



## HOGE TEMPERATUUR-GASGRILL HTG 800 A1

<sup>NL</sup>  
**HOGE TEMPERATUUR-GASGRILL**  
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

<sup>DE</sup> <sup>AT</sup>  
**HOCHTEMPERATUR-GASGRILL**  
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

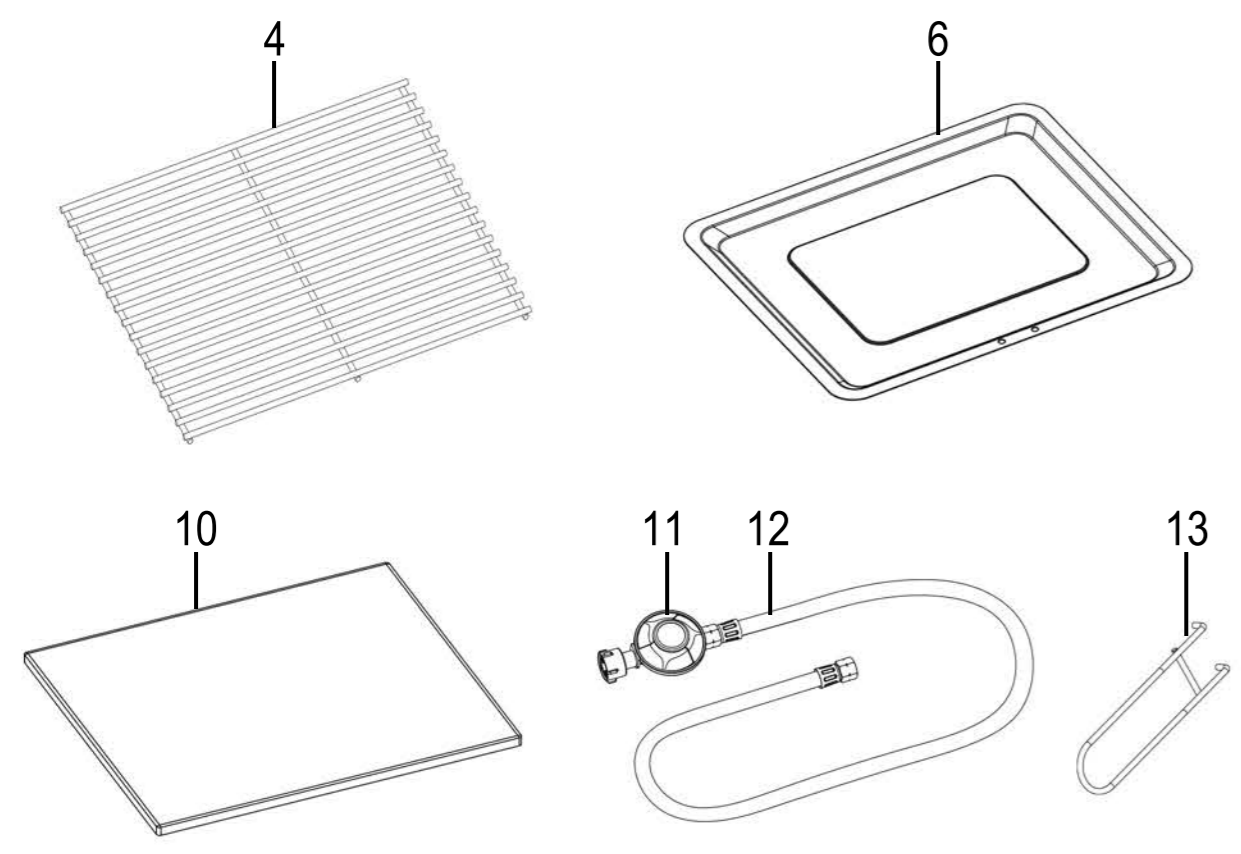
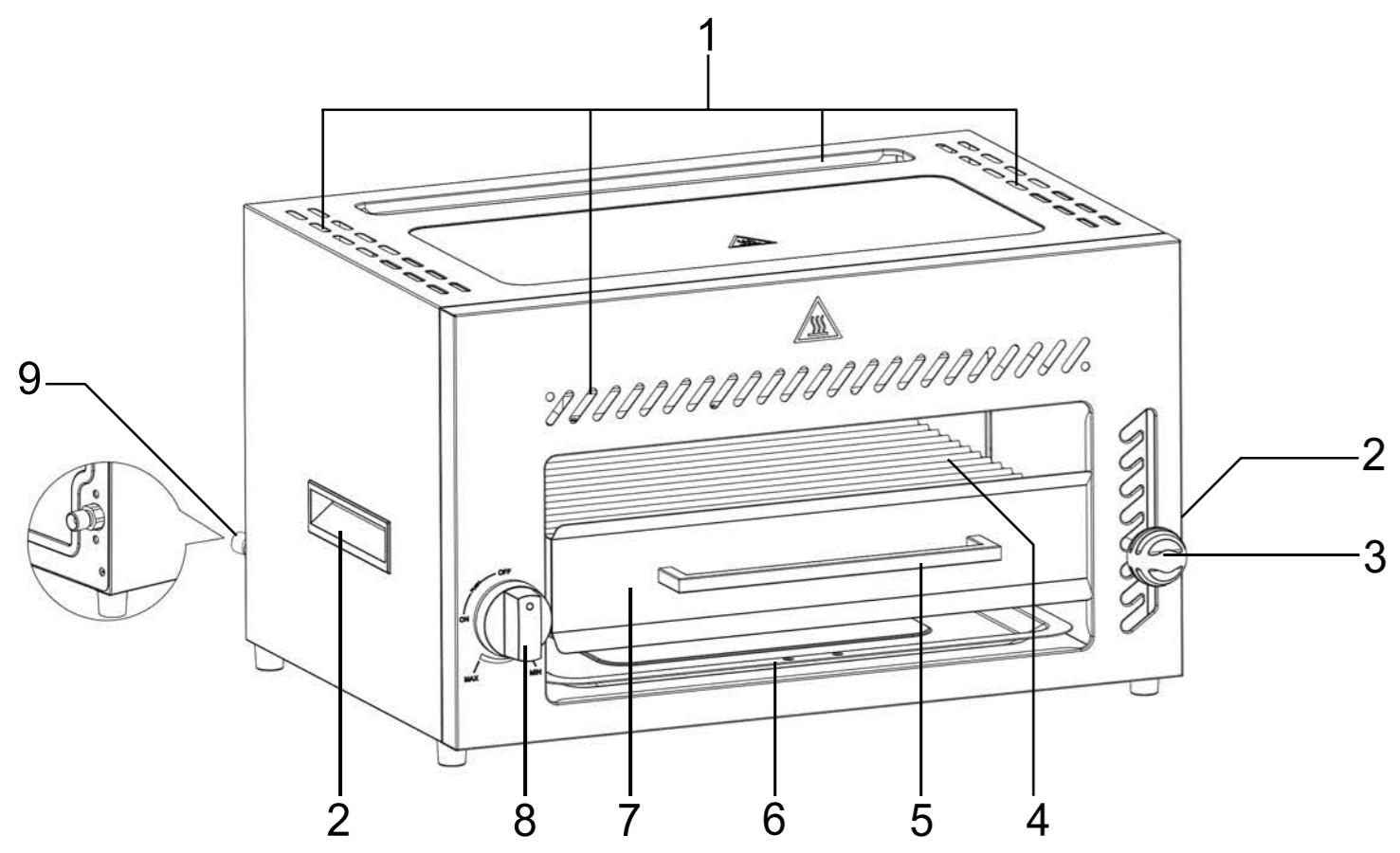
TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY

Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:  
03 / 2019 - Ident.-No.: HTG 800 A1 032019-1

IAN 320993

IAN 320993

<sup>NL</sup>



**Nederlands..... 2**

**Deutsch..... 18**

## Inhoud

<b>1. Beoogd gebruik .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Inhoud van de verpakking .....</b>	<b>7</b>
<b>4. Technische specificaties .....</b>	<b>7</b>
4.1 Nationale specificaties .....	7
<b>5. Voordat u begint .....</b>	<b>8</b>
5.1 De bbq-grill monteren .....	8
5.2 De gasfles aansluiten .....	8
5.3 De grilllade (7) verwijderen/plaatsen.....	9
5.4 De grillplaat (4) plaatsen .....	9
5.5 De vetopvangbak (6) plaatsen .....	10
5.6 Afdichtingen van gasvoerende onderdelen controleren.....	10
<b>6. Aan de slag .....</b>	<b>10</b>
6.1 Voorbereiding.....	10
6.2 Aansteken/voorverwarmen.....	11
6.3 Grillen.....	11
6.3.1 Grillstanden .....	12
6.4 Pizza bakken .....	12
<b>7. Onderhoud/reinigen .....</b>	<b>14</b>
7.1 Onderhoud .....	14
7.2 Reinigen .....	14
7.3 Opslag indien niet in gebruik.....	14
<b>8. Problemen oplossen .....</b>	<b>15</b>
<b>9. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking .....</b>	<b>16</b>
<b>10. Conformiteit .....</b>	<b>16</b>
<b>11. Garantie- en servicegegevens.....</b>	<b>17</b>

## Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze HTG 800 A1 High-Temperature Grill, hierna 'bbq-grill' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct dat lang meegaat.

Deze bedieningsinstructies bevatten belangrijke informatie over het veilig gebruik van de bbq-grill en tips en informatie over het dagelijks gebruik en verwijdering. Lees de bedieningsinstructies voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Bestudeer de bedieningsinstructies zorgvuldig voordat u de grill gaat gebruiken, en gebruik deze alleen in de beschreven ruimten en voor de beschreven doeleinden. Als u de bbq-grill verkoopt of weggeeft, geeft u er ook deze bedieningsinstructies bij. Deze maakt deel uit van het product.

## 1. Beoogd gebruik

Deze bbq-grill is uitsluitend ontworpen voor het grillen van voedsel. Dit product is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de bbq-grill alleen voor privédoeleinden. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik.

De grill is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en mag niet worden gebruikt in afgesloten ruimten. Deze mag ook niet worden gebruikt als inbouw-unit.

Deze bbq-grill voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de bbq-grill worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of defecten die het gevolg zijn van deze wijzigingen.


Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.


## 2. Veiligheidsinstructies


**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE. LEES DEZE INFORMATIE ZORGVULDIG DOOR EN HOUD DEZE BIJ DE HAND, ZODAT U DEZE IN DE TOEKOMST NOG KUNT RAADPLEGEN.**


### Verklaring van de gebruikte waarschuwingen en symbolen


 **GEVAAR!** Dit symbool en het woord 'Gevaar' maken u attent op een potentieel gevaarlijke situatie. Negeren kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.

 **WAARSCHUWING!** Dit symbool en het woord 'Waarschuwing' duiden op belangrijke informatie die is vereist voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruikers.


 **LET OP!** Dit symbool en het woord 'Let op!' staan bij belangrijke instructies ter bescherming tegen schade aan eigendommen.

 **GEVAAR! Hete oppervlakken!** Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken van de bbq-grill.

 **GEVAAR!** Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de apparatuur als gevolg van brand.

 Piëzo-ontsteking

 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-verordening 1935/2004.

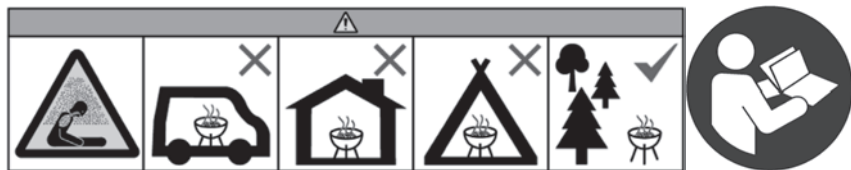


Lees de bedieningsinstructies.

## Gebruiksomgeving



**GEVAAR!** Deze bbq-grill is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis. Deze is niet bedoeld voor gebruik binnenshuis.



**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.



Deze bbq-grill heeft een veiligheidskraan. Als de gasvlam per ongeluk uitgaat, bijvoorbeeld door een windvlaag, wordt de gasstroom automatisch gestopt. Dit betekent dat de bbq-grill opnieuw kan worden aangestoken zonder dat er ongemerkt gas weglekt. Dit voorkomt ook een gasexplosie als de bbq-grill opnieuw wordt ontstoken.



## Risico op brandwonden/letsel!

- Alle oppervlakken van de bbq-grill kunnen zeer heet worden. Elk contact kan ernstige brandwonden veroorzaken! Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Draag bij het grillen altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407). Er bestaat gevaar voor verbranding!
- LET OP! Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet worden. Houd buiten bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- De bbq-grill mag tijdens het gebruik niet verplaatst worden. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- De bbq-grill mag op geen enkele manier worden aangepast! Er bestaat gevaar voor letsel!
- Gebruik de bbq-grill niet als deze zichtbaar beschadigd is of als de gaslang (12) of de gasdrukregelaar (11) beschadigd is. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Probeer opgemerkte schade nooit zelf te repareren. Raadpleeg in plaats daarvan de fabrikant om risico's te vermijden. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Open nooit de behuizing van de bbq-grill. Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant als het product defecten vertoont. Alle aansprakelijkheids- of garantieclaims zijn ongeldig als het product onjuist wordt gerepareerd, gewijzigd, aangesloten of gebruikt. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Voer tijdens het gebruik geen andere werkzaamheden, bijv. reiniging of transport, aan de bbq-grill uit. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Draag de bbq-grill alleen aan de zijhandgrepen (2), nooit aan de gaslang (12).
- Houd de gaslang (12) uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken. Knik de slang niet en leid deze ook niet over scherpe randen. Zorg ervoor dat deze geen struikelgevaar oplevert. Er bestaat gevaar voor letsel!

- Let er bij het gebruik van de bbq-grill op dat er een vrije afstand van minstens 50 cm van alle muren en andere voorwerpen is. Gebruik de bbq-grill niet in een kuil, omdat dit kan leiden tot een opeenhoping van gassen. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Schakel de bbq-grill uit en sluit de gaskraan als u de bbq-grill niet gebruikt.



### **GEVAAR! Persoonlijke veiligheid**

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Het product mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan. Houd de verpakking buiten het bereik van deze mensen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Gebruik de bbq-grill alleen als u lichamelijk en geestelijk in orde bent. De bbq-grill mag niet worden gebruikt onder invloed van alcohol, medicatie of drugs of wanneer u moe of ziek bent. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Er dient altijd iemand aanwezig te zijn als het apparaat wordt gebruikt.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de bbq-grill en de gaslang. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Maak andere gebruikers bewust van de mogelijke gevaren van het gebruik van de bbq-grill.



### **Brand- of letselgevaar**

- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen wanneer het in gebruik is. Brandgevaar!
- Zorg ervoor dat het vloeibare gas niet weglekt. Het is licht ontvlambaar en explosief. Er bestaat explosiegevaar!
- Het is mogelijk dat u de gaslang (12) moet vervangen als er nationale normen bestaan die deze vervanging vereisen.
- Vervang de gasdrukregelaar (11) en de gaslang (12) ten minste elke 10 jaar, zelfs als er geen externe schade zichtbaar is.
- Zorg ervoor dat het voedsel dat u grilt nooit in contact komt met de branders in het grillcompartiment. Door de extreem hoge temperaturen kan het voedsel snel ontvlammen. Brandgevaar!
- Het grillcompartiment wordt erg heet. Raak de hete onderdelen nooit aan. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Gebruik de bbq-grill alleen als de grilllade (7), de grillplaat (4) en de vetopvangbak (6) goed op hun plaats zitten. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Verwijder de grilllade (7) pas als de grill volledig is afgekoeld. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Als het apparaat niet wordt gebruikt zoals bedoeld, kunnen vet en olie ontbranden. Blus een brand nooit met water. Dit kan een explosie tot gevolg hebben die kan leiden tot levensbedreigende brandwonden. Voor het blussen van een vetbrand moet eerst de gastoevoer worden losgekoppeld.

Daarna blust u de brand met een geschikt blusmiddel, bijv. een brandblusser voor vetbranden, een branddeken of zand. Verbrandings- en explosiegevaar!



### **Kans op schade aan eigendommen**

- Plaats de bbq-grill op een gemakkelijk toegankelijke, stabiele en hittebestendige ondergrond die vlak en hittebestendig is. Kans op schade aan eigendommen!
- **Let op!** Bij het verwijderen van de grillade (7) kan vet van de grillplaat (4) of uit het voedsel naar beneden druppelen. Kans op schade aan eigendommen!
- Houd de bbq-grill uit de buurt van hete oppervlakken. Kans op schade aan eigendommen!
- Stel de bbq-grill niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind en storm. Kans op schade aan eigendommen!
- Als u schade aan de bbq-grill of de bijbehorende accessoires opmerkt, mag u deze niet meer gebruiken. Beschadigde onderdelen moeten worden vervangen door originele reserveonderdelen. Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant.

### **Veiligheidsinstructies voor een veilige omgang met gas**



#### **Gevaar voor letsel, brand en explosie**



#### **Gas is licht ontvlambaar en explosief.**

#### **Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel!**

- Zorg ervoor dat het gas niet weglekt. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle open vuur, ook roken, moet bij de omgang met gas worden vermeden. Gebruik geen elektrische apparaten of andere ontstekingsbronnen in de buurt van de bbq-grill. Er bestaat explosiegevaar!
- Hoge gasconcentraties in de lucht kunnen leiden tot een tekort aan zuurstof en uiteindelijk tot verstikking.
- Bewaar de gasflessen nooit in huis, maar bewaar ze altijd buiten. Er bestaat explosiegevaar!
- Zorg bij gebruik van de bbq-grill voor voldoende ventilatie. Verstikkingsgevaar!
- Bescherm gasflessen tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen. Er bestaat explosiegevaar!
- Gasflessen en onderdelen waarin zich gas bevindt, mogen niet worden blootgesteld aan temperaturen boven de 50 °C. Er bestaat explosiegevaar!
- Laat de bbq-grill volledig afkoelen voordat u een nieuwe gasfles aansluit. Er bestaat explosiegevaar!
- Gasflessen moeten altijd rechtop worden opgeslagen.
- Gebruik geen beschadigde gasflessen. Er bestaat explosiegevaar!
- Gebruik alleen de meegeleverde gas slang (12) en gasdrukregelaar (11).
- Sluit bij een storing onmiddellijk de gaskraan en de regelknop (8). Er bestaat explosiegevaar!
- Gas is zwaarder dan zuurstof en kan zich in kuilen verzamelen. Ongecontroleerde gaslekken kunnen leiden tot ernstige gezondheidsproblemen of zelfs de dood.
- Opmerking: Het maximale gewicht van een gasfles die geschikt is voor gebruik, is 10 kg. Deze fles mag maximaal 580 mm hoog zijn met een maximale diameter van 320 mm.



### 3. Inhoud van de verpakking

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

- HTG 800 A1 High-Temperature Grill
- Grillplaten
- Pizzasteen
- Vetopvangbak
- Regeling
- Gaslang
- Gebruikershandleiding

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de bbq-grill met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

<b>1</b>	Warmteafvoer
<b>2</b>	Draaghandgreep (2x)
<b>3</b>	Verstelknop (voor de grillade)
<b>4</b>	Grillplaat
<b>5</b>	Handgreep
<b>6</b>	Vetopvangbak
<b>7</b>	Grillade
<b>8</b>	Regelknop (ON/OFF (aan/uit) - MIN/MAX)
<b>9</b>	Gasaansluiting (linkse schroefdraad)
<b>10</b>	Pizzasteen
<b>11</b>	Gasdrukregelaar
<b>12</b>	Gaslang
<b>13</b>	Handgreep (voor vetopvangbak)

### 4. Technische specificaties

Model	HTG 800 A1
Apparaatcategorie	I <sub>3</sub> B/P (30)
Afmetingen apparaat	circa 53,5 x 31,8 x 45,1 cm (b x h x d)
Afmetingen grillplaat (4)	circa 35,7 x 29 cm (b x d)
Afmetingen pizzasteen (10)	circa 33 x 28 x 0,9 cm (b x h x d)
Gewicht, inclusief accessoires	circa 15 kg
Afmetingen brander	circa 30 x 17 cm (b x d)
Injectorgrootte	1,06 mm (hoofdbrander), 0,23 mm (hulpbrander)
Opwarmtijd	circa 5 tot 10 minuten
Nominale warmtebelasting	4,6 kW
Grilltemperatuur	max. 800 °C
Elektrische ontsteking	piëzo-ontsteking
Gasdruk	30 mBar
Gasverbruik	334 g/u
Type gas	propan, butaan of combinatie daarvan

#### 4.1 Nationale specificaties



#### **Let op!**

De wettelijke bepalingen en vereisten kunnen in de verschillende landen sterk uiteenlopen. Gasflessen, gasaansluitingen en gasdruk kunnen ook verschillen.

**Leef de wettelijke voorschriften en wetten in het betreffende land van gebruik na!**

## 5. Voordat u begint

### 5.1 De bbq-grill monteren

- Zet de bbq-grill op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er een vrije afstand van minstens 50 cm van alle muren en andere voorwerpen is.
- Verwijder alle accessoires: vetopvangbak (6), grilllade (7), grillplaat (4) en pizzasteen (10).
- Reinig de bbq-grill en de accessoires voor het eerste gebruik, zoals beschreven in hoofdstuk "7.2 Reinigen" om eventuele productieresten te verwijderen.
- Plaats vervolgens de vetopvangbak (6), grilllade (7) en grillplaat (4) terug in de bbq-grill.

### 5.2 De gasfles aansluiten



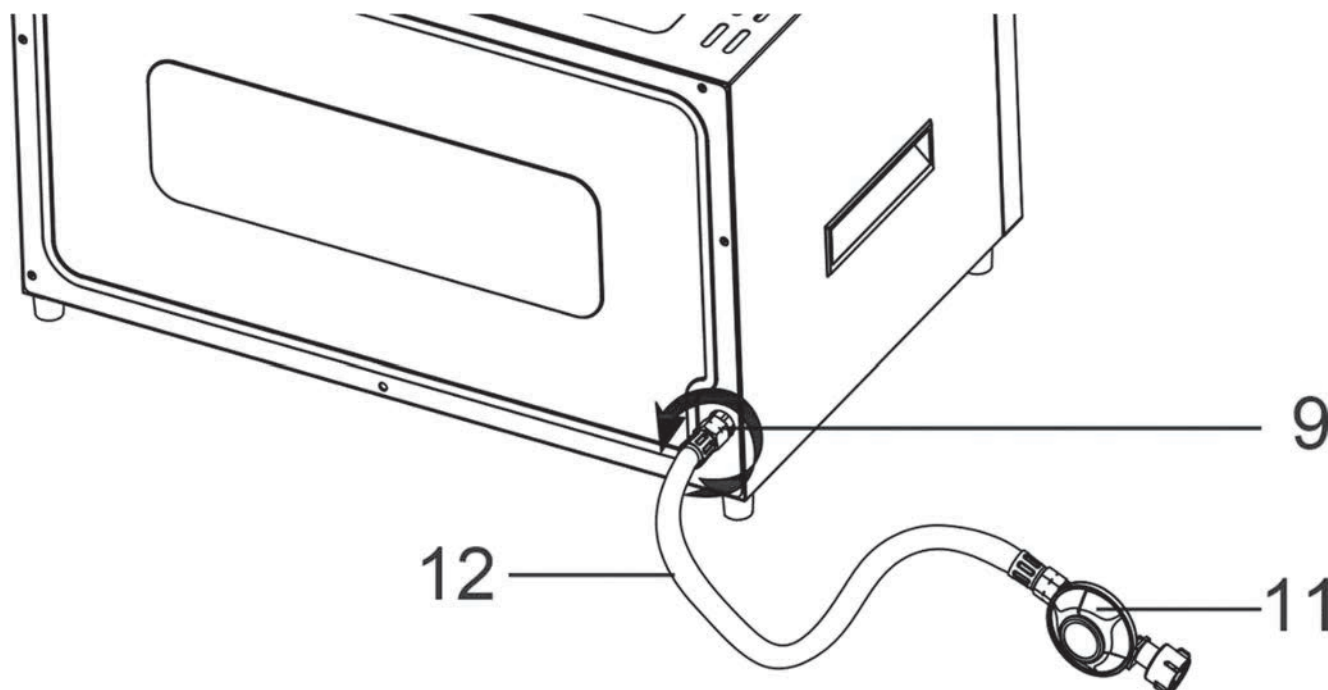
**Risico op letsel!** Onjuiste omgang met de bbq-grill en de gasfles kan letsel veroorzaken.

- De gasfles moet uit de buurt van eventuele ontstekingsbronnen worden aangesloten of vervangen.
- De gasfles moet zo ver mogelijk van de bbq-grill verwijderd zijn. Zorg er echter voor dat de gas slang (12) niet strak staat en de bbq-grill niet raakt.
- De warmte die door de hete bbq-grill wordt uitgestraald, mag de gasfles, de gas slang (12) of de gasdrukregelaar (11) niet bereiken.
- Plaats de gasfles recht op een stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de gaskraan is gesloten en dat de regelknop (8) op de bbq-grill op "OFF" (uit) staat voordat u de gasfles op de grill aansluit.




Let erop dat de schroefverbindingen op zowel de gasdrukregelaar (11) als de gas slang (12) een linkse schroefdraad hebben. Gebruik een geschikt gereedschap om de schroefverbindingen te bevestigen, bijv. een steeksleutel of tang. Draai de schroefverbindingen niet te vast om schade te voorkomen.

- Sluit nu de gasdrukregelaar (11) aan op de gaskraan.
- Sluit vervolgens de gas slang (12) aan op de gasaansluiting (9) van de bbq-grill.



Opmerking: De gasdrukregelaar moet zijn goedgekeurd volgens EN16129:2013. De flexibele slang moet voldoen aan EN 16436-1:2014 en mag een maximale lengte van 1,5 meter hebben. Het is mogelijk dat u de gas slang (12) moet vervangen als er nationale normen bestaan die deze vervanging vereisen. Vervang de gasdrukregelaar (11) en de gas slang (12) ten minste elke 10 jaar, zelfs als er geen externe schade zichtbaar is.

### 5.3 De grillade (7) verwijderen/plaatsen

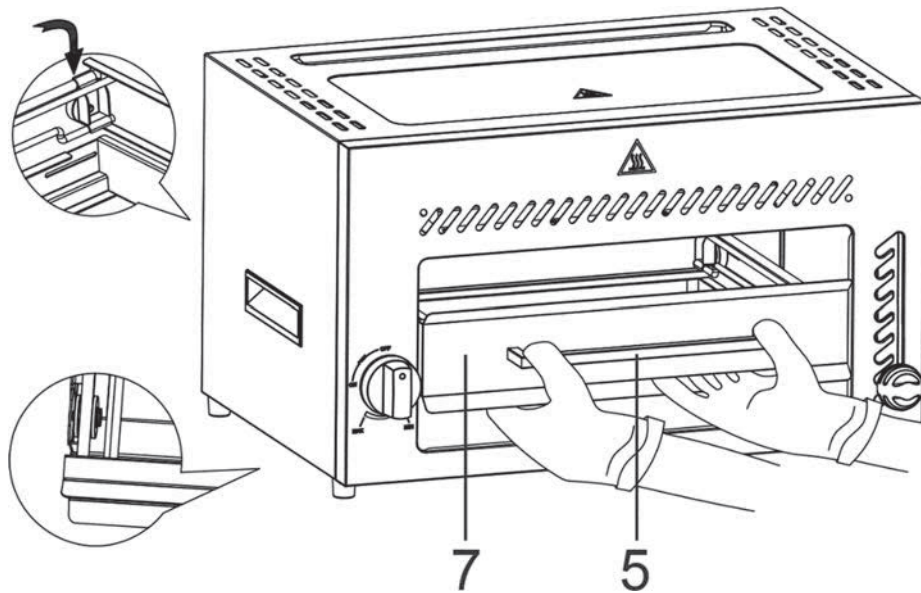
 Ter voorkoming van brandwonden wacht u tot de grillade (7) volledig is afgekoeld voordat u deze verwijdert.

#### Verwijderen:

- Draai de verstelknop (3) naar de laagste stand.
- Pak de grillade (7) vast aan de handgreep (5), zoals aangegeven op de onderstaande afbeelding.
- Til de grillade (7) recht omhoog uit de rails en trek deze vervolgens naar voren uit de bbq-grill.

#### Plaatsen:

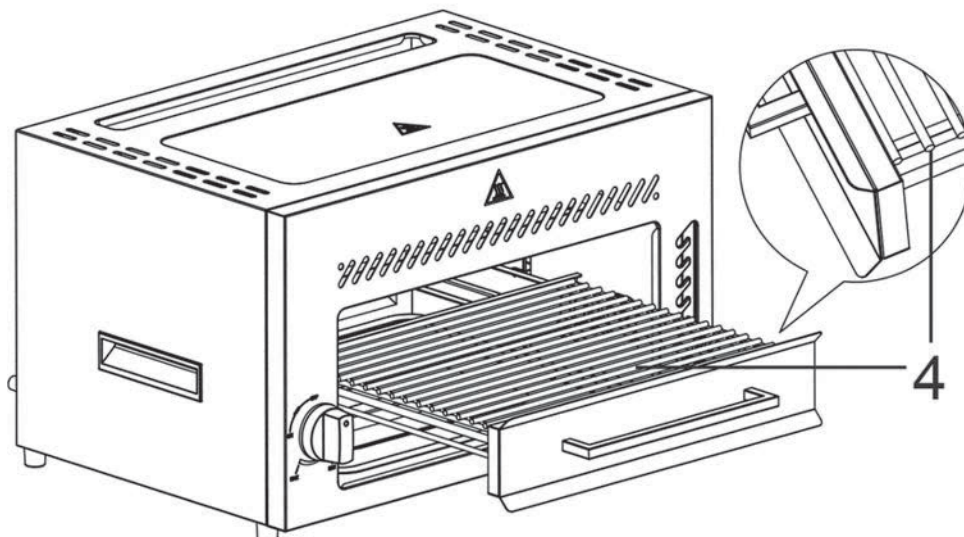
- Draai de verstelknop (3) naar de laagste stand.
- Als de lade op de juiste hoogte is geplaatst, pakt u de grillade (7) vast aan de handgreep (5), zoals aangegeven op de onderstaande afbeelding.
- Geleid de grillade (7) boven de rails in de bbq-grill. Laat deze vervolgens in de rails zakken. De rollen aan de achterkant van de grillade (7) moeten in de opening aan de achterkant van de rails vallen.



### 5.4 De grillplaat (4) plaatsen

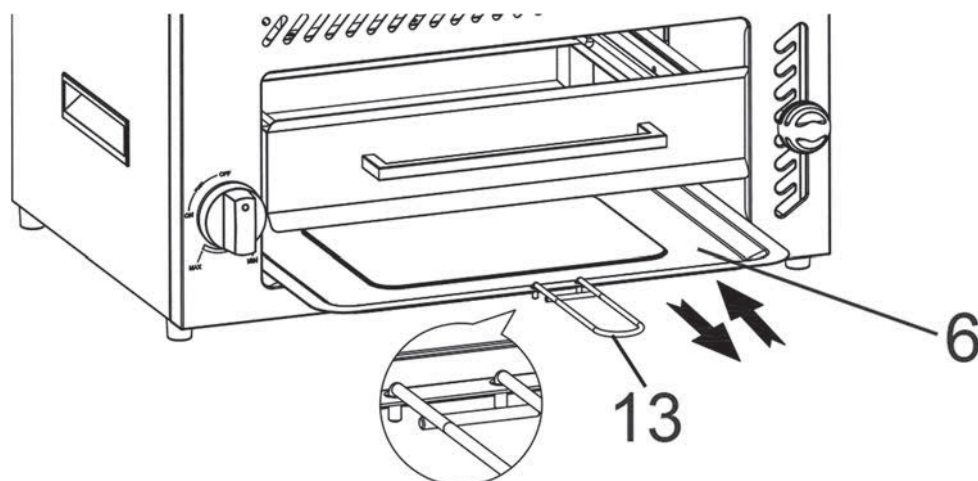
 Draag ovenhandschoenen zodat u zich niet brandt.

- Zet de verstelknop (3) op de laagste stand en trek de grillade (7) eruit.
- Plaats de grillplaat (4) op de grillade (7), zoals aangegeven op de onderstaande afbeelding.



## 5.5 De vetopvangbak (6) plaatsen

- Zet de verstelknop (3) op een gemiddeld niveau en schuif de vetopvangbak (6) eronder in de hogetemperatuurbarebecue.
- Schuif de vetopvangbak (6) in de bbq-grill tot deze niet verder kan. Gebruik de handgreep (13), vooral als de bbq-grill heet is.



## 5.6 Afdichtingen van gasvoerende onderdelen controleren



### Risico op letsel/verstikking!

Onjuiste omgang met gas kan tot letsel leiden.

- Als u tijdens het gebruik van de bbq-grill gas ruikt of een gaslek opmerkt, sluit u de gastoevoer onmiddellijk door de gaskraan dicht te draaien. Zet vervolgens de regelknop (8) op de bbq-grill op "OFF" (uit).
- Gebruik de bbq-grill niet totdat het probleem is opgelost. Alle gasvoerende onderdelen moeten perfect werken.
- De gasfles moet uit de buurt van eventuele ontstekingsbronnen worden vervangen.



### Brand-/explosiegevaar!

Onjuiste omgang met gas kan leiden tot brand of explosie. Dit kan leiden tot ernstig letsel.

Gebruik nooit open vuur om een lek op te sporen!

- Voor het gebruik van de bbq-grill en elke keer dat u de gasfles vervangt, is het verplicht om de afdichting te controleren op alle gasvoerende onderdelen (gasfles, gasdrukregelaar (11), gasslang (12)).
- Controleer of de schroefverbindingen van de gasdrukregelaar (11) en de gasslang (12) goed vastzitten.
- Controleer of u geen gas ruikt of gaslekkage hoort.



U kunt lekdetectorspray kopen die het controleren van de afdichtingen vergemakkelijkt. Open de gastoevoer en gebruik de lekdetectorspray zoals beschreven in de handleiding van de fabrikant.

- Als u een lek ontdekt, schakelt u de gastoevoer onmiddellijk uit. Controleer de betreffende aansluiting en draai deze waar nodig aan.
- Herhaal vervolgens de afdichtingstest.
- De bbq-grill is klaar voor gebruik als u geen verdere lekkages hebt gevonden.



Als er een lek is gevonden dat niet kan worden opgelost, mag de bbq-grill niet worden gebruikt. Neem in dat geval contact op met de klantenservice van de fabrikant.

Als u niet zeker weet hoe u de gasvoerende onderdelen moet aansluiten, laat u de installatie uitvoeren door een deskundige.

## 6. Aan de slag

### 6.1 Voorbereiding



**GEVAAR! Zorg ervoor dat u op de hoogte bent van alle veiligheidsinstructies in hoofdstuk 2 "Veiligheidsinstructies" voordat u begint.**



**GEVAAR!** Controleer de aansluitingen van de gasvoerende onderdelen vóór gebruik telkens opnieuw!



## GEVAAR! Hete oppervlakken! De bbq-grill wordt tijdens het gebruik zeer heet.

- Draag bij het grillen altijd hittebestendige handschoenen in overeenstemming met de PBM-verordening (categorie II voor hittebescherming, DIN-EN 407). Gebruik geschikt gereedschap om het voedsel op de grill te draaien, bijv. barbecuetangen, om brandwonden te voorkomen. Er bestaat een kans op brandwonden.
- Zorg ervoor dat de gasfles tijdens het gebruik niet te heet wordt. Bescherm de fles indien nodig tegen direct zonlicht.
- Houd de fles uit de buurt van stoom die uit de bbq-grill komt!
- De bbq-grill blijft na het uitschakelen nog lang heet. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Informeer andere gebruikers over de noodzakelijke maatregelen.

- Open nu de gaskraan.

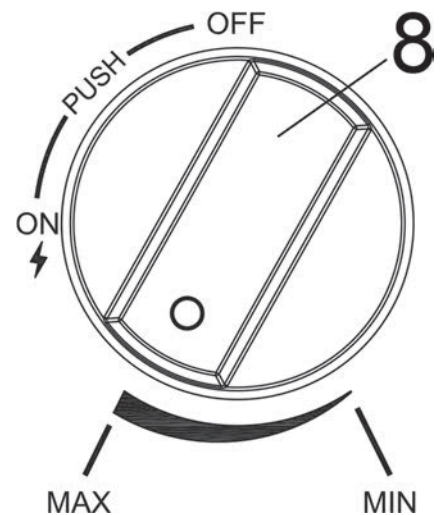
## 6.2 Aansteken/voorverwarmen



### Risico op letsel/verstikking!

Als u een lek of een gaslucht ontdekt, sluit u de gaskraan onmiddellijk. Voer een lektest uit! Als u de oorzaak van het probleem niet kunt vinden, raadpleegt u de klantenservice van de fabrikant.

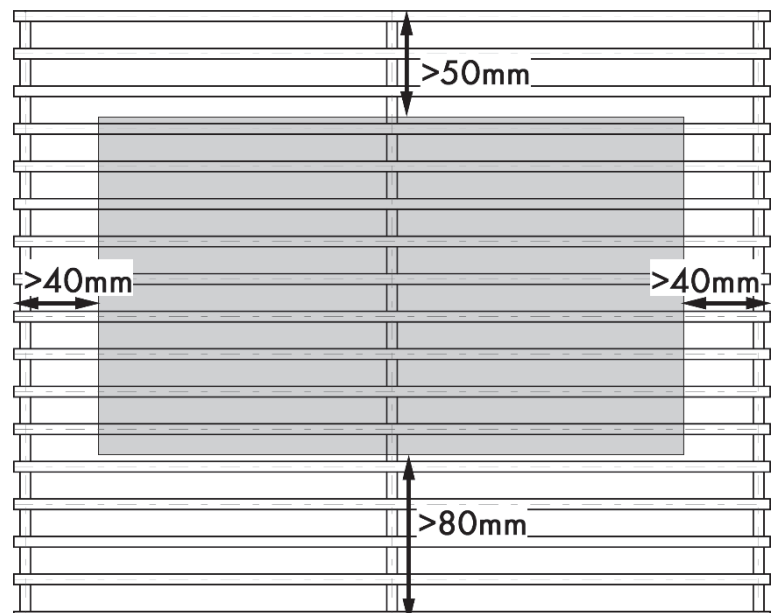
- Zet de hogetemperatuurbarbecue aan. Druk de regelknop (8) in en draai deze in de stand "PUSH" (duwen). Houd de regelknop circa 10 tot 15 seconden ingedrukt. Dit is nodig om de slang van de gasdrukregelaar en de interne gasleidingen met gas te vullen. Houd de knop ingedrukt en draai deze verder naar links in de stand "ON" (aan) totdat u een klik hoort. Het gas wordt aangestoken met behulp van een piëzo-ontsteking. Er zou nu een klein vlammetje in het apparaat moeten branden. Houd de regelknop (8) nog ongeveer 5 seconden in deze stand vast voordat u de knop loslaat. Controleer nu opnieuw of het vlammetje nog brandt. Als dit niet het geval is, draait u de regelknop (8) in de stand "OFF" en herhaalt u de beschreven procedure. Dit kan de eerste keer een paar pogingen vergen.
- Na het loslaten van de regelknop (8) draait u deze naar de stand "MAX" en verwarmt u de hogetemperatuurbarbecue op de hoogste stand gedurende ongeveer 10 minuten voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wij adviseren een voorverwarmingstijd van ongeveer 5 tot 10 minuten op de hoogste stand vóór elk gebruik.
- Na het voorverwarmen is de hogetemperatuurbarbecue klaar voor gebruik.



- i** De bovenstaande doorlooptijd van 10 tot 15 seconden is alleen nodig als u de hogetemperatuurbarbecue voor het eerst op de gasfles aansluit of als de gasfles na gebruik is losgekoppeld.

## 6.3 Grillen

- Plaats het voedsel op de grillplaat (4) zoals weergegeven in het diagram hiernaast. Het aangegeven gedeelte is de plaats waar de hogetemperatuurbarbecue het heetst wordt. Maak de grillplaat (4) niet te vol. Dit kan een negatief effect hebben op de grillresultaten.



- Gebruik de verstelknop (3) om de grillade (7) naar de ideale hoogte voor uw gerechten te verplaatsen. U kunt kiezen uit acht standen. Deze keuze is afhankelijk van een aantal factoren, zoals het soort voedsel en uw persoonlijke voorkeuren en ervaring. Zorg ervoor dat het voedsel de brander niet raakt.  
In hoofdstuk "6.3.1 Grillstanden" staat een tabel met aanbevelingen voor de bereiding die u als leidraad kunt gebruiken.
- Stel nu met de regelknop (8) de temperatuur in tussen "**MIN**" en "**MAX**".



Voor zover de dikte van het vlees dit toelaat, moet rundvlees op het hoogste niveau en de maximale temperatuur worden bereid. Hiermee wordt in korte tijd de zogenaamde "Maillardreactie" bereikt. Dit betekent dat de aminozuren in het vlees reageren met de koolhydraat- en eiwitcomponenten. Dit geeft het vlees een perfecte korst en houdt het tegelijkertijd heerlijk mals. Verwar e "Maillardreactie" echter niet met "karamelisatie", waarover in deze context vaak gesproken wordt. Beide reacties kunnen echter tegelijkertijd plaatsvinden.

Denk eraan dat de grilltijd zeer kort is en afhankelijk van de samenstelling van het vlees kan de eerste zijde van de steak al na 2 minuten klaar zijn.

- Draai het voedsel zodra het gewenste bruiningsniveau is bereikt.



Als u wilt, kunt u een grilltemperatuurmeter gebruiken om de temperatuur in de kern van het voedsel te meten om er zeker van te zijn dat het voldoende gaar is in uw ogen. Dit kan zeer nuttig zijn, vooral voor vlees en vis.



Voor de gewenste bereiding moet u het voedsel na het bereiden een tijdje op een laag vuur laten rusten. Leg het in de vetopvangbak (6) en zet de regelknop (8) op "**MIN**". De rusttijd is afhankelijk van uw persoonlijke smaak en het vereiste bereidingsniveau (ca. 3 tot 5 minuten).

Plaats de grillade (7) op een van de bovenste niveaus om de vetopvangbak (6) beter te kunnen vullen.

Gebruik de bijgeleverde handgreep (13) om te voorkomen dat u zich brandt bij het plaatsen en verwijderen van de vetopvangbak (6). Denk eraan dat de vetopvangbak (6) niet aan de handgreep (13) mag worden gedragen!

Gebruik geschikte barbecue tangen om het vlees in de vetopvangbak (6) te leggen en eruit te halen.

Laat de vetopvangbak (6) in de grill staan terwijl deze nog heet is.

- Schakel de bbq-grill uit als deze niet in gebruik is. De procedure is als volgt:
  - Zet de regelknop (8) op "**ON**" (aan), druk deze vervolgens in om de ingebouwde vergrendeling los te laten en draai deze in de stand "**OFF**" (uit) totdat u een klik hoort.
  - Draai de gaskraan dicht.
- Als u klaar bent met grillen, reinigt u de grill zoals beschreven in hoofdstuk "7.2 Reinigen".

### 6.3.1 Grillstanden

Met de standen "**MIN**" en "**MAX**" en het aanpassen van de hoogte van de grillade (7) kunt u op verschillende manieren de perfecte temperatuur voor de gerechten kiezen die u wilt bereiden.

- In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden van instelaanbevelingen voor verschillende gerechten. De grilltijden kunnen, afhankelijk van het gewicht en de grootte van het voedsel, variëren.
- In de tabel staan slechts globale richtlijnen, die u op basis van uw eigen ervaringen en persoonlijke voorkeuren kunt aanpassen.

De hoogte van de grillade (7) aanpassen	MIN	MAX
Niveau 1 of 2 (boven)	Burgers	Biefstuk
Niveau 3 of 4	Varkensvlees met bot	Rundvlees
Niveau 5 of 6	Varkensvlees	Groenten, fruit
Niveau 7 of 8 (onder)	Gevogelte met bot, Pizza	Flammkuchen



#### **Voorbeeld grillproces voor een biefstuk, ca. 350 gram, 2,5 cm dik, bereiding: medium:**

- **Verwarm de bbq-grill voor.**
- **Grill het vlees met de grillade (7) in de hoogste stand en "MAX" temperatuurinstelling gedurende ca. 90 - 120 seconden aan beide zijden.**
- **Verwijder het vlees van de grillplaat (4) en laat het ca. 3 - 5 minuten rusten in de vetopvangbak (6). Stel hiervoor de temperatuur in op "MIN".**
- **Haal het vlees uit de bbq-grill.**

### 6.4 Pizza bakken



#### **Risico op letsel!**

Het onjuist hanteren van de pizzasteen (10) kan verwondingen opleveren.



Raak de hete pizzasteen (10) nooit met blote handen aan. Draag ovenhandschoenen zodat u zich niet brandt.



Gebruik nooit bakpapier op de pizzasteen (10). Dit kan vlam vatten, waardoor de hele hogetemperatuurbarbecue kan gaan branden.

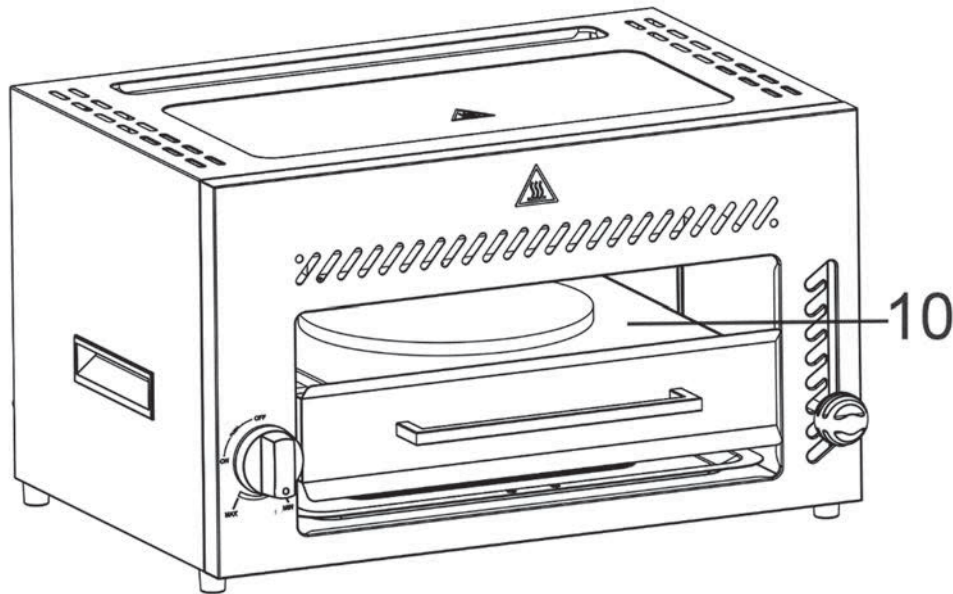


De pizzasteen (10) is een natuurproduct dat bij regelmatig gebruik kan verkleuren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de functionaliteit.



Verwarm de pizzasteen (10) nooit voor op een van de twee bovenste niveaus (niveau 1 of 2). Hierdoor kan de pizzasteen (10) beschadigd raken.

- Verwijder de grillade (7).
- Plaats de pizzasteen (10) op de geplaatste grillplaat (4).
- Schuif de grillade (7) erin en verwarm de hogetemperatuurbarbecue met de pizzasteen (10) op niveau 3 (van bovenaf) gedurende 10 tot 12 minuten op de maximale temperatuur.



- Zet de grillade (7) op niveau 8.
- Draai de regelknop (8) naar "**MIN**".
- Trek de grillade (7) naar buiten en leg de bereide pizza op de pizzasteen (10).



Als u vers pizzadeeg gebruikt, raden wij aan om de steen met een beetje bloem te bestrooien om te voorkomen dat de pizza eraan blijft plakken. Bij diepvriespizza's is dit niet echt nodig.

- Schuif de grillade (7) er weer in.
- De baktijd is afhankelijk van het gebruikte product. Vanwege de hoge temperaturen raden wij u aan te blijven controleren hoe gaar het eten is. Over het algemeen is een pizza na 60-120 seconden klaar.
- Schuif de grillade (7) er weer uit en verwijder de pizza met bijvoorbeeld een (vis)spatel.



Als de bodem van de pizza niet knapperig genoeg is, kunt u de pizzasteen (10) opnieuw voorverwarmen zoals beschreven en vervolgens de pizza nog iets langer op de pizzasteen (10) leggen, waarbij de grillplaat (7) eruit is geschoven.

- Zet de hogetemperatuurbarbecue uit
- Laat de pizzasteen (10) altijd in de hogetemperatuurbarbecue afkoelen voordat u deze verwijderd.

## 7. Onderhoud/reinigen

### 7.1 Onderhoud

De bbq-grill bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen.

### 7.2 Reinigen



**GEVAAR! Hete oppervlakken!** De bbq-grill wordt tijdens het gebruik zeer heet. Laat de bbq-grill volledig afkoelen voordat u deze reinigt.



- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon haren of andere metalen voorwerpen, zoals messen, schrapers of schuurwol. Dit kan het oppervlak van de bbq-grill beschadigen.
- Voordat u de bbq-grill schoonmaakt, schakelt u deze uit, draait u de gaskraan dicht en ontkoppelt u de gasfles.
- Dompel de bbq-grill nooit onder in water om deze te reinigen.

Ga als volgt te werk om de bbq-grill te reinigen:

- Verwijder de vetopvangbak (6). Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de vetopvangbak (6) lekken en dat er geen grillresten uit de bak vallen.
- Verwijder de grillade (7).
- Verwijder de grillplaat (4) uit de grillade (7).
- Maak de vetopvangbak (6), de grillade (7) en de grillplaat (4) schoon met normaal afwasmiddel.

Hieronder vindt u meer informatie over het schoonmaken van de grill, via de buitenkant naar de binnenkant.

#### De buitenkant reinigen

- Reinig de buitenste oppervlakken van de grill met een licht vochtige, zachte doek en een gewoon afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vocht in de binnenkant van het apparaat kan binnendringen via de warmteafvoeropeningen (1).
- Voor het reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken adviseren wij het gebruik van een normale roestvrijstaalreiniger.

#### De binnenkant reinigen

- De binnenkant van de bbq-grill kan worden gereinigd met water en normaal afwasmiddel. Voor hardnekkig vuil kunt u een schuurcrème gebruiken.
- Gebruik een normale pannenspons om aangekoekt vuil los te maken. Gebruik geen borstels met metalen of nylon borstelharen.
- Normale ovenreiniger kan ook worden gebruikt voor het reinigen van de binnenkant, vooral van verbrande resten.

### 7.3 Opslag indien niet in gebruik

- Verwijder altijd de gasfles en de gas slang (12) vóór opslag.
- Reinig de grill zoals beschreven in hoofdstuk "7.2 Reinigen".
- Laat de bbq-grill altijd volledig droog worden voordat u deze opbergt en bewaar deze op een schone, droge plaats, buiten het bereik van kinderen, uit de buurt van direct zonlicht.
- Bescherm de bbq-grill zo nodig met een weerbestendige afdekking (niet meegeleverd).



## 8. Problemen oplossen



### GEVAAR!

- Probeer de bbq-grill niet zelf te repareren.
- Open nooit de behuizing van de bbq-grill!
- Als het probleem niet kan worden opgelost, neemt u contact op met de klantenservice van de fabrikant.

Hieronder vindt u een aantal mogelijke storingen die zich bij uw bbq-grill kunnen voordoen. Controleer of u aan de hand van de voorgestelde stappen het probleem kunt oplossen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>De bbq-grill werkt niet.</b>	Gasfles niet of niet correct aangesloten.	Controleer de aansluiting op de gasfles en sluit deze, indien van toepassing, correct aan.
	De gaskraan is dicht.	Open de gaskraan.
	De gasfles is leeg.	Vervang de lege gasfles door een volle.
	De gas slang (12) is geknikt of lekt.	Zorg er altijd voor dat de gas slang (12) zonder knikken of hindernissen wordt aangebracht. Als u een storing ontdekt, vervangt u de gas slang (12). Neem indien nodig contact op met de klantenservice van de fabrikant.
	De ontsteking werkt niet.	Herhaal het ontstekingsproces. Als de ontsteking na 5 tot 10 pogingen mislukt, wacht u 5 minuten en probeert u het opnieuw.
<b>De bbq-grill heeft te weinig vermogen.</b>	De regelknop (8) is verkeerd ingesteld.	Draai de regelknop (8) verder naar " <b>MAX</b> ".
	De gaskraan is niet ver genoeg geopend.	Open de gaskraan helemaal.
	De gasfles is bijna leeg.	Vervang de gasfles.
	De gas slang (12) is geknikt of lekt.	Zorg er altijd voor dat de gas slang (12) zonder knikken of hindernissen wordt aangebracht. Als u een storing ontdekt, vervangt u de gas slang (12). Neem indien nodig contact op met de klantenservice van de fabrikant.
	De bbq-grill is niet voorverwarmd.	Verwarm de grill vóór elk gebruik voor.
	Venturibuis verstopt.	Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant.
<b>Ik ruik gas.</b>	Lekkage van gasvoerende onderdelen.	Sluit de gaskraan. Voer een lekttest uit, zoals beschreven in hoofdstuk "5.6 Afdichtingen van gasvoerende onderdelen controleren". Als u tijdens de test een storing vindt, mag u de bbq-grill niet gebruiken! Neem indien nodig contact op met de klantenservice van de fabrikant.
<b>Verkleuring op de voorkant van de bbq-grill en de grillade (7).</b>	Effect van hoge temperaturen.	De extreem hoge temperaturen kunnen leiden tot verkleuring van de roestvrijstalen oppervlakken aan de voorzijde van de bbq-grill en de grillade (7). Dit is normaal en valt niet onder de garantie.

## 9. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

### Oud apparaat afvoeren

- Van toepassing in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor gescheiden inzameling van afvalmaterialen

### Oude apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid!

Als de bbq-grill niet meer kan worden gebruikt en moet worden weggegooid, hebben alle gebruikers de wettelijke verplichting om milieuvriendelijk te handelen en het oude apparaat gescheiden van het huisvuil af te voeren.

Oude apparaten kunnen bij bijvoorbeeld gemeentelijke inzamelpunten of lokale afvalverwerkingsbedrijven worden afgegeven. Dit garandeert een juist hergebruik van de oude apparaten en voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu.



### Verpakking afvoeren

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.



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststof/20-22: papier en karton/80-98: samengestelde materialen.

## 10. Conformiteit

**CE** 1336-19  
PIN No. : 1336CU004

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:  
<https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/320993.pdf>

## 11. Garantie- en servicegegevens

### 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 goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

### Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

### Garantiedekking

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

### Afwikkeling van een garantieclaim

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

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



### Service

**NL** Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: [targa@lidl.nl](mailto:targa@lidl.nl)

**BE** Telefoon: 070 270 171

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**LU** Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**IAN: 320993**



### Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG .....</b>	<b>19</b>
<b>2. SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>19</b>
<b>3. LIEFERUMFANG .....</b>	<b>24</b>
<b>4. TECHNISCHE DATEN.....</b>	<b>24</b>
4.1 Länderspezifikationen .....	24
<b>5. VOR DER INBETRIEBNAHME.....</b>	<b>25</b>
5.1 Grill aufstellen.....	25
5.2 Gasflasche anschließen.....	25
5.3 Grillschublade (7) entnehmen/einsetzen .....	25
5.4 Grillrost (4) einlegen .....	26
5.5 Fettauffangschale (6) einsetzen .....	27
5.6 Dichtheitsprüfung gasführender Komponenten.....	27
<b>6. INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>28</b>
6.1 Vorbereitung .....	28
6.2 Vorheizen/Anzünden .....	28
6.3 Grillen.....	29
6.3.1 Grilleinstellungen .....	29
6.4 Pizza zubereiten.....	30
<b>7. WARTUNG/REINIGUNG .....</b>	<b>32</b>
7.1 Wartung .....	32
7.2 Reinigung .....	32
7.3 Lagerung bei Nichtbenutzung.....	32
<b>8. STÖRUNGSSUCHE/FEHLERBEHEBUNG .....</b>	<b>33</b>
<b>9. UMWELTHINWEISE UND ENTSORGUNGSANGABEN.....</b>	<b>34</b>
<b>10. KONFORMITÄT .....</b>	<b>34</b>
<b>11. HINWEISE ZU GARANTIE UND SERVICEABWICKLUNG .....</b>	<b>35</b>

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Hochtemperaturgrills HTG 800 A1, nachfolgend als Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und langlebiges Produkt entschieden.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch des Grills sowie Hinweise und Informationen zur täglichen Verwendung und zur Entsorgung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Grills intensiv mit dieser Bedienungsanleitung vertraut und benutzen Sie ihn nur in den beschriebenen Einsatzbereichen und für die beschriebenen Zwecke. Bei Verkauf oder Weitergabe des Grills händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung mit aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Hochtemperaturgrill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Grill ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.

Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Freien konzipiert und darf nicht innerhalb von geschlossenen Räumen genutzt werden. Außerdem darf er nicht als Einbaugerät genutzt werden.


Dieser Grill erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Richtlinien. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Grills ist die Einhaltung dieser Normen nicht länger gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.


Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## 2. Sicherheitshinweise


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE. LESEN SIE DIE HINWEISE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE DIESE ALS ZUKÜNFTIGE REFERENZ AUF.

### Verwendete Warnhinweise und Symbole und ihre Bedeutung


 **GEFAHR!** Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.

 **WARNUNG!** Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Warnung“, kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders.


 **ACHTUNG!** Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Achtung“, kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.

 **GEFAHR! Heiße Oberflächen!** Dieses Symbol warnt vor Verletzungen bzw. Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen am Grill.

 **GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch Brand.

 Piezozündung

 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) Nr. 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

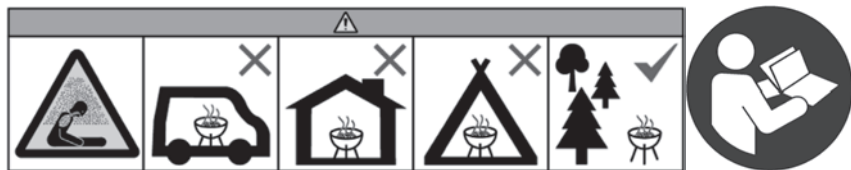


Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

## Betriebsumgebung



**GEFAHR!** Dieser Grill ist nur für den Betrieb im Freien geeignet. Er ist nicht für den Betrieb in Innenräumen ausgelegt.



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



Dieser Grill verfügt über ein Sicherheitsventil. Sollte die Gasflamme unbeabsichtigt erlöschen, beispielsweise durch einen Windstoß, wird die Gaszufuhr automatisch gestoppt. So kann der Grill neu gezündet werden, ohne dass unbemerkt Gas ausströmt. Auf diese Weise wird eine Verpuffung bei erneuter Zündung des Grills verhindert.



## Verbrennungsgefahr/Verletzungsgefahr!

- Alle Oberflächen des Grills können sehr heiß werden. Berührungen können zu starken Verbrennungen führen! Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Es besteht Verbrennungsgefahr!
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Der Grill darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Es dürfen keine Veränderungen am Grill vorgenommen werden! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder Sie Schäden am Gasschlauch (12) bzw. Druckminderer (11) feststellen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Sollten Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturversuche vor, sondern wenden Sie sich an den Hersteller, um Gefährdungen zu vermeiden. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grills. Setzen Sie sich bei Defekten mit dem Kundendienst des Herstellers in Verbindung. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Während des Betriebes dürfen keine anderen Tätigkeiten, z. B. Reinigung oder Transport, am Grill durchgeführt werden. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Tragen Sie den Grill nur an den seitlichen Tragegriffen (2) und tragen Sie ihn niemals am Gasschlauch (12).

- Halten Sie den Gasschlauch (12) von offenem Feuer und heißen Oberflächen fern. Knicken Sie ihn nicht und führen Sie ihn nicht über scharfe Kanten. Achten Sie darauf, dass niemand darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Halten Sie beim Betrieb des Grills zu jeder Seite einen Mindestabstand von 50 cm zu Wänden und Gegenständen ein. Betreiben Sie ihn nicht in einer Senke, da sich hier austretendes Gas sammeln könnte. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Wenn Sie den Grill nicht verwenden, schalten Sie ihn aus und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.



### **GEFAHR! Personensicherheit**

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, außer wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn Sie im Vollbesitz Ihrer körperlichen und geistigen Kräfte sind. Der Grill darf nicht unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen sowie bei Krankheit oder Müdigkeit benutzt werden. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill und der Gasleitung fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Weisen Sie andere Benutzer ebenfalls auf mögliche Gefahren im Umgang mit dem Grill hin.



### **Verletzungs- und Brandgefahr**

- Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Es besteht Brandgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Flüssiggas nicht unkontrolliert ausströmt. Es ist hochentzündlich und explosiv. Es besteht Explosionsgefahr!
- Der Gasschlauch (12) muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen.
- Tauschen Sie den Druckminderer (11) und den Gasschlauch (12) nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut keinesfalls mit dem im Grillraum befindlichen Brenner in Berührung kommt. Durch die extrem hohen Temperaturen kann sich das Grillgut entzünden. Es besteht Brandgefahr!
- Der Grillraum wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Nehmen Sie den Grill erst in Betrieb, wenn die komplette Grillschublade (7), der Grillrost (4) und die Fettauffangschale (6) eingesetzt sind. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Entnehmen Sie die Grillschublade (7) erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Fette und Öle können Sie bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser. Das Resultat könnte eine explosionsartige Verpuffung sein, die lebensgefährliche Verbrennungen zur Folge haben kann. Um einen Fettbrand zu löschen, verschließen Sie zunächst die Gaszufuhr. Löschen Sie anschließend mit einem geeigneten Löschmittel, z. B. mit einem Feuerlöscher gegen Fettbrand, einer Löschdecke oder mit Sand. Es besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr!



### **Gefahr von Sachschäden**

- Stellen Sie den Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, hitzebeständigen und stabilen Arbeitsfläche auf. Gefahr von Sachschäden!
- **Bitte beachten:** Beim Herausziehen der Grillschublade (7) kann Fett vom Grillrost (4) bzw. vom Grillgut nach unten tropfen. Gefahr von Sachschäden!
- Halten Sie den Grill von heißen Oberflächen fern. Gefahr von Sachschäden!
- Setzen Sie den Grill keinen Witterungseinflüssen, z. B. Regen, Wind, Sturm oder Gewitter, aus. Gefahr von Sachschäden!
- Wenn Sie Beschädigungen am Grill oder am Zubehör feststellen, verwenden Sie ihn nicht länger. Beschädigte Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Service des Herstellers.

## **Sicherheitshinweise zum sicheren Umgang mit Gas**



### **Verletzungs-, Brand- und Explosionsgefahr**



### **Gas ist leicht entzündlich und hochexplosiv.**

### **Der unsachgemäße Umgang mit Gas kann zu schweren Verletzungen führen!**

- Achten Sie darauf, dass Gas nicht unkontrolliert ausströmt. Es besteht Explosionsgefahr!
- Beim Umgang mit Gas ist jegliches offene Feuer, z. B. auch Rauchen, verboten. Verwenden Sie in der Nähe des Grills keine elektrischen Geräte oder andere Zündquellen. Es besteht Explosionsgefahr!
- Eine hohe Gaskonzentration in der Luft führt zu Sauerstoffmangel bis hin zum Erstickten.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals im Haus, sondern immer im Freien. Es besteht Explosionsgefahr!
- Achten Sie bei Verwendung des Grills unbedingt auf ausreichende Belüftung. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Schützen Sie Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung und anderer Hitzeeinwirkung. Es besteht Explosionsgefahr!
- Gasflaschen und gasführende Komponenten dürfen keinen Temperaturen oberhalb von 50° C ausgesetzt werden. Es besteht Explosionsgefahr!
- Lassen Sie den Grill vor dem Anschluss einer neuen Gasflasche vollständig abkühlen. Es besteht Explosionsgefahr!
- Eine Gasflasche darf nur stehend gelagert werden.
- Eine beschädigte Gasflasche darf nicht verwendet werden. Es besteht Explosionsgefahr!
- Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Gasschlauch (12) und Druckminderer (11).



- Drehen Sie bei Funktionsstörungen sofort das Gasventil und den Einstellregler (8) zu. Es besteht Explosionsgefahr!
- Gas ist schwerer als Sauerstoff und kann sich in Senken sammeln. Unkontrolliertes Ausströmen von Gas kann zu schweren Gesundheitsschäden bis hin zum Tode führen.
- Hinweis: Das maximale Gewicht der verwendeten Gasflasche beträgt 10 kg bei max. 580 mm Höhe und 320 mm Durchmesser.

### 3. Lieferumfang

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

- Hochtemperaturgrill HTG 800 A1
- Grillrost
- Pizzastein
- Fettauffangschale
- Druckminderer
- Gasschlauch
- Bedienungsanleitung

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

<b>1</b>	Hitzeauslass
<b>2</b>	Tragegriff (2x)
<b>3</b>	Einstellhebel (für Grillschublade)
<b>4</b>	Grillrost
<b>5</b>	Griff
<b>6</b>	Fettauffangschale
<b>7</b>	Grillschublade
<b>8</b>	Einstellregler (ON/OFF - MIN/MAX)
<b>9</b>	Gasanschluss (Linksgewinde)
<b>10</b>	Pizzastein
<b>11</b>	Druckminderer
<b>12</b>	Gasschlauch
<b>13</b>	Griff (für Fettauffangschale)

### 4. Technische Daten

Modell	HTG 800 A1
Gerätekategorie	I <sub>3</sub> B/P (30)
Abmessungen Gerät	ca. 53,5 x 31,8 x 45,1 cm (B x H x T)
Abmessungen Grillrost (4)	ca. 35,7 x 29 cm (B x T)
Abmessungen Pizzastein (10)	ca. 33 x 28 x 0,9 cm (B x T x H)
Gewicht incl. Zubehör	ca. 15 kg
Abmessungen Brennelement	ca. 30 x 17 cm (B x T)
Injektorgroße	1,06 mm (Hauptbrenner), 0,23 mm (Hilfsbrenner)
Aufwärmzeit	ca. 5 bis 10 Minuten
Nennwärmebelastung	4,6 kW
Grilltemperatur	max. 800 °C
elektrische Zündung	Piezozündung
Gasdruck	30 mBar
Gasverbrauch	334 g/h
Gasart	Propan, Butan oder Gemisch

#### 4.1 Länderspezifikationen



#### **Bitte beachten!**

Die gesetzlichen Regelungen und Vorschriften können je nach Einsatzland stark voneinander abweichen. Insbesondere können sich Gasflaschen, Gasanschlüsse und der Gasdruck unterscheiden.

**Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorschriften und Gegebenheiten des jeweiligen Einsatzlandes!**

## 5. Vor der Inbetriebnahme

### 5.1 Grill aufstellen

- Platzieren Sie den Grill auf einem ebenen, hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie rund um den Grill einen Mindestabstand von 50 cm zu Wänden und Gegenständen.
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile: Fettauffangschale (6), Grillschublade (7), Grillrost (4) und Pizzastein (10).
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Grill und die Zubehörteile wie im Kapitel „7.2 Reinigung“ beschrieben, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen.
- Setzen Sie anschließend Fettauffangschale (6), Grillschublade (7) und Grillrost (4) wieder in den Grill ein.

### 5.2 Gasflasche anschließen



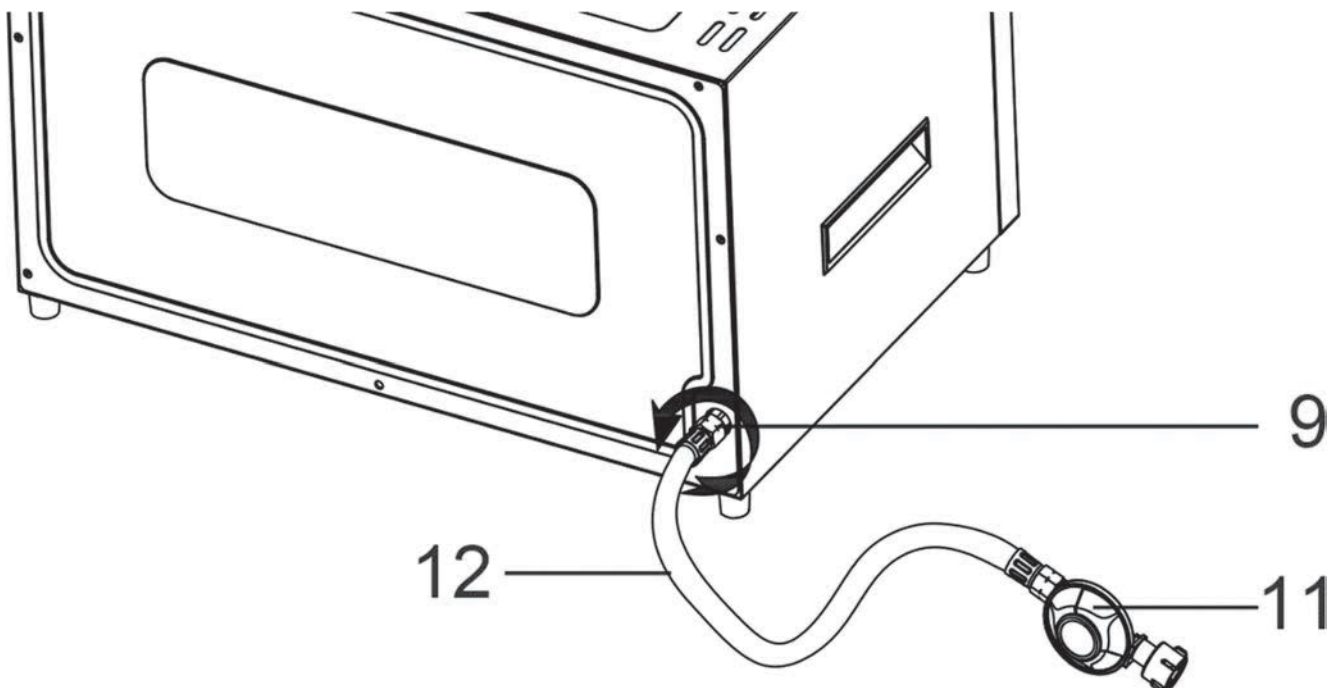
**Verletzungsgefahr:** Unsachgemäßer Umgang mit Grill und Gasflasche kann zu Verletzungen führen.

- Die Gasflasche darf nur fern jeglicher Zündquelle angeschlossen oder gewechselt werden.
- Die Gasflasche muss in größtmöglichem Abstand zum Grill platziert werden. Dabei ist darauf zu achten, dass der Gasschlauch (12) nicht unter Spannung steht und keinesfalls den Grill berühren darf.
- Die Wärmestrahlung des heißen Grills darf Gasflasche, Gasschlauch (12) und Druckminderer (11) nicht erreichen.
- Stellen Sie die Gasflasche senkrecht auf einen stabilen Untergrund.
- Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist und der Einstellregler (8) des Grills auf „OFF“ steht, bevor Sie die Gasflasche an den Grill anschließen.



Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Schraubverbindungen am Druckminderer (11) und am Gasschlauch (12) um Linksgewinde handelt. Verwenden Sie zum Fixieren der Schraubverbindungen geeignetes Werkzeug, z. B. einen Maulschlüssel oder eine Zange. Ziehen Sie die Schraubverbindungen nicht zu fest an, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Verbinden Sie nun den Druckminderer (11) mit dem Ventil der Gasflasche.
- Verbinden Sie anschließend den Gasschlauch (12) mit dem Gasanschluss (9) des Grills.



**Hinweis:** Der Druckminderer (11) muss nach EN16129:2013 und der Gasschlauch (12) muss nach EN 16436-1:2014 zugelassen sein und die Länge des Gasschlauchs (12) darf die maximale Länge von 1,5 Meter nicht überschreiten. Der Gasschlauch (12) muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen. Tauschen Sie den Druckminderer (11) und den Gasschlauch (12) nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind.

### 5.3 Grillschublade (7) entnehmen/einsetzen



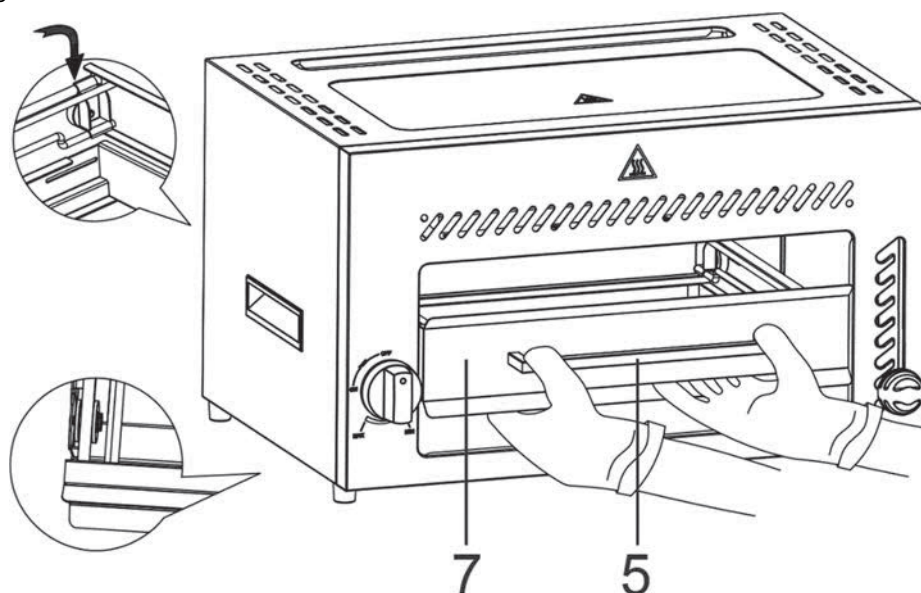
Warten Sie vor dem Entnehmen der Grillschublade (7), bis diese abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### Entnehmen:

- Stellen Sie den Einstellhebel (3) auf die unterste Stufe.
- Greifen Sie die Grillschublade (7), wie in der folgenden Abbildung gezeigt, am Griff (5).
- Heben Sie die Grillschublade (7) gerade nach oben aus der Schienenführung und ziehen Sie diese anschließend nach vorne aus dem Grill heraus.

#### Einsetzen:

- Stellen Sie den Einstellhebel (3) auf die unterste Stufe.
- Greifen Sie die Grillschublade (7), während diese ganz eingefahren ist, am Griff (5), wie in der folgenden Abbildung gezeigt.
- Führen Sie die Grillschublade (7) oberhalb der Schienenführung in den Grill hinein. Senken Sie diese anschließend gerade nach unten in die Schienenführung. Dabei müssen die hinteren Rollen der Grillschublade (7) durch die Aussparung am hinteren Ende der Schienenführung geführt werden.

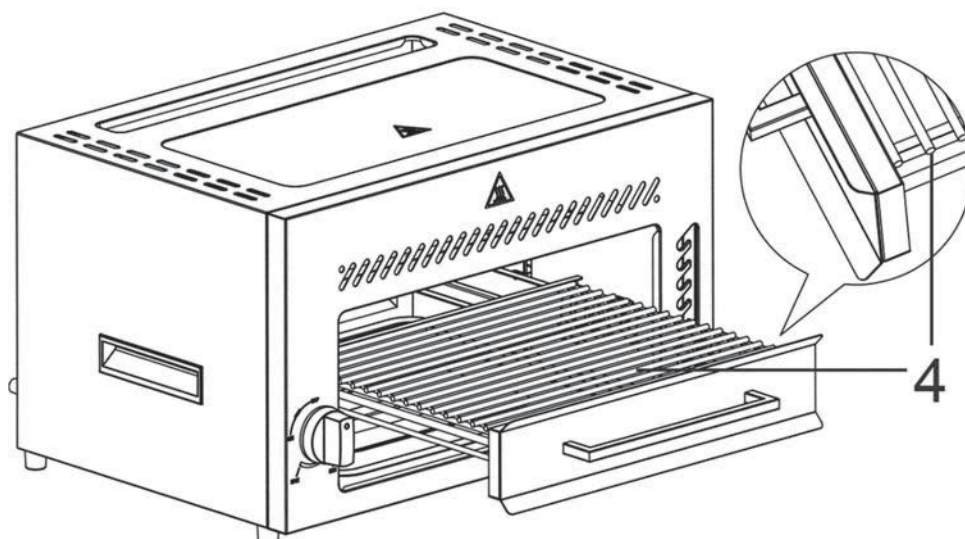


### 5.4 Grillrost (4) einlegen



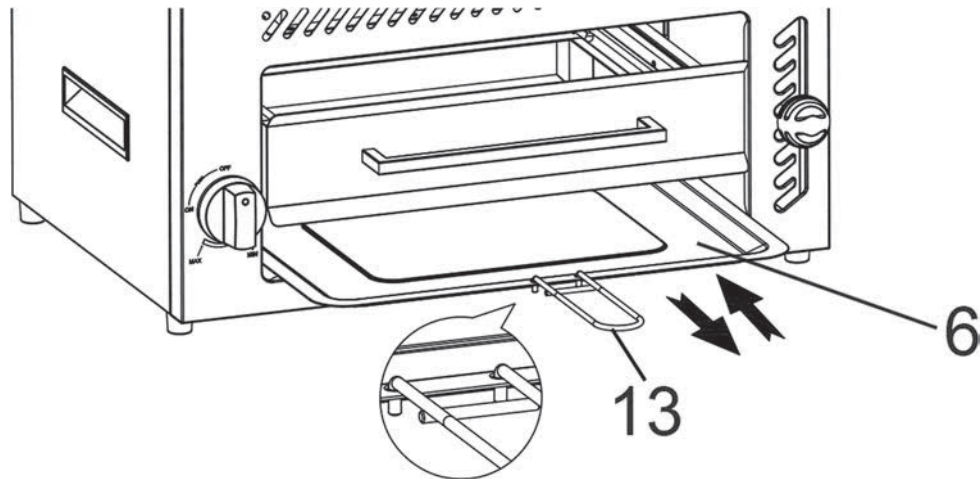
Tragen Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Stellen Sie den Einstellhebel (3) auf die unterste Stufe und ziehen Sie die Grillschublade (7) heraus.
- Legen Sie den Grillrost (4), wie in der folgenden Abbildung gezeigt, von oben auf die Grillschublade (7).



## 5.5 Fettauffangschale (6) einsetzen

- Stellen Sie den Einstellhebel (3) auf eine mittlere Stufe und schieben Sie die Fettauffangschale (6) unten in den Grill.
- Schieben Sie die Fettauffangschale (6) bis zum Anschlag nach hinten in den Grill hinein. Nutzen Sie, insbesondere im heißen Zustand, den beiliegenden Griff (13).



## 5.6 Dichtheitsprüfung gasführender Komponenten

### Verletzungsgefahr/Erstickengefahr:

Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann zu Verletzungen führen.


- Falls Sie während des Betriebes des Grills Gasgeruch oder Undichtigkeiten der gasführenden Komponenten feststellen, schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr, indem Sie das Ventil der Gasflasche zudrehen. Stellen Sie zusätzlich den Einstellregler (8) am Grill auf „OFF“.
- Der Grill darf erst in Betrieb genommen werden, wenn die Ursache behoben ist. Alle gasführenden Komponenten müssen einwandfrei funktionieren.
- Die Gasflasche darf nur fern jeglicher Zündquelle gewechselt werden.

### Brandgefahr/Explosionsgefahr:


Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann zu Brand bzw. Explosion führen. Schwerwiegende Verletzungen können die Folge sein.

Verwenden Sie zur Lecksuche niemals eine offene Flamme!

- Vor jedem Gebrauch des Grills und nach jedem Gasflaschenwechsel ist zwingend eine Dichtheitsprüfung an den gasführenden Komponenten (Gasflasche, Druckminderer (11), Gasschlauch (12)) durchzuführen.
- Prüfen Sie, ob die Verschraubungen an Druckminderer (11) und Gasschlauch (12) sicher angezogen sind.
- Prüfen Sie, ob Sie Gasgeruch wahrnehmen oder Gas ausströmen hören.

 Im Handel können Sie Lecksuchspray kaufen, welches Ihnen die Dichtheitsprüfung erleichtern kann. Drehen Sie die Gaszufuhr auf und verwenden Sie das Lecksuchspray wie in der Anleitung des Herstellers beschrieben.

- Falls Sie ein Leck finden, stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab. Überprüfen Sie die betroffene Verbindung und ziehen Sie diese ggf. nach.
- Wiederholen Sie anschließend die Dichtheitsprüfung.
- Der Grill ist betriebsbereit, wenn kein weiteres Leck gefunden wird.


 Falls eine festgestellte Undichtigkeit nicht behoben werden kann, darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Service des Herstellers.

Wenn Sie sich beim Anschluss der gasführenden Komponenten unsicher sind, sollten Sie einen Fachmann mit der Installation beauftragen.

## 6. Inbetriebnahme

### 6.1 Vorbereitung

 **GEFAHR! Machen Sie sich vor jeder Inbetriebnahme mit allen Sicherheitshinweisen vertraut, die im Kapitel „2. Sicherheitshinweise“ aufgeführt sind.**


 **GEFAHR!** Vor jeder Inbetriebnahme sind die Anschlüsse der gasführenden Komponenten zu prüfen!

 **GEFAHR! Heiße Oberflächen!** Der Grill wird während des Betriebes sehr heiß.

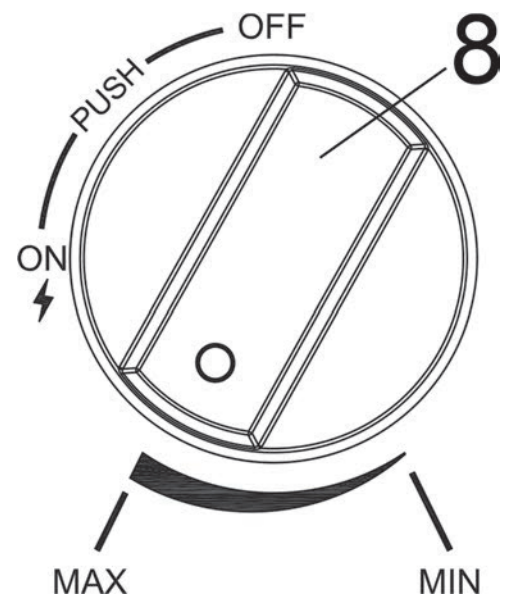
- Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich die Gasflasche während des Gebrauches nicht unnötig erhitzt. Schützen Sie diese, falls nötig, vor Sonneneinstrahlung.
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern!
- Der Grill ist auch nach dem Abschalten noch für längere Zeit sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die genannten Maßnahmen hin.


➤ Öffnen Sie jetzt das Ventil der Gasflasche.

### 6.2 Vorheizen/Anzünden

 **Verletzungsgefahr/Erstickengefahr:** Sollten Sie eine Undichtigkeit feststellen oder Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie sofort das Gasventil. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch! Falls die Fehlerquelle nicht gefunden wird, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.

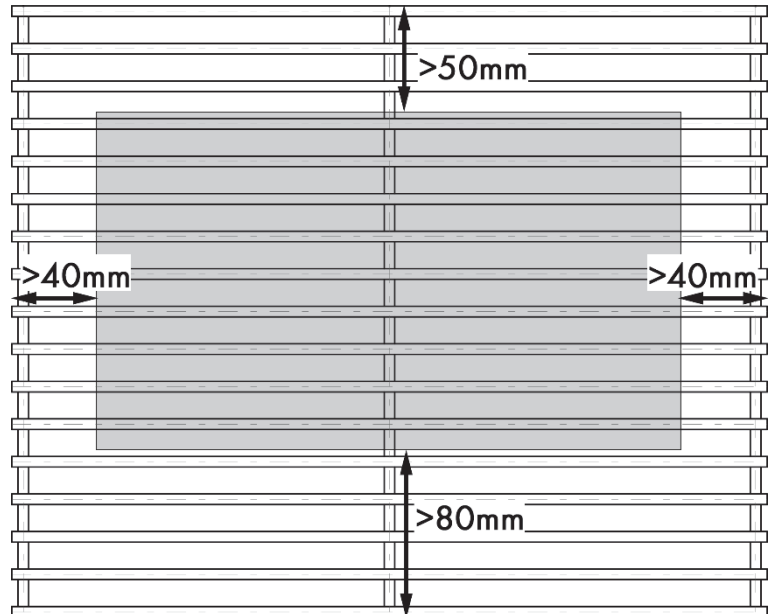
- Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie den Einstellregler (8) und drehen Sie ihn in die Stellung „PUSH“. Halten Sie ihn in dieser Stellung für ca. 10 - 15 Sekunden gedrückt. Diese Zeit ist notwendig, damit sich der Schlauch des Druckreglers und die internen gasführenden Rohre mit Gas füllen können. Drehen Sie ihn dann, während Sie ihn gedrückt halten, weiter nach links auf „ON“, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Das Gas wird jetzt mittels Piezozündung gezündet. Eine kleine Flamme im Gehäuseinneren sollte jetzt brennen. Halten Sie den Einstellregler (8) in dieser Stellung ca. 5 weitere Sekunden gedrückt, bevor Sie ihn loslassen. Prüfen Sie nun erneut, ob die kleine Flamme brennt. Sollte dieses nicht der Fall sein, drehen Sie den Einstellregler (8) auf die Position „OFF“ und wiederholen Sie den beschriebenen Vorgang. Bei Erstinbetriebnahme kann dieses einige Versuche benötigen.
- Drehen Sie den Einstellregler (8) nach dem Loslassen auf „MAX“ und heizen Sie bei der Erstinbetriebnahme den Grill für ca. 10 Minuten auf höchster Stufe vor. Danach empfehlen wir bei jeder Inbetriebnahme eine Vorheizzeit von ca. 5 bis 10 Minuten auf höchster Stufe.
- Nach dem Vorheizen ist der Grill einsatzbereit.



 Die oben genannte Einströmzeit von etwa 10 - 15 Sekunden ist nur beim Erstanschluss des Grills an die Gasflasche, oder wenn diese Verbindung nach dem Betrieb wieder entfernt wurde, erforderlich.

## 6.3 Grillen

- Positionieren Sie das Grillgut so auf dem Grillrost (4), wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt. In diesem Bereich erreicht der Grill die höchsten Temperaturen. Der Grillrost (4) sollte nicht überfüllt werden, dieses könnte sich negativ auf das Grillergebnis auswirken.



- Stellen Sie mit dem Einstellhebel (3) die Grillschublade (7) auf die ideale Höhe für Ihr Grillgut ein. Sie haben die Wahl zwischen 8 Einstellungen. Diese Auswahl ist abhängig von verschiedenen Faktoren, z. B. der Art und Beschaffenheit des Grillgutes sowie Ihren persönlichen Vorlieben und Erfahrungen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Grillgut den Brenner nicht berührt. Im Kapitel „6.3.1 Grilleinstellungen“ finden Sie eine Tabelle mit Zubereitungsempfehlungen, an der Sie sich orientieren können.
- Stellen Sie jetzt mit dem Einstellregler (8) die Temperatur von „**MIN**“ bis „**MAX**“ ein.

**i** Rindersteaks sollten grundsätzlich (sofern es die Stärke des Fleisches zulässt) auf der obersten Stufe und mit maximaler Temperatur gegrillt werden. So erzielt man in kürzester Zeit die sogenannte „Maillard-Reaktion“. Dabei reagieren die im Fleisch enthaltenen Aminosäuren mit Kohlenhydraten und Eiweißbestandteilen. So erhält das Fleisch eine ideale Kruste, während es innen wunderbar saftig bleibt. Die „Maillard-Reaktion“ ist im Übrigen nicht zu verwechseln mit dem „Karamellisieren“, von dem in diesem Zusammenhang oft gesprochen wird. Allerdings können beide Reaktionen auch gleichzeitig auftreten.

Beachten Sie, dass die Grillzeit sehr kurz ist und je nach Beschaffenheit des Fleisches, die erste Seite des Steaks schon nach ca. 2 Minuten fertig sein kann.

- Wenden Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist.

**i** Nutzen Sie ggf. ein Grillthermometer, welches die Kerntemperatur des Grillgutes messen kann, um den gewünschten Garpunkt des Grillgutes zu erreichen. Dieses kann insbesondere bei Fleisch und Fisch sehr hilfreich sein.

**i** Um den gewünschten Garpunkt zu erreichen, lassen Sie das Grillgut nach dem eigentlichen Grillen noch einige Zeit bei geringerer Hitze ruhen. Legen Sie es hierzu in die Fettauffangschale (6) und stellen Sie den Einstellregler (8) auf „**MIN**“. Die Ruhezeit richtet sich hierbei nach Ihrem persönlichen Geschmack und der gewünschten Zubereitung (ca. 3 bis 5 Minuten).

Stellen Sie die Grillschublade (7) auf eine der oberen Stufen ein, um die Fettauffangschale (6) besser beladen zu können.

Nutzen Sie zum Herausziehen und Hereinschieben der Fettauffangschale (6) den beiliegenden Griff (13), um Verbrennungen zu vermeiden. Beachten Sie, dass die Fettauffangschale (6) nicht mit Hilfe des Griffs (13) transportiert werden darf!

Verwenden Sie eine geeignete Grillzange, um das Fleisch auf die Fettauffangschale (6) zu legen bzw. es zu entnehmen.

Belassen Sie die Fettauffangschale (6) im Grill, solange diese noch heiß ist.

- Schalten Sie den Grill aus, wenn er nicht länger benutzt wird. Gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Drehen Sie den Einstellregler (8) zunächst auf „**ON**“, drücken Sie ihn anschließend, um die eingebaute Sperre zu überwinden und drehen Sie ihn in Stellung „**OFF**“, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.
  - Drehen Sie das Gasventil an der Gasflasche zu.
- Wenn Sie nicht mehr weitergrillen wollen, sollten Sie den Grill reinigen wie im Kapitel „7.2 Reinigung“ beschrieben.

### 6.3.1 Grilleinstellungen

Über die Einstellungen „**MIN**“ und „**MAX**“ in Verbindung mit der Höhenverstellung der Grillschublade (7) haben Sie viele Möglichkeiten, die für Ihr spezielles Grillgut ideale Temperatur zu wählen.

- Der nachfolgenden Tabelle können Sie einige beispielhafte Einstellungsempfehlungen für verschiedene Lebensmittel entnehmen. Die Grillzeiten können in Abhängigkeit von Gewicht und Größe des Grillgutes variieren.
- Bitte beachten Sie, dass es sich bei der Tabelle nur um grobe Richtwerte handeln kann, die Sie nach Ihren Erfahrungen und persönlichem Geschmack anpassen müssen.

Einstellung der Grillschublade (7)	MIN	MAX
Stufe 1 oder 2 (oben)	Burgerpatties	Rindersteaks
Stufe 3 oder 4	Schweinesteaks	Rindfleisch
Stufe 5 oder 6	Schweinefleisch	Gemüse, Obst
Stufe 7 oder 8 (unten)	Geflügelsteaks, Pizza	Flammkuchen



**Beispielgrillvorgang für ein Rinderrumpsteak, ca. 350 Gramm, ca. 2,5 cm stark, Garpunkt: „medium“:**

- Grill vorheizen
- Fleisch bei höchster Einstellung der Grillschublade (7) und Temperatureinstellung auf „MAX“ für jeweils ca. 90 - 120 Sekunden von beiden Seiten grillen.
- Fleisch vom Grillrost (4) nehmen und zum Nachgaren für ca. 3 – 5 Minuten in die Fettauffangschale (6) legen. Dazu die Temperatur auf „MIN“ stellen.
- Fleisch entnehmen.

## 6.4 Pizza zubereiten



**Verletzungsgefahr:**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Pizzastein (10) kann zu Verletzungen führen.



Fassen Sie den heißen Pizzastein (10) niemals mit bloßen Händen an. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.



Verwenden Sie den Pizzastein (10) niemals mit Backpapier. Dieses kann sich entzünden und den Grill in Brand setzen.



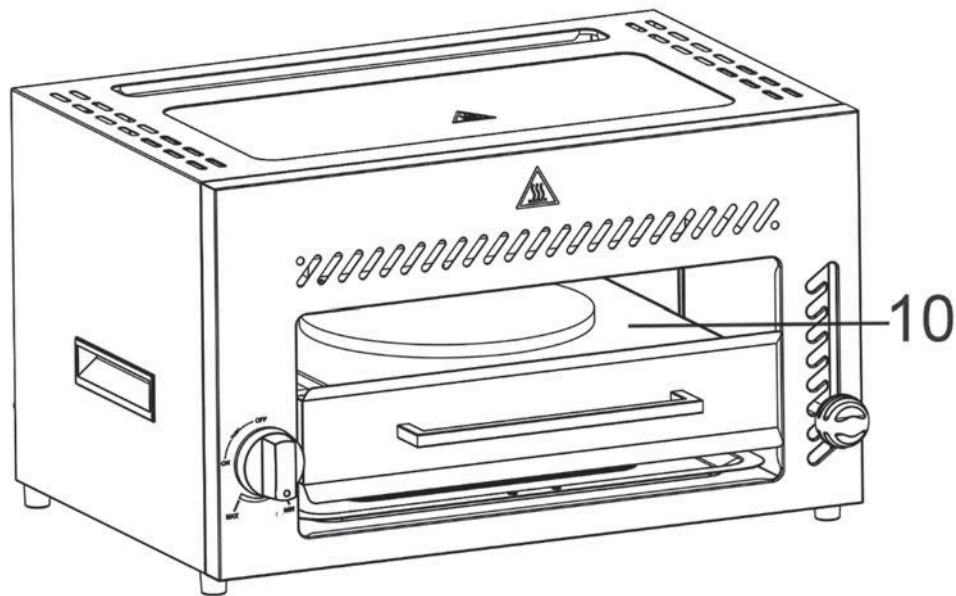
Der Pizzastein (10) ist ein Naturprodukt und kann sich durch regelmäßigen Gebrauch verfärben. Dieses ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.



Das Vorheizen des Pizzasteins (10) darf niemals in den oberen beiden Stufen (Stufe 1 oder Stufe 2) stattfinden. Ansonsten könnte der Pizzastein (10) beschädigt werden.

- Ziehen Sie die Grillschublade (7) heraus.
- Legen Sie den Pizzastein (10) von oben auf den eingelegten Grillrost (4).
- Schieben Sie die Grillschublade (7) ein und heizen Sie den Grill mit eingelegtem Pizzastein (10) auf Stufe 3 (von oben) für 10 bis 12 Minuten mit maximaler Temperatur vor.





- Stellen Sie die Grillschublade (7) auf Stufe 8 ein.
- Drehen Sie den Einstellregler (8) auf Stufe „**MIN**“.
- Ziehen Sie die Grillschublade (7) heraus und legen Sie die vorbereitete Pizza auf den Pizzastein (10).

**i** Bei Verwendung von frischem Pizzateig empfehlen wir, als Trennmittel etwas Mehl zu verwenden. Bei Tiefkühlpizza ist dieses nicht zwingend notwendig.

- Schieben Sie die Grillschublade (7) nun wieder herein.
- Die Garzeit ist abhängig vom verwendeten Produkt. Aufgrund der hohen Temperaturen ist es ratsam, den Garfortschritt ständig zu beobachten. In der Regel ist die Pizza nach 60-120 Sekunden fertig gegart.
- Ziehen Sie die Grillschublade (7) heraus und entnehmen Sie die Pizza z. B. mit einem Pizzaschieber oder Pfannenwender.

**i** Sollte Ihnen der Pizzaboden nicht knusprig genug sein, können Sie den Pizzastein (10) erneut wie beschrieben vorheizen, um anschließend die Pizza bei ausgezogener Grillschublade (7) auf dem Pizzastein (10) nachzubacken.

- Schalten Sie den Grill aus.
- Lassen Sie den Pizzastein (10) immer im Grill abkühlen, bevor Sie ihn entnehmen.

## 7. Wartung/Reinigung

### 7.1 Wartung

Der Grill beinhaltet keine zu wartenden Teile.

### 7.2 Reinigung



**GEFAHR! Heiße Oberflächen!** Der Grill wird während des Betriebes sehr heiß. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.



- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten oder andere metallische Reinigungsgegenstände wie z. B. Messer, Schaber oder Metallschwämme. Hierdurch können die Oberflächen des Grills beschädigt werden.
- Bevor der Grill gereinigt wird, schalten Sie diesen aus, drehen Sie das Gasventil zu und entfernen Sie die Gasflasche.
- Tauchen Sie den Grill zur Reinigung niemals ins Wasser.

Gehen Sie zur Reinigung des Grills folgendermaßen vor:

- Entnehmen Sie die Fettauffangschale (6). Achten Sie darauf, dass hierbei ggf. in der Fettauffangschale (6) befindliche Flüssigkeiten nicht übertreten bzw. Grillreste nicht herausfallen.
- Entnehmen Sie die Grillschublade (7).
- Entnehmen Sie den Grillrost (4) aus der Grillschublade (7).
- Reinigen Sie die Fettauffangschale (6), die Grillschublade (7) und den Grillrost (4) im Spülbad mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel.

Im Folgenden ist die Reinigung des Grills, unterteilt nach Außenreinigung und Innenreinigung, näher beschrieben.

#### Außenreinigung

- Reinigen Sie die Außenflächen des Grills mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel. Achten Sie darauf, dass durch die Hitzeauslässe (1) keine Feuchtigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- Zur Reinigung der Edelstahloberflächen empfehlen wir einen handelsüblichen Edelstahlreiniger.

#### Innenreinigung

- Der Innenbereich des Grills kann mit Hilfe von Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie Scheuermilch zu Hilfe nehmen.
- Benutzen Sie zur Lösung von Verkrustungen einen handelsüblichen Topfschwamm. Verwenden Sie keine Schwämme mit Metall- oder Nylonborsten.
- Zur Reinigung des Innenbereiches, insbesondere bei eingebrannten Verkrustungen, empfiehlt sich auch ein handelsüblicher Backofenreiniger.

### 7.3 Lagerung bei Nichtbenutzung

- Entfernen Sie zur Aufbewahrung immer Gasflasche und Gasschlauch (12).
- Reinigen Sie den Grill, wie im Kapitel „7.2 Reinigung“ beschrieben.
- Verstauen Sie den Grill nur in trockenem Zustand an einem sauberen und trockenen Ort, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich.
- Decken Sie den Grill ggf. mit einer witterungsbeständigen Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang enthalten) ab.

## 8. Störungssuche/Fehlerbehebung



### GEFAHR!

- Führen Sie keine eigenständigen Reparaturen am Grill durch.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grills!
- Falls das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.

Im Folgenden finden Sie einige mögliche Fehlerbilder, die bei Ihrem Grill vorkommen können. Prüfen Sie, ob die angegebenen Lösungsansätze das Problem beheben.

Fehlerbild	Mögliche Ursache	Behebung
<b>Grill funktioniert nicht.</b>	Gasflasche ist nicht oder nicht korrekt angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss der Gasflasche und schließen Sie diese ggf. korrekt an.
	Ventil an der Gasflasche ist geschlossen.	Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
	Gasflasche ist leer.	Ersetzen Sie die leere durch eine gefüllte Gasflasche.
	Gasschlauch (12) geknickt oder undicht.	Stellen Sie immer sicher, dass der Gasschlauch (12) knick- und störungsfrei verlegt ist. Sollten Sie einen Defekt feststellen, tauschen Sie den Gasschlauch (12) aus. Wenden Sie sich ggf. an den Service des Herstellers.
	Die Zündung hat nicht funktioniert.	Wiederholen Sie den Zündvorgang. Sollte die Zündung nach 5 -10 Zündvorgängen immer noch nicht erfolgt sein, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang erneut.
<b>Der Grill hat zu wenig Leistung.</b>	Einstellregler (8) ist falsch eingestellt.	Drehen Sie den Einstellregler (8) weiter auf in Richtung „ <b>MAX</b> “.
	Das Ventil der Gasflasche ist nicht weit genug aufgedreht.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche ganz auf.
	Die Gasflasche ist fast leer.	Ersetzen Sie die Gasflasche.
	Gasschlauch (12) ist geknickt oder undicht.	Stellen Sie immer sicher, dass der Gasschlauch (12) knick- und störungsfrei verlegt ist. Sollten Sie einen Defekt feststellen, tauschen Sie den Gasschlauch (12) aus. Wenden Sie sich ggf. an den Service des Herstellers.
	Der Grill wurde nicht vorgeheizt.	Heizen Sie den Grill vor jeder Benutzung vor.
	Venturirohr verstopft.	Wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
<b>Auftretender Gasgeruch.</b>	Undichtigkeit an gasführenden Komponenten.	Schließen Sie das Ventil der Gasflasche. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, wie im Kapitel „5.6 Dichtheitsprüfung gasführender Komponenten“ beschrieben. Falls Sie bei der Prüfung einen Defekt feststellen sollten, nehmen Sie den Grill nicht in Betrieb! Wenden Sie sich ggf. an den Service des Herstellers.
<b>Verfärbungen an der Vorderseite des Grills und der Grillschublade (7)</b>	Große Hitzeeinwirkung.	Durch die extrem hohen Temperaturen kann es an der Vorderseite des Grills sowie an der Grillschublade (7) zu Verfärbungen der Edelstahloberflächen kommen. Dieses ist normal und stellt keinen Mangel im Sinne der Gewährleistung dar.

## 9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

### Altgerät entsorgen

- Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen -

#### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Grill nicht mehr benutzt werden können und eine Entsorgung notwendig sein, ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, im Sinne der Umwelt zu handeln und das Altgerät getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Altgeräte können z. B. bei Sammelstellen der Gemeinde/des Stadtteils oder beim örtlichen Entsorgungsunternehmen abgegeben werden. Hierdurch wird eine fachgerechte Verwertung des Altgerätes gewährleistet und negative Auswirkungen auf die Umwelt werden vermieden.



### Verpackung entsorgen

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.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

## 10. Konformität

**CE 1336-19**  
PIN No. : 1336CU004

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:  
<https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/320993.pdf>

## 11. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

### Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



### Service

**DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)

**AT** Telefon: 0820 201222  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)

**CH** Telefon: 0842 665 566  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 320993**



### Hersteller

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
DEUTSCHLAND

