



GAG 34 D1 VENTILATED CHARCOAL BARBECUE HOLZKOHLEGRILL MIT AKTIVBELÜFTUNG BARBECUE À CHARBON DE BOIS AVEC VENTILATION ACTIVE

GB IE NI MT

VENTILATED CHARCOAL BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

DE AT CH

HOLZKOHLEGRILL MIT AKTIVBELÜFTUNG

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE CH

BARBECUE À CHARBON DE BOIS AVEC VENTILATION ACTIVE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

HOUTSKOOL-BBQ MET ACTIEVE VENTILATIE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT CH MT

BARBECUE VENTILATO DA TAVOLO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

ES

BARBACOA DE CARBÓN CON VENTILACION ACTIVA

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

PT

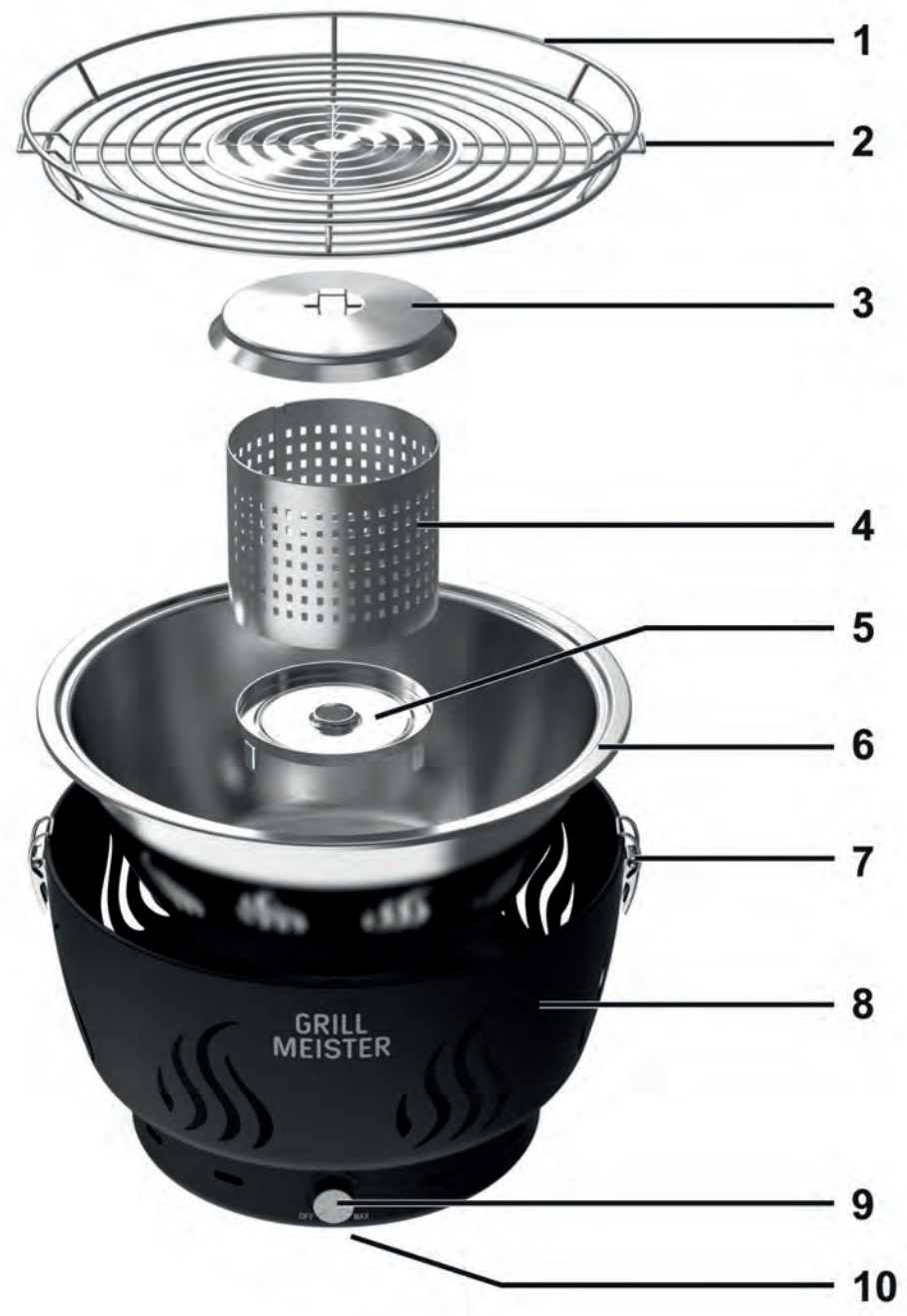
GRELHADOR A CARVÃO COM VENTILAÇÃO ATIVA

Manual de instruções e instruções de segurança

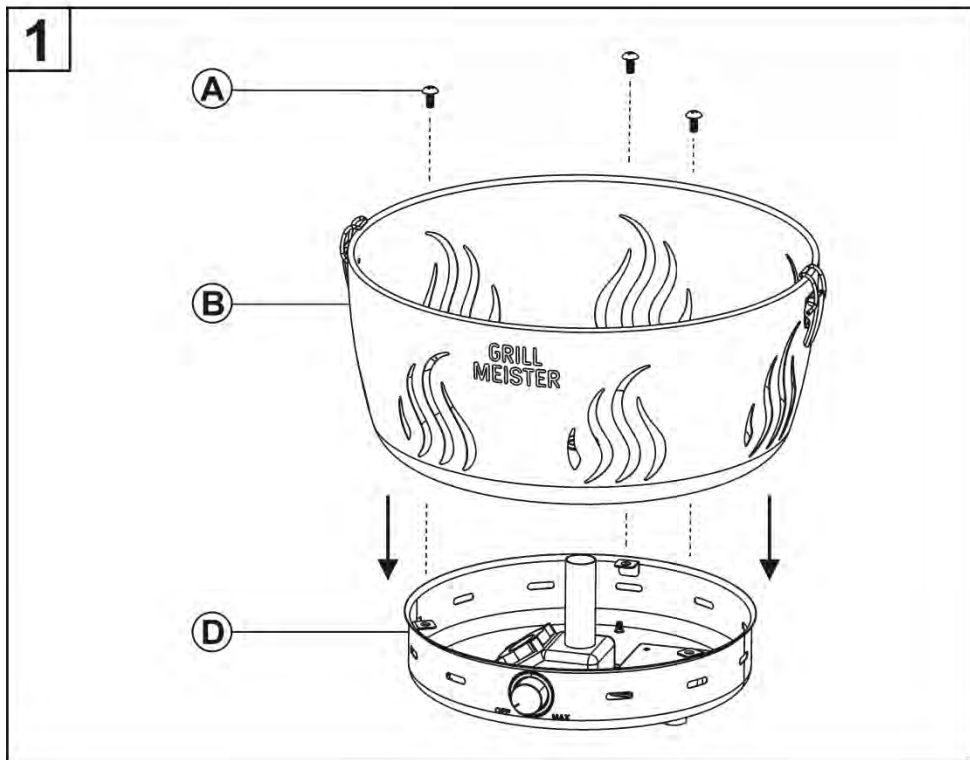
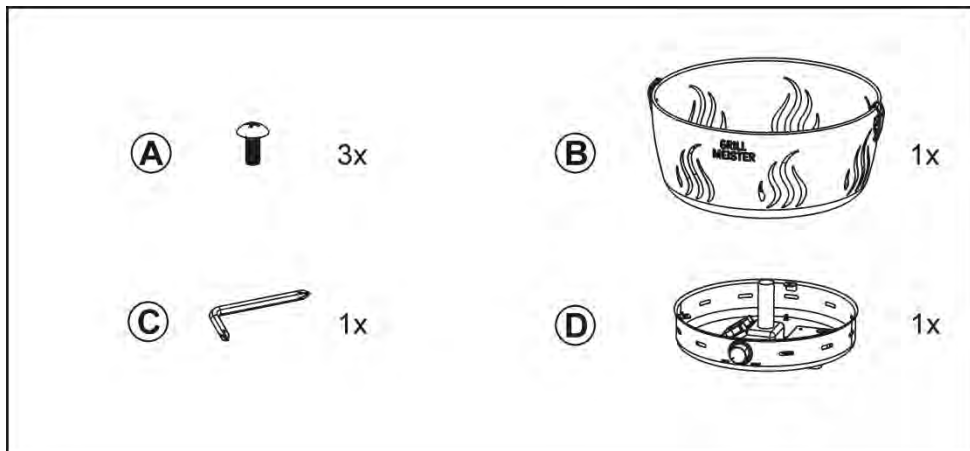
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

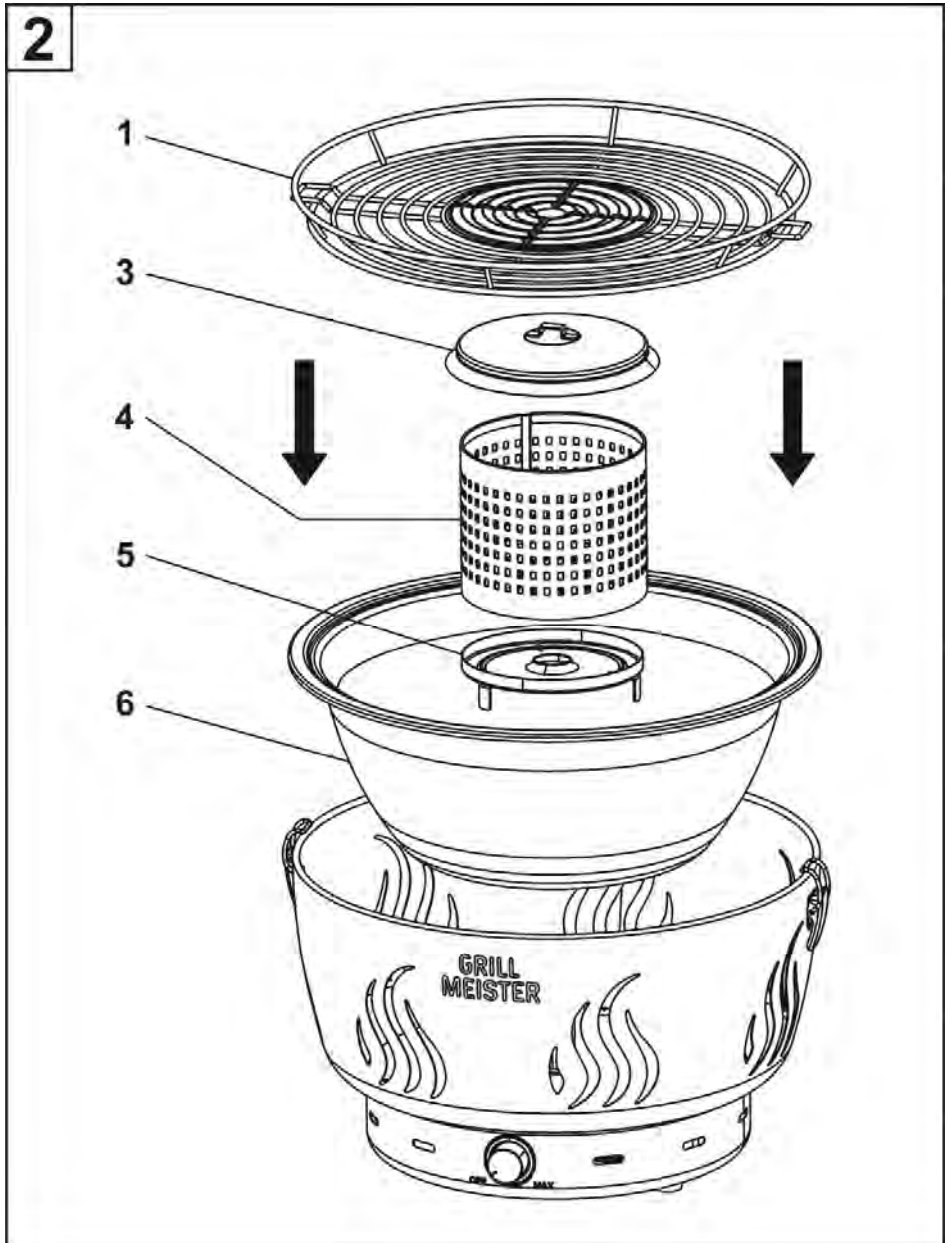
Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualización do conteúdo:
10/ 2025 - Ident.-No.: GAG 34 D1 102025-1





English	2
Deutsch	27
Français	50
Nederlands	77
Italiano	100
Español	124
Português	148





Contents

1. Intended use	5
2. Package contents	6
3. Controls and displays	6
4. Technical specifications	7
5. Safety instructions	8
6. Before you start	14
6.1 Assembling the charcoal grill	14
7. Getting started	14
7.1 Inserting the batteries	14
7.2 Usage.....	15
7.3 Tips for good grilling results.....	18
7.4 Topping up the charcoal.....	19
8. Maintenance/cleaning	20
8.1 Storing the ventilated charcoal grill	20
9. Troubleshooting	21
10. Environmental regulations and disposal information	22
11. Conformity	24
12. Warranty information	24

Congratulations!

By purchasing the charcoal grill with active ventilation Grillmeister GAG 34 D1 you have opted for a quality product.

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

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

1. Intended use

The ventilated charcoal grill with active ventilation Grillmeister GAG 34 D1 can be used for grilling (e.g. meat, fish, vegetable, sausages, chicken, etc.). It can be set on or up next to the garden table.

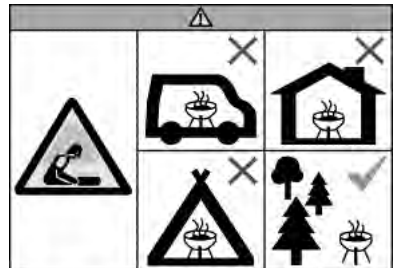
This charcoal grill is not intended for commercial use. This charcoal grill is intended for outdoor use. Always make sure the charcoal grill is on a stable surface.

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



DANGER!

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



CAUTION!

This barbecue device will get very hot, do not move when in use!



CAUTION!

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



CAUTION!

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



CAUTION!

Keep children and pets away!

Do not use indoors!

Foreseeable misuse

Do not use the ventilated charcoal grill in closed rooms.

Do not use the charcoal grill as heater.



Risk of burns!

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

2. Package contents

- Charcoal grill with active ventilation Grillmeister GAG 34 D1
- Carrying bag
- 4 AA batteries, 1.5 V
- These operating instructions (not shown)

3. Controls and displays

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

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

4. Technical specifications

Manufacturer:	TARGA GmbH
Model name:	GAG 34 D1
Operating voltage:	6 V \equiv (DC) (4 x 1.5 V AA batteries)
Operation:	Continuous control dial for fan speed, engages in the "Off" position Operation lamp if fan is powered on
IP degree of protection:	IPX4
TÜV SÜD:	Safety tested



5. 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 charcoal barbecues. 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 this user manual. It forms parts of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



CAUTION!

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



Risk of fire!

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



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



This symbol denotes further information on the topic.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.

Warning symbols printed on the batteries supplied:

- 1 Keep out of reach of children.
- 2 Do not dispose of in fire.
- 3 Do not insert with reversed polarity.
- 4 Do not deform or damage.
- 5 Do not open or cut.
- 6 Do not use batteries of different brands at the same time.
- 7 Do not use new and discharged batteries together.
- 8 Do not recharge.
- 9 Keep dry.
- 10 Do not short-circuit.
- 11 Always insert with correct polarity.

Children and persons with disabilities

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the appliance. Any cleaning or maintenance of the product must not be performed by children unless they are supervised.



WARNING, risk of suffocation!

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

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

Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions



DANGER!

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



Risk of burns!

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

**Risk of fire!**

- *Never leave the grill unattended when in use.*
- *Only use the charcoal grill outdoors. Do not ever use it in closed rooms.*
- *Do not use the charcoal grill as heater.*
- *Do not place the charcoal grill on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Never place the charcoal grill under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Maintain a clearance of at least 100 cm around the appliance to flammable and combustible materials.*
- *Do not use the charcoal grill in potentially explosive atmospheres or at locations with flammable materials. These include fuel storage areas such as below deck on a boat, fuel line or tank areas, as well as areas in which the air contain chemicals or particles, e.g. cereal, dust, or metal powder, and all other environments in which you are normally instructed to switch off your fuel engine.*
- *If the fat ignites during cooking and flames appear, turn the control dial (9) counter-clockwise to the "OFF" position and take the meat from which the fat is dripping off the stainless steel grate (1). Once the flames have disappeared, you can increase the fan speed again using the control dial (9) and place the food back onto the grate. Do not extinguish the flames with water.*



Warning about property damage

- *Never place any objects on the stainless steel grate (1).*
- *Place the charcoal grill on a stable, even, horizontal, sturdy and fireproof surface protected against spray water.*
- *Do not expose the charcoal grill to extremely high or low temperatures.*



Batteries

- *Use only batteries of type AA, 1.5 V. Rechargeable batteries may not be used.*
- *Do not attempt recharging the batteries.*
- *Different types of batteries or new and old batteries must not be used together.*
- *Batteries must be inserted respecting the correct polarity.*
- *Empty batteries must be removed from the appliance and must be disposed of properly.*
- *If the product is left unused for a long period of time, you should remove the batteries from the unit.*
- *When installing the batteries, make sure no other objects are in the battery compartment. Do not short-circuit any battery contacts.*
- *Batteries must never be opened or deformed, as this could result in chemicals leaking out which could cause injuries. If the battery fluid comes into contact with the skin or eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical aid.*
- *Improper use may cause explosions and danger to life.*
- *Remove batteries prior to disposing of this product.*

6. Before you start

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

6.1 Assembling the charcoal grill

Refer to the illustrations on pages 2 to 3 for assembling the grill.

7. Getting started

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



Risk of fire!

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

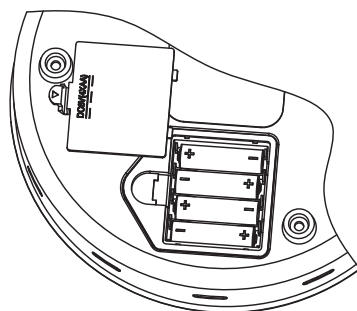
7.1 Inserting the batteries



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

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

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





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

7.2 Usage

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

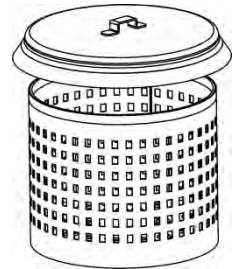


When firing the charcoal grill on for the first time, have the charcoal glow for 30 minutes, before using it to prepare food.



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

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



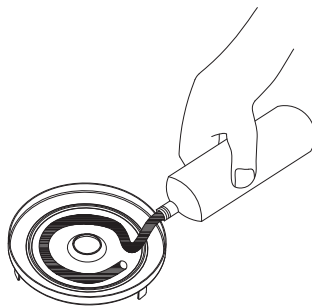
For optimum grilling results you should use high-quality, small pieces of barbecue charcoal and not charcoal briquettes. This is sold commercially as charcoal for active barbecues, or is similarly designated. It guarantees optimum ignition and burning properties, which have a positive effect on the grilling result.



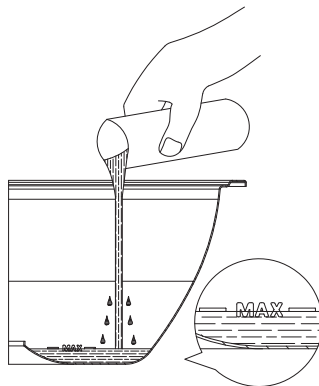
Warning

Do not use any other fuel than charcoal.

4. Apply a 10 mm thick ring of fire gel around the centre of the fire gel tray (5). The fire gel should be within the circle stamped on the fire gel tray (5). Otherwise, the flame could be smothered. If the fire gel tray (5) slips out of place, put it back into the centre of the grease collection tray/reflector (6).



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



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



Risk of burns!

Do not reach into the naked flame!



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



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

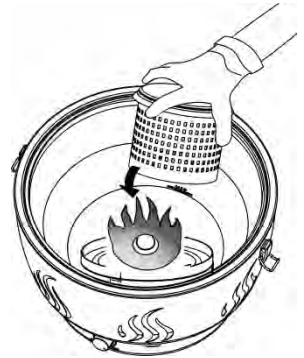


7. Insert the charcoal container (4) again with its cover (3).



Risk of burns!

Always wear barbecue gloves when inserting the charcoal container (4). Otherwise you could get burnt! When grilling, always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407).



8. Replace the stainless steel grate (1). Turn the grate such that the two brackets (2) are aligned with the latches (7). Lock the stainless steel grate (1) into place.



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

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

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



Risk of burns!

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

7.3 Tips for good grilling results

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

7.4 Topping up the charcoal

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



Risk of burns!

Always wear barbecue gloves to top up the charcoal. Otherwise you could get burnt. When grilling, always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407).



Warning about property damage

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

1. Switch the ventilated charcoal grill off if you wish to top up the charcoal. Turn the control dial (9) counter-clockwise to the OFF position, until it engages.
2. Remove any remaining food from the stainless steel grate (1).
3. Loosen both latches (7) and remove the stainless steel grate (1). Place the stainless steel grate (1) on a suitable surface.
4. Remove the cover of the charcoal container (3). It is best to do this with barbecue tongs and always wear barbecue gloves. Otherwise you could get burnt. When grilling, always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407).
5. Place the cover of the charcoal container (3) on a suitable surface.
6. Add the new charcoal to the charcoal container (4). When you do so, make sure that you do not overfill the charcoal container (4) so that you can close it again once you have finished.
7. Place the cover (3) onto the charcoal container (4). Replace the stainless steel grate (1). Turn the grate such that the two brackets (2) are aligned with the latches (7). Lock the stainless steel grate (1) into place.
8. Turn the control dial (9) to the MAX position (clockwise until it stops) to power on the fan. Wait a few minutes for the new charcoal to kindle and for any smoke to dissipate. You can then continue grilling.

8. Maintenance/cleaning

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



Risk of burns!

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



Warning about property damage

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

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



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

8.1 Storing the ventilated charcoal grill

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

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



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

9. Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Remedy
Charcoal does not light.	Fan not switched on.	Turn the control dial (9) to the maximum position (clockwise until it stops) to power on the fan.
	The control dial is set in a too low position.	Turn the control dial (9) to the maximum position (clockwise until it stops).
Fan cannot be powered on.	The batteries are incorrectly inserted or empty.	Insert the batteries with the correct polarity (note + and -). Replace the batteries with new ones if necessary.
Ventilated charcoal grill becomes too hot or undesired flame formation.	Control dial adjusted to too high position.	Use the control dial (9) to reduce the air supply. To do this, turn it anti-clockwise.
Ventilated charcoal grill does not become hot enough.	The control dial is set in a too low position.	Use the control dial (9) to increase the air supply. To do this, turn it clockwise.
	Grease collection tray/reflector (6) dirty.	Clean the grease collection tray/reflector (6). If the radiated heat is not reflected upwards, there may not be sufficient heat to cook your food.

10. Environmental regulations and disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks 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>
	<p>The symbol of the crossed-out wheeled bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately.</p> <p>Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: Battery contains lead- Cd: Battery contains cadmium- Hg: Battery contains mercury <p>You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused.</p> <p>After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection point) free of charge. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.</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.



ES/PT

Only relevant for France:



“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.



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.

Only relevant for Spain and Portugal:

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



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Polyethylene terephthalate	Shrink film containing the batteries. Stickers used to seal the sales packaging.
	Low density polyethylene	Plastic bag
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Paper	Tissue paper

11. Conformity



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.





Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1800 101010

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 509451_2507



Manufacturer

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	28
2. Lieferumfang	29
3. Bedienelemente und Anzeigen	29
4. Technische Daten	30
5. Sicherheitshinweise	31
6. Vor der Inbetriebnahme	37
6.1 Holzkohlegrill zusammenbauen	37
7. Inbetriebnahme	37
7.1 Batterien einlegen.....	37
7.2 Bedienung	38
7.3 Tipps für gute Grillergebnisse	41
7.4 Holzkohle nachfüllen.....	42
8. Wartung/Reinigung.....	43
8.1 Holzkohlegrill lagern.....	43
9. Problemlösung	44
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	45
11. Konformität.....	47
12. Garantiehinweise	47

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Holzkohlegrills mit aktiver Belüftung Grillmeister GAG 34 D1 haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung Grillmeister GAG 34 D1 kann zum Grillen von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Würstchen, Geflügel usw.) eingesetzt werden. Er lässt sich auf oder neben dem Gartentisch aufstellen.

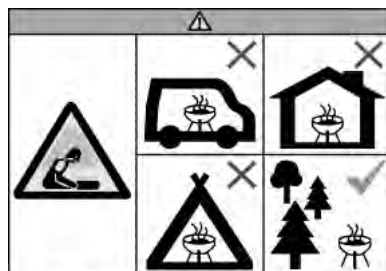
Dieser Holzkohlegrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Dieser Holzkohlegrill ist für den Betrieb im Freien geeignet. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Holzkohlegrills.

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



GEFAHR!

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



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

Kinder und Haustiere fernhalten!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Vorhersehbarer Missbrauch

Benutzen Sie den Holzkohlegrill nicht in geschlossenen Räumen.

Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht als Heizung.



Gefahr von Verbrennungen!

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

2. Lieferumfang

- Holzkohlegrill mit aktiver Belüftung Grillmeister GAG 34 D1
- Tragetasche
- 4 Batterien der Größe AA, 1,5 V
- diese Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

3. Bedienelemente und Anzeigen

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

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

4. Technische Daten

Hersteller:	TARGA GmbH
Modellbezeichnung:	GAG 34 D1
Betriebsspannung:	6 V \equiv (Gleichspannung) (4 x 1,5-V-Batterien, Größe AA)
Bedienung:	stufenloser Drehregler für Lüfterdrehzahl, rastet bei Position „Aus“ ein Betriebsleuchte bei eingeschaltetem Lüfter
IP-Schutzklasse:	IPX4
TÜV SÜD:	geprüfte Sicherheit



5. Sicherheitshinweise



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

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr von Brand!

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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

Warnsymbole auf den mitgelieferten Batterien:



- 1 Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 2 Nicht in Feuer entsorgen.
- 3 Nicht polverkehrt einlegen.
- 4 Nicht verformen bzw. beschädigen.
- 5 Nicht öffnen bzw. auftrennen.
- 6 Keine Batterien unterschiedlicher Marken gleichzeitig verwenden.
- 7 Keine neuen und entladenen Batterien zusammen verwenden.
- 8 Nicht wieder aufladen.
- 9 Trocken halten.
- 10 Nicht kurzschließen.
- 11 Immer polrichtig einlegen.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen durch Kinder nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.



WARNUNG vor Erstickung!

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

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

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



GEFAHR!

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



Gefahr von Verbrennungen!

- *Legen Sie keine Metallgegenstände (z. B. Löffel, Gabeln, Messer, Topfdeckel usw.) auf den Edelstahlrost (1). Diese könnten sehr heiß werden und Sie sich daran verbrennen.*
- *Berühren Sie bei Betrieb keinesfalls den Edelstahlrost (1), die Fettauffangschale/Reflektor (6) oder den Holzkohlebehälter (4). Halten oder tragen Sie das Gerät nur außen bzw. unten am Gehäuse (8).*
- *Transportieren oder bewegen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Halten oder tragen Sie das Gerät nur außen bzw. unten am Gehäuse (8).*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).*
- *Beim Zubereiten von Speisen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Edelstahlrost (1) müssen Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.*



Gefahr von Brand!

- *Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.*
- *Betreiben Sie den Holzkohlegrill nur im Freien und niemals in geschlossenen Räumen.*
- *Verwenden Sie den Holzkohlegrill nicht als Heizung.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 100 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.*
- *Betreiben Sie den Holzkohlegrill nicht an explosionsgefährdeten Orten oder Orten mit brennbaren Materialien. Dazu zählen Tankbereiche wie z. B. unter Deck bei Booten, Kraftstoffüberführungen oder Kraftstoffaufbewahrungsbereiche. Auch Bereiche, in denen die Luft Chemikalien oder Teilchen enthält, wie z. B. Getreide, Staub oder Metallpulver, und alle anderen Bereiche, in denen Sie normalerweise angewiesen werden, Ihren Kraftfahrzeugmotor abzuschalten.*
- *Falls sich Fett beim Grillen entzündet und Flammen bildet, drehen Sie den Drehregler (9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ und nehmen das tropfende Fleisch vom Edelstahlrost (1). Nachdem die Flammen verschwunden sind, können Sie die Lüfterdrehzahl wieder mit dem Drehregler (9) erhöhen und das Grillgut erneut auflegen. Löschen Sie die Flammen nicht mit Wasser.*



Warnung vor Sachschäden

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



Batterien

- *Verwenden Sie nur 1,5-V-Batterien der Größe AA. Wiederaufladbare Batterien dürfen nicht verwendet werden.*
- *Versuchen Sie nicht, die Batterien wieder aufzuladen.*
- *Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.*
- *Batterien sind mit der richtigen Polarität einzulegen.*
- *Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.*
- *Falls das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt gelagert wird, sollten die Batterien entfernt werden.*
- *Achten Sie beim Einsetzen der Batterien darauf, dass sich keine sonstigen Gegenstände im Batteriefach befinden. Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.*
- *Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.*
- *Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Explosions- und Auslaufgefahr.*
- *Entnehmen Sie die Batterien, bevor Sie das Produkt entsorgen.*

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind (siehe „Lieferumfang“). Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6.1 Holzkohlegrill zusammenbauen

Für die Montage des Holzkohlegrills, siehe die Abbildungen auf den Seiten 2 und 3 dieser Bedienungsanleitung.

7. Inbetriebnahme

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



Gefahr von Brand!

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

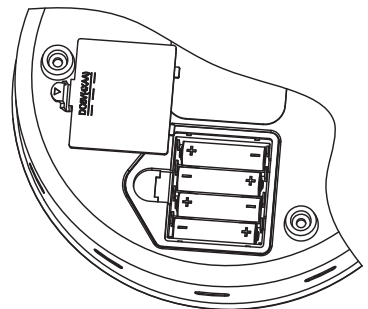
7.1 Batterien einlegen



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

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

1. Drehen Sie den Holzkohlegrill auf den Kopf und legen Sie ihn vorsichtig auf eine stabile und ebene Oberfläche.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (10). Dazu greifen Sie vom äußeren Rand her mit dem Finger oder Fingernagel unter den Riegel der Batteriefachabdeckung und ziehen ihn leicht in Pfeilrichtung (▷).
3. Legen Sie 4 Batterien der Größe AA in das Batteriefach (10). Achten Sie dabei auf die Polung.



4. Schließen Sie die Abdeckung des Batteriefachs (10). Achten Sie darauf, dass der Riegel wieder einrastet, damit sich die Abdeckung nicht versehentlich öffnet und die Batterien nicht herausfallen können.
5. Stellen Sie den Holzkohlegrill wieder aufrecht hin. Anschließend ist er betriebsbereit.



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

7.2 Bedienung

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



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



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

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



Für optimale Grillergebnisse verwenden Sie hochwertige, kleinstückige Holzkohle und keine Holzkohlebriketts. Diese wird im Handel u. A. als Holzkohle für Aktivgrills vertrieben und gewährleistet optimale Anzünde- und Brenneigenschaften, die sich positiv auf das Grillergebnis auswirken.

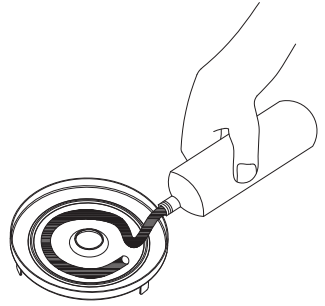


Warnung

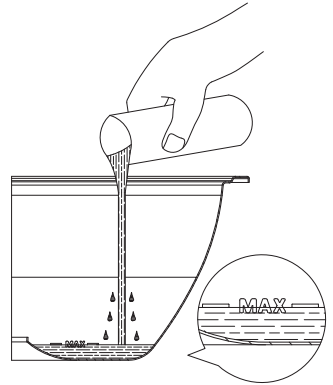
Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe als Holzkohle.



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



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



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



Gefahr von Verbrennungen!

Fassen Sie nicht in die offene Flamme!



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



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



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

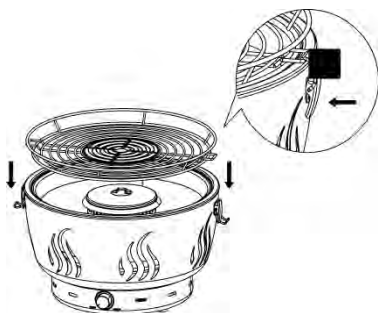


Gefahr von Verbrennungen!

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



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



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

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

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



Gefahr von Verbrennungen!

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

7.3 Tipps für gute Grillergebnisse

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

7.4 Holzkohle nachfüllen

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

8. Wartung/Reinigung

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



Gefahr von Verbrennungen!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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



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

8.1 Holzkohlegrill lagern

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

Lagern Sie den Holzkohlegrill an einem trockenen, staubfreien Ort.

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

9. Problemlösung

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

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

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, und führen diese einer separaten Sammlung zu.





Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.

Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:

- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: Batterie enthält Quecksilber

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.



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

Nur relevant für Frankreich:



„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>

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachtten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	Schrumpffolie, in die die Batterien eingeschweißt sind. Aufkleber, mit dem die Verkaufsverpackung versiegelt ist.
	Polyethylen Low-Density	Tüte
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Papier	Seidenpapier

11. Konformität



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



**Service**

Telefon: 0800 54351111

E-Mail: targa@lidl.de

Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch**IAN: 509451_2507****Hersteller**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	51
2. Contenu de l’emballage.....	52
3. Commandes et affichages.....	52
4. Spécifications techniques	53
5. Instructions de sécurité	54
6. Avant de commencer	60
6.1 Assemblage du barbecue à charbon	60
7. Prise en main	60
7.1 Insertion des piles	61
7.2 Utilisation	61
7.3 Conseils pour obtenir de bons résultats avec la cuisson au grill.....	65
7.4 Ajouter du charbon	66
8. Entretien/nettoyage	67
8.1 Rangement du barbecue à charbon	67
9. Résolution des problèmes.....	68
10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	69
11. Conformité.....	71
12. Informations concernant la garantie.....	71

Félicitations !

En achetant le barbecue à charbon à ventilation active Grillmeister GAG 34 D1, vous avez choisi un produit de qualité.

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

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

1. Utilisation prévue

Le barbecue à charbon ventilé à ventilation active Grillmeister GAG 34 D1 peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : viande, poisson, légumes, saucisses, poulet, etc.). Il peut être installé sur ou à côté de la table de jardin.

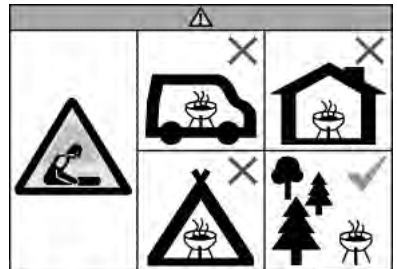
Ce barbecue à charbon n'est pas destiné à un usage commercial. Ce barbecue à charbon est destiné à un usage à l'extérieur. Veuillez toujours à ce que le barbecue à charbon à ventilation active repose sur une surface stable.

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



DANGER !

N'utilisez pas le barbecue dans des lieux fermés et/ou résidentiels, comme par exemple des bâtiments, tentes, camping cars, caravanes ou bateaux. Vous vous exposez à un risque d'intoxication au monoxyde de carbone qui pourrait s'avérer fatal.



ATTENTION !

Cet appareil pour barbecue va devenir très chaud. Ne le déplacez pas lorsque vous l'utilisez !



ATTENTION !

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



ATTENTION !

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



ATTENTION !

Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et des animaux domestiques !

N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés !

Mauvaise utilisation prévisible

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

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



Risques de brûlure !

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

2. Contenu de l'emballage

- Barbecue à charbon à ventilation active Grillmeister GAG 34 D1
- Sacoche de transport
- 4 piles AA, 1,5 V
- Ce mode d'emploi (non représenté)

3. Commandes et affichages

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

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

4. Spécifications techniques

Fabricant :	TARGA GmbH
Nom du modèle :	GAG 34 D1
Tension de fonctionnement:	6 V \equiv (CC) (4 piles AA de 1,5 V)
Fonctionnement :	Bouton de contrôle continu de la vitesse du ventilateur, qui se bloque dans la position « Off » (Éteint) Voyant de fonctionnement si le ventilateur est allumé
Classe de protection IP :	IPX4
TÜV SÜD:	Sécurité testée



5. Instructions de sécurité



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

Explication des symboles

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



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



ATTENTION !

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



Risque d'incendie !

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



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



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



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

Symboles d'avertissement imprimés sur les piles fournies :



- 1 Tenir hors de portée des enfants.
- 2 Ne pas jeter au feu.
- 3 Insérer en respectant la polarité.
- 4 Ne pas déformer ou détériorer.
- 5 Ne pas ouvrir ou couper.
- 6 Ne pas utiliser simultanément des piles/batteries de marques différentes.
- 7 Ne pas utiliser ensemble des piles/batteries neuves et des piles/batteries déchargées.
- 8 Ne pas recharger.
- 9 Garder à l'abri de l'humidité.
- 10 Ne pas créer de court-circuit.
- 11 Toujours insérer les piles/batteries en respectant la polarité.

Enfants et personnes handicapées

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



AVERTISSEMENT : risque d'étouffement !

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

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

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



DANGER !

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



Risques de brûlure !

- *Ne placez pas d'autres éléments (ex : couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la grille en acier inoxydable (1). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.*
- *Ne touchez pas la grille en acier inoxydable (1), le plat de collecte des graisses/réfecteur (6) ou le récipient à charbon (4) pendant le fonctionnement du barbecue. Pour déplacer l'appareil, tenez-le exclusivement par l'extérieur ou le bas de la cuve (8).*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter ou de le déplacer. Pour déplacer l'appareil, tenez-le exclusivement par l'extérieur ou le bas de la cuve (8).*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*
- *Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).*

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



Risque d'incendie !

- *Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en marche.*
- *Utilisez le barbecue à charbon uniquement à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des locaux fermés.*
- *N'utilisez pas le barbecue à charbon en guise de chauffage.*
- *Ne placez pas le barbecue à charbon sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez jamais le barbecue à charbon sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 100 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.*
- *N'utilisez pas le barbecue à charbon dans les atmosphères potentiellement explosives ou dans les lieux où se trouvent des matériaux inflammables. Ces lieux incluent, entre autres, les zones de stockage de combustible (sous le pont d'un bateau, par exemple, ou encore les conduites de carburant ou zones de stockage), les environnements dont l'air contient des produits chimiques ou des particules inflammables (par exemple, céréales, poussière ou poudre métallique) et tous les autres lieux dans lesquels vous devez en principe arrêter le*

moteur de votre véhicule.

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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



Piles

- *Utilisez uniquement des piles de type AA, 1,5 V. Les piles rechargeables ne doivent pas être utilisées.*
- *N'essayez pas de recharger les piles.*
- *N'utilisez pas simultanément des piles de types différents ni des piles neuves avec des piles usagées.*
- *La pile doit être insérée en respectant la polarité.*
- *Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et mises au rebut de manière appropriée.*
- *Retirez les piles de l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.*

- *Lorsque vous installez les piles, vérifiez qu'il n'y a pas d'autres objets dans le compartiment des piles. Ne court-circuitez pas les bornes de la pile.*
- *Les piles ne doivent jamais être ouvertes ni déformées, car les produits chimiques qu'elles contiennent pourraient couler et occasionner des blessures. Si le fluide de la pile entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment et immédiatement à l'eau fraîche et consultez un médecin.*
- *Toute utilisation incorrecte présente un risque d'explosion et de blessures.*
- *Retirez les piles avant de mettre l'appareil au rebut.*

6. Avant de commencer

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

6.1 Assemblage du barbecue à charbon

Les illustrations des pages 2 à 3 montrent comment assembler le barbecue.

7. Prise en main

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



Risque d'incendie !

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

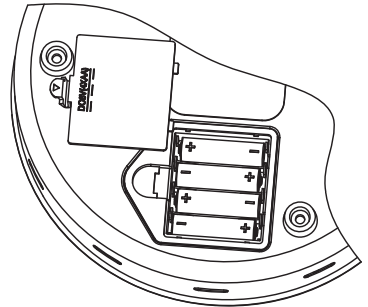
7.1 Insertion des piles



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

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

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



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

7.2 Utilisation

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



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



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

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

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



Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez des morceaux de charbon de bois de haute qualité plutôt que des briquettes. Il est vendu dans le commerce comme charbon de bois pour les barbecues actifs ou sous une appellation similaire. Il garantit des propriétés d'allumage et de combustion optimales, qui ont un effet positif sur le résultat de la cuisson.



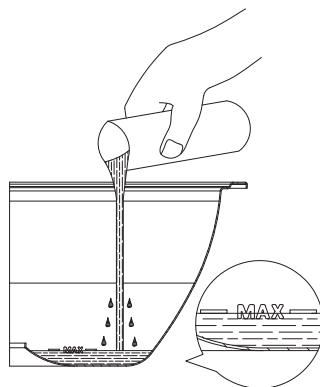
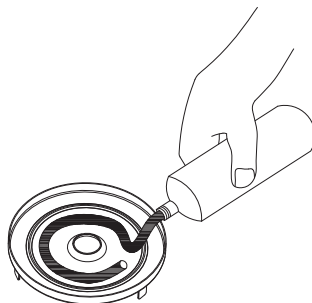
Avertissement

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

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



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



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



Risques de brûlure !

Ne touchez pas la flamme nue !



6. Tournez le bouton de commande (9) dans la position MAX (tournez-le jusqu'en butée vers la droite) afin d'allumer le ventilateur.



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

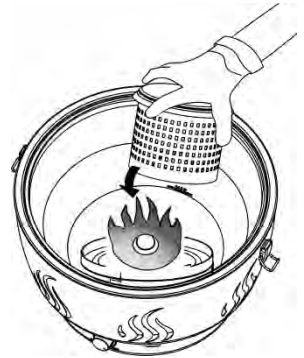


7. Remettez en place le récipient à charbon (4) avec son couvercle (3).

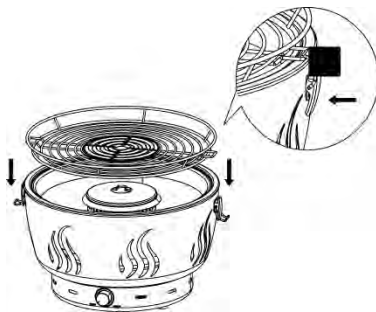


Risques de brûlure !

Portez systématiquement des gants spéciaux pour barbecue lorsque vous insérez le récipient à charbon (4). Sinon, vous pourriez vous brûler ! Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).



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



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

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

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



Risques de brûlure !

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

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

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

7.4 Ajouter du charbon

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



Risques de brûlure !

Portez systématiquement des gants spéciaux pour barbecue pour ajouter du charbon. Sinon, vous pourriez vous brûler. Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

1. Éteignez le barbecue à charbon si vous souhaitez ajouter du charbon. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF, jusqu'à ce qu'il se bloque.
2. Retirez les aliments restants de la grille en acier inoxydable (1).
3. Ouvrez les deux fermoirs (7) et retirez la grille en acier inoxydable (1). Placez la grille en acier inoxydable (1) sur une surface appropriée.
4. Retirez le couvercle du récipient à charbon (3). Nous vous recommandons d'utiliser une pince à barbecue et de porter des gants spéciaux pour le barbecue. Sinon, vous pourriez vous brûler. Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme NF EN 407).
5. Posez le couvercle du récipient à charbon (3) sur une surface appropriée.
6. Ajoutez le nouveau charbon dans le récipient à charbon (4). Veillez à ne pas surcharger le récipient à charbon (4) pour pouvoir le refermer lorsque vous avez terminé.
7. Placez le couvercle (3) sur le récipient à charbon (4). Remettez en place la grille en acier inoxydable (1). Tournez la grille de sorte que les deux supports (2) soient alignés avec les fermoirs (7). Verrouillez la grille en acier inoxydable (1) en position.
8. Tournez le bouton de commande (9) dans la position MAX (tournez-le jusqu'en butée vers la droite) afin d'allumer le ventilateur. Patientez quelques minutes que le nouveau charbon s'enflamme et que la fumée se dissipe. Vous pouvez continuer la cuisson de vos grillades.

8. Entretien/nettoyage

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



Risques de brûlure !

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



Avertissement relatif aux dommages matériels

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

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



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

8.1 Rangement du barbecue à charbon

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

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



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



9. Résolution des problèmes

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

Problème	Cause possible	Solution
Le charbon ne s'embrase pas.	Le ventilateur n'est pas allumé.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre) afin d'allumer le ventilateur.
	Le bouton de commande est réglé sur une position trop basse.	Tournez le bouton de commande (9) dans la position maximale (tournez-le jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre).
Impossible d'allumer le ventilateur.	Les piles sont mal insérées ou usagées.	Insérez les piles en respectant polarité (symboles + et -). Si nécessaire, insérez des piles neuves.
La grille du barbecue à charbon à ventilation active chauffe trop ou des flammes indésirables se forment.	Le bouton de commande est réglé dans une position trop haute.	Utilisez le bouton de commande (9) pour réduire l'alimentation en air. Pour ce faire, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
La grille du barbecue à charbon à ventilation active ne chauffe pas assez.	Le bouton de commande est réglé sur une position trop basse.	Utilisez le bouton de commande (9) pour augmenter l'alimentation en air. Pour ce faire, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Le plat de collecte des graisses/réfecteur (6) est sale.	Nettoyez le plat de collecte des graisses/réfecteur (6). Si la chaleur rayonnante n'est pas réfléchi vers le haut, il se peut que le barbecue ne soit pas assez chaud pour cuire vos aliments.

10. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	<p>Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. 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.</p>
	<p>Le symbole de la poubelle à roulettes barrée sur les piles/batteries conventionnelles et rechargeables indique qu'elles ne peuvent pas être jetées avec les déchets ménagers mais doivent être mises au rebut séparément.</p> <p>Lorsque les piles/batteries contiennent des matières toxiques, le symbole chimique de la substance toxique est présent sous le symbole, avec les significations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb : La pile/batterie contient du plomb - Cd : La pile/batterie contient du cadmium - Hg : La pile/batterie contient du mercure <p>Vous avez l'obligation légale de ramener les piles/batteries usagées. Les anciennes piles/batteries peuvent contenir des substances toxiques susceptibles de nuire à la santé ou à l'environnement si elles ne sont pas correctement mises au rebut. Les piles/batteries contiennent aussi d'importantes matières premières, telles que le fer, le zinc, le manganèse et le nickel, qui peuvent être réutilisées.</p> <p>Après l'utilisation, vous pouvez nous ramener les piles/batteries ou les déposer dans un point de collecte local (ex : point de vente ou centre de collecte local), et ce gratuitement. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement déchargées avant d'être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.</p>



	<p>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.</p>
 ES/PT	

Valable uniquement pour la France :



« 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>

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène téréphtalate	Film thermorétractable contenant les piles. Autocollants utilisés pour sceller l'emballage de vente.
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Papier	Papier de soie

11. Conformité



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).





Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 509451_2507



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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



Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 509451_2507



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Beoogd gebruik.....	78
2. Inhoud van de verpakking	79
3. Bedieningstoetsen en schermen.....	79
4. Technische specificaties	80
5. Veiligheidsinstructies	81
6. Voordat u begint	87
6.1 De houtskoolbarbecue monteren	87
7. Aan de slag	87
7.1 De batterijen plaatsen	87
7.2 Gebruik	88
7.3 Tips voor een goed grillresultaat	91
7.4 Houtskool bijvullen	92
8. Onderhoud/reiniging	93
8.1 De houtskoolbarbecue opbergen	93
9. Problemen oplossen	94
10. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	95
11. Conformiteit.....	97
12. Garantie	97

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze houtskoolbarbecue met actieve ventilatie Grillmeister GAG 34 D1 hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

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

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

1. Beoogd gebruik

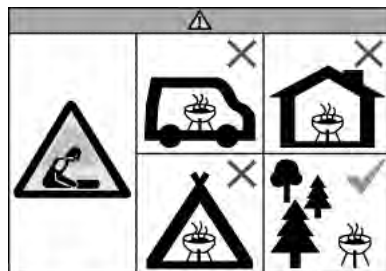
Met de geventileerde houtskoolbarbecue met actieve ventilatie Grillmeister GAG 34 D1 kunt u grillen (bijvoorbeeld vlees, vis, groente, worst, kip, enz.). Deze barbecue kan op of naast de tuintafel worden opgezet.

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

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

**GEVAAR!**

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

**VOORZICHTIG!**

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

**VOORZICHTIG!**

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

**VOORZICHTIG!**

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

**VOORZICHTIG!**

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

Niet binnenshuis gebruiken!

Voorspelbaar onjuist gebruik

Gebruik de houtskoolbarbecue niet in gesloten ruimten.

Gebruik de houtskoolbarbecue niet als verwarming.



Kans op brandwonden!

Plaats geen metalen voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerei, pannendecksels, enz.) op de houtskoolbarbecue.

Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

2. Inhoud van de verpakking

- Houtskoolbarbecue met actieve ventilatie Grillmeister GAG 34 D1
- Draagtas
- 4 AA-batterij, 1,5 V
- Deze handleiding (niet afgebeeld)

3. Bedieningstoetsen en schermen

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

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

4. Technische specificaties

Fabrikant:	TARGA GmbH
Modelnaam:	GAG 34 D1
Werkingsvoltage:	6 V \equiv (DC) (4 x 1,5 V AA-batterijen)
Gebruik:	Continue regeling voor de ventilatorsnelheid, start in de "uit"-stand Lamp gaat branden als de ventilator is ingeschakeld
IP-beveiligingsgraad:	IPX4
TÜV SÜD:	Geteste veiligheid



5. Veiligheidsinstructies



Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur en houtskoolbarbecues. Bewaar deze 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 maken deel uit van het product.

Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt.



Kans op brandwonden!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



VOORZICHTIG!

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



Brandgevaar!

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



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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.

Waarschuwingssymbolen op de meegeleverde batterijen:



- 1 Buiten bereik van kinderen bewaren.
- 2 Niet in het vuur werpen.
- 3 Niet plaatsen met omgekeerde polariteit.
- 4 Niet vervormen of beschadigen.
- 5 Niet openen of snijden.
- 6 Niet tegelijkertijd batterijen van verschillende merken gebruiken.
- 7 Geen nieuwe en lege batterijen samen gebruiken.
- 8 Niet opladen.
- 9 Droog houden.
- 10 Niet kortsluiten.
- 11 De stekker er altijd met de juiste polariteit in steken.

Kinderen en personen met een handicap

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en ze eventuele risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud van het product mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.



Waarschuwing, verstikkingsgevaar!

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

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

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsinstructies



GEVAAR!

Gebruik de barbecue alleen buiten, niet in afgesloten ruimten. Laat de barbecuekolen alleen buiten opwarmen of afkoelen, niet in afgesloten ruimten, anders bestaat het risico op koolmonoxidevergiftiging, die in korte tijd fataal kan zijn.



Kans op brandwonden!

- *Plaats geen andere voorwerpen (bijvoorbeeld bestek, keukengerie, pannendecksels, enz.) op het roestvrijstalen rooster (1). Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.*
- *Raak het roestvrijstalen rooster (1), de vetopvangbak/reflector (6) of de houtskoolbak (4) tijdens gebruik niet aan. Pak het apparaat alleen vast en draag het aan de buitenkant of de onderkant van de behuizing (8).*
- *Vervoer of verplaats het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld. Pak het apparaat alleen vast en draag het aan de buitenkant of de onderkant van de behuizing (8).*
- *Reinig het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld.*
- *Draag bij het grillen altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).*
- *Draag altijd barbecuehandschoenen bij het bereiden van maaltijden, het toevoegen van houtskool of het vastpakken van het roestvrijstalen rooster (1). Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige handgrepen.*



Brandgevaar!

- *Er dient altijd iemand aanwezig te zijn als het apparaat wordt gebruikt.*
- *Gebruik de houtskoolbarbecue alleen buiten. Gebruik deze nooit in gesloten ruimten.*
- *Gebruik de houtskoolbarbecue niet als verwarming.*
- *Plaats de houtskoolbarbecue niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats de houtskoolbarbecue nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*
- *Bewaar een afstand van ten minste 100 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.*
- *Gebruik de houtskoolbarbecue niet in mogelijk explosieve omgevingen of op locaties met brandbare materialen. Dit geldt bijvoorbeeld voor brandstofopslaggebieden, zoals benedendeks op een boot, brandstofleidingen of tankgebieden, omgevingen waar de lucht chemische of ontvlambare stoffen bevat (zoals granen, stof of metaalpoeder en dergelijke) en alle gebieden waar u doorgaans wordt geïnstrueerd om de motor van uw auto af te zetten.*
- *Als het vet ontbrandt tijdens de bereiding en er vlammen verschijnen, draait u de regeling (9) tegen de klok in op OFF (Uit) en haalt u het vlees waaruit het vet druipt van het roestvrijstalen rooster (1). Zodra de vlammen zijn verdwenen, kunt u de ventilatorsnelheid weer verhogen met behulp van de regeling (9) en plaatst u het voedsel terug op het rooster. Doof de vlammen niet met water.*



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Plaats geen voorwerpen op het roestvrijstalen rooster (1).*
- *Plaats de houtskoolbarbecue op een vlak, stabiele, stevig en brandwerend oppervlak dat is beschermd tegen opspattend water.*
- *Stel de houtskoolbarbecue niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen.*



Batterijen

- *Gebruik alleen batterijen van het type AA, 1,5 V. Gebruik geen oplaadbare batterijen.*
- *Probeer de batterijen niet op te laden.*
- *Gebruik geen combinatie van verschillende soorten batterijen of nieuwe en oude batterijen.*
- *Plaats batterijen met de juiste polariteit.*
- *Verwijder lege batterijen uit het apparaat en voer ze op de juiste wijze af.*
- *Verwijder de batterijen uit het apparaat als u het product langere tijd niet gebruikt.*
- *Zorg er bij het plaatsen van de batterijen voor dat er geen andere voorwerpen in het batterijcompartiment zitten. Sluit de batterijen niet kort.*
- *Open of vervorm batterijen nooit, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën uit lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als de batterijvloeistof in contact komt met uw huid of ogen, spoelt u deze direct met veel water en raadpleegt u een arts.*
- *Onjuist gebruik kan leiden tot ontploffingen en levensgevaar.*
- *Verwijder de batterijen voordat u het apparaat weggooit.*

6. Voordat u begint

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

6.1 De houtskoolbarbecue monteren

Op pagina 2 t/m 3 staan illustraties voor het monteren van de barbecue.

7. Aan de slag

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



Brandgevaar!

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

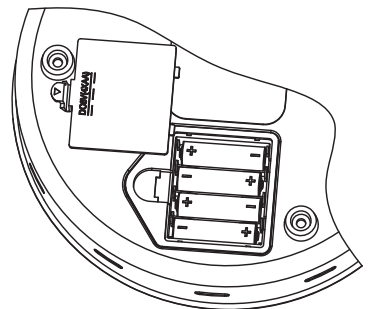
7.1 De batterijen plaatsen



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

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

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



5. Plaats de houtskoolbarbecue weer rechtop. Daarna is het apparaat klaar voor gebruik.



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

7.2 Gebruik

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



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



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

1. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1).
2. Plaats het apparaat op een vlak, droog en anti-slipoppervlak.
3. Verwijder de houtskoolbak (4) en het deksel (3) en vul de houtskoolbak (4) met ongeveer 0,2 kg houtskool tot de bovenrand van de bak.



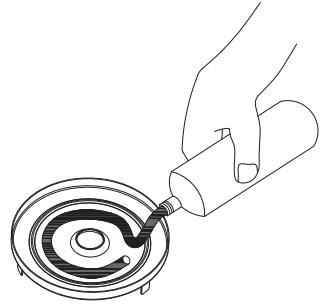
Voor een optimaal bakresultaat gebruikt u houtskool voor de barbecue en geen houtskoolbriketten. Dit wordt in de handel verkocht als houtskool voor actieve barbecues, of heeft een vergelijkbare aanduiding. Het garandeert optimale ontstekings- en verbrandingseigenschappen, wat een positief effect heeft op het grillresultaat.



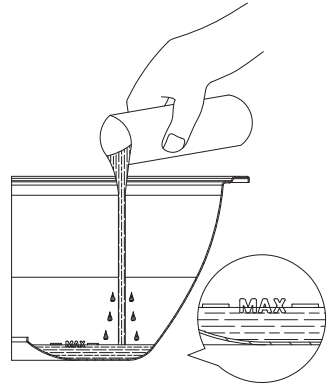
Waarschuwing

Gebruik geen andere brandstof dan houtskool.

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



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



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



Kans op brandwonden!

Reik niet in de open vlam!



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



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

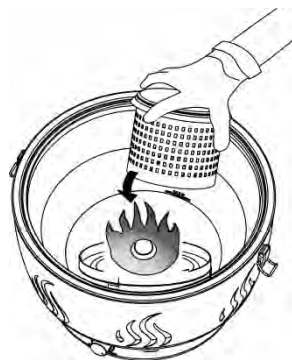


7. Plaats de houtskoolbak (4) terug met het deksel (3).

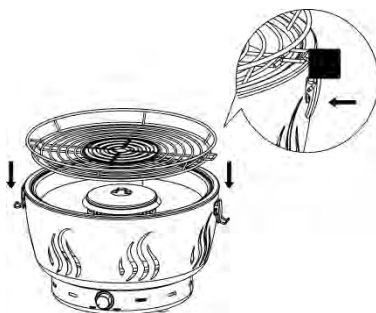


Kans op brandwonden!

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



8. Plaats het roestvrijstalen rooster (1) terug. Draai het rooster zo, dat de twee beugels (2) in één lijn liggen met de vergrendelingen (7). Vergrendel het roestvrijstalen rooster (1) als dit goed op zijn plaats zit.



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

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

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



Kans op brandwonden!

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

7.3 Tips voor een goed grillresultaat

- Laat de regeling (9) na het voorverwarmen in de maximale stand staan (met de klok mee tot deze stopt), zodat de houtskoolbarbecue gelijkmatig kan opwarmen. Als er ongewenste vlammen verschijnen tijdens de houtskoolopwarmfase, vermindert u de ventilatorsnelheid door te draaien aan de regeling (9). Draai deze hiervoor tegen de klok in.
- Met dit apparaat kunt u vlees, vis, worst, gevogelte en groente vetarm en gezond bereiden. Het kan nodig zijn om grote of dikke stukken vlees in kleinere stukken of dunnere plakken te snijden.
- Prik niet in het vlees zodat het geen vocht verliest. Anders kan het uitdrogen.
- Kruid het voedsel en draai het af en toe. Wij raden het gebruik van een houten barbecue tang aan. U kunt vissen ook insmeren met boter.
- Op de hoogste ventilatorsnelheid warmt de houtskoolbarbecue zeer snel op. Houd dunne stukjes voedsel en worstjes in de gaten om te voorkomen dat deze verbranden. Draai ze regelmatig of zet de ventilatorsnelheid lager.
- De meeste warmte ontwikkelt zich rond het afgedekte gedeelte in het midden van het roestvrijstalen rooster. Voor een goed grillresultaat moeten daar dus dikkere stukken vlees worden gelegd. Leg brood aan de rand om er toast van te maken.
- Grill geen ingelegd of gerookt vlees.
- Snijd verkoelde of verbrande stukken voedsel eraf en eet deze niet op. Laat ook geen bier druppelen op vlees of worsten. Korsten en verbrande stukken kunnen kankerverwekkend zijn!
- Snijd het vet van de rand van het vlees en gebruik, voor de beste resultaten, alleen mager vlees dat in kleine stukjes is gesneden. Als het vet ontbrandt en er vlammen verschijnen, draait u de regeling (9) tegen de klok in op OFF (Uit) en haalt u het vlees waaruit het vet driipt van het roestvrijstalen rooster (1). Zodra de vlammen zijn verdwenen, kunt u de ventilatorsnelheid weer verhogen met behulp van de regeling (9) en plaatst u het voedsel terug op het rooster. Doof de vlammen niet met water.

7.4 Houtskool bijvullen

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



Kans op brandwonden!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

1. Schakel de houtskoolbarbecue uit als u houtskool wilt bijvullen. Draai de regeling (9) tegen de klok in op de stand OFF (Uit), totdat u deze hoort klikken.
2. Verwijder eventueel resterend voedsel van het roestvrijstalen rooster (1).
3. Maak de beide vergrendelingen (7) los en verwijder het roestvrijstalen rooster (1). Plaats het roestvrijstalen rooster (1) op een geschikt oppervlak.
4. Verwijder het deksel (3) van de houtskoolbak. Dit kunt u het beste doen met een barbecuetang; draag hierbij altijd barbecuehandschoenen. Anders kunt u zich branden. Draag bij het grillen altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407).
5. Plaats het deksel (3) van de houtskoolbak op een geschikt oppervlak.
6. Voeg de nieuwe houtskool toe aan de houtskoolbak (4). Doe niet te veel houtskool in de houtskoolbak (4), zodat u deze weer kunt sluiten als u klaar bent.
7. Plaats het deksel (3) goed op de houtskoolbak (4). Plaats het roestvrijstalen rooster (1) terug. Draai het rooster zo, dat de twee beugels (2) in één lijn liggen met de vergrendelingen (7). Vergrendel het roestvrijstalen rooster (1) als dit goed op zijn plaats zit.
8. Draai de regeling (9) op de MAX-stand (met de klok mee totdat deze niet verder kan) om de ventilator in te schakelen. Wacht een paar minuten tot de nieuwe houtskool gaat gloeien en om de eventuele rook te verdrijven. Ga weer door met grillen.

8. Onderhoud/reiniging

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



Kans op brandwonden!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

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



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

8.1 De houtskoolbarbecue opbergen

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

Berg de houtskoolbarbecue op een droge en stofvrije plaats op.



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

9. Problemen oplossen

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

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

10. Milieureggeving en informatie over afvalverwerking

	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor 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.</p>
	<p>Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen/accu's geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuisshoren, maar apart moeten worden afgevoerd.</p> <p>Wanneer batterijen/accu's giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik <p>U bent wettelijk verplicht gebruikte batterijen/accu's in te leveren. Afgedankte batterijen/accu's kunnen giftige stoffen bevatten die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid of het milieu als ze niet op de juiste manier worden opgeslagen of verwijderd. Batterijen/accu's bevatten ook belangrijke grondstoffen, zoals ijzer, zink, mangaan en nikkel die kunnen worden hergebruikt.</p> <p>Na gebruik kunt u de batterijen/accu's gratis bij ons of bij een plaatselijk inzamelpunt (bijv. in de detailhandel of een plaatselijk inzamelpunt) inleveren. Zorg dat batterijen/accu's helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor afgedankte batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.</p>



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

Alleen relevant voor Frankrijk:



'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.

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

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleenter-effalaat	Krimpfolie om de batterijen. Stickertjes voor het verzegelen van de verkoopverpakking.
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Papier	Weefselpapier

11. Conformiteit



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.





Service



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 509451_2507



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	101
2. Contenuto della confezione	102
3. Comandi e illustrazioni	102
4. Specifiche tecniche.....	103
5. Istruzioni di sicurezza	104
6. Prima di iniziare... ..	110
6.1 Montaggio del barbecue a carbonella.....	110
7. Introduzione.....	111
7.1 Inserimento delle batterie.....	111
7.2 Utilizzo	112
7.3 Suggesti per migliorare i risultati della cottura alla griglia	115
7.4 Aggiunta di altra carbonella	116
8. Manutenzione/pulizia	117
8.1 Conservazione del barbecue a carbonella.....	117
9. Risoluzione dei problemi	118
10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	119
11. Conformità	121
12. Informazioni sulla garanzia.....	121

Congratulazioni!

Acquistando il barbecue a carbonella con ventilazione attiva Grillmeister GAG 34 D1 avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il barbecue a carbonella solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

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

1. Utilizzo previsto

Il barbecue a carbonella con ventilazione attiva Grillmeister GAG 34 D1 può essere utilizzato per grigliare alimenti (per es. carne, pesce, verdure, salsicce, pollo, ecc.). Inoltre, può essere comodamente posizionato sopra o vicino al tavolo da giardino.

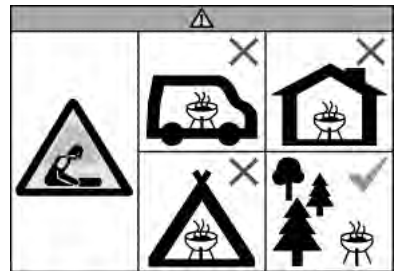
Questo barbecue a carbonella non può essere utilizzato a scopi commerciali. Deve essere utilizzato solo all'aperto. Accertarsi sempre del fatto che il barbecue a carbonella poggi su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.



PERICOLO!

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.



AVVERTENZA!

Questo dispositivo per barbecue diventa incandescente; pertanto non spostarlo durante l'utilizzo!



AVVERTENZA!

Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!



AVVERTENZA!

Il barbecue deve essere utilizzato unicamente con carbone conforme ai requisiti EN 1860-2.



AVVERTENZA!

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!

Non utilizzare in ambienti chiusi!

Utilizzo improprio prevedibile

Non utilizzare il barbecue a carbonella in ambienti chiusi.

Non utilizzare il barbecue a carbonella come termosifone.



Rischio di ustioni!

Non posizionare oggetti metallici (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sul barbecue a carbonella. Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.

2. Contenuto della confezione

- Barbecue a carbonella con ventilazione attiva Grillmeister GAG 34 D1
- Custodia
- 4 batterie AA da 1,5 V
- Queste istruzioni operative (non rappresentate)

3. Comandi e illustrazioni

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato il barbecue a carbonella con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Griglia in acciaio inossidabile
- 2 Supporto per tenere ferma la griglia
- 3 Coperchio del contenitore della carbonella
- 4 Contenitore della carbonella
- 5 Vassoio per il gel infiammabile
- 6 Vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente
- 7 Dispositivo di bloccaggio
- 8 Rivestimento esterno
- 9 Manopola di controllo con indicatore della ventola (si illumina quando la ventola è accesa)
- 10 Alloggiamento della batteria (sul lato inferiore del rivestimento)

4. Specifiche tecniche

Produttore:	TARGA GmbH
Nome del modello:	GAG 34 D1
Tensione di funzionamento:	6 V \equiv (CC) (4 batterie AA da 1,5 V)
Funzionamento:	manopola per un controllo costante della velocità della ventola, che si blocca in posizione "Off" (spento) indicatore di funzionamento quando la ventola è accesa
Grado di protezione IP:	IPX4
TÜV SÜD:	sottoposto ai controlli di sicurezza



5. Istruzioni di sicurezza



Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e i barbecue a carbonella. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, consegnare anche questo manuale per l'utente. La Guida rapida è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.



AVVERTENZA!

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.



Rischio d'incendio!

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica che la griglia in acciaio inossidabile (1) e il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6) possono essere lavati in lavastoviglie a una temperatura massima di 60°C.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.

Simboli di avvertimento stampati sulle batterie in dotazione:



- 1 Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 2 Non smaltire nel fuoco.
- 3 Non inserire con polarità invertita.
- 4 Non deformare e non danneggiare.
- 5 Non aprire o tagliare.
- 6 Non utilizzare contemporaneamente batterie di marche diverse.
- 7 Non utilizzare insieme batterie nuove e scariche.
- 8 Non ricaricare.
- 9 Tenere asciutto.
- 10 Non cortocircuitare.
- 11 Inserire sempre con la polarità corretta.

Bambini e disabili

Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte e da persone inesperte solo sotto la supervisione di un adulto o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e dopo averne compreso i potenziali rischi. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Eventuali operazioni di pulizia e manutenzione del prodotto non devono essere eseguite dai bambini senza la supervisione di adulti.



ATTENZIONE, rischio di soffocamento!

Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento.

Le batterie e i componenti di piccole dimensioni potrebbero provocare soffocamento. Conservare le batterie in un luogo sicuro. In caso di ingestione accidentale, consultare immediatamente un medico.

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza



PERICOLO!

Mettere in funzione il barbecue unicamente all'esterno, non in spazi chiusi. Riscaldare o far raffreddare la carbonella del barbecue solamente 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.



Rischio di ustioni!

- *Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sulla griglia di acciaio inossidabile (1). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.*
- *Durante il funzionamento, non toccare la griglia di acciaio inossidabile (1), il vassoio di raccolta dei grassi/riflettente (6) o il contenitore della carbonella (4). Per spostare il dispositivo impugnarlo solo dalla parte esterna o da quella inferiore del rivestimento esterno (8).*
- *Trasportare o spostare il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato. Per spostare il dispositivo impugnarlo solo dalla parte esterna o da quella inferiore del rivestimento esterno (8).*
- *Pulire il dispositivo solo quando si è completamente raffreddato.*
- *Per grigliare gli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407).*

- *Indossare sempre i guanti da barbecue quando si cucinano i cibi, si aggiunge carbonella o si maneggia la griglia in acciaio inossidabile (1). Utilizzare solo posate da barbecue dotate di manici lunghi e resistenti al calore.*



Rischio d'incendio!

- *Durante l'utilizzo, non lasciare mai il barbecue incustodito.*
- *Utilizzare il barbecue a carbonella unicamente in esterni. Non utilizzare il dispositivo in ambienti chiusi.*
- *Non utilizzare il barbecue a carbonella come termosifone.*
- *Non posizionare il barbecue a carbonella su tessuti come, per esempio, una tovaglia.*
- *Non posizionare mai il barbecue a carbonella sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.*
- *Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 100 cm intorno al dispositivo.*
- *Non utilizzare il barbecue a carbonella in atmosfere potenzialmente esplosive o in luoghi contenenti materiali infiammabili. Tali zone includono le aree di stoccaggio carburanti, come sottocoperta su una barca, le condutture o i serbatoi di carburante, gli ambienti con sostanze chimiche o particelle infiammabili disperse nell'aria (per es. polveri di cereali o polveri metalliche) e tutte le zone in cui normalmente si devono spegnere i motori delle automobili.*
- *Nel caso in cui, durante la cottura, il grasso prendesse fuoco, girare la manopola di controllo (9) in senso antiorario in posizione "OFF" e togliere dalla griglia in acciaio inossidabile (1) la carne da cui proviene il grasso. Quando le fiamme si saranno spente, aumentare nuovamente la velocità*

della ventola con la manopola di controllo (9) e posizionare nuovamente il cibo sulla griglia. Non utilizzare acqua per spegnere le fiamme.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Non posizionare mai oggetti sulla griglia di acciaio inossidabile (1).*
- *Posizionare il barbecue a carbonella su una superficie stabile, piana, solida e ignifuga, protetta da spruzzi d'acqua.*
- *Non esporre il dispositivo a temperature eccessivamente calde o fredde.*



Batterie

- *Utilizzare solo batterie di tipo AA da 1,5 V. Non utilizzare batterie ricaricabili.*
- *Non tentare di ricaricare le batterie.*
- *Non utilizzare insieme tipi diversi di batterie o batterie nuove e usate.*
- *Inserire le batterie prestando attenzione alla corretta polarità.*
- *Rimuovere le batterie scariche dal dispositivo e smaltirle correttamente.*
- *Quando si lascia il dispositivo inutilizzato per lunghi periodi di tempo, rimuovere le batterie.*
- *Durante l'installazione delle batterie, accertarsi che altri oggetti non si trovino nell'alloggiamento delle batterie. Non mandare in corto circuito i contatti delle batterie.*
- *Le batterie non devono mai essere aperte o deformate, in quanto ciò potrebbe provocare una fuoriuscita di sostanze chimiche dannose. In caso di contatto fra il liquido della*

batteria e la pelle o gli occhi, risciacquare immediatamente con abbondante acqua fresca e rivolgersi a un medico.

- *Un uso inappropriato può provocare esplosioni e mettere in pericolo vite.*
- *Rimuovere le batterie prima di smaltire il dispositivo.*

6. Prima di iniziare...

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri (vedere "Contenuto della confezione"). Nel caso in cui alcune parti risultassero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra hotline (fare riferimento a "Informazioni sulla garanzia"). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

6.1 Montaggio del barbecue a carbonella

Nelle pagine da 2 a 3 sono presenti illustrazioni che mostrano come assemblare il barbecue.

7. Introduzione

Questo barbecue a carbonella può essere posizionato direttamente sul tavolo da giardino per preparare il cibo.



Rischio d'incendio!

- *Non posizionare il barbecue a carbonella su tessuti come, per esempio, una tovaglia.*
- *Non posizionare mai il barbecue a carbonella sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.*
- *Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 100 cm intorno al dispositivo.*

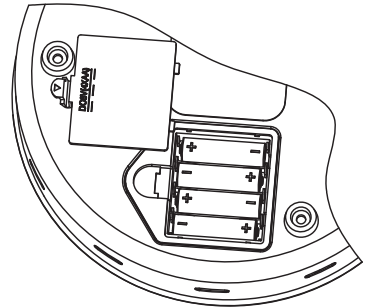
7.1 Inserimento delle batterie



Le batterie ricaricabili non sono adatte a questo barbecue a carbonella. Utilizzare solo tradizionali batterie alcaline.

L'alloggiamento della batteria (10) è situato nel lato inferiore del rivestimento esterno (8).

1. Girare sottosopra il barbecue a carbonella e posizionarlo su una superficie piana e solida.
2. Aprire il coperchio dell'alloggiamento della batteria (10). Con un dito o un'unghia, raggiungere il bordo esterno sotto al dispositivo di bloccaggio dell'alloggiamento della batteria e tirarlo delicatamente in direzione della freccia (▷).
3. Inserire quattro batterie AA nell'alloggiamento della batteria (10). Prestare sempre la massima attenzione alla polarità.
4. Chiudere il coperchio dell'alloggiamento della batteria (10). Accertarsi che il dispositivo di bloccaggio torni a posto, in modo tale che il coperchio non possa aprirsi accidentalmente e le batterie non cadano.
5. Rigirare il barbecue a carbonella. A questo punto, l'apparecchio è pronto per l'uso.



Nel caso in cui le prestazioni del dispositivo peggiorassero o esso impiegasse molto tempo per accendersi, controllare o sostituire le batterie.

7.2 Utilizzo

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, pulire la griglia in acciaio inossidabile (1) e il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6). Così facendo si rimuoveranno la polvere ed eventuali residui dell'imballaggio. Per maggiori informazioni in merito, fare riferimento al capitolo "Manutenzione/pulizia".



Quando si accende il barbecue per la prima volta, lasciar riscaldare la carbonella per 30 min prima di utilizzarlo per cucinare.



Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta o dopo un periodo di tempo, esso può emettere un po' di fumo. Per questo motivo, la prima volta che si utilizza il dispositivo sarà bene lasciarlo scaldare per 10 - 15 min prima di iniziare a cucinare.

1. Svitare i due dispositivi di bloccaggio (7) e rimuovere la griglia in acciaio inossidabile (1).
2. Posizionare il dispositivo su una superficie piana, asciutta e non scivolosa.
3. Togliere il contenitore della carbonella (4) e il coperchio del contenitore della carbonella (3) e riempire il contenitore della carbonella (4) con circa 0,2 kg di carbonella, fino al suo bordo superiore.



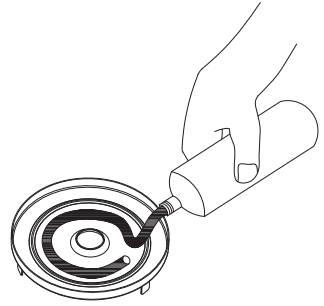
Per ottenere risultati ottimali nella cottura alla griglia, utilizzare piccoli pezzi di carbone di alta qualità e non bricchetti di carbone. Questo tipo di carbone è venduto in commercio come carbone per barbecue attivi o con una denominazione simile. Garantisce proprietà di accensione e combustione ottimali, che hanno un effetto positivo sul risultato della grigliata.



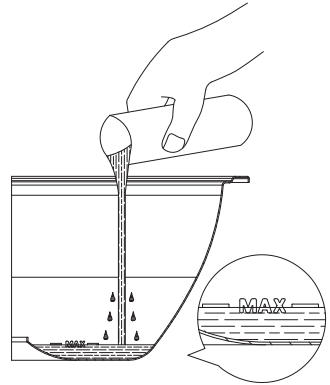
Avvertenza

Non utilizzare combustibili diversi dalla carbonella.

4. Versare un anello di gel infiammabile, dello spessore di 10 mm, al centro del vassoio per il gel infiammabile (5). Il gel infiammabile deve trovarsi all'interno del circolo stampato sul vassoio per il gel infiammabile (5). In caso contrario, la fiamma potrebbe essere soffocata. Se il vassoio per il gel infiammabile (5) dovesse spostarsi, reinserirlo al centro del vassoio di raccolta dei grassi/riflettente (6).



Versando un po' di acqua (non oltre il segno MAX) nel vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6), non solo si renderà più semplice la pulizia del vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6) ma si diminuiranno le probabilità che le gocce di grasso prendano fuoco.



5. Tenere un fiammifero acceso vicino al gel infiammabile fino a quando non prende fuoco.



Rischio di ustioni!

Non entrare in contatto con fiamme libere!



6. Ruotare la manopola di controllo (9) in posizione MAX (ruotarla in senso orario fino a quando non si blocca) per accendere la ventola.



La ventola deve essere messa in funzione prima di inserire il contenitore della carbonella (4). In caso contrario, la fiamma si spegnerà.



7. Inserire il contenitore della carbonella (4) con il coperchio del contenitore della carbonella (3).

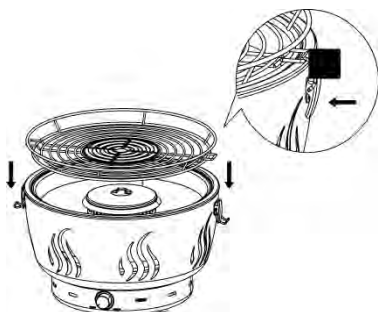


Rischio di ustioni!

Indossare sempre i guanti da barbecue quando si inserisce il contenitore della carbonella (4). In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature! Per grigliare gli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407).



8. Riposizionare la griglia in acciaio inossidabile (1) al suo posto. Girare la griglia in modo che i due supporti per tenere ferma la griglia (2) risultino allineati con i dispositivi di bloccaggio (7). Bloccare la griglia in acciaio inossidabile (1).



- *Non appena la carbonella si copre con uno strato di cenere, posare il cibo sulla griglia in acciaio inossidabile (1). Saranno necessari circa 5 min con la ventola a velocità massima.*
- *Nel caso in cui, durante l'accensione della carbonella, si verificassero fiammate eccessive, sarà sufficiente ridurre la quantità di aria con la manopola di controllo (9). A questo scopo, girare la manopola in senso antiorario.*

A questo punto non rimane che iniziare a cucinare pietanze alla griglia sul barbecue a carbonella. Con un po' di pratica, grazie alla manopola di controllo (9) sarà possibile regolare la velocità della ventola e, di conseguenza, il calore. In questo modo, si potrà scegliere se preparare cibi croccanti o cucinarli lentamente.

9. Una volta terminato di grigliare i cibi, spegnere il barbecue a carbonella. Girare la manopola di controllo (9) in senso antiorario sulla posizione OFF, fino a quando non si blocca.
10. Rimuovere le pietanze preparate dalla griglia in acciaio inossidabile (1).



Rischio di ustioni!

Una volta che la ventola è stata spenta, per un po' di tempo la carbonella continua ad ardere e la griglia in acciaio inossidabile (1) può scottare. Prestare attenzione a non bruciarsi.

7.3 Suggerimenti per migliorare i risultati della cottura alla griglia

- Dopo aver acceso il fuoco, lasciare la manopola di controllo (9) in posizione MAX (girare in senso orario fino a quando non si blocca), in modo tale che il barbecue a carbonella possa riscaldarsi uniformemente. Se, durante il riscaldamento della carbonella, dovessero apparire fiammate indesiderate, ridurre la velocità della ventola girando la manopola di controllo (9). A questo scopo, girare la manopola in senso antiorario.
- Il dispositivo consente una cottura salutare e a basso contenuto di grassi di carne, pesce, salsicce, pollame e verdure. Potrebbe essere necessario tagliare le fette più grandi o spesse di carne in pezzi più piccoli o sottili.
- Non bucare la carne o perderà i liquidi contenuti, diventando troppo secca.
- Condire il cibo e girarlo di tanto in tanto. Si consiglia di utilizzare le apposite pinze in legno da barbecue. Il pesce può essere strofinato con burro.
- Con la ventola a velocità massima il barbecue a carbonella si riscalda molto rapidamente. Controllare che i pezzi più sottili di cibo e le salsicce non si brucino. Girarli frequentemente o abbassare la velocità della ventola.
- La maggior parte del calore si sviluppa intorno alla parte coperta al centro della griglia in acciaio inox. Per un buon risultato di grigliatura, è quindi opportuno posizionare lì le fette di carne più spesse. Per tostare il pane, posizionarlo vicino al bordo.
- Non cucinare alla griglia carne sottaceto o affumicata.
- Tagliare via i pezzi bruciati o carbonizzati di cibo e non mangiarli. Inoltre, prestare attenzione a non versare la birra su carne e salsicce. I pezzi di cibo bruciati e le croste possono risultare cancerogeni!
- Tagliare via il grasso dai bordi della carne e, per ottenere risultati migliori, utilizzare solo carne magra tagliata a pezzi piccoli. Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, girare la manopola di controllo (9) in senso antiorario sulla posizione "OFF" e togliere dalla griglia in acciaio inossidabile (1) la carne da cui proviene il grasso. Quando le fiamme si saranno spente, aumentare

nuovamente la velocità della ventola con la manopola di controllo (9) e posizionare nuovamente il cibo sulla griglia. Non utilizzare acqua per spegnere le fiamme.

7.4 Aggiunta di altra carbonella

Se necessario, è possibile aggiungere altra carbonella. È meglio compiere questa operazione prima che la carbonella nel contenitore della carbonella (4) sia completamente consumata. In questo modo, la carbonella nuova verrà accesa dalle braci rimanenti.



Rischio di ustioni!

Indossare sempre i guanti da barbecue per aggiungere la carbonella. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature. Per grigliare gli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Posizionare il contenitore della carbonella (4) e il coperchio del contenitore della carbonella (3) solo su superfici resistenti al calore. In caso contrario, la superficie potrebbe essere danneggiata dal calore.

1. Quando si desidera aggiungere la carbonella, spegnere il barbecue a carbonella. Girare la manopola di controllo (9) in senso antiorario sulla posizione OFF, fino a quando non si blocca.
2. Rimuovere le pietanze dalla griglia in acciaio inossidabile (1).
3. Svitare i due dispositivi di bloccaggio (7) e rimuovere la griglia in acciaio inossidabile (1). Poggiare la griglia in acciaio inossidabile (1) su una superficie adatta.
4. Rimuovere il coperchio del contenitore della carbonella (3). Effettuare questa operazione con le pinze da barbecue e indossando sempre gli appositi guanti. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature. Per grigliare gli alimenti indossare sempre i guanti resistenti al calore, in base all'Ordinanza PPE (categoria II per la protezione dal calore, DIN-EN 407).
5. Poggiare il coperchio del contenitore della carbonella (3) su una superficie adatta.
6. Aggiungere la carbonella nuova nel contenitore della carbonella (4). Nel compiere questa operazione, prestare attenzione a non riempire troppo il contenitore della carbonella (4), in modo tale da poterlo richiudere.
7. Posizionare il coperchio del contenitore della carbonella (3) sul contenitore della carbonella (4). Riposizionare la griglia in acciaio inossidabile (1) al suo posto. Girare la griglia in modo che i due supporti per tenere ferma la griglia (2) risultino allineati con i dispositivi di bloccaggio (7). Bloccare la griglia in acciaio inossidabile (1).
8. Ruotare la manopola di controllo (9) in posizione MAX (ruotarla in senso orario fino a quando non si blocca) per accendere la ventola. Attendere per qualche minuto che la nuova carbonella si accenda e il fumo si dissipi. A questo punto è possibile continuare la cottura alla griglia.

8. Manutenzione/pulizia

Per evitare la combustione dei residui di cibo, il barbecue a carbonella deve essere pulito dopo ogni uso.



Rischio di ustioni!

Attendere che il barbecue a carbonella si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie (per es. spugnette metalliche), danneggiando il barbecue a carbonella.

1. Svitare i due dispositivi di bloccaggio (7) e rimuovere la griglia in acciaio inossidabile (1).
2. Rimuovere il contenitore della carbonella (4) con il coperchio del contenitore della carbonella (3).
3. Rimuovere il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6).
4. Lavare la griglia in acciaio inossidabile (1) e il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6) nel lavandino, con detersivo per i piatti. Battere delicatamente il contenitore per la carbonella (4) con il coperchio del contenitore della carbonella (3) e pulirlo con una spazzola o un panno asciutto, se necessario. Pulire il rivestimento esterno (8) con un panno leggermente inumidito.



La griglia in acciaio inossidabile (1) e il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6) possono essere lavati in lavastoviglie a una temperatura massima di 60°C.

8.1 Conservazione del barbecue a carbonella

Conservare il dispositivo montato nella sua custodia, per proteggerlo.

Conservare il barbecue a carbonella in un luogo asciutto e pulito.



Quando il dispositivo rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo, rimuovere le batterie.



9. Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti del barbecue a carbonella, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia").

Problema	Possibile causa	Soluzione
La carbonella non prende fuoco.	La ventola non si accende.	Ruotare la manopola di controllo (9) in posizione MAX (ruotarla in senso orario fino a quando non si blocca) per accendere la ventola.
	La manopola di controllo è regolata su una posizione troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo (9) in posizione MAX (ruotarla in senso orario fino a quando non si blocca).
La ventola non si accende.	Le batterie sono quasi o del tutto scariche.	Inserire le batterie prestando attenzione alla polarità (+ e -). Se necessario, sostituirle con altre nuove.
Il barbecue diventa troppo caldo o si formano fiamme indesiderate.	La manopola di controllo è regolata su una posizione troppo alta.	Ridurre la quantità di aria con la manopola di controllo (9). A questo scopo, girare la manopola in senso antiorario.
La griglia a carbone ventilata non diventa abbastanza calda.	La manopola di controllo è regolata su una posizione troppo bassa.	Aumentare la quantità di aria con la manopola di controllo (9). A questo scopo, girarla in senso orario.
	Il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6) è sporco.	Pulire il vassoio per la raccolta dei grassi/riflettente (6). Se il calore emesso non viene riflesso verso l'alto, potrebbe risultare insufficiente per cuocere il cibo.

10. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle 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>
	<p>Il simbolo di un cassonetto dei rifiuti sbarrato, sulle batterie tradizionali e ricaricabili, indica che non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici, ma devono essere smaltite separatamente.</p> <p>Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: La batteria contiene piombo - Cd: La batteria contiene cadmio - Hg: La batteria contiene mercurio <p>Per legge, le batterie usate devono essere riportate. Le batterie usate possono contenere materiali tossici, che possono danneggiare la salute delle persone o l'ambiente, se non vengono conservate o smaltite correttamente. Inoltre, le batterie contengono importanti materiali grezzi, come ferro, zinco, manganese e nichel, che possono essere riutilizzati.</p> <p>Dopo l'uso, è possibile riportare le batterie a noi o a un punto di raccolta locale (per es. nei negozi o a un punto di raccolta locale) gratuitamente. Attenzione! Le batterie devono essere smaltite, totalmente scariche, negli appositi punti di raccolta differenziata. Nel caso in cui si gettino batterie non completamente scariche, prendere le necessarie precauzioni per prevenire cortocircuiti.</p>



	<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:



"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>

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare il materiale da imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene tereftalato	Pellicola termoretraibile contenente le batterie Adesivi utilizzati per sigillare la confezione di vendita
	Polietilene a bassa densità	Sacchetto in plastica
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Carta	Carta velina

11. Conformità



Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi della Direttiva EMC 2014/30/EU e della Direttiva RoHS 2011/65/EU. La Dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).



**Assistenza**

Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 509451_2507**Produttore**

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Índice

1. Uso destinado	125
2. Contenido del paquete	126
3. Mandos e indicadores	126
4. Datos técnicos.....	127
5. Instrucciones de seguridad	128
6. Antes de empezar	134
6.1 Ensamblaje de la barbacoa de carbón.....	134
7. Primeros pasos	134
7.1 Insertar las pilas.....	135
7.2 Uso	135
7.3 Sugerencias para conseguir mejores resultados de braseado.....	139
7.4 Rellenar carbón	140
8. Mantenimiento/limpieza	141
8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón.....	141
9. Resolución de problemas.....	142
10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	143
11. Conformidad	145
12. Información sobre la garantía	145

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta barbacoa de carbón con ventilación activa Grillmeister GAG 34 D1 ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la barbacoa de carbón 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 barbacoa de carbón a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

La barbacoa de carbón con ventilación activa Grillmeister GAG 34 D1 se puede utilizar para asar (por ejemplo, carne, pescado, verduras, salchichas, pollo, etc.). La puede instalar encima o junto a la mesa del jardín.

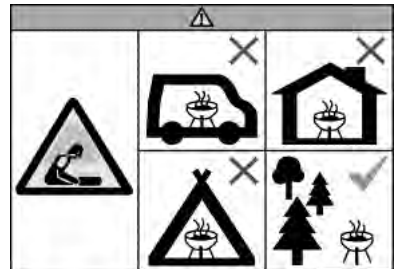
Esta barbacoa de carbón no ha sido diseñada para uso comercial. Esta barbacoa de carbón ha sido diseñada para utilizarla en el exterior. Coloque siempre la barbacoa de carbón sobre una superficie estable.

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



¡PELIGRO!

No emplee 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.



¡ATENCIÓN!

¡Este accesorio de barbacoa se calentará mucho, no lo mueva durante su funcionamiento!



¡ATENCIÓN!

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



¡ATENCIÓN!

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



¡ATENCIÓN!

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

¡No utilizar en locales cerrados!

Posible uso indebido

No utilice la barbacoa de carbón en habitaciones cerradas.

No utilice la barbacoa de carbón como calefacción.



¡Peligro de quemaduras!

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

2. Contenido del paquete

- Barbacoa de carbón con ventilación activa Grillmeister GAG 34 D1
- Bolsa de transporte
- 4 pilas del tipo AA de 1,5 V
- Este Manual del usuario (no mostrado)

3. Mandos e indicadores

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

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

4. Datos técnicos

Fabricante:	TARGA GmbH
Nombre del modelo:	GAG 34 D1
Tensión de funcionamiento:	6 V \equiv c.c. (4 pilas del tipo AA de 1,5 V)
Funcionamiento:	Dial de control para la velocidad del ventilador, se fija en la posición "Off" Indicador de funcionamiento si está encendido el ventilador
Grado de protección:	IPX4
TÜV SÜD:	Seguridad verificada



5. Instrucciones de seguridad



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

Explicación de los símbolos

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



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del producto y la seguridad del usuario. Le advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de incendio!

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



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



Este símbolo indica más información sobre el tema.



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.

Símbolos de advertencia impresos en las pilas suministradas:



- 1 Mantener fuera del alcance de los niños.
- 2 No arrojar al fuego.
- 3 No insertar con la polaridad invertida.
- 4 No deformar ni dañar.
- 5 No abrir ni cortar.
- 6 No emplear pilas de marcas diferentes al mismo tiempo.
- 7 No utilizar juntas pilas nuevas y descargadas.
- 8 No recargar.
- 9 Mantener secas.
- 10 No cortocircuitar.
- 11 Insertar siempre con la polaridad correcta.

Niños y personas discapacitadas

Este aparato lo pueden utilizar los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, si lo hacen bajo supervisión o si han recibido todas las instrucciones sobre un uso seguro del producto y han entendido los daños que pueden ocasionar. No deje que los niños jueguen con el aparato. Toda tarea de limpieza o mantenimiento del producto no debe ser efectuada por niños sin supervisión.



ADVERTENCIA: ¡peligro de asfixia!

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

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

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad generales



¡PELIGRO!

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



¡Peligro de quemaduras!

- *No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) sobre la parrilla de acero inoxidable (1), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.*
- *No toque la parrilla de acero inoxidable (1), la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) ni el contenedor de carbón (4) durante su utilización. Para mover el aparato, sujételo de la parte exterior o de la parte inferior de la carcasa (8).*
- *Espere hasta que se haya enfriado completamente para transportar o moverla. Para mover el aparato, sujételo de la parte exterior o de la parte inferior de la carcasa (8).*
- *Espere hasta que se haya enfriado completamente para limpiarla.*
- *Cuando esté preparando alimentos a la brasa, póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).*
- *Es importante que lleve puestos los guantes para barbacoa mientras prepara las comidas, echa más carbón o manipula la*

parrilla de acero inoxidable (1). Utilice cubertería para barbacoa con asas largas y resistentes al calor.



¡Peligro de incendio!

- *No deje la barbacoa sin supervisión mientras esté funcionando.*
- *Utilice solo la barbacoa de carbón en el exterior. No la utilice nunca en habitaciones cerradas.*
- *No utilice la barbacoa de carbón como calefacción.*
- *No coloque la barbacoa de carbón en superficies textiles tales como un mantel.*
- *No coloque nunca la barbacoa de carbón debajo de objetos inflamables tales como cortinas, ni tampoco junto a ellos.*
- *Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 100 cm de los materiales inflamables y combustibles.*
- *No utilice la barbacoa de carbón en entornos susceptibles a explosiones o en lugares con materiales inflamables. Se incluyen instalaciones de almacenamiento de combustible como bajo cubierta en un barco, instalaciones con depósitos o tuberías de combustible, entornos donde el aire contiene sustancias químicas o inflamables (p. ej., cereales, polvo metálico etc.) y áreas en las que normalmente está obligado a apagar el motor de su vehículo.*
- *Si la grasa prende fuego y se producen llamas, gire el dial de control (9) en sentido antihorario a la posición "OFF" y retire la carne que esté liberando las gotas de grasa de la parrilla de acero inoxidable (1). Cuando las llamas hayan desaparecido, puede volver a incrementar la velocidad del ventilador con el dial de control (9) y volver a colocar los alimentos en la parrilla. No apague las llamas con agua.*



Advertencia ante posibles daños materiales

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



Pilas

- *Solo emplee pilas del tipo AA, de 1,5 V. No está permitido emplear pilas recargables.*
- *No intente recargar las pilas.*
- *No utilice varios tipos de pilas diferentes al mismo tiempo ni tampoco pilas usadas y nuevas a la vez.*
- *Inserte las pilas respetando la polaridad.*
- *Antes de desechar el aparato, debe sacar las pilas. Las pilas se deben desechar correctamente aparte.*
- *Si no va a emplear el equipo durante un tiempo prolongado, debería sacar las pilas de la unidad.*
- *Cuando instale las pilas, asegúrese de que en el compartimento de pilas no haya objetos extraños. No cortocircuite los contactos de las pilas.*
- *No abra ni deforme las pilas, dado que ello podría causar la pérdida de electrolito, el cual a su vez podría causar daños personales. Si el electrolito entra en contacto con su piel o los ojos, lave la zona afectada con abundante agua y acuda inmediatamente a un médico.*

- *Un manejo inapropiado puede causar explosión y muerte.*
- *Saque las pilas antes de desechar el aparato.*

6. Antes de empezar

Extraiga el aparato del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte (consulte "Contenido del embalaje). Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía"). Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.

6.1 Ensamblaje de la barbacoa de carbón

En las páginas 2 a 3 encontrará ilustraciones que muestran cómo montar la barbacoa.

7. Primeros pasos

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



¡Peligro de incendio!

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

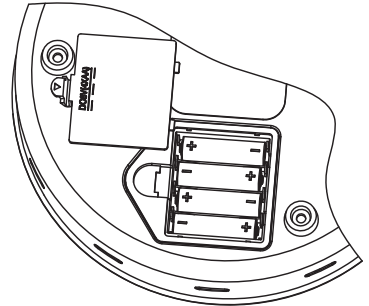
7.1 Insertar las pilas



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

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

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



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

7.2 Uso

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



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



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

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



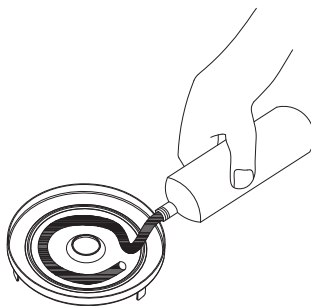
Para obtener unos resultados homogéneos de asado, se recomienda que solo emplee carbón de barbacoa de alta calidad y troceado fino y nunca briquetas. Éste se suele vender como carbón vegetal para barbacoas activas o con un nombre similar. Este tipo de carbón garantiza unas propiedades óptimas de ignición y combustión, las cuales repercuten positivamente en el resultado del asado.



Atención

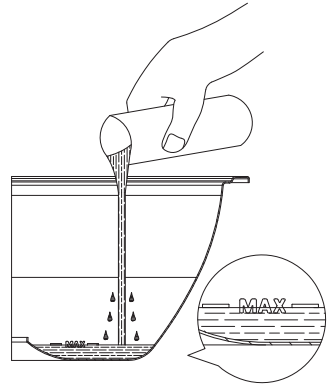
No utilice otro combustible que no sea carbón.

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





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



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



¡Peligro de quemaduras!

¡Manténgase alejado de las llamas!



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



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

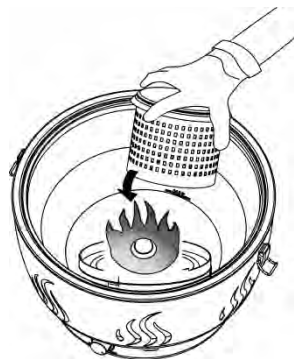


7. Vuelva a colocar el contenedor de carbón (4) con la tapa (3).

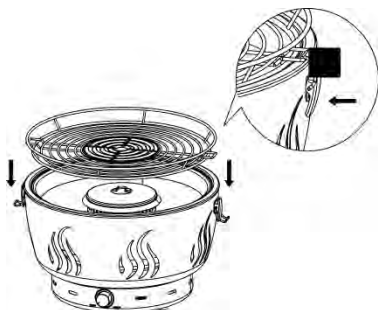


¡Peligro de quemaduras!

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



8. Vuelva a instalar la parrilla de acero inoxidable (1). Gire la parrilla de modo que los dos soportes (2) estén alineados con las lengüetas (7). Bloquee la parrilla de acero inoxidable (1).



- *Tan pronto como se cubra el carbón con una capa de cenizas, coloque los alimentos que vaya a cocinar en la parrilla de acero inoxidable (1). En general, esto sucede tras unos 5 minutos a máxima velocidad del ventilador.*
- *Si mientras está el carbón ardiendo, se forman llamas no deseadas, reduzca el suministro de aire con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.*

Ya puede preparar platos a la parrilla con la barbacoa de carbón. Con un poco de práctica, puede regular la velocidad del ventilador y, por lo tanto, el calor con el dial de control (9). De este modo, podrá cocinar sus platos a la parrilla en el punto que desee, más o menos hechos.

9. Cuando haya acabado de cocinar, apague la barbacoa de carbón. Gire el dial de control (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga en la posición OFF.
10. Retire la comida ya cocinada de la parrilla de acero inoxidable (1).



¡Peligro de quemaduras!

Una vez apagado el ventilador, puede que el carbón siga ardiendo durante un rato y la parrilla de acero inoxidable (1) puede estar caliente. Tenga cuidado de no quemarse.

7.3 Sugerencias para conseguir mejores resultados de braseado

- Después de encender la barbacoa, gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para que el carbón pueda calentarse rápidamente. Si durante la fase de calentamiento de la barbacoa aparecieran llamas no deseadas, disminuya la velocidad del ventilador con el dial de control (9). Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Este aparato permite la preparación de carnes, pescados, salchichas, aves y verduras de forma sana y con poca grasa. Es posible que tenga que cortar las piezas más grandes o gruesas en trozos pequeños o lonchas más finas.
- No pinche la carne para que no pierda su jugo y no se seque.
- Condimente los alimentos y voltéelos de vez en cuando. Le recomendamos que utilice unas pinzas de barbacoas de madera. Al pescado puede aplicarle además mantequilla con un pincel de cocina.
- A velocidad máxima del ventilador, la barbacoa se calienta rápidamente. Vigile las lonchas finas de comida y las salchichas para que no se quemen. Voltéelos frecuentemente o reduzca la velocidad del ventilador.
- La mayor parte del calor se desarrolla alrededor de la placa metálica en el centro de la parrilla de acero inoxidable. Por lo tanto, para obtener un buen resultado de asado, se recomienda que coloque los trozos de carne más gruesos en ella. Para tostar pan, colóquelo cerca del borde.
- No ase carne en escabeche o ahumada.
- Corte y tire las partes quemadas o carbonizadas y no se las coma. Tampoco debe verter cerveza en la carne o en las salchichas. ¡Las costras y partes quemadas pueden causar cáncer!
- Corte la grasa del borde de la carne y, para obtener unos mejores resultados, se recomienda que solo emplee piezas pequeñas de carne magra. Si la grasa prende fuego y se producen llamas, gire el dial de control (9) en sentido antihorario a la posición "OFF" y retire la carne que esté liberando las gotas de grasa de la parrilla de acero inoxidable (1). Cuando las llamas hayan desaparecido, puede volver a incrementar la velocidad del ventilador con el dial de control (9) y volver a colocar los alimentos en la parrilla. No apague las llamas con agua.

7.4 Rellenar carbón

Puede añadir más carbón, si es necesario. El mejor momento de hacerlo es cuando todavía quede un poco de carbón en el contenedor de carbón (4). De esta forma, el nuevo carbón se puede encender con el carbón restante.



¡Peligro de quemaduras!

Póngase unos guantes para barbacoa antes de añadir carbón. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse. Cuando esté preparando alimentos a la brasa, póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).



Advertencia ante posibles daños materiales

Solo debe guardar el contenedor de carbón (4) y su tapa (3) en superficies resistentes al calor. De lo contrario, la superficie puede dañarse por el calor de estos accesorios.

1. Apague la barbacoa de carbón antes de rellenar el carbón. Gire el dial de control (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga en la posición OFF.
2. Retire cualquier comida de la parrilla de acero inoxidable (1).
3. Suelte las dos lengüetas (7) y extraiga la parrilla de acero inoxidable (1). Coloque la parrilla de acero inoxidable (1) en una superficie adecuada.
4. Quite la tapa (3) del contenedor de carbón. Lo mejor es que se emplee unas pinzas de barbacoas y que se ponga unos guantes para barbacoa. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse. Cuando esté preparando alimentos a la brasa, póngase guantes resistentes al calor según la Ordenanza PPE (protección calorífica de categoría II, DIN EN 407).
5. Guarde la tapa (3) del contenedor de carbón en una superficie adecuada.
6. Añada el nuevo carbón en el contenedor de carbón (4). Tenga cuidado de no llenar el contenedor de carbón (4) por encima del máximo, de manera que pueda volver a tapanlo cuando haya terminado.
7. Coloque la tapa (3) en el contenedor de carbón (4). Vuelva a instalar la parrilla de acero inoxidable (1). Gire la parrilla de modo que los dos soportes (2) estén alineados con las lengüetas (7). Bloquee la parrilla de acero inoxidable (1).
8. Gire el dial de control (9) en la posición máxima (MAX) (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador. Espérese unos minutos hasta que el carbón haya prendido y el humo haya desaparecido. A continuación puede continuar asando los alimentos.

8. Mantenimiento/limpieza

Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie barbacoa de carbón después de cada uso.



¡Peligro de quemaduras!

Antes de limpiarla, espere hasta que la barbacoa de carbón se haya enfriado completamente. De lo contrario, corre el riesgo de quemarse.



Advertencia ante posibles daños materiales

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie (por ejemplo, estropajos de metal). De lo contrario, la barbacoa de carbón se puede dañar.

1. Suelte las dos lengüetas (7) y extraiga la parrilla de acero inoxidable (1).
2. Extraiga el contenedor de carbón (4) con la tapa (3).
3. Extraiga la bandeja recolectora de grasa/reflector (6).
4. Limpie la parrilla de acero inoxidable (1) y la bandeja recolectora de grasa/reflector (6) en el fregadero. Emplee algo de lavavajillas. Dele unos toquitos al contenedor de carbón (4) con la tapa (3) y límpielos con un cepillo o un paño seco, según sea necesario. Limpie la carcasa (8) con un paño ligeramente humedecido.



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

8.1 Almacenamiento de la barbacoa de carbón

Guarde la barbacoa de carbón montada en la bolsa de transporte para protegerla.

Guarde la barbacoa de carbón en un lugar fresco, seco y libre de polvo.



Retire las pilas cuando no vaya a utilizar la barbacoa de carbón durante un tiempo prolongado.



9. Resolución de problemas

Si su barbacoa de carbón no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente (consulte la sección "Información sobre la garantía").

Problema	Causa posible	Solución
El carbón no prende.	El ventilador no está encendido.	Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.
	El dial de control está colocado en una posición demasiado baja.	Gire el dial de control (9) para colocarlo en la posición máxima (en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga).
El ventilador no se puede encender.	Las pilas se han insertado de forma incorrecta o están gastadas.	Inserte las pilas respetando la polaridad (véanse las marcas + y -). Sustituya las pilas si fuera necesario.
La temperatura de la barbacoa de carbón es demasiado alta o se forman llamas no deseadas.	El dial de control está ajustado en una posición demasiado alta.	Gire el dial de control (9) para reducir el flujo de aire. Para ello, gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
La temperatura de la barbacoa no es lo suficientemente alta.	El dial de control está colocado en una posición demasiado baja.	Gire el dial de control (9) para aumentar el flujo de aire. Para ello, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
	La bandeja recolectora de grasa/reflector (6) está sucia.	Limpie la bandeja recolectora de grasa/reflector (6). Si el calor emitido no se refleja hacia arriba, es posible que no haya calor suficiente para torrar sus alimentos.

10. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente 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>
	<p>El símbolo de la papelera con ruedas tachada sobre las pilas o baterías tradicionales y recargables indica que no pueden desecharse junto con la basura doméstica común, sino que deben eliminarse por separado.</p> <p>Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: indica que la pila o batería contiene plomo - Cd: indica que la pila o batería contiene cadmio - Hg: indica que la pila o batería contiene mercurio <p>Usted está obligado por ley a devolver las pilas o baterías gastadas. Las pilas o baterías antiguas pueden contener materiales tóxicos que pueden ser perjudiciales para la salud o el medio ambiente si no se almacenan o desechan adecuadamente. Asimismo, las pilas o baterías pueden contener materias primas de importancia, como hierro, zinc, manganeso y níquel, las cuales pueden reutilizarse.</p> <p>Tras el uso, podrá traernos las pilas o baterías o llevarlas a un punto de recogida local (p. ej., tiendas minoristas o un punto de recogida local) sin coste alguno. Las pilas deben depositarse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para baterías y pilas usadas. Si desea desechar pilas no descargadas, debe tomar medidas de protección contra cortocircuitos.</p>



	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. 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>
 <p>ES/PT</p>	

Solo para Francia:



“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>

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Tereftalato de polietileno	Película retráctil que contiene las pilas. Adhesivos para sellar el paquete de venta.
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
	Papel	Papel de seda

11. Conformidad



Este aparato ha sido revisado y aprobado en cuanto al cumplimiento de los requisitos básicos y otros requisitos pertinentes a la Directiva de tolerancia electromagnética 2014/30/EC y la directiva RoHS 2011/65/EU. Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



**Servicio**

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es**IAN: 509451_2507****Fabricante**

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Índice

1. Fins a que se destina	149
2. Conteúdo da embalagem	150
3. Controlos e indicadores	150
4. Especificações técnicas	151
5. Instruções de segurança	152
6. Antes de começar	158
6.1 Montagem do grelhador a carvão vegetal	158
7. Os primeiros passos	158
7.1 Instalar as pilhas.....	159
7.2 Utilização.....	159
7.3 Dicas para bons resultados ao grelhar	163
7.4 Encher com carvão vegetal	164
8. Manutenção/limpeza	165
8.1 Armazenar o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa.....	165
9. Resolução de problemas	166
10. Regulamentos ambientais e informação de descarte	167
11. Conformidade	169
12. Informação relativa à garantia	170

Parabéns!

Ao adquirir o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa Grillmeister GAG 34 D1, optou por um produto de qualidade.

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

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

1. Fins a que se destina

O grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa Grillmeister GAG 34 D1 pode ser utilizado para grelhar alimentos (como carne, peixe, vegetais, salsichas, galinha, etc.). Pode ser colocado numa mesa do jardim ou perto dela.

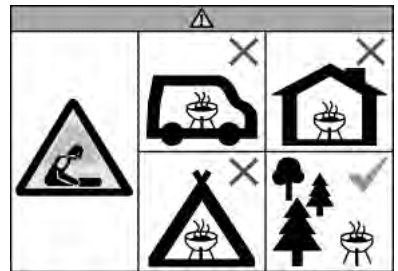
Este grelhador a carvão vegetal não se destina a aplicações comerciais. Este grelhador a carvão vegetal deve ser utilizado ao ar livre. Assegure-se que o grelhador a carvão vegetal está sempre numa superfície estável.

Este produto adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Modificações à placa de indução não recomendadas pelo fabricante podem fazer com que ela deixe de estar em conformidade com estes padrões.



PERIGO!

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



CUIDADO!

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



CUIDADO!

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



CUIDADO!

O grelhador apenas deve ser utilizado com carvão vegetal que esteja em conformidade com a Norma EN 1860-2.



CUIDADO!

Mantenha as crianças e animais de estimação afastados do grelhador.

Não utilize em espaços interiores ou fechados!

Utilização indevida previsível

Não utilize o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa em espaços fechados.

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



Risco de queimaduras!

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

2. Conteúdo da embalagem

- Grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa
Grillmeister GAG 34 D1
- Saco de transporte
- 4 pilhas AA de 1,5 V
- Estas instruções de utilização (não visualizadas)

3. Controlos e indicadores

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

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

4. Especificações técnicas

Fabricante:	TARGA GmbH
Nome do modelo:	GAG 34 D1
Tensão de funcionamento:	6 V \equiv (DC) (4 pilhas AA de 1,5 V)
Utilização:	Disco de controlo contínuo para a velocidade da ventoinha; engrena na posição "OFF" [Desligada]. Luz de utilização se a ventoinha estiver ligada
Grau de proteção IP:	IPX4
TÜV SÜD:	Segurança testada



5. Instruções de segurança



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

Descrição dos símbolos

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



Risco de queimaduras!

Este símbolo alerta-o para a presença de superfícies quentes.



CUIDADO!

Este símbolo identifica informação importante para utilizar o produto com segurança e para a segurança do utilizador. Ele alerta-o para situações perigosas que podem, se não lhes prestar atenção, colocar a sua vida ou integridade física em perigo, causar ferimentos, ou causar danos materiais.



Risco de incêndio!

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



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



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Este símbolo identifica produtos cuja composição física e química foi testada, e mostrou não ser prejudicial para a saúde quando utilizados em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) número 1935/2004.

Símbolos de aviso impressos nas pilhas fornecidas:



- 1 Mantenha fora do alcance de crianças.
- 2 Não se descarte das pilhas no fogo.
- 3 Não insira as pilhas com a polaridade invertida.
- 4 Não deforme ou danifique as pilhas.
- 5 Não abra ou corte as pilhas.
- 6 Não utilize pilhas de marcas diferentes ao mesmo tempo.
- 7 Não utilize pilhas novas com pilhas descarregadas.
- 8 Não recarregue as pilhas.
- 9 Mantenha as pilhas secas.
- 10 Não curto-circuite as pilhas.
- 11 Insira as pilhas sempre com a polaridade correta.

Crianças e pessoas com deficiências

Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com reduzidas faculdades físicas, sensoriais ou intelectuais, ou com experiência ou conhecimento limitados, desde que estejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o eletrodoméstico com segurança, e que compreendam os riscos associados. Não permita que crianças brinquem com o eletrodoméstico. A limpeza ou manutenção do produto não deve ser efetuada por crianças a não ser que sejam supervisionadas.



ATENÇÃO. Risco de asfixia!

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

Pilhas e componentes pequenos constituem perigo de asfixia. Guarde as pilhas num local seguro. Se uma pilha for engolida, procure imediatamente ajuda médica.

Mantenha o eletrodoméstico fora do alcance das crianças.

Instruções de segurança gerais



PERIGO!

Apenas utilize o grelhador em espaços exteriores, não em espaços fechados. Apenas deixe as brasas do grelhador aquecerem ou esfriarem ao ar livre, nunca em espaços fechados. Caso contrário, existe o risco de envenenamento por inalação de monóxido de carbono, que pode ser rapidamente fatal.



Risco de queimaduras!

- *Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) na grelha de aço inoxidável (1). Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.*
- *Não toque na grelha de aço inoxidável (1), no tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) ou no recipiente para o carvão vegetal (4) enquanto estiver a utilizar o grelhador. Pegue no eletrodoméstico e transporte-o apenas pela parte exterior ou parte de baixo da estrutura protetora (8).*
- *Apenas transporte ou mova o grelhador depois de ele ter arrefecido completamente. Pegue no eletrodoméstico e transporte-o apenas pela parte exterior ou parte de baixo da estrutura protetora (8).*
- *Limpe o grelhador apenas depois de ele ter arrefecido completamente.*
- *Quando grelhar, utilize sempre luvas resistentes ao calor, em conformidade com o decreto relativo a EPI (categoria II para proteção contra calor, DIN-EN 407).*

- *Deve utilizar sempre luvas para grelhar o quando preparar alimentos, adicionar carvão vegetal, ou manusear a grelha de aço inoxidável (1). Utilize utensílios para grelhar com asas compridas e resistentes ao calor.*



Risco de incêndio!

- *Nunca deixe a grelha não supervisionada quando a utilizar.*
- *Utilize o grelhador a carvão vegetal apenas ao ar livre. Nunca o utilize em espaços fechados.*
- *Não utilize o grelhador a carvão vegetal como se se tratasse dum aquecedor.*
- *Não coloque o grelhador a carvão vegetal em superfícies de tecido, como numa toalha de mesa.*
- *Nunca coloque o grelhador a carvão vegetal sob ou ao lado de itens inflamáveis, como cortinas.*
- *Mantenha uma margem de segurança de pelo menos 100 cm à volta do grelhador a carvão vegetal, livre de materiais inflamáveis ou combustíveis.*
- *Não utilize o grelhador a carvão vegetal em atmosferas potencialmente explosivas, ou em locais com materiais inflamáveis. Estes incluem áreas de armazenamento de combustível (tais como debaixo do convés dum barco, ou áreas com tubagem ou tanques de combustível), áreas cujo ar contém químicos ou partículas (como cereais, poeiras, poeiras de metal), e todos os outros ambientes onde lhe é normalmente pedido que desligue o seu motor a combustível.*
- *Se a gordura pegar fogo durante a preparação dos alimentos, e aparecerem chamas, rode o disco de controlo (9) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a*

posição "OFF" [Desligada], e retire da grelha de aço inoxidável (1) a carne de onde está a cair gordura. Assim que as chamas desaparecerem, pode aumentar novamente a velocidade da ventoinha utilizando o disco de controlo (9), e colocar os alimentos novamente na grelha. Não tente apagar as chamas com água.



Aviso relativo a danos materiais

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



Pilhas

- *Utilize apenas pilhas AA, 1,5 V. Este produto não pode utilizar pilhas recarregáveis.*
- *Não tente recarregar as pilhas.*
- *Não deve usar ao mesmo tempo diferentes tipos de pilhas, ou pilhas novas e pilhas já usadas.*
- *As pilhas devem ser inseridas com a polaridade correta.*
- *Se as pilhas estiverem gastas, deve removê-las do produto e descartar-se delas devidamente.*
- *Se não tencionar utilizar o produto durante um longo período de tempo, remova as pilhas recarregáveis da unidade.*
- *Quando instalar as pilhas, assegure-se que não há outros objetos no compartimento das pilhas. Não curto-circuite os contactos de pilhas.*

- *As pilhas nunca devem ser abertas ou deformadas, pois tal pode resultar em fugas de produtos químicos que podem causar ferimentos. Se o líquido duma pilha entrar em contacto com a pele ou olhos, lave a área afetada imediatamente com muita água, e procure ajuda médica.*
- *A utilização de pilhas de forma indevida pode provocar uma explosão e colocar a sua vida em perigo.*
- *Remova as pilhas antes de se descartar do dispositivo.*

6. Antes de começar

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

6.1 Montagem do grelhador a carvão vegetal

As páginas 2 a 3 contêm ilustrações que mostram como montar o grelhador.

7. Os primeiros passos

Pode colocar o grelhador a carvão vegetal diretamente na mesa do jardim e preparar os alimentos ali mesmo.



Risco de incêndio!

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

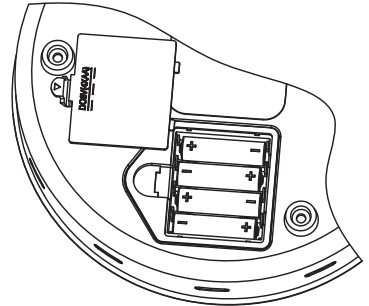
7.1 Instalar as pilhas



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

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

1. Vire o grelhador a carvão vegetal de cima para baixo e coloque-o cuidadosamente numa superfície uniforme e plana.
2. Abra a tampa do compartimento das pilhas (10). Utilizando um dedo ou uma unha, aceda, a partir do bordo exterior, por debaixo da tranca do compartimento das pilhas, e puxe-o ligeiramente na direção da seta (▷).
3. Introduza quatro pilhas AA no compartimento das pilhas (10). Preste sempre atenção à polaridade.
4. Feche a tampa do compartimento das pilhas (10). Assegure-se que a tranca engrena novamente para que a tampa não se abra acidentalmente e que as pilhas não caiam.
5. Vire o grelhador a carvão vegetal e coloque-o novamente na posição correta. Está então pronto para ser utilizado.



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

7.2 Utilização

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



Ao acender o grelhador pela primeira vez, permita que o carvão vegetal fique em brasa durante cerca de 30 minutos antes de o utilizar para preparar alimentos.



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

1. Solte ambas as travas (7) e remova a grelha de aço inoxidável (1).
2. Coloque o eletrodoméstico numa superfície plana, antiderrapante e seca.
3. Remova o recipiente para o carvão vegetal (4) e a sua tampa (3) e encha-o com aproximadamente 0,2 kg de carvão vegetal, até cima.



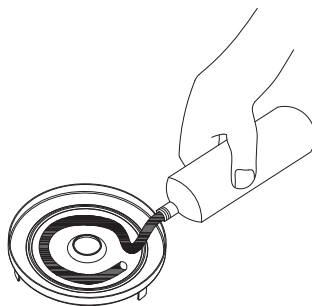
Para obter os melhores resultados na grelha, use carvão vegetal de alta qualidade, em pedaços pequenos, e não briquetes de carvão. Ele é vendido comercialmente como carvão vegetal para churrasqueiras ativas ou tem uma designação semelhante. Isso garante uma ignição e combustão ideais, o que tem um efeito positivo no resultado da grelha.



Atenção

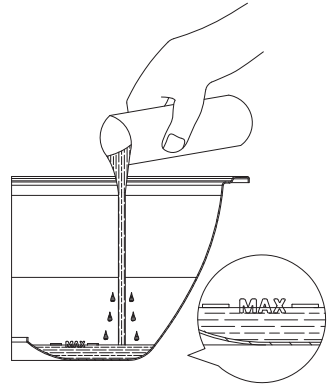
Não utilize outro combustível para além de carvão vegetal.

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





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



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



Risco de queimaduras!

Não toque na chama desprotegida!



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



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

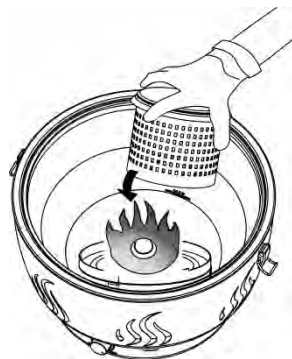


7. Insira novamente o recipiente para o carvão vegetal (4), com a respetiva tampa (3).

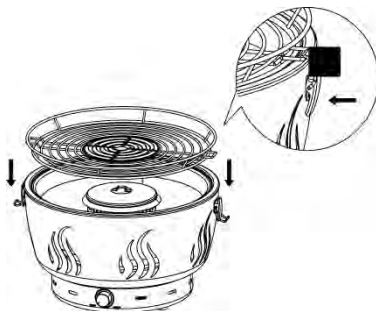


Risco de queimaduras!

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



8. Coloque a grelha de aço inoxidável (1) no lugar. Rode a grelha de modo a que os dois suportes (2) estejam alinhados com as trancas (7). Prenda a grelha de aço inoxidável (1) no lugar.



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

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

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



Risco de queimaduras!

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

7.3 Dicas para bons resultados ao grelhar

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

7.4 Encher com carvão vegetal

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



Risco de queimaduras!

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



Aviso relativo a danos materiais

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

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

8. Manutenção/limpeza

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



Risco de queimaduras!

Espera que o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa arrefeça completamente antes de o limpar. Caso contrário, pode queimar-se.



Aviso relativo a danos materiais

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

1. Solte ambas as travas (7) e remova a grelha de aço inoxidável (1).
2. Remova o recipiente para o carvão vegetal (4), com a respetiva tampa (3).
3. Remova o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6).
4. Limpe a grelha de aço inoxidável (1) e o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) no lavaloiça, com líquido para lavar pratos. Pode tocar cuidadosamente no recipiente para o carvão vegetal (4) com a sua tampa (3) e limpá-lo com uma escova ou pano seco, consoante necessário. Limpe a estrutura protetora (8) com um pano ligeiramente humedecido.



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

8.1 Armazenar o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa

Armazene o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa montado, no saco de transporte, para o proteger.

Armazene o grelhador a carvão vegetal com ventilação ativa num local seco e sem poeiras.



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



9. Resolução de problemas

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

Problema	Possível causa	Solução
O carvão vegetal não se acende.	A ventoinha não está ligada.	Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até ele parar) para ligar a ventoinha.
	O disco de controlo está numa posição demasiado baixa.	Rode o disco de controlo (9) para a posição MAX (no sentido dos ponteiros do relógio, até ele parar).
A ventoinha não se liga.	As pilhas não estão bem inseridas ou estão gastas.	Insira as pilhas respeitando as marcas de polaridade (+ e -). Substitua as pilhas por pilhas novas, se necessário.
A grelha a carvão vegetal ventilada aquece demasiado ou formam-se chamas com uma configuração indesejada.	O disco de controlo está numa posição demasiado alta.	Utilize o disco de controlo (9) para reduzir o fluxo de ar. Para tal, rodeo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
A grelha a carvão vegetal ventilada não aquece suficientemente.	O disco de controlo está numa posição demasiado baixa.	Utilize o disco de controlo (9) para aumentar o fluxo de ar. Para tal, rodeo no sentido dos ponteiros do relógio.
	O tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6) está sujo.	Limpe o tabuleiro de recolha de gordura / refletor (6). Se o calor irradiado não se transmitir para cima, pode não haver calor suficiente para preparar os seus alimentos.

10. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	<p>Os dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrônicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Evite prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde; descartese 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>
	<p>O símbolo de um contentor de lixo com rodas e com uma cruz por cima visível em pilhas/baterias convencionais e recarregáveis indica que não pode descartar-se delas no lixo doméstico normal, e que deve, ao invés, descartar-se delas separadamente.</p> <p>Quando as pilhas/baterias contiverem materiais tóxicos, o símbolo químico do material tóxico é visível por baixo do símbolo, com os significados que se seguem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Pilha/bateria contém chumbo - Cd: Pilha/bateria contém cádmio - Hg: Pilha/bateria contém mercúrio <p>É obrigado por lei a devolver as pilhas/baterias usadas. As pilhas/baterias usadas podem conter materiais tóxicos que podem ser prejudiciais para a saúde ou para o ambiente se não forem devidamente armazenadas, ou se não se descartar delas devidamente. As pilhas/baterias também contêm matérias-primas importantes, tais como ferro, zinco, manganésio e níquel, que podem ser reutilizadas.</p> <p>Depois de as utilizar, pode devolver-nos as pilhas/baterias ou a um ponto de recolha local (por exemplo, em pontos de venda a retalho ou num ponto de recolha local) sem encargos. Note que as pilhas/baterias devem estar completamente descarregadas quando se descartar delas em pontos de recolha apropriados. Se se descartar de pilhas/baterias que não estejam completamente descarregadas, tome as precauções necessárias para evitar que ocorram curtos-circuitos.</p>



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

Apenas relevante para a França:



“Classificação e separação facilitadas”





O produto, os acessórios, os materiais impressos, e o material de embalagem, são recicláveis. Eles estão sujeitos a responsabilidade adicional por parte do fabricante, e são classificados 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 cartão / 80-98: materiais compósitos.</p>

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Por favor, 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
	Politereftalato de etileno	Película retráctil que contém as pilhas Etiquetas utilizadas para selar o material de embalamento.
	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico
	Papelão corrugado	Material de embalamento
	Papel	Papel de seda

11. Conformidade



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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/509451_2507.pdf

12. Informação relativa à garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

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

Condições da garantia

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

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia

segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

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

Processo de ativação da garantia

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

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.

- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.
- Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produto e software de instalação. Com este código QR, acede diretamente à página de apoio ao cliente do LIDL (www.lidl-service.com) e, introduzindo o número de artigo (IAN) , pode abrir o seu manual de instruções.



Serviço



Telefone: 800849000

E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 509451_2507



Fabricante

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA

