia (1) si pulisce perfettamente con una spugna e detersivo per i piatti. Nel caso in cui la griglia (1) presenti sporco ostinato e incrostato, immergerla in acqua per farlo ammorbidire prima di pulirlo. Dopo l'uso, risciacquare la griglia (1) con molta acqua pulita per rimuovere i residui di cibo.

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

Smaltire il combustibile una volta raffreddato o bruciarlo completamente in appositi contenitori fatti di materiale non infiammabile.

Evitare rischi per l'ambiente e pericoli per le persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Valido solo per la Francia:



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR



FR
DONNEZ OU RECYCLEZ



ASSOCIATION

OU



MAGASIN

OU





DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Smistamento semplificato"



Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.

	<p>In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.</p>

Solo per la Spagna e il Portogallo:

Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sulla confezione:



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Cartone ondulato	-Confezione di vendita
	Carta	-Carta velina per proteggere il dispositivo

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

Índice

1. Uso destinado	41
2. Contenido del paquete	42
3. Datos técnicos	42
4. Instrucciones de seguridad	42
5. Copyright	45
6. Montaje	45
6.1 Montaje, paso 1: Montar la pantalla de protección contra el viento (3).....	45
6.2 Montaje, paso 2: Montar las patas (5).....	45
6.3 Montaje, paso 3: Montar la barra de refuerzo (6).....	45
6.4 Montaje, paso 4: Colocar la bandeja de parrilla (1) / emplear el mango (2).....	46
7. Antes de empezar	46
8. Primeros pasos	46
9. Mantenimiento/limpieza	47
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	47

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta barbacoa redonda, de ahora en adelante "la barbacoa", ha obtenido un producto de calidad.

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

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

1. Uso destinado

La barbacoa solamente debe emplearse para preparar alimentos que se pueden torrar. La barbacoa solo debe emplearse al exterior y nunca en lugares cerrados. La barbacoa no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Emplee solo accesorios que haya incluido el fabricante con el aparato.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas de cada país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete

Desembale la barbacoa y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.

- **Barbacoa redonda con accesorios**
- **Manual de instrucciones y de montaje**

En la contraportada encontrará una ilustración de la barbacoa con números. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Bandeja de parrilla
2	Mango
3	Pantalla de protección contra el viento (2 piezas)
4	Contenedor de carbón
5	3 pies
6	Barra de refuerzo
7	Tornillo corto (M4x8 - 9 unidades)
8	Tornillo largo (M4x20 - 3 unidades)
9	Tuerca (M4 - 12 unidades)
10	Patas de plástico (3 uds.)

3. Datos técnicos

Superficie de parrilla:	aprox. 33 cm (Ø)
Capacidad del contenedor de carbón (4)	Máx. 550 g
Combustible	Carbón/briquetas de carbón

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

4. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y electrodomésticos pequeños de cocina. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompañelo siempre del presente manual. Las instrucciones de funcionamiento forman parte del producto.

Explicación de los símbolos empleados en este manual



¡PELIGRO! Esta palabra indica un peligro de alto riesgo que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Esta palabra indica un peligro de riesgo mediano que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de lesión por escaldaduras o quemaduras.



Este símbolo indica más información sobre el tema.



Guantes de seguridad resistentes al calor



Este símbolo indica que es necesario leer y seguir las instrucciones.



Dirección del fabricante




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





¡PELIGRO! Solo debe utilizar la barbacoa al exterior y nunca en espacios cerrados. De lo contrario existe el riesgo de una intoxicación por monóxido de carbono que puede causar la muerte en poco tiempo.





¡PELIGRO! Coloque siempre la barbacoa en una superficie plana, resistente al calor y sólida, alejada de materiales, líquidos o gases combustibles. Deje el espacio suficiente con los muros y otros objetos y no deje la barbacoa desatendida mientras esté funcionando y caliente. ¡Peligro de incendio!

 **¡PELIGRO!** Solo emplee encendedores que cumplan la normativa europea EN 1860-3 para encender o reencender la barbacoa. Nunca debe emplear gasolina o alcoholes metílicos. De lo contrario, existe el riesgo de deflagración o de una acumulación de calor descontrolada que podrían causar quemaduras o incendios graves. ¡Peligro de quemaduras e incendio!


 **¡PELIGRO!** En caso de que se incendie la grasa de la barbacoa, **no intente apagarla con agua**. Podrían producirse una deflagración o explosión. En su lugar, sofoque el fuego con una manta, por ejemplo.


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


 **¡PELIGRO!** Solo emplee la barbacoa con carbón o briquetas. Nunca debe emplearse con otro tipo de combustibles. ¡Peligro de incendio!


 **¡PELIGRO!** Cuando esté preparando alimentos a la brasa, póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407). Emplee herramientas adecuadas para voltear los alimentos en la barbacoa y evitar quemaduras, como unas pinzas para barbacoa. Hay peligro de quemaduras.





 **¡PELIGRO!** Antes de limpiarla, deje que la barbacoa se enfríe por completo. Hay peligro de quemaduras.

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

 **¡ADVERTENCIA!** ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no lo mueva durante su funcionamiento!

 **¡ADVERTENCIA!** Sólo debe colocar los alimentos en la barbacoa cuando el carbón está cubierto una capa de cenizas.

 **¡ADVERTENCIA!** Cuando haya terminado de preparar los alimentos, deje que el carbón o las briquetas se consuman y se enfríen y no los apague con agua.

 **¡ADVERTENCIA!** Antes de desechar las cenizas, asegúrese de que el carbón o las briquetas se hayan quemado y enfriado por completo.

5. Copyright

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas son actuales en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

6. Montaje

Saque la barbacoa y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todos los plásticos de protección. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.



Para el montaje de la barbacoa se requieren las herramientas siguientes:

- Destornillador de estrella
- Llave de 7 mm o alicates

El montaje de la barbacoa se realiza en 4 pasos. En las páginas 2 y 3 encontrará las ilustraciones pertinentes.

6.1 Montaje, paso 1: Montar la pantalla de protección contra el viento (3)

Necesitará 3 tornillos cortos (7) y 3 tuercas (9).

- Desde arriba, inserte las 2 partes de la pantalla de protección contra el viento (3) en las ranuras preestampadas del borde del contenedor de carbón (4). Una las piezas de la pantalla de protección contra el viento (3) con un poco de presión para que las lengüetas encajen en las ranuras. Una vez insertadas, se quedarán firmemente dentro de las ranuras con algo de tensión.
- A continuación, junte las 2 partes de la pantalla de protección contra el viento (3) entre sí con 3 tornillos cortos (7) y 3 tuercas (9).
- Apriete las tuercas (9).

6.2 Montaje, paso 2: Montar las patas (5)

Necesitará 6 tornillos cortos (7), 6 tuercas (9) y 3 patas de plástico (10).

- Atornille las 3 patas (5) en la parte inferior del contenedor de carbón (4). Para ello, en cada una de las patas (5), inserte 2 tornillos cortos (7) en los agujeros que se encuentran en el contenedor de carbón (4). Después, atornillelos desde abajo con una tuerca (9).
- Apriete las tuercas (9).
- Coloque las patas de plástico (10) en la parte inferior de las barras (5).

6.3 Montaje, paso 3: Montar la barra de refuerzo (6)

Necesitará 3 tornillos largos (8) y 3 tuercas (9).

- Monte la barra de refuerzo (6) entre las patas (5). Guíela entre las patas (5) y atornillela en los agujeros de cada pata (5) con un tornillo y una tuerca. En cada caso, guíe un tornillo largo (8) a través del orificio de la pata (5) y luego a través de los orificios u ojales de la barra de refuerzo (6). Empiece alineando los 2 ojales uno encima del otro en los extremos abiertos de la barra de refuerzo (6) y atornillelos como corresponda. Fije las conexiones con una tuerca (9) en la parte interior.
- Apriete las tuercas (9).

6.4 Montaje, paso 4: Colocar la bandeja de parrilla (1) / emplear el mango (2)

La bandeja de parrilla (1) se puede ajustar en 4 alturas referentes.

Para seleccionar una altura, sírvase de las ranuras en la unión de las dos partes de la pantalla de protección contra el viento (3). También hay 4 ranuras en las partes exteriores de la pantalla de protección contra viento (3) en las que puede insertar la bandeja de parrilla (1). Cuando vaya a seleccionar una altura, asegúrese de que los 3 soportes se queden a la misma altura.



El mango (2) le protege de quemaduras cuando la bandeja de parrilla (1) está caliente.

Por lo tanto, es muy importante que no separe el mango (2) de la bandeja de parrilla (1) cuando haya insertado la bandeja de parrilla (1) encima del contenedor de carbón (4) con el carbón caliente. De lo contrario, podría calentarse mucho. ¡Peligro de quemaduras!

7. Antes de empezar



Le recomendamos que limpie la bandeja de parrilla (1) en agua caliente con detergente antes de utilizarla por primera vez.



Antes entre emplearla por primera vez, encienda la barbacoa y déjela calentar durante por lo menos 30 minutos para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Es posible que perciba un leve olor, el cual es absolutamente normal.

8. Primeros pasos



¡PELIGRO! Coloque siempre la barbacoa en una superficie horizontal, resistente al calor y sólida, alejada de materiales, líquidos o gases combustibles. Deje el espacio suficiente con los muros y otros objetos y no deje la barbacoa desatendida mientras esté funcionando y caliente. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! Solo emplee encendedores que cumplan la normativa europea EN 1860-3 para encender o reencender la barbacoa. Nunca debe emplear gasolina o alcoholes metílicos. De lo contrario, existe el riesgo de deflagración o de una acumulación de calor descontrolada que podrían causar quemaduras o incendios graves. ¡Peligro de quemaduras e incendio!

- Eche suficiente carbón de barbacoa o briquetas en el contenedor de carbón (4) hasta que el fondo se quede bien cubierto.

Nota: En caso de que posea una chimenea de encendido podrá encender el carbón o las briquetas con ella, siempre en una superficie resistente al calor y alejado de la barbacoa.

- Coloque 2 o 3 encendedores en el carbón o las briquetas y préndalos con un encendedor o cerillas.
- Cuando los encendedores hayan cogido un buen fuego, llene el contenedor de carbón (4) cuidadosamente con carbón o briquetas. Asegúrese de no sofocar los encendedores.
- El carbón o las briquetas están listos para preparar alimentos cuando se hayan quedado cubiertos con una capa de cenizas y los encendedores se hayan consumido completamente.
- A continuación, emplee una herramienta de metal adecuada para repartir el carbón o las briquetas de forma homogénea en el contenedor de carbón (4).
- Coloque la bandeja de parrilla (1), espérese unos minutos hasta que la bandeja de parrilla (1) se caliente bien y empiece a preparar los alimentos.
- Cuando los alimentos estén hechos a su gusto, retírelos.

¡Buen provecho!

9. Mantenimiento/limpieza



No limpie la plancha hasta que se haya enfriado por completo. ¡De lo contrario corre el riesgo de quemarse!

La barbacoa no contiene ninguna pieza que requiera un mantenimiento por parte del usuario. Para limpiarlo, lave el producto con un paño, agua y detergente lavavajillas. No emplee detergentes u otros productos abrasivos, dado que podrían provocar daños materiales.

La bandeja de barbacoa (1) se puede limpiar muy bien con un estropajo y detergente lavavajillas. Si la bandeja de barbacoa (1) está muy sucia y lleva restos alimenticios incrustados puede enjuagarla en agua para disolver los residuos antes de limpiarla. Después de limpiarla, aclare la bandeja de barbacoa (1) con mucha agua limpia para retirar los residuos de alimentos.

10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

Deseche el combustible (carbón) cuando se haya consumido y enfriado por completo en un contenedor ignífugo adecuado.

Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.

	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.</p>
 ES/PT	

Solo para Francia:

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

FR

DONNEZ OU RECYCLEZ

 OU




 MAGASIN
 OU



 DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

“Clasificación facilitada”

El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.

	<p>Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:</p>	
	<p>1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.</p>	
<p>Sólo relevante para España y Portugal:</p> <p>Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes según los símbolos del embalaje:</p>		

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Cartón corrugado	–Paquete de venta del producto
	Papel	–Papel de seda para proteger el producto

Dirección de contacto de conformidad con el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos:
ce@targa.de

Índice

1. Fim a que se destina	49
2. Conteúdo da embalagem	50
3. Especificações técnicas	50
4. Instruções de segurança	50
5. Direitos de autor	53
6. Montagem	53
6.1 Passo de montagem 1: Montar o guarda-vento (3)	53
6.2 Passo de montagem 2: Montar os pés (5).....	53
6.3 Passo de montagem 3: Montar o suporte (6).....	53
6.4 Passo de montagem 4: Colocar o tabuleiro do barbecue (1) no seu lugar / Utilizar a pega (2).....	54
7. Antes de começar	54
8. Os primeiros passos.....	54
9. Manutenção/limpeza	55
10. Regulamentos ambientais e informação de descarte	55

Parabéns!

Ao adquirir o barbecue circular, de agora em diante referido como "barbecue", optou por um produto de qualidade.

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

Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender o barbecue a outrem, assegure-se que o acompanha de todos os documentos relevantes.

1. Fim a que se destina

O barbecue destina-se exclusivamente a preparar alimentos grelhados. O barbecue apenas pode ser utilizado em espaços exteriores, nunca em espaços fechados. O barbecue não foi concebido para uso empresarial ou comercial. Utilize apenas acessórios fornecidos com o produto, pelo fabricante.

Respeite os regulamentos e leis do país onde utilizar este produto.

2. Conteúdo da embalagem

Retire da embalagem o barbecue e todos os acessórios. Remova o material de embalagem e verifique que os componentes estão todos presentes e completos, e que não se encontram danificados. Se estiver algo em falta ou danificado, contacte o fabricante.

- **Barbecue circular com acessórios**
- **Instruções de utilização e montagem**

Na parte de dentro da capa, encontra-se o barbecue e os componentes fornecidos, com uma série de números. O significado desses números é o seguinte:

1	Tabuleiro do barbecue
2	Pega
3	Guarda-vento (2 partes)
4	Recipiente para o carvão vegetal
5	3 pés
6	Suporte
7	Parafuso curto (M4x8 - 9 unidades)
8	Parafuso comprido (M4x20 - 3 unidades)
9	Porca (M4 - 12 unidades)
10	Coberturas de plástico para os pés (3 unidades)

3. Especificações técnicas

Área do barbecue:	Aprox. 33 cm (Ø)
Capacidade do recipiente para carvão vegetal (4)	Máx. 550 g
Combustível	Carvão vegetal/briquetes de carvão vegetal

Os dados técnicos e o design podem ser alterados sem aviso prévio.

4. Instruções de segurança

Antes de utilizar este eletrodoméstico pela primeira vez, leia as notas que se seguem e respeite todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro para futura referência. Se vender ou oferecer o produto a alguém, é imperativo que o faça acompanhar destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Descrição dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.



AVISO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.



PERIGO! Este símbolo denota o perigo de escaldadelas/queimaduras.



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Luvas de segurança à prova de calor/resistentes a calor



Este símbolo indica que as instruções de utilização devem ser respeitadas.



Endereço do fabricante



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



PERIGO! Apenas utilize o barbecue em espaços exteriores, não em espaços fechados. Caso contrário, existe o risco de envenenamento por inalação de monóxido de carbono, que pode ser rapidamente fatal.



PERIGO! Coloque sempre o barbecue numa superfície estável, plana, resistente ao calor, e sólida, afastada de materiais combustíveis, líquidos ou gases. Deixe espaço livre suficiente entre o barbecue e paredes e outros objetos, e nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto ele estiver a ser utilizado ou se ainda estiver quente. Risco de incêndio!



PERIGO! Apenas utilize acendalhas que estejam em conformidade com a Norma DIN EN 1860-3 para acender ou reacender o barbecue. Nunca utilize gasolina ou álcool desnaturado. Tal poderá causar incêndios súbitos e intensos ou acumulação de calor descontrolada, que podem resultar em sérias queimaduras ou incêndios. Risco de queimaduras e incêndio!



PERIGO! Se a gordura no barbecue pegar fogo, **nunca tente extingui-lo com água!** Tal pode causar um incêndio súbito ou uma explosão. Use, em vez de água, algo como um cobertor antifogo para abafar o incêndio.



PERIGO! O barbecue apenas deve ser utilizado com carvão vegetal que esteja em conformidade com a Norma DIN EN 1860-2!



PERIGO! Apenas utilize o barbecue com carvão vegetal ou briquetes de carvão. Não utilize outro combustível. Risco de incêndio!



PERIGO! Quando utilizar o barbecue, utilize sempre luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407). Para evitar queimar-se, utilize utensílios adequados para virar os alimentos no barbecue, como pinças para churrasco. Há risco de queimaduras.



PERIGO! Deixe o barbecue arrefecer completamente antes de o limpar. Há risco de queimaduras!



AVISO! Mantenha as crianças e animais de estimação afastados do barbecue.



AVISO! Este barbecue vai aquecer bastante. Não o desloque quando ele estiver a ser utilizado!



AVISO! Apenas coloque alimentos no barbecue quando o combustível estiver coberto com uma camada de cinza!



AVISO! Depois de grelhar, deixe que o carvão vegetal ou as briquetes de carvão restantes se extingam por si, e não os extinga com água.



AVISO! Assegure-se que o carvão vegetal ou as briquetes de carvão se extinguiram completamente antes de remover a cinza.

5. Direitos de autor

O conteúdo deste manual do utilizador está, na sua totalidade, protegido por direitos de autor (copyright), e é fornecido ao leitor apenas para fins informativos. É expressamente proibido copiar dados e informação sem autorização prévia, escrita e explícita, por parte do autor. Tal também se aplica a qualquer utilização comercial do conteúdo e informação. Os textos e diagramas são todos atuais à data de impressão. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

6. Montagem

Retire da embalagem o barbecue e todos os acessórios, e verifique que todos os componentes estão presentes e completos. Remova quaisquer películas protetoras. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e descartese dele de forma apropriada.



São necessárias as seguintes ferramentas para montar o barbecue:

- Chave de parafusos tipo Phillips
- Chave de boca de 7 mm de ponta aberta ou alicate universal

Montar o barbecue envolve apenas 4 passos. Há ilustrações nas páginas 2 e 3.

6.1 Passo de montagem 1: Montar o guarda-vento (3)

Precisa de 3 parafusos curtos (7) e 3 porcas (9).

- Como indicado no diagrama, insira as duas partes do guarda-vento (3), a partir de cima, nas ranhuras pré-perfuradas na extremidade do recipiente do carvão vegetal (4). Empurre ligeiramente as partes do guarda-vento (3) para as inserir nas ranhuras. Depois de as inserir, elas assentam firmemente nas ranhuras com um pouco de tensão.
- Agora, ligue as duas partes do guarda-vento (3) utilizando 3 parafusos curtos (7) e 3 porcas (9).
- Aperte bem as porcas (9).

6.2 Passo de montagem 2: Montar os pés (5)

Precisa de 6 parafusos curtos (7), 6 porcas (9), e 3 coberturas de plástico para os pés (10).

- Aparafuse os 3 pés (5) à parte de baixo do recipiente do carvão vegetal (4) inserindo 2 parafusos curtos (7) pelos buracos para o efeito no recipiente do carvão vegetal (4) em cada um dos pés (5), e depois fixe-os no lugar a partir de baixo com uma porca (9).
- Aperte bem as porcas (9).
- Coloque as coberturas de plástico para os pés (10) nas extremidades inferiores dos pés (5).

6.3 Passo de montagem 3: Montar o suporte (6)

Precisa de 3 parafusos compridos (8) e 3 porcas (9).

- Agora, monte o suporte (6) entre os pés (5) guiando-o entre os pés (5) e fixando-o aos buracos em cada um dos pés (5) utilizando um parafuso e uma porca. Em cada caso, guie um parafuso comprido (8) pelo buraco no pé (5) e de seguida pelo buracos ou olhais no suporte (6). Comece por colocar os 2 olhais um em cima do outro nas extremidades abertas do suporte (6) e aparafuse-os. Fixe as ligações com uma porca (9) no interior.
- Aperte bem as porcas (9).

6.4 Passo de montagem 4: Colocar o tabuleiro do barbecue (1) no seu lugar / Utilizar a pega (2)

O tabuleiro do barbecue (1) pode ser ajustado para 4 alturas diferentes.

Para selecionar um nível, utilize as ranhuras na ligação entre as duas partes do guarda-vento (3). Também há 4 ranhuras abertas nas extremidades exteriores do guarda-vento (3), onde o tabuleiro do barbecue (1) pode ser inserido. Quando escolher uma altura, assegure-se que os três suportes estão assentes à mesma altura.



A pega (2) protege-o de se queimar no tabuleiro do barbecue (1) quente.

É portanto vitalmente importante que esta pega (2) seja removida do tabuleiro do barbecue (1) assim que ele tenha sido colocado no carvão vegetal quente do recipiente do carvão vegetal (4). Caso contrário, ficará muito quente. Risco de queimaduras!

7. Antes de começar



Recomendamos que limpe o tabuleiro do barbecue (1) em água quente com sabão antes de o utilizar pela primeira vez.



Antes de o utilizar pela primeira vez, aqueça o barbecue durante pelo menos 30 minutos para remover quaisquer resíduos de fábrica. Tal pode causar um leve odor, mas é completamente normal.

8. Os primeiros passos



PERIGO! Coloque sempre o barbecue numa superfície estável, plana, resistente ao calor, e sólida, afastado de materiais combustíveis, líquidos ou gases. Deixe espaço livre suficiente entre o barbecue e paredes e outros objetos, e nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto ele estiver a ser utilizado ou se ainda estiver quente. Risco de incêndio!



PERIGO! Apenas utilize acendalhas que estejam em conformidade com a Norma DIN EN 1860-3 para acender ou reacender o barbecue. Nunca utilize gasolina ou álcool desnaturado. Tal poderá causar incêndios súbitos e intensos ou acumulação de calor descontrolada, que podem resultar em sérias queimaduras ou incêndios. Risco de queimaduras e incêndio!

- Coloque no recipiente do carvão vegetal (4) carvão vegetal ou briquetes de carvão suficientes para cobrir o fundo.
Nota: Se tiver uma, pode acender o carvão vegetal ou os briquetes numa chaminé apropriada para o efeito, numa superfície resistente ao calor, e longe do barbecue.
- Agora, coloque 2 ou 3 acendalhas no carvão vegetal ou nos briquetes de carvão, e acenda-os com um isqueiro ou fósforos.
- Assim que as acendalhas estejam bem acesas, encha cuidadosamente o recipiente do carvão vegetal (4) com carvão vegetal ou briquetes de carvão. Assegure-se que não abafa as acendalhas.
- Pode dizer-se que o carvão vegetal ou os briquetes de carvão vegetal estão prontos quando existir uma camada de cinza branca em cima, e as acendalhas tiverem sido completamente consumidas.
- Agora, utilize uma ferramenta de metal adequada para espalhar o carvão vegetal ou os briquetes de carvão vegetal uniformemente no recipiente do carvão vegetal (4).
- Coloque o tabuleiro do barbecue (1) no seu lugar, espere alguns minutos que o tabuleiro do barbecue (1) aqueça, e comece a grelhar.
- Remova os alimentos assim que estiveram cozinhados como os quiser.

Bon appetit!

9. Manutenção/limpeza



Não limpe o barbecue até que ele tenha arrefecido completamente. Caso contrário, pode queimar-se!

O barbecue não contém componentes que necessitem de manutenção periódica. Para limpar como normal, utilize um pano e água com detergente para lavar pratos normal. Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes, pois tal pode danificar o barbecue.

Uma esponja normal e detergente para lavar pratos são perfeitos para limpar o tabuleiro do barbecue (1). Se o tabuleiro do barbecue (1) tiver sujidade difícil de remover, pode ajudar mergulhá-lo em água antes de o limpar, para amolecer a sujidade. Depois de o utilizar, passe o tabuleiro do barbecue (1) por bastante água para remover os resíduos de alimentos.

10. Regulamentos ambientais e informação de descarte

Disponha do combustível quando ele tiver arrefecido ou tiver sido completamente consumido, utilizando um recipiente adequado, feito de materiais não-combustíveis.

Evite contaminar o ambiente e colocar em perigo a sua saúde; descarte-se devidamente do dispositivo. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.

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

Apenas relevante para a França:

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

FR

DONNEZ OU RECYCLEZ

ASSOCIATION OU MAGASIN OU DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

“Classificação e separação facilitadas”

O produto, os acessórios, o material impresso e a embalagem são recicláveis. Eles estão sujeitos à responsabilidade avançada do fabricante e são classificados, separados e recolhidos separadamente.

	<p>Preste atenção às indicações no material de embalagem quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte:</p>
	<p>1-7: plástico / 20-22: papel e papelão / 80-98: materiais compósitos.</p>

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Separe o material de embalagem e deite-o nos respectivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos da embalagem:



Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
	Papelão corrugado	–Material de embalamento
	Papel	–Papel de seda para proteger o produto

Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de