GRILL MEISTER

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

GHGK 57 B1

CHARCOAL BARBECUE
HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL
BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

GB IE NI MT
CHARCOAL BARBECUE
Operating instructions and safety instructions

DE AT CH
HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE CH
BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS
Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE
HOUTSKOOL BBQ
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT CH MT
BARBECUE A CARBONELLA
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

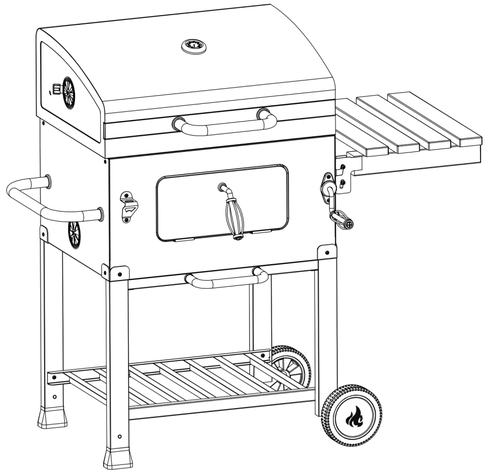
ES
BARBACOA DE CARBÓN
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

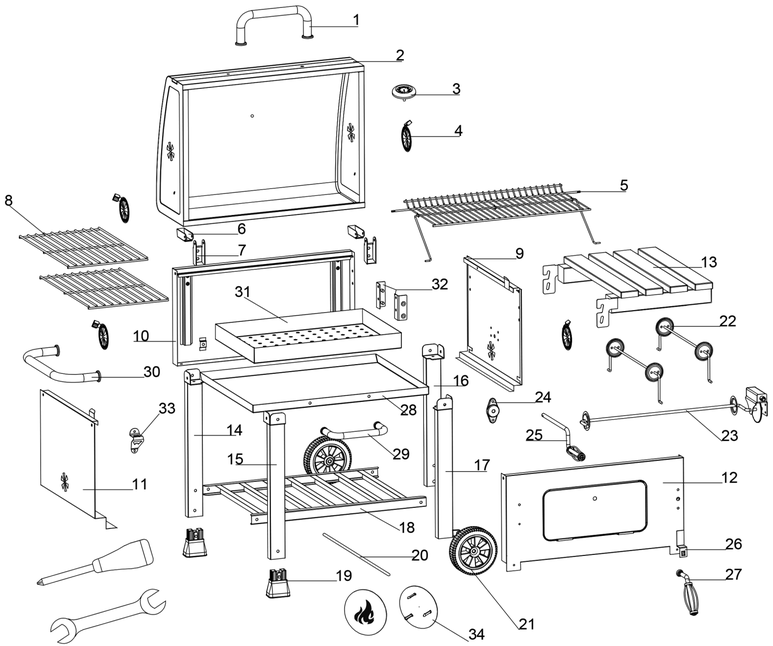
PT
CHURRASQUEIRA A CARVÃO VEGETAL
Manual de instruções e instruções de segurança

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 actualização do conteúdo:
09/2025 - Ident.-No.: GHGK 57 B1 092025-1

FR





1		X1	13		X1	25		X1
2		X1	14		X1	26		X1
3		X1	15		X1	27		X1
4		X4	16		X1	28		X1
5		X1	17		X1	29		X1
6		X2	18		X1	30		X1
7		X2	19		X2	31		X1
8		X2	20		X1	32		X1
9		X1	21		X2	33		X1
10		X1	22		X2	34		x1set
11		X1	23		X1			
12		X1	24		X1			

A	M6X12	X25	B	M8	X2	C	M6	X20
D	M5X12	X8	E	M5	X4	F	M4X20	X1
G	M4	X1	H	M8	X1	I	M8	X1
J	M6X45	X4	K	M6X20	X4	L	M6X35	X4
M		X2	N		X2	O	M6X15	X10
P	M6	X42	Q	M6	X38			

English **14**

Deutsch **19**

Français **24**

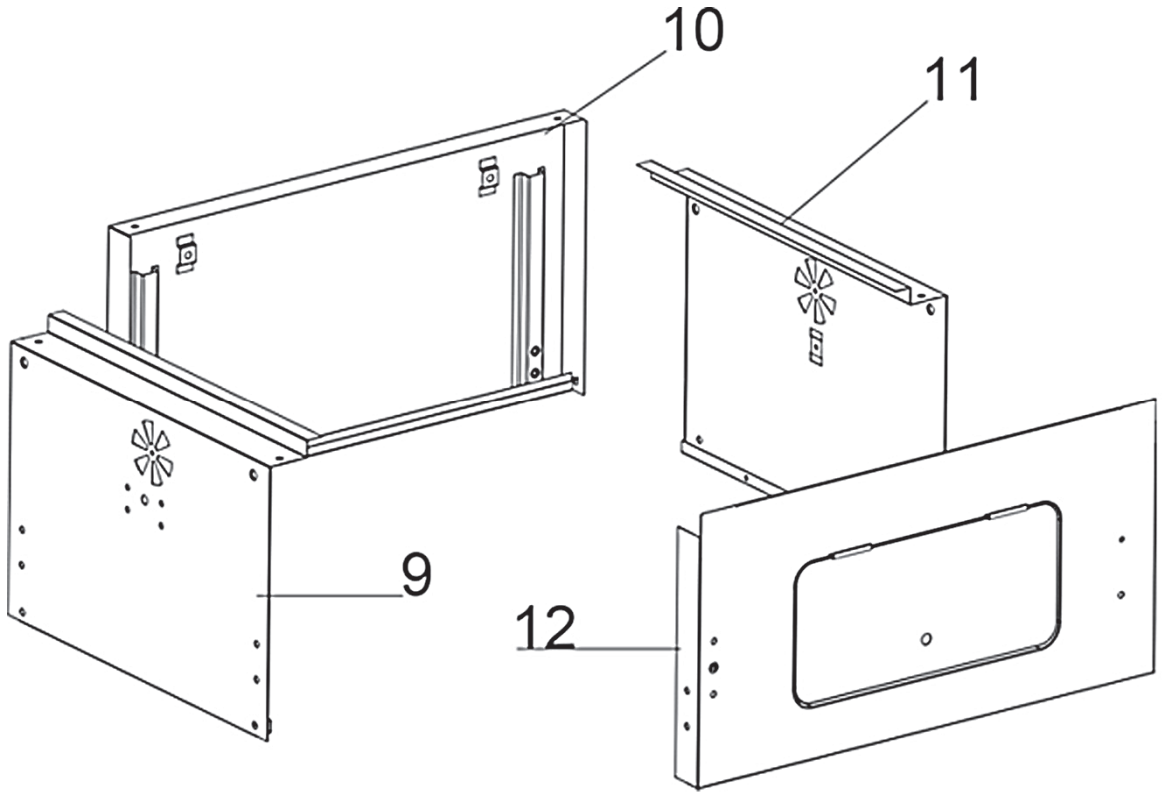
Nederlands **31**

Italiano **36**

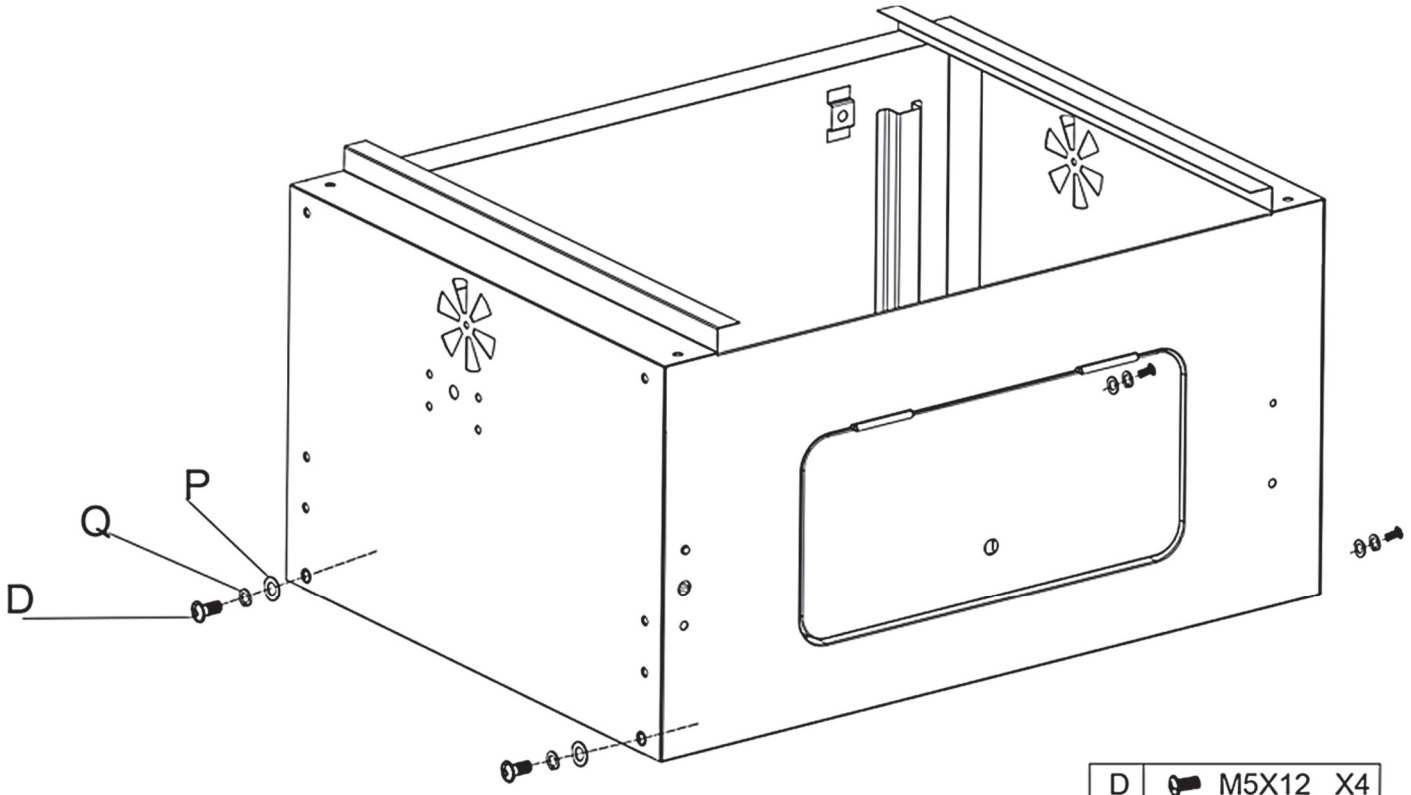
Español **41**

Português **46**

1.

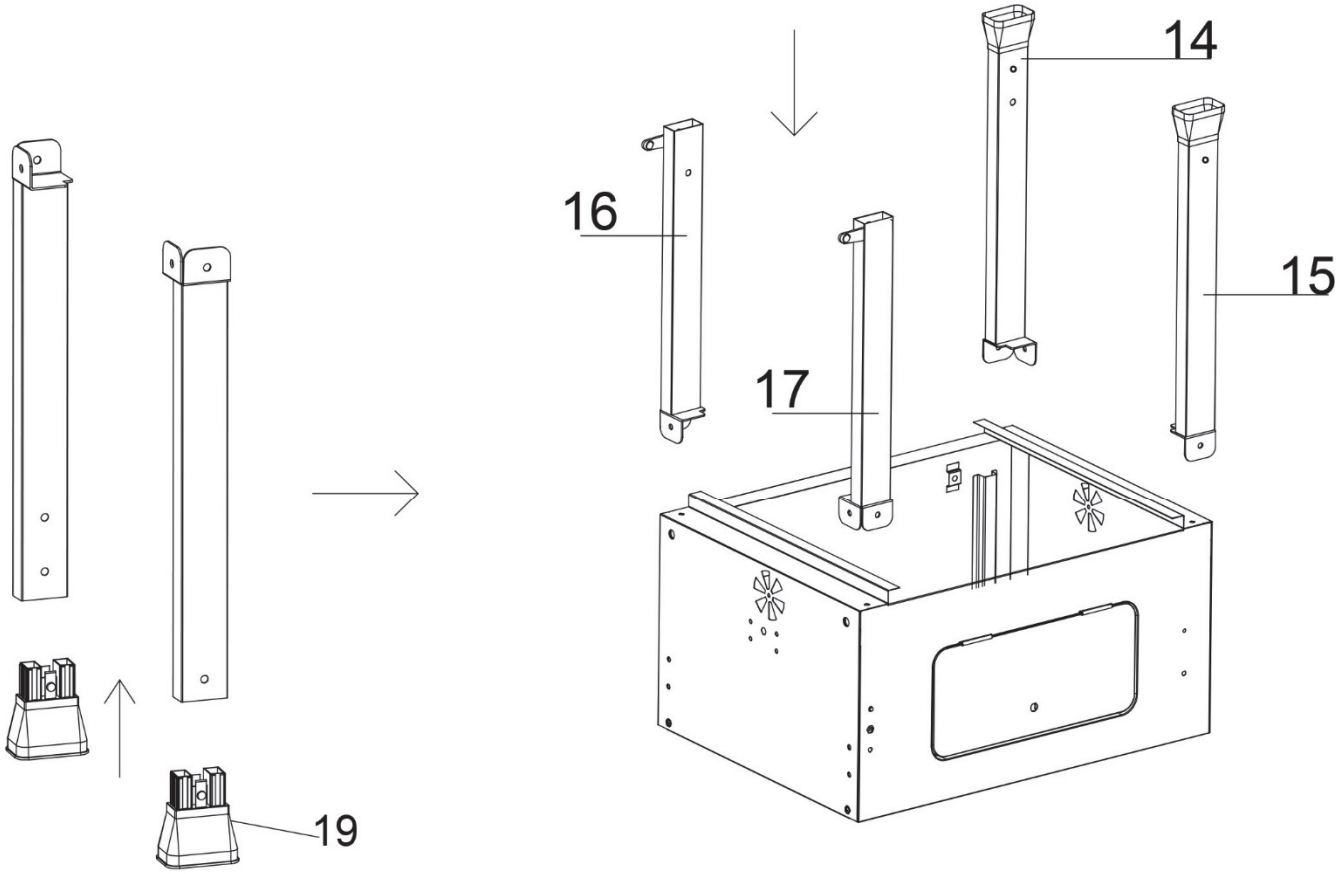


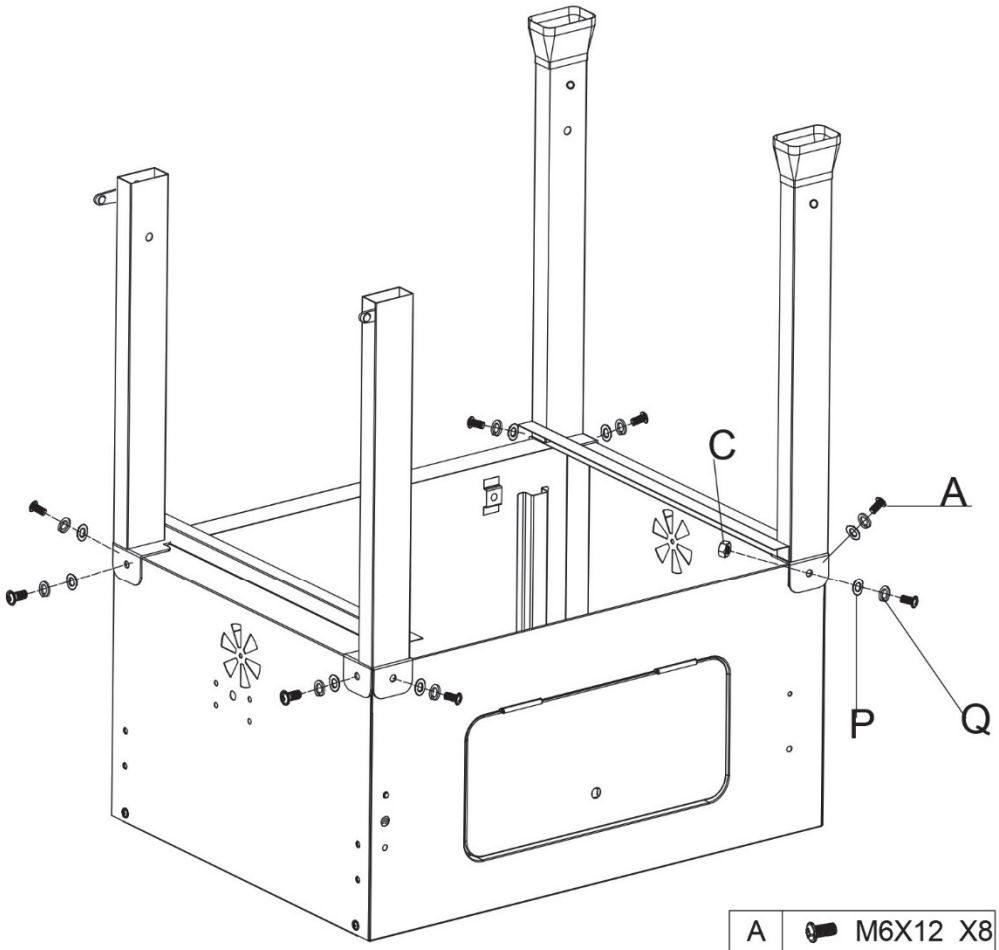
2.



D	M5X12	X4
P	M6	X4
Q	M6	X4

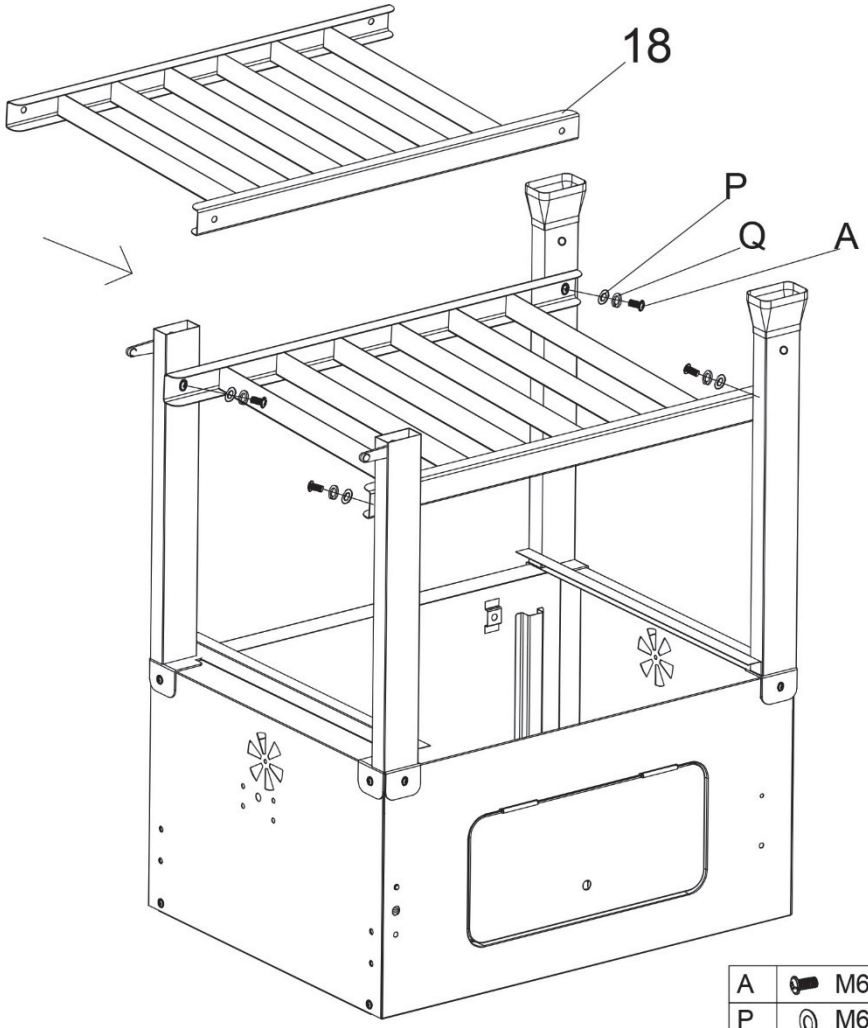
3.





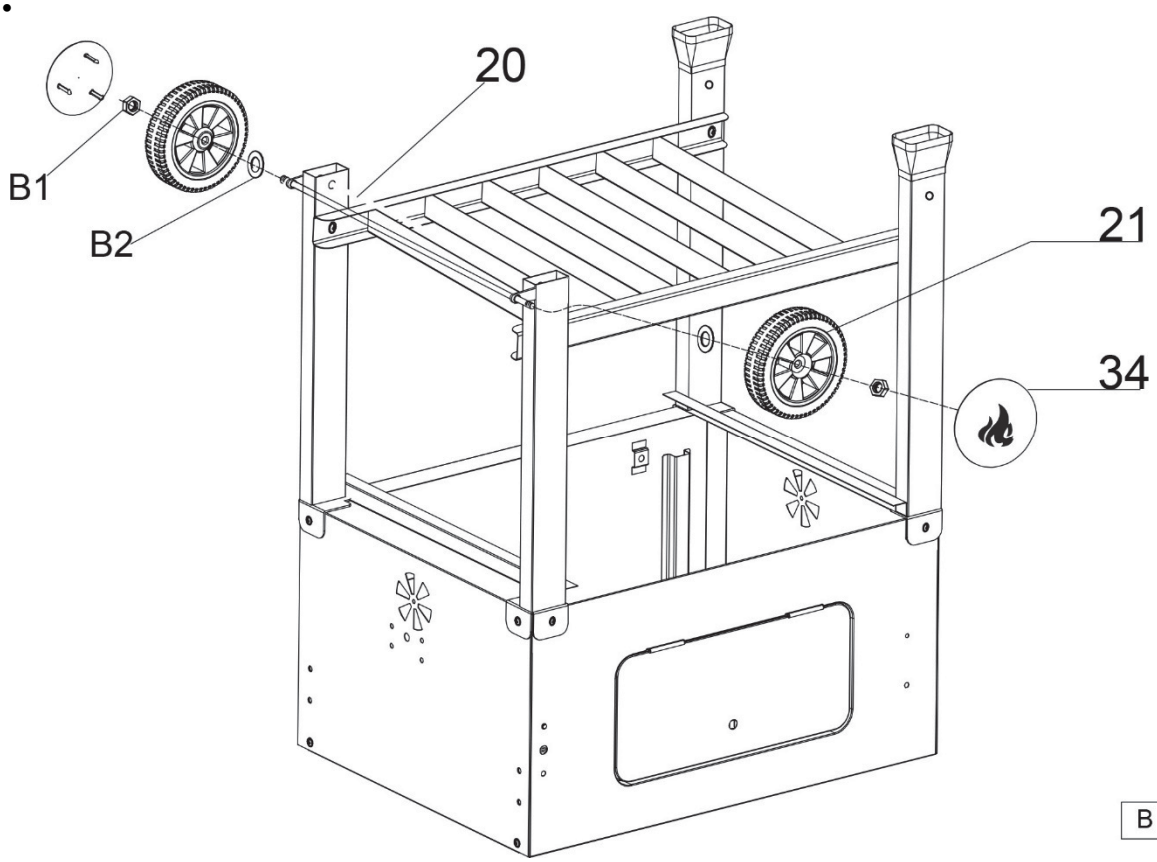
A	M6X12	X8
C	M6	X8
P	M6	X8
Q	M6	X8

4.



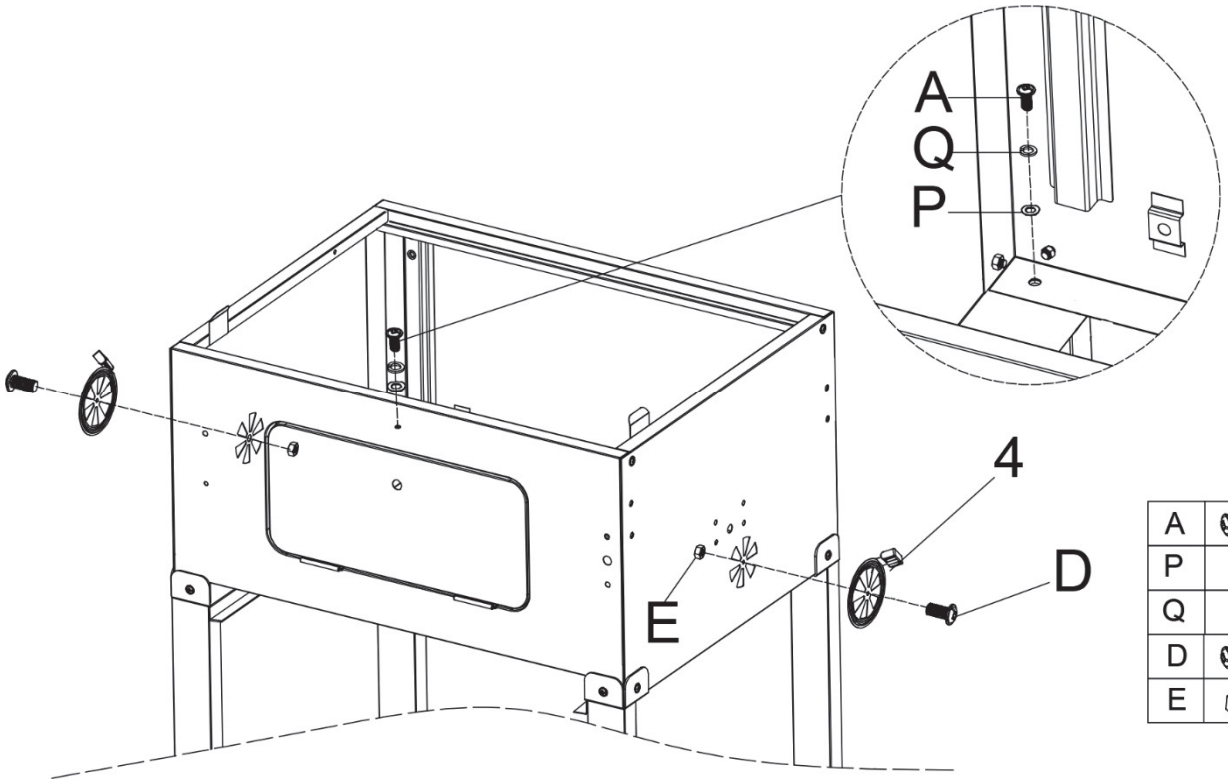
A	M6X12	X4
P	M6	X4
Q	M6	X4

5.



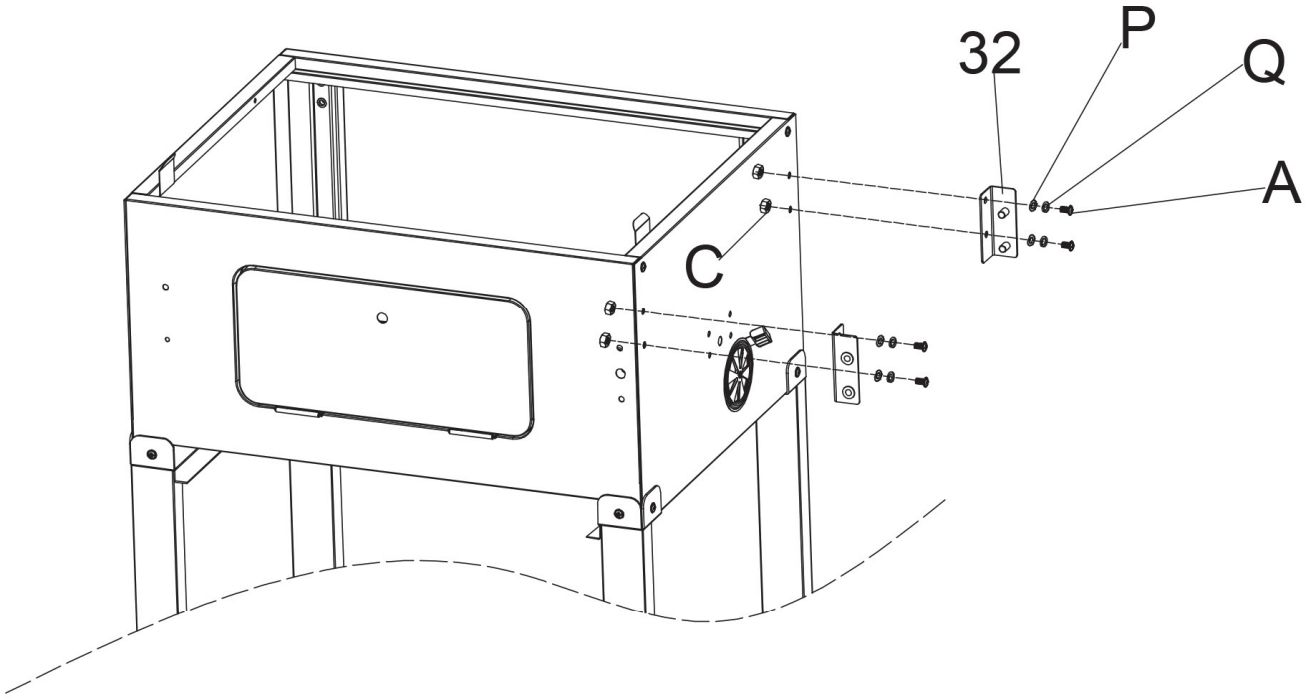
B	M8	X2

6.



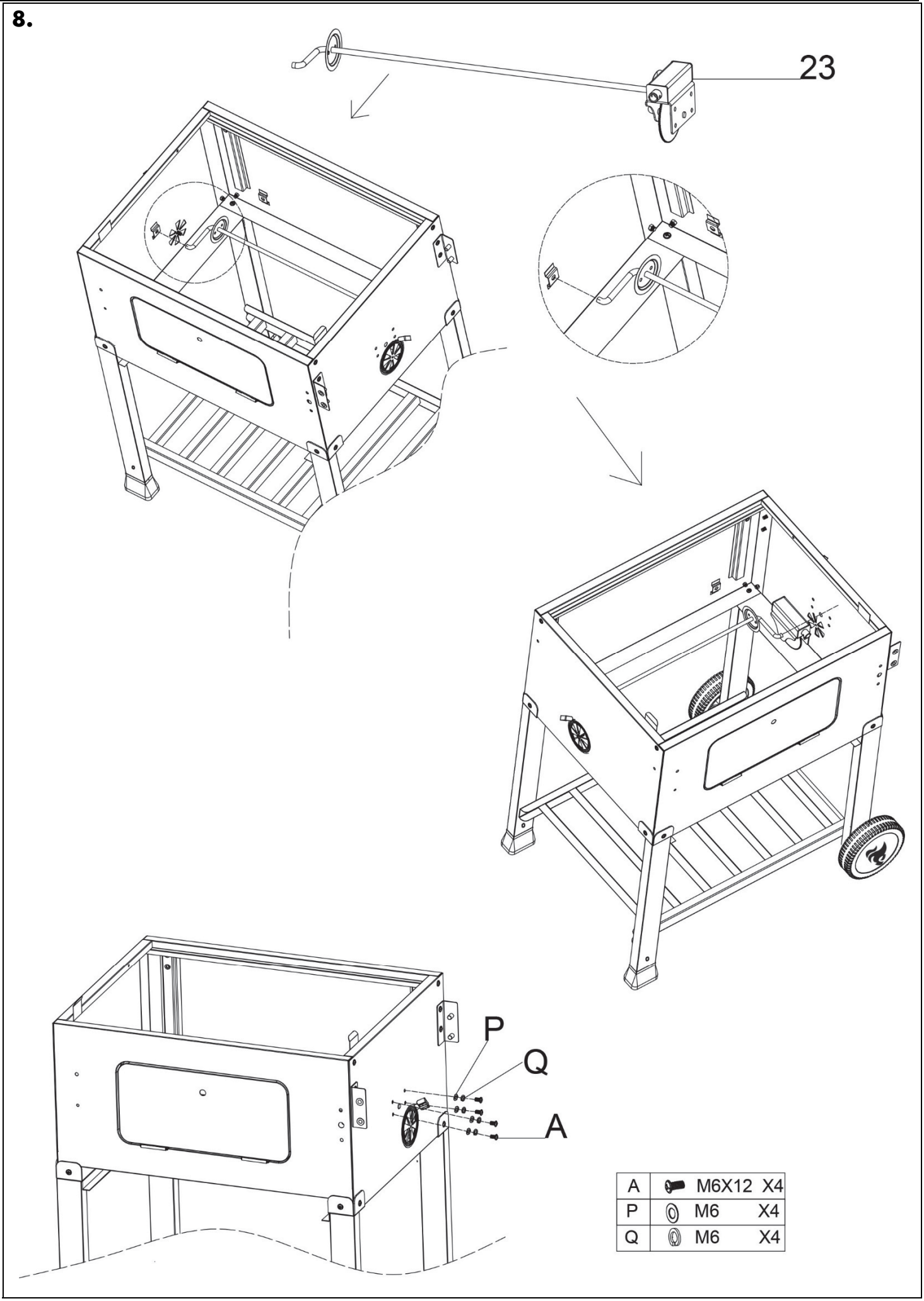
A	M6X12	X4
P	M6	X4
Q	M6	X4
D	M5X12	X2
E	M5	X2

7.



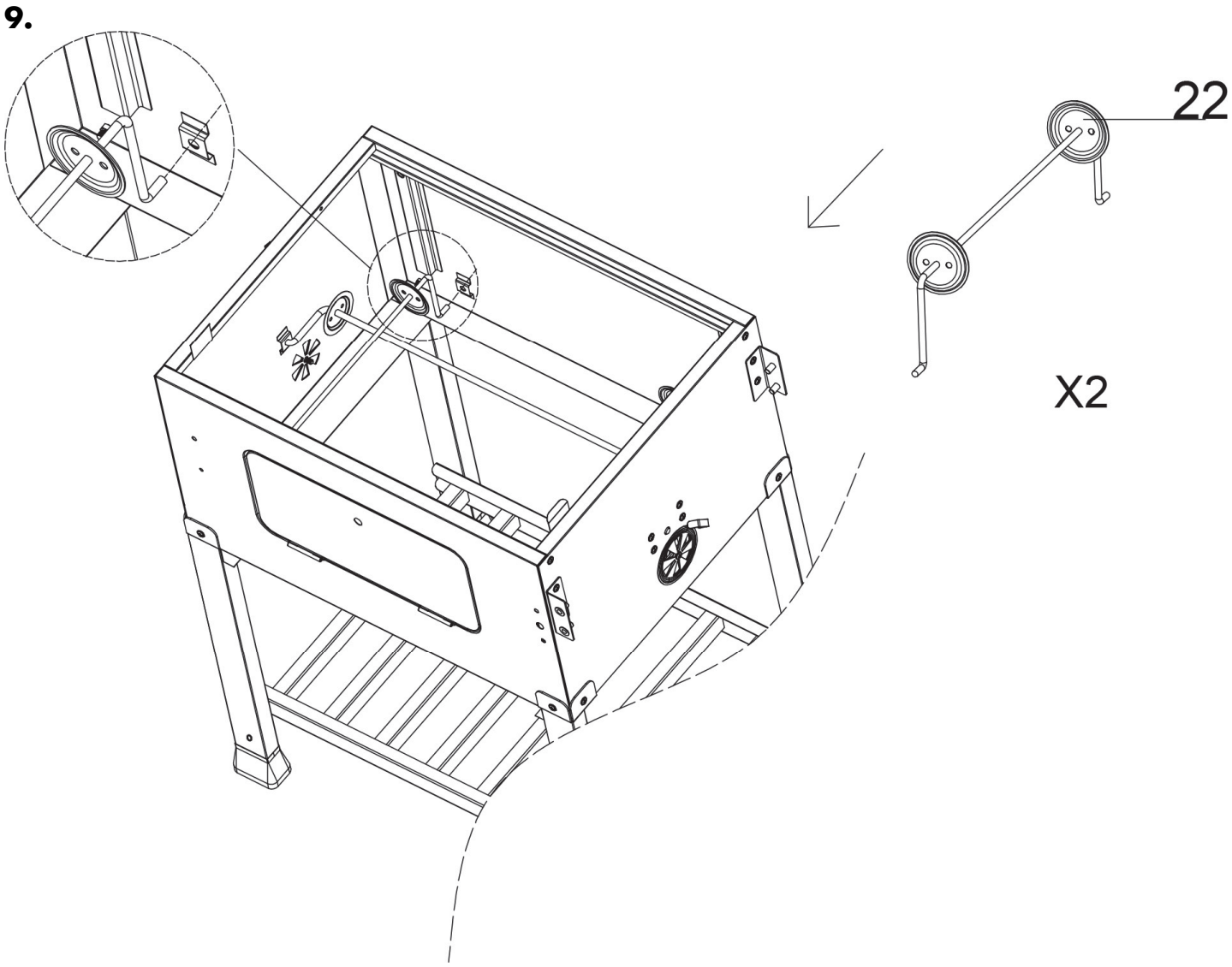
A	M6X12	X4
C	M6	X4
P	M6	X4
Q	M6	X4

8.

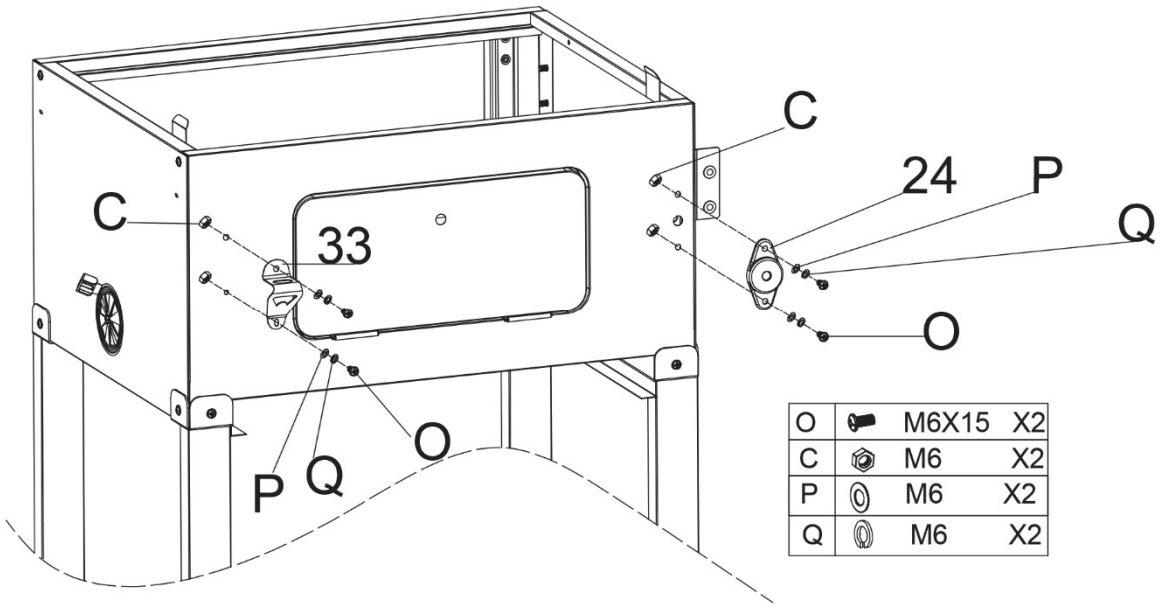


A	M6X12	X4
P	M6	X4
Q	M6	X4

9.



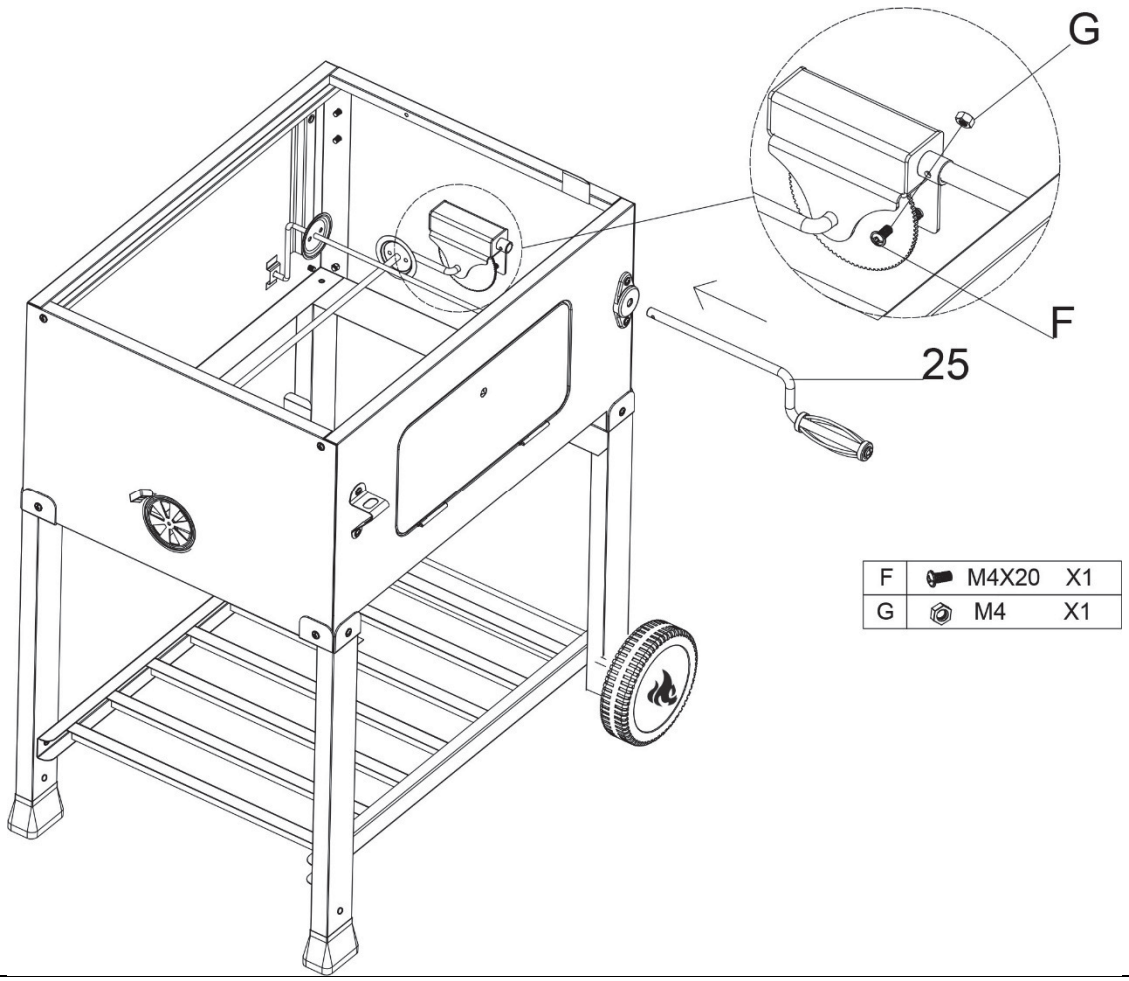
10.



O	M6X15	X2
C	M6	X2
P	M6	X2
Q	M6	X2

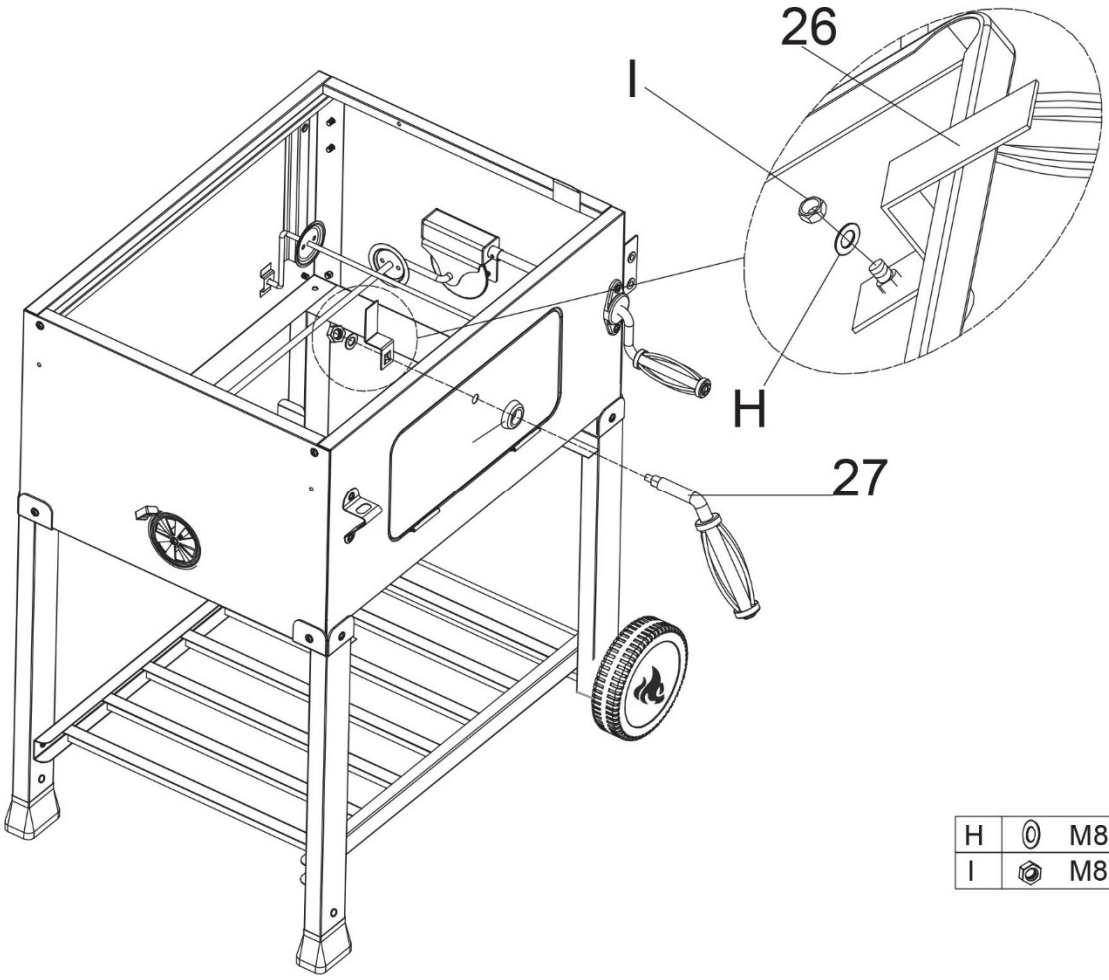
O	M6X15	X2
C	M6	X2
P	M6	X2
Q	M6	X2

11.



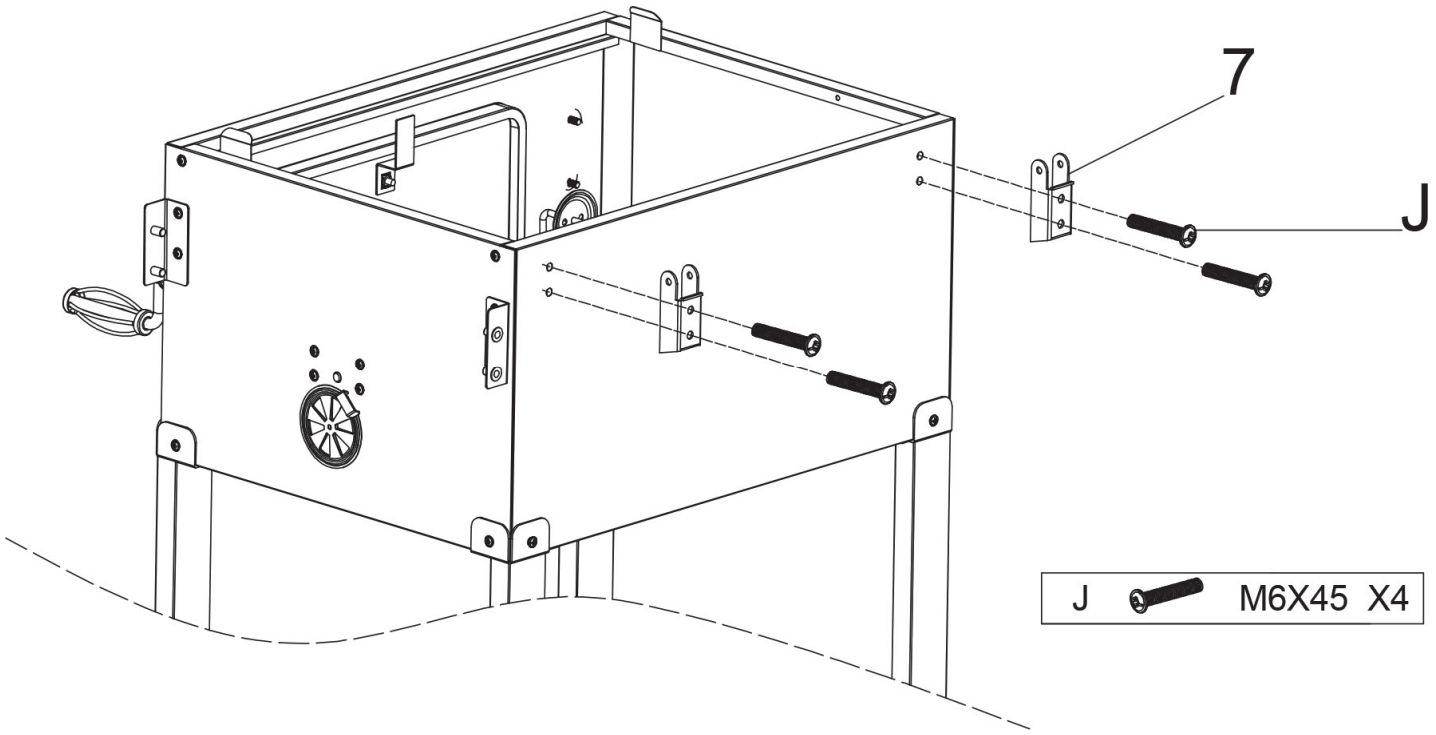
F	M4X20	X1
G	M4	X1

12.

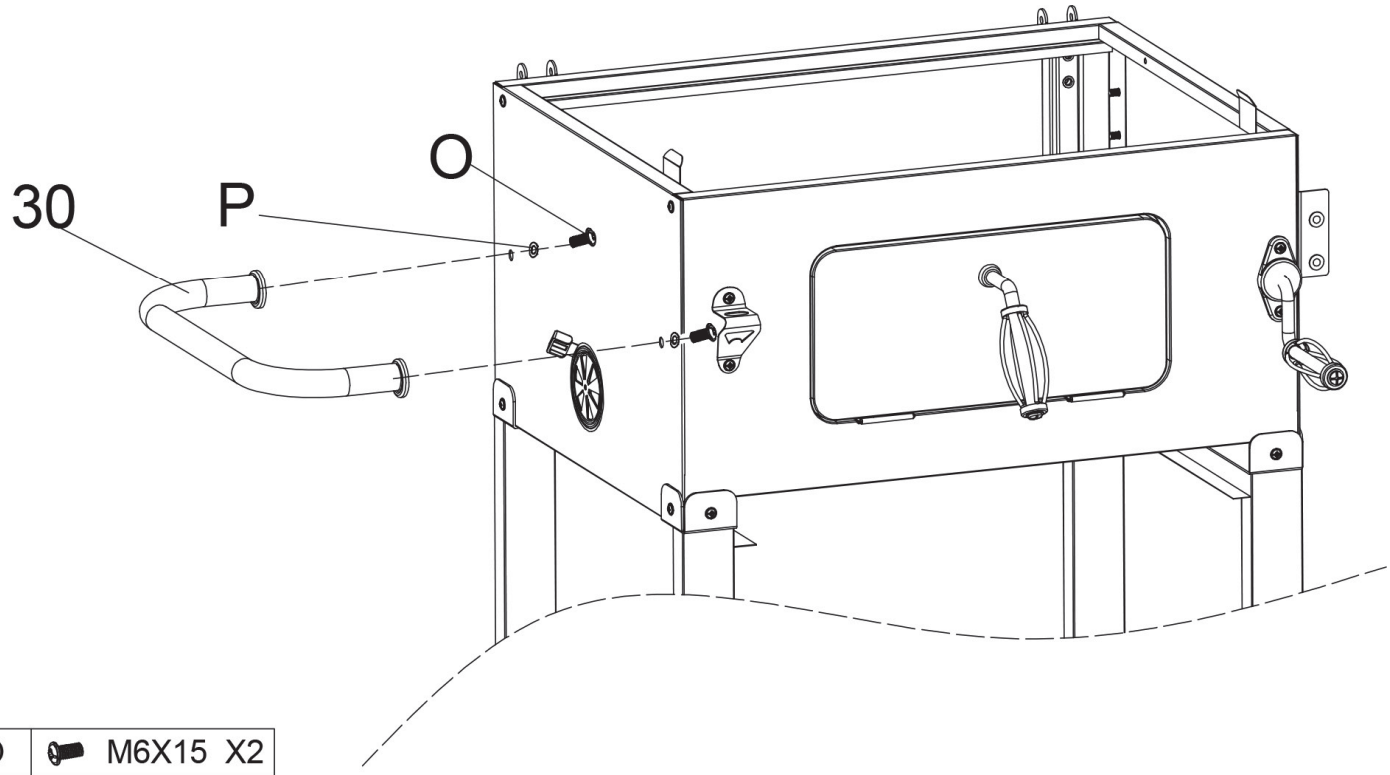


H	M8	X1
I	M8	X1

13.

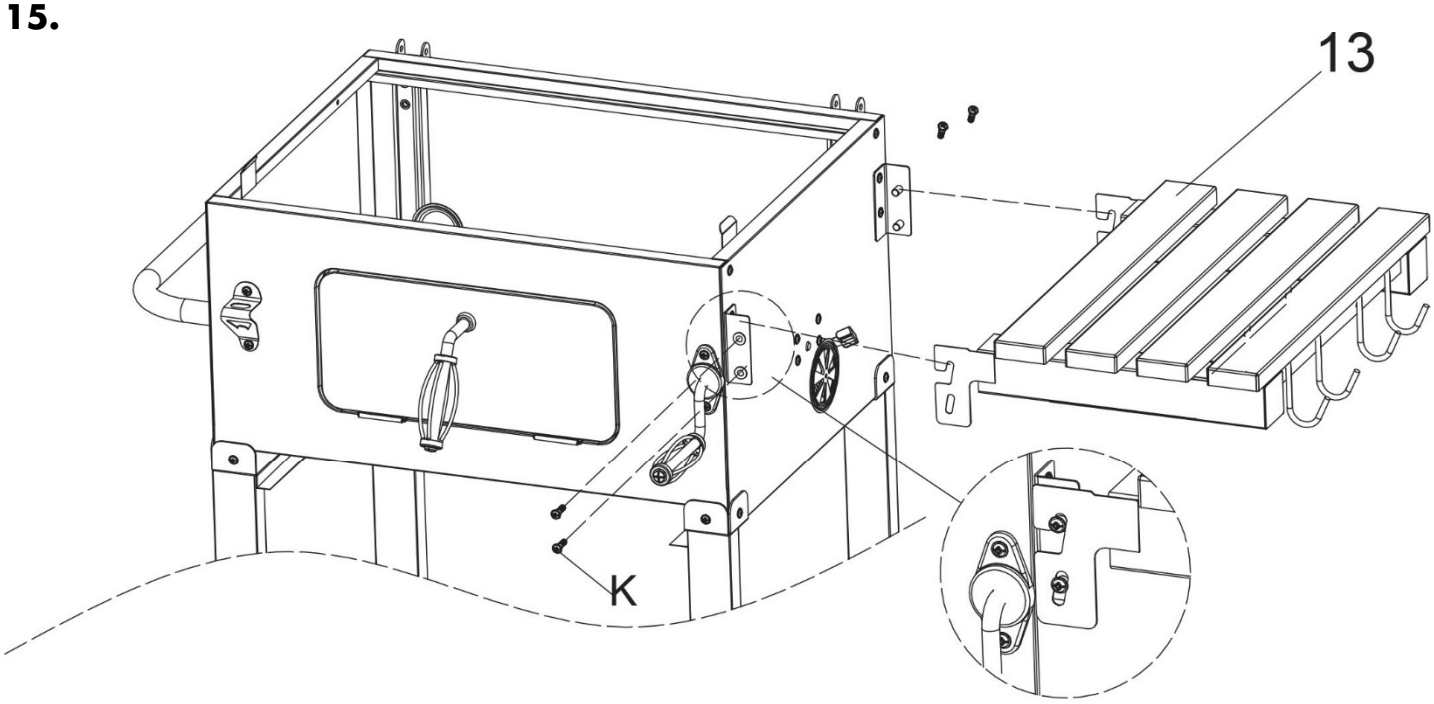


14.



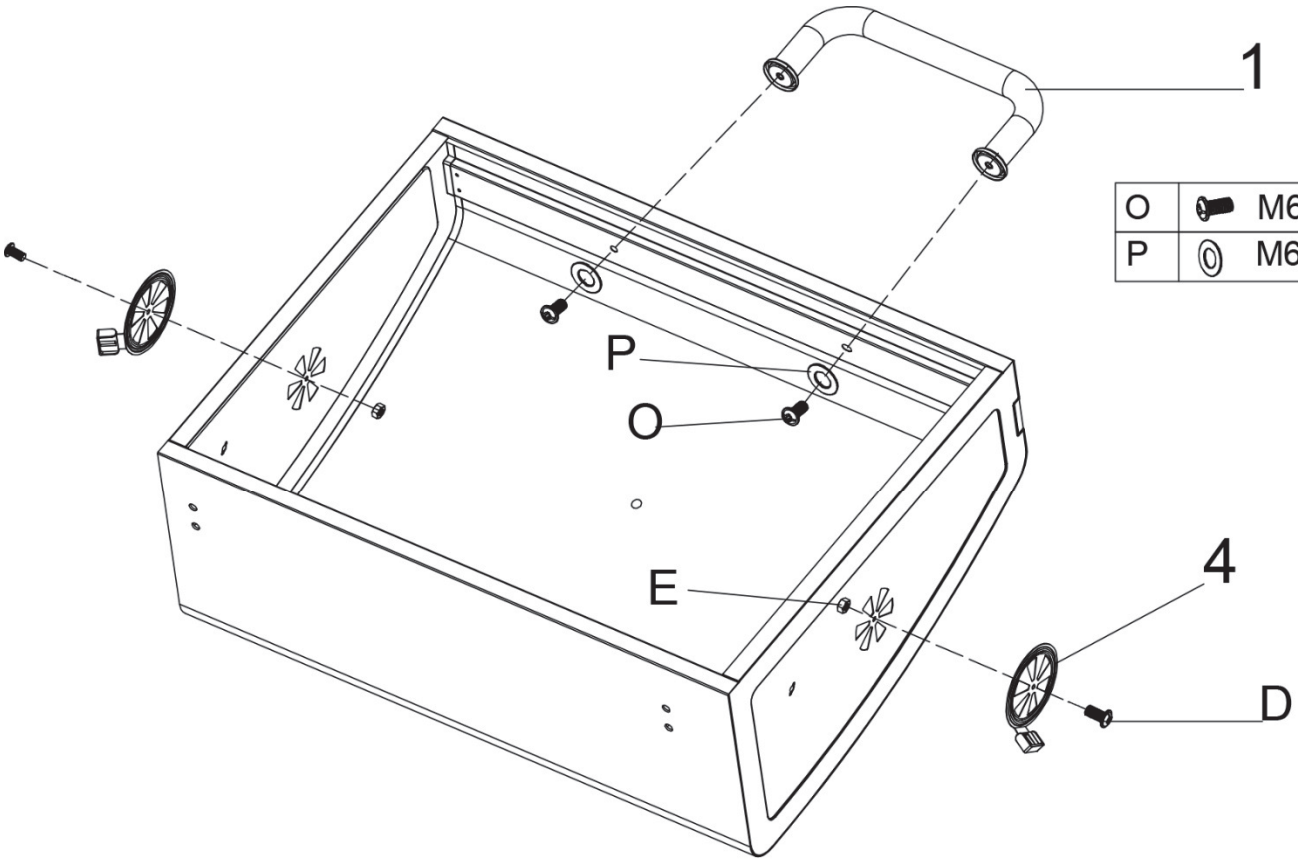
O	M6X15	X2
P	M6	X2

15.



K	M6X20	X4

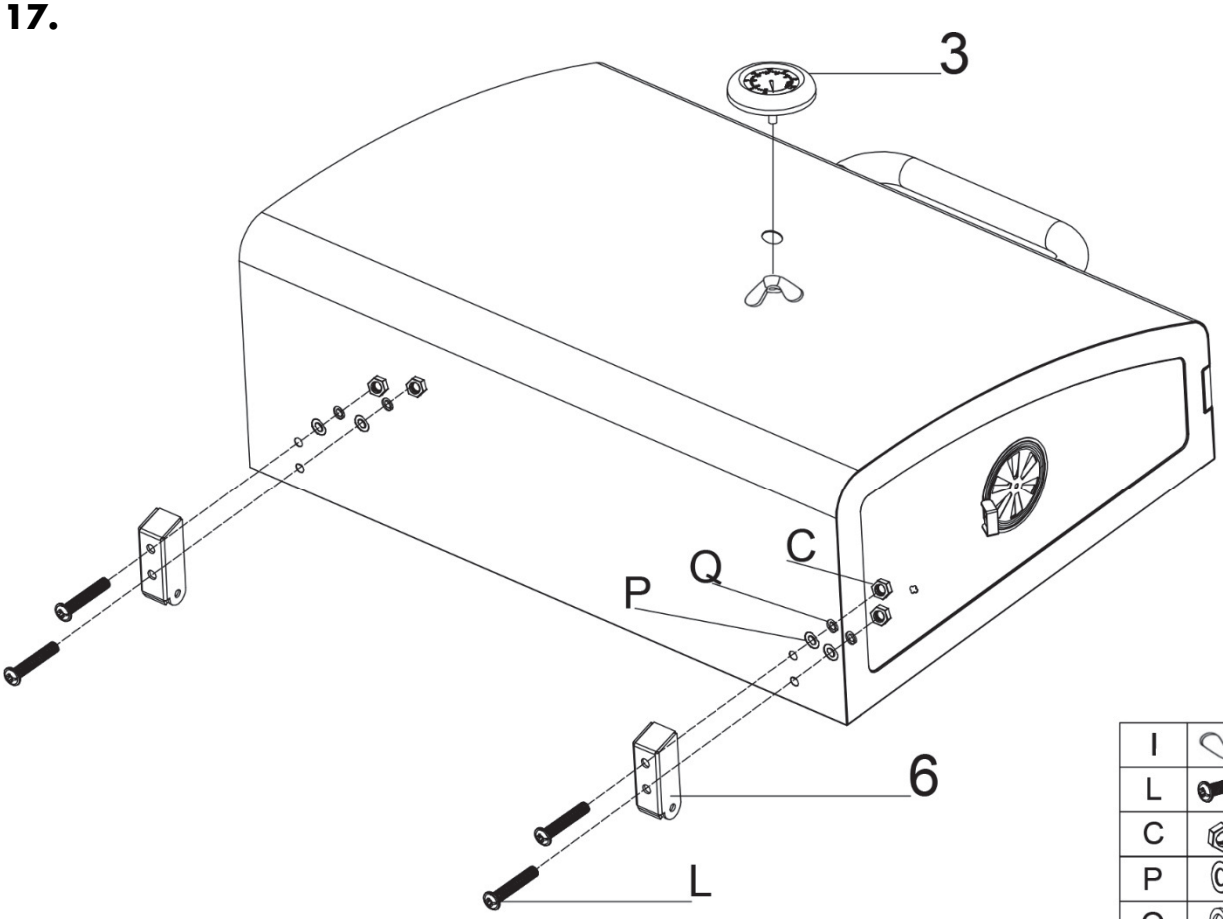
16.



O	M6X15	X2
P	M6	X2

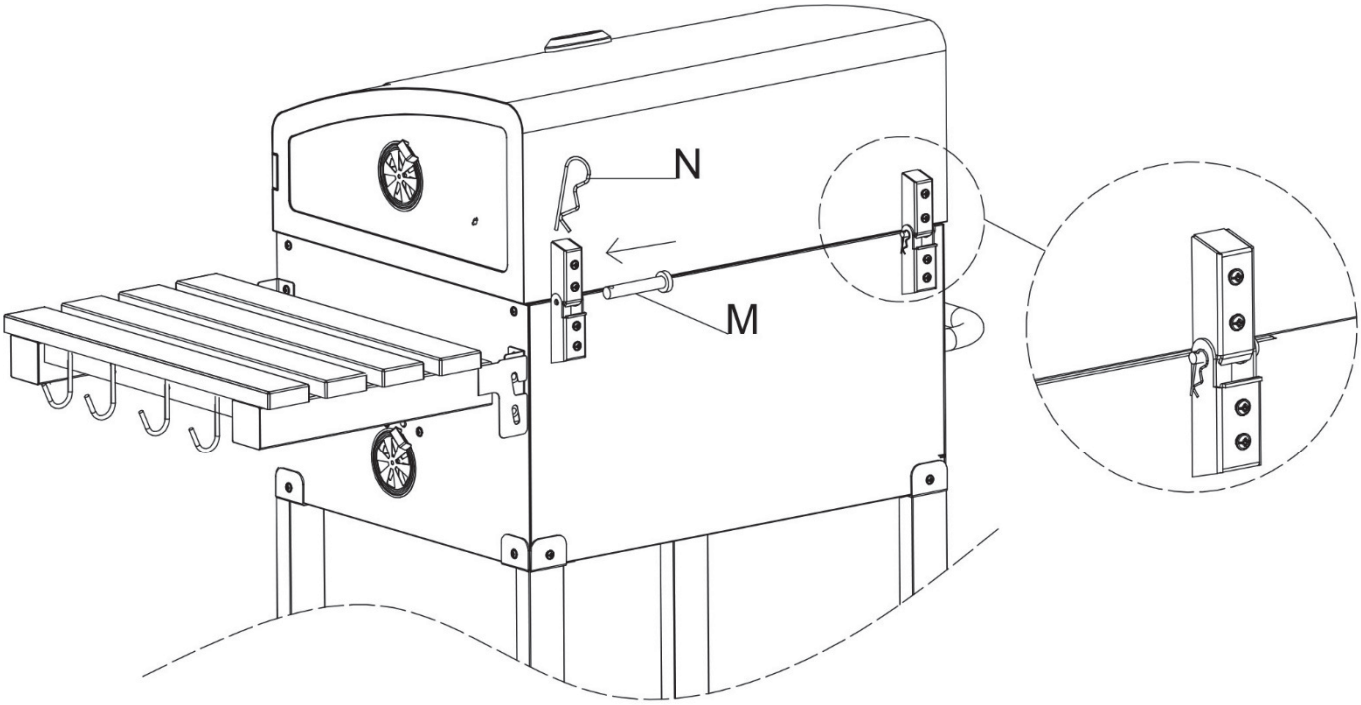
D	M5X12	X2
E	M5	X2

17.



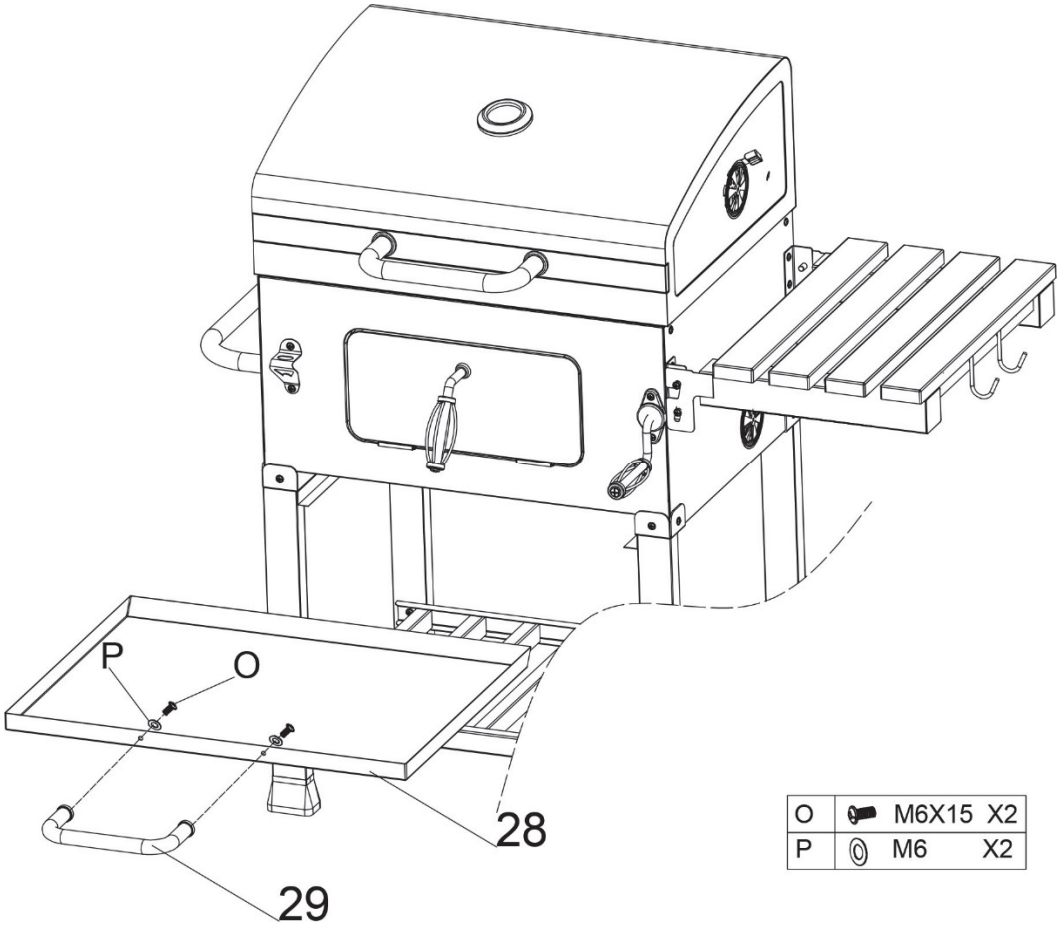
I		M8	X1
L		M6X35	X4
C		M6	X4
P		M6	X4
Q		M6	X4

18.



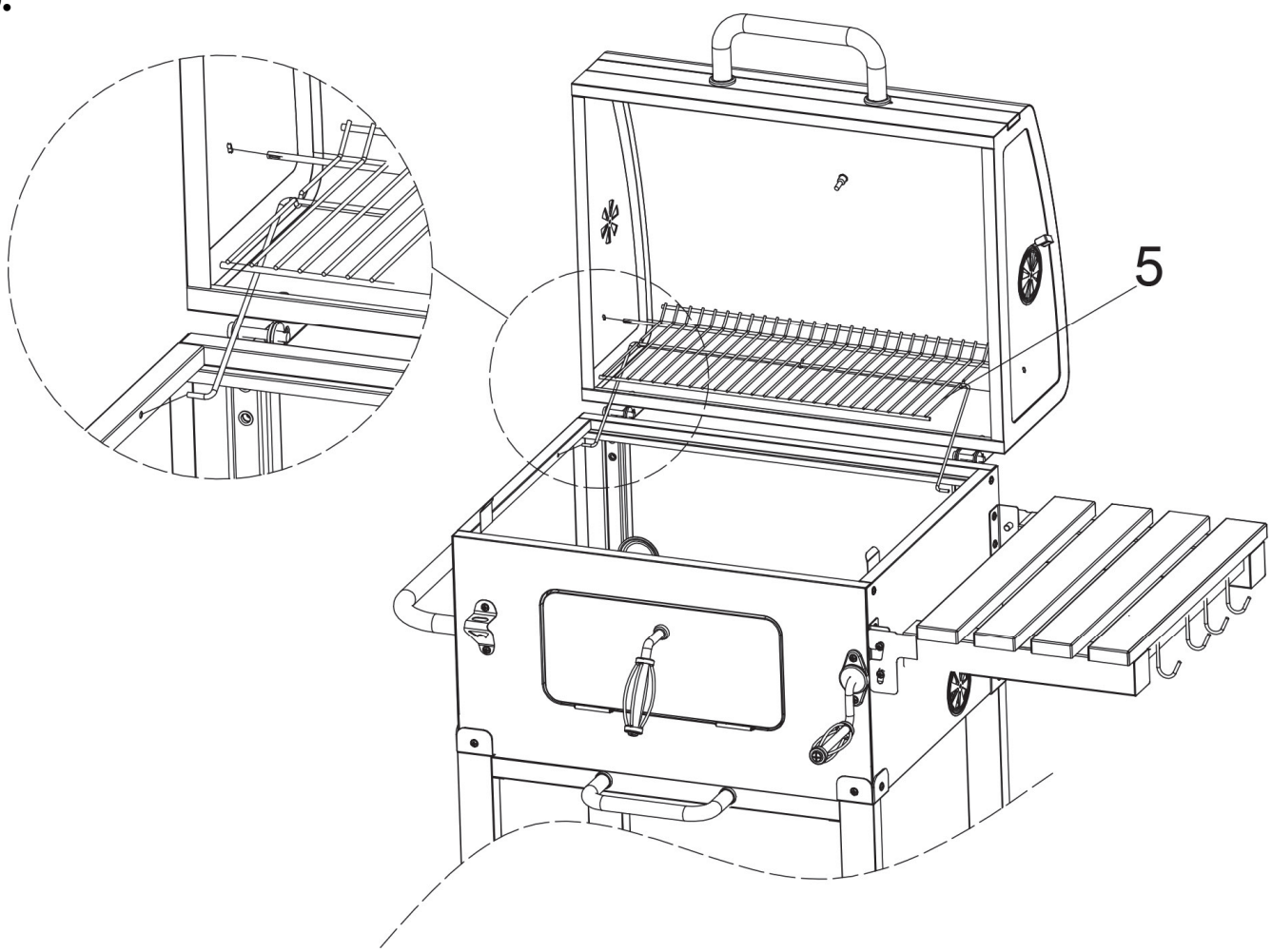
M		X2
N		X2

19.

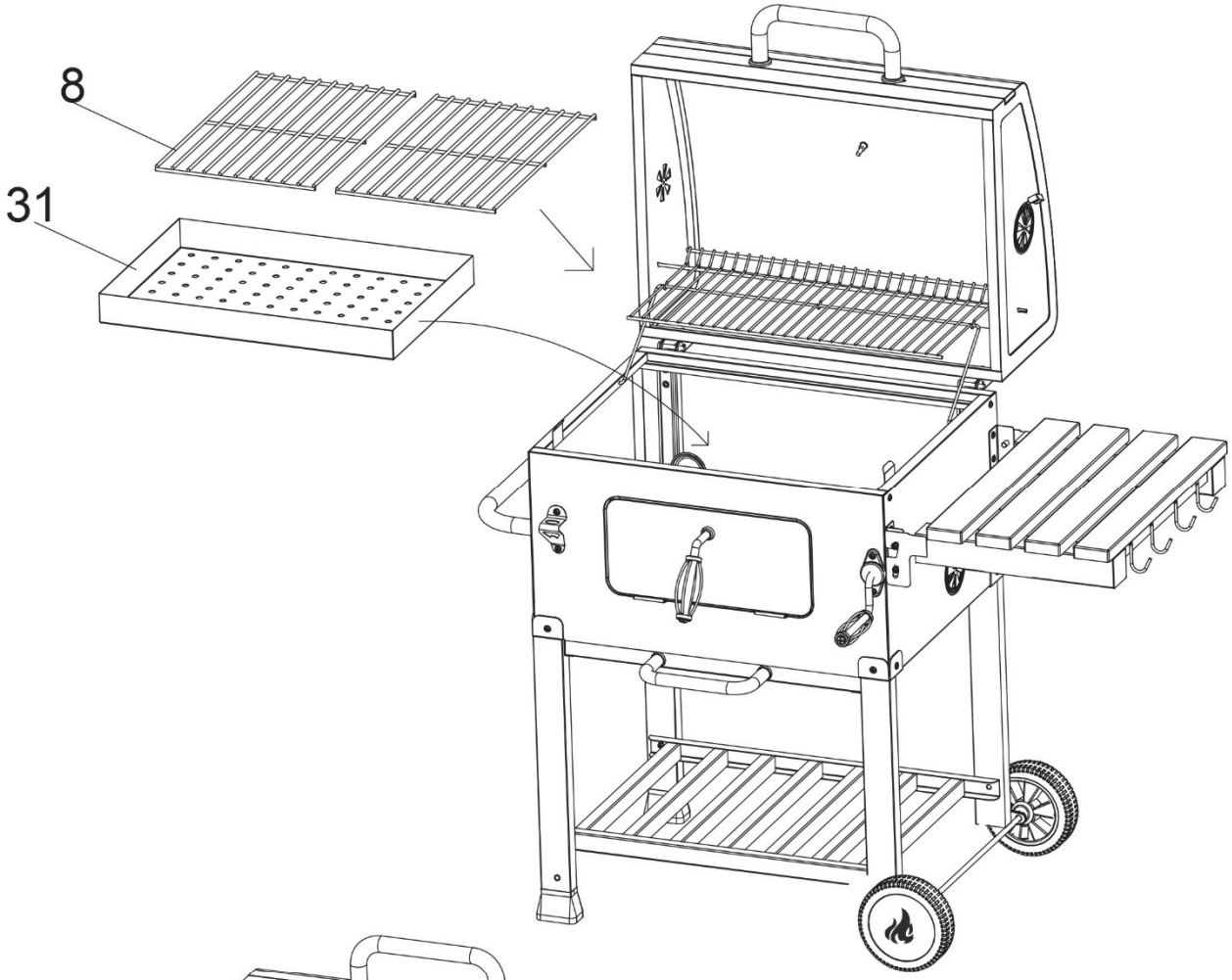


O	M6X15	X2
P	M6	X2

20.



21.



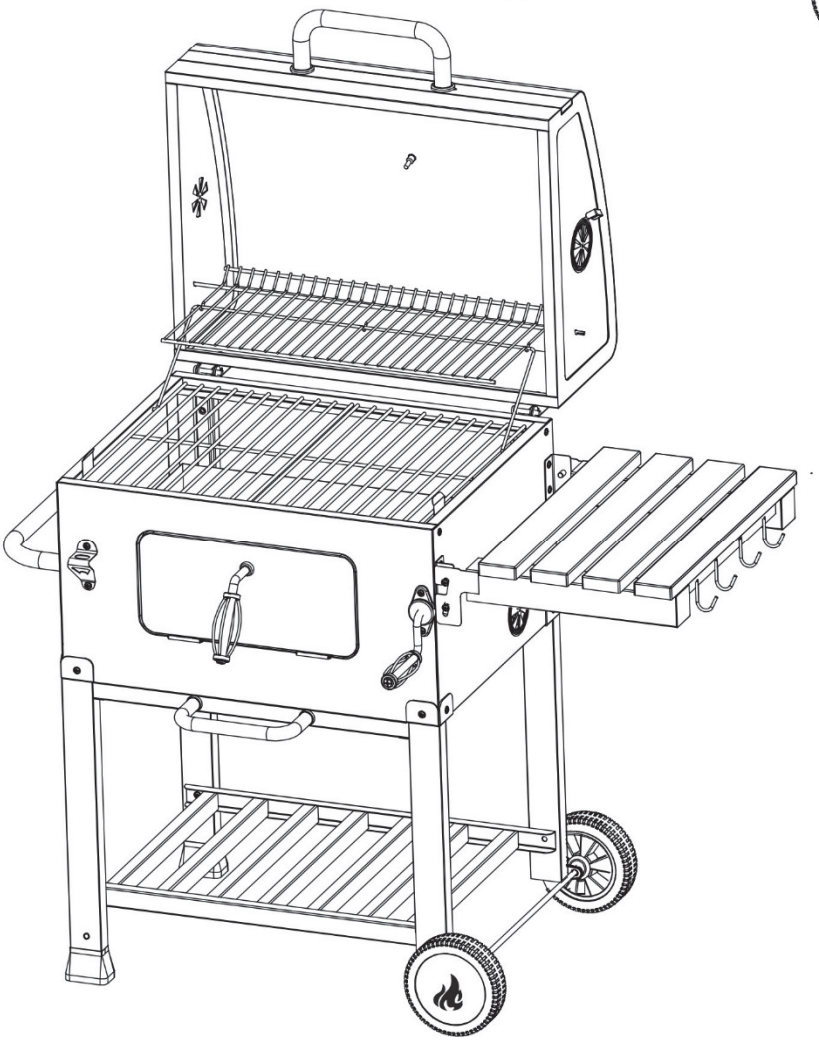


Table of Contents

1. Intended use 14
2. Package contents (see the figure on the fold-out cover page) 14
3. Technical specifications 14
4. Safety instructions 15
5. Assembly 16
6. Before you start 16
7. Getting started 16
7.1 Lighting the fuel 16
7.2 Grilling 16
8. Maintenance/cleaning/storage 17
9. Environmental regulations and disposal information 17
10. Warranty information 17

Congratulations!
By purchasing this charcoal grill, hereinafter referred to as the grill, you have opted for a quality product. Before you use the grill for the first time, familiarise yourself with the use of the grill.

Please read these instructions carefully.

Please follow the safety instructions and only use the grill as described in the operating instructions and for the applications given. Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the grill on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

The grill is solely for the preparation of barbecued foods. The grill may only be used outside and never in enclosed spaces. The grill has not been designed for corporate or commercial applications nor for use as a fire pit.

2. Package contents (see the figure on the fold-out cover page)

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

- **1 x charcoal grill, disassembled with accessories (1 – 34)**
- **1 x mounting material (A – Q)**
- **Tools (Phillips screwdriver, open-end spanner)**
- **1 x operating and assembly instructions**

3. Technical specifications

Grill area (W x D):	approx. 56,5 x 40,5 cm
Keep-warm shelf (W x D):	approx. 54,5 x 24,0 cm
Fuel quantity	max. 1.35 kg
Fuel	charcoal/charcoal briquettes as per DIN EN 1860-2
Side shelf (13) load	max. 5 kg
Lower shelf (18) load	max. 8 kg

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

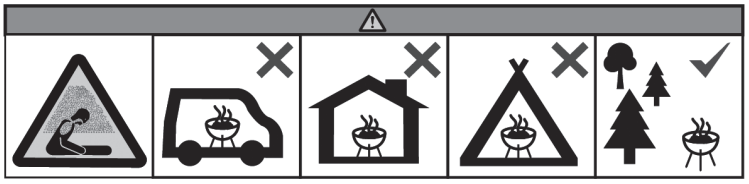
The manufacturer's address can be found on the rating plate.

4. Safety instructions

Before you use this grill for the first time, please read the operating instructions in this manual and heed all warnings. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the barbecue or give it away, pass on the operating instructions at the same time. The operating instructions are part of the product.

Risk of death!

- Keep children away from the packaging material. There is a risk of suffocation!
- The grill must not be modified in any way.
- **DANGER!** Do not use indoors! Otherwise, there is a risk of carbon monoxide poisoning which can be fatal in a short time.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



Risk of injury to children and pets!

- Keep children away from the barbecue. The barbecue is not a toy! Do not allow children to play with the barbecue.
- Warning – risk of burns! The grill and attachments can get very hot. Keep children and pets away!
- Store the barbecue out of the reach of children, even when not in use.

Risk of injury!

- Always place the grill on a stable, even, heat-resistant, solid surface away from combustible materials, liquids or gases. Leave sufficient clearance to walls and other objects and never leave the grill unattended while in use and while still hot. Fire hazard!
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3! These could cause flash fires or uncontrolled heat build-up which could lead to serious burns or fires. Risk of burns and fire!
- Take care during assembly: Although great care has been taken during the manufacturing process, there may still be sharp edges on the components. Wear protective gloves.

Risk of fire!

- If the grease on the grill ignites, **never attempt to extinguish it with water!** This could cause a serious flash fire or explosion. Instead, use something like a fire blanket to stifle the fire.
- The grill must only be used with charcoal which complies with DIN EN 1860-2!
- Only use the grill with charcoal/briquettes, do not use other fuel. Fire hazard!

Risk of burns!

When grilling and operate handle or gripping devices (e.g. air control , ash tray, and cooking grid), always wear heat-resistant gloves in accordance with the PPE Ordinance (category II for heat protection, DIN-EN 407). Use suitable tools for turning the food on the grill, e.g. barbecue tongs, in order to prevent burns. There is a risk of getting burnt.

- Allow the grill to cool completely before cleaning. There is a risk of getting burnt!
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

General safety instructions

- Do not leave the grill unattended when in use.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- After cooking, let the remaining charcoal or charcoal briquettes die down and do not extinguish with water.
- Make sure that the barbecue charcoal or charcoal briquettes have died down completely before removing the ash.

5. Assembly

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

The following tools are required to assemble the grill (supplied):

- Phillips screwdriver
- 1 open-end spanner (SW8/SW10)

There are illustrations on pages 2 to 13 showing how to assemble the grill. Make sure you have the individual parts and assembly tools you need to hand.

Please note that some parts will only assume their final shape during the assembly process. We recommend first tightening the screws hand-tight and then using a tool later.

6. Before you start

We recommend cleaning the grill trays (8) with warm soapy water before using it for the first time.

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

7. Getting started

7.1 Lighting the fuel

- Open the lid (2) and remove the grill trays (8).
- Fill a maximum of 1.35 kg of charcoal/briquettes into the charcoal tray (31).

If you have one, you can ignite the charcoal/briquettes in a charcoal chimney starter on a heat-resistant surface away from the grill.

- Now place 2-3 firelighters on the charcoal/briquettes and light them with a lighter or matches.
- After lighting, spread the fuel evenly around the charcoal tray (31).
- Replace the grill trays (8).
- You can tell that the charcoal/briquettes are ready when there is a white layer of ash on top and the firelighters have burnt out completely.

The heating and cooling process can cause the charcoal tray (31) to warp. This is normal and has no negative effects on durability or grilling results.

7.2 Grilling

- Adjust the height of the charcoal tray (31) using the crank (25).
- Place the food on the grill trays (8) and close the lid (2). Only open it occasionally to turn the food and check cooking progress.
- You can use the ventilation regulators (4) to control the air supply, which affects how the charcoal burns and the temperature in the cooking space. The larger the openings are set, the more air flows into the cooking space, and the higher the temperature will be. To reduce the temperature in the cooking cabinet, close the ventilation regulators (4) to reduce the air flow. Check the temperature on the thermometer (3).

You can also use the grill with the lid (2) open. This does mean that you cannot control the temperature using the ventilation regulators (4) or measure the temperature using the thermometer (3).

- Remove the food once it is as cooked/brown as you want it. Use the keep-warm shelf (5) if you wish.
- After grilling, close all the ventilation regulators (4) to reduce the oxygen supply. This puts the charcoal out more quickly.

8. Maintenance/cleaning/storage

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

Dispose of the cold ash, especially from the ash collection tray (28). For normal cleaning, use a cloth and water with normal washing-up liquid. Do not use any abrasive or astringent detergents as this could cause damage.
Clean the grill trays (8) with a kitchen sponge and washing-up liquid. If the grill tray (8) has stubborn, crusted-on dirt, it can help to soak it in water before cleaning to soften the dirt. After use, rinse the grill tray (8) with plenty of clean water to remove food residues. Allow all parts to dry thoroughly.
Store the grill in a clean, dry place when not in use.

9. Environmental regulations and disposal information

When the fuel has completely cooled down or burnt out, dispose of it in containers made of non-combustible material provided for this purpose.

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

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.

Only relevant for France:

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Sorting made easy"

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

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:

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.

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
04 PE-LD	Low density polyethylene	Plastic bag
20 PAP	Corrugated cardboard	Sales packaging
22 PAP	Paper	Silk paper to protect the product

10. 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

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN: 525728_2504

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

Contact address according to 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 19
2. Lieferumfang (Abbildung auf der Umschlagseite) 19
3. Technische Daten 19
4. Sicherheitshinweise 20
5. Montage 21
6. Vor der Inbetriebnahme 21
7. Inbetriebnahme 21
7.1 Brennstoff anzünden 21
7.2 Grillen 21
8. Wartung/Reinigung/Lagerung 22
9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 22
10. Garantiehinweise 23

Herzlichen Glückwunsch!
Mit dem Kauf dieses Holzkohlegrills, nachfolgend als Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Grill vertraut.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Grill nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Grills an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Grill ist ausschließlich zum Zubereiten von grillbaren Speisen geeignet. Der Grill darf ausschließlich im Freien verwendet werden und niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Der Grill ist nicht für den Einsatz in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz oder für die Verwendung als Feuerstelle vorgesehen.

2. Lieferumfang (Abbildung auf der Umschlagseite)

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

- **1 x Holzkohlegrill zerlegt mit Zubehör (1-34)**
- **1 x Montagematerial (A-Q)**
- **Werkzeug (Kreuzschlitzschraubendreher, Maulschlüssel)**
- **1 x Bedienungsanleitung mit Montagehinweisen**

3. Technische Daten

Grillfläche (B x T):	ca. 56,5 x 40,5 cm
Warmhaltefläche (B x T):	ca. 54,5 x 24,0 cm
Brennstoffmenge	max. 1,35 kg
Brennstoff	Holzkohle/Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2
Belastung seitliche Ablagefläche (13)	max. 5 kg
Belastung untere Ablagefläche (18)	max. 8 kg

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

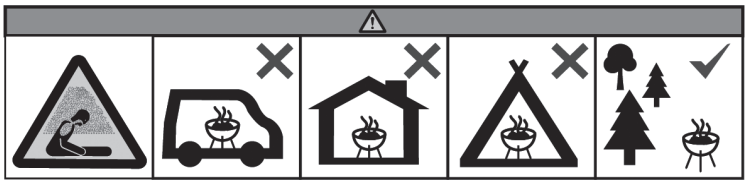
Die Herstelleradresse finden Sie auf dem Typenschild.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Grills lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Grill verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Lebensgefahr!

- Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Es dürfen keine Modifikationen vorgenommen werden.
- **GEFAHR!** Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.



Verletzungsgefahr für Kinder und Haustiere!

- Halten Sie Kinder vom Grill fern. Der Grill ist kein Spielzeug! Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen.
- Achtung Verbrennungsgefahr! Grill und Anbauteile können sehr heiß werden. Kinder und Haustiere fernhalten!
- Lagern Sie den Grill auch bei Nichtgebrauch unzugänglich für Kinder.

Verletzungsgefahr!

- Betreiben Sie den Grill nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Grill während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden! Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verbrennungsgefahr und Brandgefahr!
- Vorsicht bei der Montage: Trotz großer Sorgfalt beim Herstellungsprozess können scharfe Kanten an den Bauteilen vorhanden sein. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Brandgefahr!

- Sollte sich Fett auf dem Grill entzünden, **löschen Sie dieses niemals mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung. Benutzen Sie stattdessen zum Löschen z. B. eine Löschdecke, mit der Sie den Brand ersticken.
- Der Grill darf nur mit Holzkohle/Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden!
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit Holzkohle/Holzkohlebriketts, niemals mit anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Beim Grillen und Betreiben von Griff- oder Haltevorrichtungen (z. B. Luftregelung, Aschenbecher und Griffrost), 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.

- Lassen Sie vor einer Reinigung den Grill vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- **ACHTUNG!** Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Lassen Sie nach dem Grillen die restliche Holzkohle bzw. die restlichen Holzkohlebriketts verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle bzw. die Holzkohlebriketts vollständig ausgebrannt und abgekühlt sind, bevor Sie die Asche entfernen.

5. Montage

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

Für die Montage des Grills wird folgendes Werkzeug benötigt (im Lieferumfang enthalten):
- Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 Maulschlüssel (SW8/SW10)

Die Montage des Grills ist auf den Seiten 2 bis 13 mit Illustrationen beschrieben. Legen Sie sich die benötigten Einzelteile und das benötigte Montagematerial griffbereit.

Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der unterschiedlichen Formen einige Bleche erst während der Montage beiziehen. Es wird empfohlen, die Schrauben zunächst handfest und später mit Werkzeug anzuziehen.

6. Vor der Inbetriebnahme

Wir empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme die Grillroste (8) mit warmem Spülwasser zu reinigen.

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

7. Inbetriebnahme

7.1 Brennstoff anzünden

- Öffnen Sie den Deckel (2) und entfernen Sie die Grillroste (8).
- Füllen Sie max. 1,35 kg Holzkohle/Holzkohlebriketts in die Kohlewanne (31).

Soweit vorhanden können Sie die Holzkohle/Holzkohlebriketts auch in einem Anzündkamin außerhalb des Grills auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.

- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf der Holzkohle bzw. den Holzkohlebriketts und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an.
- Verteilen Sie den Brennstoff nach dem Anbrennen gleichmäßig in der Kohlewanne (31).
- Legen Sie die Grillroste (8) wieder auf.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Holzkohle bzw. den Holzkohlebriketts eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.

Durch den Aufheiz- bzw. Abkühlprozess ist es möglich, dass sich die Kohlewanne (31) verziehen kann. Dieses ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf Haltbarkeit und Grillergebnis.

7.2 Grillen

- Stellen Sie die gewünschte Höhe der Kohlewanne (31) mit der Kurbel (25) ein.
- Legen Sie das Grillgut auf die Grillroste (8) und schließen Sie den Deckel (2). Öffnen Sie diesen zwischendurch nur zum Wenden und zur Garkontrolle des Grillgutes.
- Mit den Lüftungsreglern (4) können Sie die Luftzufuhr regeln, was sich auf das Brandverhalten der verwendeten Grillkohle und auf die Temperatur im Garraum auswirkt. Je größer die Öffnungen eingestellt sind und je mehr Luft in den Garraum strömen kann, desto höher wird die Temperatur im Garraum. Um die Temperatur im Garraum zu

verringern, muss der Luftdurchfluss reduziert und die Lüftungsregler (4) geschlossen werden. Kontrollieren Sie die Temperatur am Thermometer (3).

Sie können den Grill auch mit geöffnetem Deckel (2) betreiben. Die Temperaturregelung über die Lüftungsregler (4) und die Temperaturmessung über das Thermometer (3) funktionieren dann allerdings nicht.

- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist. Nutzen Sie bei Bedarf den Warmhalterost (5).
- Nach dem Grillen schließen Sie alle Lüftungsregler (4), um die Sauerstoffzufuhr zu verringern. Auf diese Weise erlischt die verwendete Grillkohle schneller.

8. Wartung/Reinigung/Lagerung

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

Entsorgen Sie die kalte Asche, insbesondere aus der Ascheauffangschale (28). Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Für die Reinigung der Grillroste (8) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (8) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (8) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Lassen Sie alle Teile gut trocknen

Lagern Sie den Grill bei Nichtbenutzung trocken und sauber.

9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

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

ES/PT

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.

Nur relevant für Frankreich:

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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

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.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
04 PE-LD	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte
20 PAP	Wellpappe	Verkaufsverpackung
22 PAP	Papier	Seidenpapier zum Schutz des Produktes

10. 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

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0800 447744
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN: 525728_2504

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

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

Table des matières

1. Utilisation prévue 24
2. Contenu de l'emballage (voir figure sur la page de couverture dépliante) 24
3. Spécifications techniques 24
4. Instructions de sécurité 25
5. Assemblage 26
6. Avant de commencer 26
7. Prise en main 26
7.1 Allumage du combustible 26
7.2 Faire griller des aliments 27
8. Entretien/nettoyage/stockage 27
9. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut 27
10. Informations concernant la garantie 28

Félicitations !
En achetant ce barbecue au charbon de bois, dénommé ci-après le barbecue, vous avez choisi un produit de qualité. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement.

Lisez attentivement ces instructions.

Veuillez respecter les consignes de sécurité et à n'utiliser le barbecue 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 quelqu'un d'autre, veillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Le barbecue est destiné exclusivement à la préparation d'aliments à cuire au barbecue. Le barbecue ne doit être utilisé qu'en extérieur, jamais dans des espaces clos. Le barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales, ni pour être utilisé comme foyer.

2. Contenu de l'emballage (voir figure sur la page de couverture dépliante)

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

- **1 barbecue au charbon de bois, démonté avec accessoires (1 – 34)**
- **1 matériel de montage (A – Q)**
- **Outils (tournevis Phillips, clé plate)**
- **1 instructions de montage et d'utilisation**

3. Spécifications techniques

Surface du grill (L x P) :	environ 56,5 x 40,5 cm
Grille de maintien au chaud (H x P) :	environ 54,5 x 24,0 cm
Quantité de combustible	1,35 kg max.
Combustible	Charbon de bois / briquettes de charbon de bois conformes à la norme DIN EN 1860-2
Charge de la tablette latérale (13)	5 kg max.
Charge de la tablette inférieure (18)	8 kg max.

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

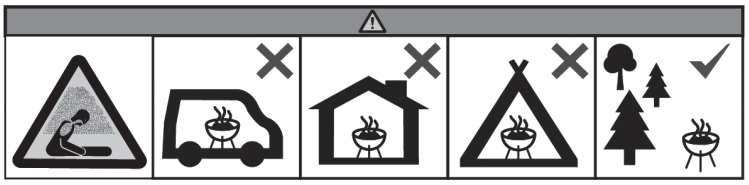
L'adresse du fabricant figure sur la plaque signalétique.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser ce barbecue pour la première fois, veuillez lire les instructions d'utilisation se trouvant dans ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez le barbecue à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

Danger de mort !

- Gardez les enfants à distance du matériel d'emballage. Ils risqueraient de s'étouffer !
- Le barbecue ne doit être modifié en aucune manière.
- **DANGER !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone qui pourrait être fatal à court terme.
- N'utilisez pas le barbecue dans des espaces clos et/ou des espaces de vie, comme par exemple des bâtiments, tentes, camping-cars, caravanes ou bateaux. Vous vous exposeriez à un risque d'intoxication au monoxyde de carbone qui pourrait s'avérer fatal.



Risque de blessure pour les enfants et les animaux domestiques !

- Gardez les enfants à distance du barbecue. Le barbecue n'est pas un jouet ! Ne laissez pas les enfants jouer avec le barbecue.
- Avertissement – risque de brûlure ! Le barbecue et les accessoires peuvent devenir très chaudes. Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et des animaux domestiques !
- Rangez le barbecue hors de portée des enfants, même si vous ne l'utilisez pas.

Risque de blessure !

- Placez toujours le barbecue sur une surface stable, plane, solide et résistante à la chaleur, à bonne distance des matériaux combustibles, des liquides ou des gaz. Laissez un espace suffisant à distance des murs et autres objets et ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lors de son utilisation et quand il est encore chaud. Risque d'incendie !
- **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! Cela pourrait déclencher des embrasements instantanés ou une accumulation de chaleur incontrôlée qui pourraient provoquer des brûlures graves ou des incendies. Risque de brûlures et d'incendie !
- Soyez prudent(e) lors du montage : Bien qu'un soin particulier ait été apporté au processus de fabrication, les composants peuvent encore présenter des arêtes vives. Portez des gants de protection.

Risque d'incendie !

- Si la graisse présente sur le barbecue s'enflamme, **n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau !** Cela pourrait provoquer un embrasement instantané ou une explosion. Utilisez plutôt une couverture anti-feu pour étouffer le feu.
- Le barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon conforme à la norme DIN EN 1860-2 !
- Utilisez uniquement le barbecue avec du charbon ou des briquettes de charbon ; n'utilisez pas un autre combustible. Risque d'incendie !

Risques de brûlure !

Lors de l'utilisation du barbecue, portez toujours des gants résistants à la chaleur conformes à la réglementation sur les équipements de protection individuelle (catégorie II de protection contre les risques thermiques, selon la norme DIN EN 407). Utilisez des ustensiles adaptés pour retourner les aliments sur le barbecue, par exemple, une pince à barbecue, afin d'éviter les brûlures. Vous pourriez vous brûler.

- Attendez que le barbecue ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage. Vous pourriez vous brûler !
- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- **ATTENTION !** Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Après la cuisson, laissez le charbon ou les briquettes de charbon de bois restants se consumer ; n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre.
- Assurez-vous que le charbon ou les briquettes de charbon de bois se sont complètement consumés avant de retirer les cendres.

5. Assemblage

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

Les outils suivants sont requis pour assembler le barbecue (fournis) :

- Tournevis Phillips
- 1 clé plate (SW8/SW10)

Les illustrations des pages 2 à 13 montrent comment assembler le barbecue. Assurez-vous d'avoir à portée de main les différentes pièces et les outils de montage dont vous avez besoin.

Veuillez noter que certaines pièces ne prendront leur forme définitive qu'au cours de l'assemblage. Nous vous recommandons de serrer d'abord les vis à la main, puis d'utiliser un outil par la suite.

6. Avant de commencer

Nous vous recommandons de nettoyer les grilles de cuisson (8) dans une eau chaude avec du détergent avant sa première utilisation.

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

7. Prise en main

7.1 Allumage du combustible

- Ouvrez le couvercle (2) et retirez les grilles de cuisson (8).
- Veuillez remplir le bac à charbon (31) avec du charbon ou des briquettes (1,35 kg max.).

Si vous en avez une, vous pouvez allumer le charbon ou les briquettes de charbon dans une cheminée d'allumage sur une surface résistante à la chaleur à distance du barbecue.

- Placez ensuite 2 ou 3 allume-feu sur le charbon ou les briquettes de charbon et allumez-les avec un briquet ou des allumettes.
- Une fois allumé, veuillez répartir le combustible uniformément dans la cuve à charbon (31).
- Remplacez les grilles de cuisson (8).
- Le charbon ou les briquettes de charbon sont prêts lorsqu'il y a une couche blanche de cendres sur le dessus et que les allume-feu ont entièrement brûlé.

Le processus de chauffage et de refroidissement peut entraîner la déformation de la cuve à charbon (31). Ce phénomène est normal et cela n'a aucune incidence sur la durabilité ou les résultats de cuisson.

7.2 Faire griller des aliments

- Réglez la hauteur de la cuve à charbon (31) à l'aide de la manivelle (25).
- Placez les aliments sur les grilles de cuisson (8) et fermez le couvercle (2). Ne l'ouvrez qu'occasionnellement pour retourner les aliments ou vérifier la progression de la cuisson.
- Vous pouvez utiliser les régulateurs de ventilation (4) pour contrôler l'entrée d'air, ce qui influe sur la combustion du charbon de bois et la température dans l'espace de cuisson. Plus les ouvertures sont grandes, plus d'air circule dans l'espace de cuisson et plus la température est élevée. Pour réduire la température dans la chambre de cuisson, fermez les régulateurs de ventilation (4) afin de réduire le flux d'air. Vous pouvez vérifier la température sur le thermomètre (3).

Vous pouvez également utiliser le barbecue avec le couvercle (2) ouvert. Dans ce cas, vous ne pouvez pas contrôler la température à l'aide des régulateurs de ventilation (4) et pas mesurer la température à l'aide du thermomètre (3).

- Retirez les aliments une fois qu'ils sont cuits/dorés à votre convenance. Utilisez la grille de maintien au chaud (5), si vous le souhaitez.
- Après la cuisson, fermez tous les régulateurs de ventilation (4) pour réduire l'alimentation en air. Cela permet d'éteindre le charbon de bois plus rapidement.

8. Entretien/nettoyage/stockage

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

Éliminez les cendres froides, en particulier celles provenant du bac de récupération des cendres (28). Pour un nettoyage régulier, utilisez un chiffon, de l'eau et du liquide vaisselle standard. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ; cela pourrait endommager le barbecue.

Nettoyez les grilles de cuisson (8) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. En cas de saleté tenace et incrustée sur la grille de cuisson (8), laissez-la tremper dans de l'eau avant de la laver afin de ramollir la saleté. Après utilisation, rincez la grille de cuisson (8) abondamment à l'eau claire afin d'éliminer les résidus d'aliments. Laissez toutes les pièces sécher complètement.

Rangez le barbecue dans un endroit propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

9. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

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

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

ES/PT

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.

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.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal : Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :	ES/PT AMARILLO AMARELO · ES/PT AZUL · ES/PT VERDE

Veuillez 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 :
1-7 : plastique / 20–22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
04 PE-LD	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique
20 PAP	Carton ondulé	Emballage de vente
22 PAP	Papier	Papier de soie pour protéger le produit

10. 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).

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Garantie de TARGA GmbH (FR)

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.
Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles
pendant la durée de la garantie du produit.

Service

FR Téléphone : 0800 919270
E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 525728_2504

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 (BE) (CH)

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

Service

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

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

IAN: 525728_2504

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

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

Inhoud

1. Beoogd gebruik 31
2. Inhoud van de verpakking (zie afbeelding op de uitvouwbare omslagpagina) 31
3. Technische specificaties 31
4. Veiligheidsinstructies 32
5. Montage 33
6. Voordat u begint 33
7. Aan de slag 33
7.1 De brandstof aansteken 33
7.2 Barbecueën 33
8. Onderhoud/reinigen/opslag 34
9. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking 34
10. Garantie 35

Gefeliciteerd!
Met de aanschaf van deze houtskoolbarbecue, hierna 'barbecue' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct. Raak vóór het eerste gebruik van de barbecue vertrouwd met de manier waarop de barbecue werkt.

Lees deze instructies aandachtig door.

Volg de veiligheidsinstructies en gebruik de barbecue alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de barbecue aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

De barbecue is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gebarbecued voedsel. De barbecue mag alleen buiten gebruikt worden en nooit in gesloten ruimten. De barbecue is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen, noch voor gebruik als vuurkorf.

2. Inhoud van de verpakking (zie afbeelding op de uitvouwbare omslagpagina)

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

- **1 x houtskoolbarbecue, gedemonteerd met accessoires (1 – 34)**
- **1 x montagemateriaal (A – Q)**
- **Gereedschap (kruiskopschroevendraaier, steeksleutel)**
- **1 x bedienings- en montagehandleiding**

3. Technische specificaties

Barbecueoppervlak (B x D):	ongeveer 56,5 x 40,5 cm
Warmhoudplateau (B x D):	ongeveer 54,5 x 24,0 cm
Hoeveelheid brandstof	max. 1,35 kg
Brandstof	houtskool/houtskoolbriketten volgens DIN EN 1860-2
Belasting zijplateau (13)	max. 5 kg
Belasting onderplateau (18)	max. 8 kg

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

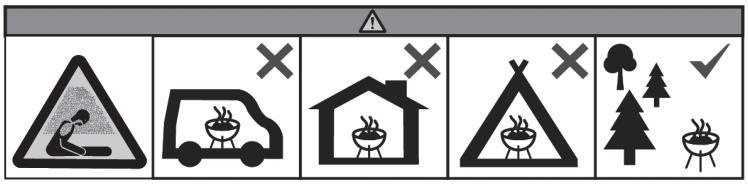
Het adres van de fabrikant staat op het typeplaatje.

4. Veiligheidsinstructies

Lees, voordat u deze barbecue voor het eerst gebruikt, de bedieningsinstructies in deze handleiding en volg alle waarschuwingen op. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de barbecue verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen. Deze handleiding maakt deel uit van het product.

Risico op overlijden!

- Houd kinderen uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Verstikkingsgevaar!
- De barbecue mag op geen enkele manier worden aangepast.
- **GEVAAR!** Niet binnenshuis gebruiken! anders bestaat het risico op koolmonoxidevergiftiging, die in korte tijd fataal kan zijn.
- Gebruik de barbecue niet in afgesloten en/of leefruimten, bijvoorbeeld gebouwen, tenten, campers, caravans, boten. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging, wat mogelijk fataal kan zijn.



Risico op letsel voor kinderen en huisdieren!

- Houd kinderen uit de buurt van de barbecue. De barbecue is geen speelgoed! Laat kinderen niet met de barbecue spelen.
- Waarschuwing: gevaar voor brandwonden! De barbecue en de accessoires kunnen zeer heet worden. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!
- Bewaar de barbecue buiten het bereik van kinderen, zelfs wanneer u deze niet gebruikt.

Risico op letsel!

- Plaats de barbecue altijd op een stabiele, vlakke, hittebestendige, vaste ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand tot muren en andere voorwerpen en laat de barbecue nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is en nog heet is. Brandgevaar!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Deze kunnen steekvlammen of ongecontroleerde warmteontwikkeling veroorzaken, die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Gevaar voor brandwonden en brand!
- Wees voorzichtig tijdens de montage: hoewel bij de productie de grootste zorg is besteed, kunnen de onderdelen scherpe randen hebben. Draag beschermende handschoenen.

Brandgevaar!

- Probeer vet op de barbecue dat ontbrandt **nooit met water te blussen!** Dit kan een ernstige steekvlam of explosie veroorzaken. Gebruik in plaats daarvan iets als een blusdeken om het vuur te smoren.
- De barbecue mag alleen worden gebruikt met houtskool die voldoet aan DIN EN 1860-2!
- Gebruik de barbecue alleen met houtskool/briketten, gebruik geen andere brandstof. Brandgevaar!

Kans op brandwonden!

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

- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Er bestaat een kans op brandwonden.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

Algemene veiligheidsinstructies

- Er dient altijd iemand aanwezig te zijn als de barbecue wordt gebruikt.
- **WAARSCHUWING!** Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd!
- Laat na bereiding de resterende houtskool of briketten uitdoven en blus niet met water.
- Zorg ervoor dat de houtskool or briketten van de barbecue volledig zijn uitgedoofd voordat u de as verwijdert.

5. Montage

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

Voor de montage van de barbecue zijn de volgende gereedschappen nodig (meegeleverd):
- Kruiskopschroevendraaier
- 1 steeksleutel (SW8/SW10)

Op pagina 2 t/m 13 staan illustraties waarop u kunt zien hoe u de barbecue in elkaar zet. Zorg ervoor dat u de afzonderlijke onderdelen en montagegereedschappen die u nodig hebt, bij de hand hebt.

Denk eraan dat sommige onderdelen pas tijdens het montageproces hun uiteindelijke vorm aannemen. Wij raden aan om de schroeven eerst handvast aan te draaien en later gereedschap te gebruiken.

6. Voordat u begint

Wij raden u aan de barbecueplaten (8) voor het eerste gebruik met heet zeepsop schoon te maken.

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

7. Aan de slag

7.1 De brandstof aansteken

- Open het deksel (2) en verwijder de barbecueplaten (8).
- Leg maximaal 1,35 kg houtskool/briketten in de houtskoolbak (31).

Als u een houtskoolstarter hebt, kunt u de houtskool/briketten ontsteken in een houtskoolstarter op een hittebestendig oppervlak, weg van de barbecue.

- Leg nu 2 à 3 aanmaakblokjes op de houtskool/houtskoolbriketten en steek ze aan met een aansteker of lucifers.
- Verdeel de brandstof na het aansteken gelijkmatig over de houtskoolbak (31).
- Plaats de barbecueplaten (8) terug.
- U kunt zien dat de houtskool/briketten klaar is/zijn als er een wit laagje as op ligt en de aanmaakblokjes helemaal uitgebrand zijn.

Door het verhitten en afkoelen kan de houtskoolbak (31) kromtrekken. Dit is normaal en heeft geen negatieve invloed op de duurzaamheid of het barbecueresultaat.

7.2 Barbecueën

- Stel de hoogte van de houtskoolbak (31) af met de hendel (25).
- Leg het voedsel op de barbecueplaten (8) en sluit het deksel (2). Open het deksel alleen af en toe om het voedsel om te draaien en de gaarheid te controleren.
- Met de ventilatieregelaars (4) regelt u de luchttoevoer, wat van invloed is op de verbranding van de houtskool en de temperatuur in de gaarruimte. Hoe groter de openingen zijn, hoe meer lucht er in de gaarruimte stroomt en hoe hoger de temperatuur zal zijn. Voor het verlagen van de temperatuur in de gaarruimte sluit u de ventilatieregelaars (4) om de luchtstroom te verminderen. Controleer de temperatuur op de thermometer (3).

U kunt de barbecue ook gebruiken met het deksel (2) open. Dit betekent wel dat u de temperatuur niet kunt regelen met de ventilatieregelaars (4) en niet kunt meten met de thermometer (3).

- Haal het voedsel van de barbecue zodra het gaar/bruin is. Gebruik eventueel het warmhoudplateau (5).
- Sluit na het barbecueën alle ventilatieregelaars (4) om de zuurstoftoevoer te verminderen. Hierdoor gaat de houtskool sneller uit.

8. Onderhoud/reinigen/opslag

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

Voer de koude as af, vooral uit de aslade (28). Voor een normale reiniging gebruikt u een doek en water met normaal afwasmiddel. Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen, omdat die schade kunnen veroorzaken.

Reinig de barbecueplaten (8) met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Als er hardnekkig vuil op de barbecueplaat (8) zit, kan het helpen om deze voor het schoonmaken in water te weken om het vuil zachter te maken. Spoel de barbecueplaat (8) na gebruik af met veel schoon water om etensresten te verwijderen. Laat alle onderdelen goed drogen.

Berg de barbecue op een schone, droge plaats wanneer deze niet wordt gebruikt.

9. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

Wanneer de brandstof volledig is afgekoeld of opgebrand, dient u deze in daarvoor bestemde containers van niet-brandbaar materiaal te deponeren.

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

ES/PT

Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

'Eenvoudig scheiden'

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

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:

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.

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
04 PE-LD	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak
20 PAP	Golfkarton	Verkoopverpakking
22 PAP	Papier	Zijdepapier om het product mee te beschermen

10. 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 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.
- 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

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

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

IAN: 525728_2504

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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

Indice

1. Utilizzo previsto 36
2. Contenuto della confezione (fare riferimento all'illustrazione nella parte pieghevole della copertina) 36
3. Specifiche tecniche 36
4. Istruzioni di sicurezza 37
5. Assemblaggio 38
6. Prima di iniziare 38
7. Introduzione 38
7.1 Accensione del combustibile 38
7.2 Cottura sul barbecue 38
8. Manutenzione/pulizia/conservazione 39
9. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento 39
10. Informazioni sulla garanzia 39

Congratulazioni!
Acquistando questo barbecue a carbonella, d'ora in avanti indicato come barbecue, si è scelto un prodotto di qualità. Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, familiarizzare con il suo uso.

Leggere attentamente queste istruzioni.

Seguire le istruzioni di sicurezza e utilizzare il barbecue unicamente per le finalità e nei modi indicati nelle istruzioni operative. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Il barbecue deve essere utilizzato solo per preparare cibi alla griglia. Il barbecue deve essere utilizzato unicamente all'aperto e mai in spazi chiusi. Il barbecue non è stato progettato un uso commerciale o aziendale e neanche per essere utilizzato come braciere.

2. Contenuto della confezione (fare riferimento all'illustrazione nella parte pieghevole della copertina)

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

- **1 barbecue a carbonella, smontato con accessori (1 - 34)**
- **1 materiale per il montaggio (A - Q)**
- **Strumenti (cacciavite a croce, chiave inglese)**
- **1 istruzioni operative e per il montaggio**

3. Specifiche tecniche

Area del barbecue (La. x P):	Circa 56,5 x 40,5 cm
Vassoio per mantenere caldo (La. x P):	Circa 54,5 x 24,0 cm
Quantità di combustibile	max 1,35 kg
Combustibile	Carbonella / mattonelle, standard DIN EN 1860-2
Carico del vassoio laterale (13)	max 5 kg
Carico del vassoio inferiore (18)	max 8 kg

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

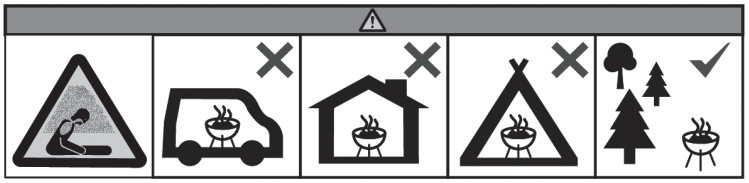
L'indirizzo del produttore si trova sull'etichetta di classificazione.

4. Istruzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni operative contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le istruzioni. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

Rischio di morte!

- Tenere lontani i bambini dai materiali d'imballaggio. Rischio di soffocamento!
- Non apportare alcuna modifica al barbecue.
- **PERICOLO**! Non utilizzarlo in ambienti chiusi. In caso contrario, sussiste il rischio di emissioni velenose di monossido di carbonio, che possono risultare fatali in poco tempo.
- 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.



Rischio di danni a bambini e animali!

- Tenere lontani i bambini dal barbecue. Il barbecue non è un giocattolo! Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Avvertimento - rischio di ustioni! Il barbecue e gli accessori possono diventare molto caldi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
- Anche se inutilizzato, conservare il barbecue fuori dalla portata dei bambini.

Rischio di lesioni personali!

- Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali combustibili, sia liquidi sia gassosi. Mantenere una distanza sufficiente da pareti e altri oggetti e non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento e quando è ancora caldo. Rischio d'incendio!
- **ATTENZIONE:** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3. Potrebbero causare fiammate improvvise o vampate di calore fuori controllo, che potrebbero provocare incendi o ustioni gravi. Rischio di ustioni e incendio!
- Prestare attenzione durante il montaggio: Sebbene sia stata prestata molta attenzione durante il processo di produzione, è possibile che i componenti presentino ancora spigoli vivi. Indossare i guanti protettivi.

Rischio d'incendio!

- Nel caso in cui il grasso sul barbecue prenda fuoco, **non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua!** Potrebbe causare fiammate improvvise o esplosioni. Utilizzare invece una coperta ignifuga per spegnere il fuoco.
- Il barbecue deve essere utilizzato unicamente con carbonella conforme ai requisiti DIN EN 1860-2!
- Utilizzare il barbecue unicamente con carbonella / mattonelle; non utilizzare altro combustibile. Rischio d'incendio!

Rischio di ustioni!

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). Per evitare di scottarsi, utilizzare strumenti adatti come, per es., le pinze da barbecue per girare gli alimenti sul barbecue. Rischio di ustioni.

- Prima di effettuare le operazioni di pulizia, far raffreddare completamente il dispositivo. Rischio di ustioni!
- **ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.

Istruzioni generali di sicurezza

- Durante l'uso non lasciare il barbecue incustodito.
- **ATTENZIONE!** Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
- Dopo la cottura, attendere che la carbonella o le mattonelle rimanenti si spengano da sole, e non spegnerle con acqua.
- Accertarsi che la carbonella o le mattonelle nel barbecue siano completamente spente prima di rimuovere la cenere.

5. Assemblaggio

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

Per montare il barbecue sono necessari i seguenti strumenti (in dotazione):
- Cacciavite a stella
- 1 chiave inglese (SW8/SW10)

Nelle pagine da 2 a 13 sono presenti illustrazioni che mostrano come assemblare il barbecue. Assicurarsi di avere a portata di mano i singoli pezzi e gli strumenti di montaggio necessari.

Tenere presente che alcuni pezzi assumeranno la loro forma finale solo durante il processo di montaggio. Consigliamo di stringere prima a mano le viti e di utilizzare un attrezzo solo alla fine.

6. Prima di iniziare...

Si consiglia di pulire le griglie (8) con acqua calda e sapone prima di utilizzarle la prima volta.

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

7. Introduzione

7.1 Accensione del combustibile

- Aprire il coperchio (2) e rimuovere le griglie (8).
- Riempire il contenitore della carbonella (31) con 1,35 kg di carbonella / mattonelle al massimo.

Se se ne possiede uno, accendere la carbonella /le mattonelle in un camino di accensione posizionato su una superficie resistente al calore, lontano dal barbecue.

- Posizionare 2-3 esche per il fuoco sulla carbonella / sulle mattonelle e accenderle con un accendino o dei fiammiferi.
- Una volta acceso, spargere il combustibile in tutto il contenitore della carbonella (31).
- Riposizionare le griglie (8).
- La carbonella / le mattonelle sono pronte quando sono coperte da uno strato di cenere bianca e le esche per il fuoco sono completamente bruciate.

Il processo di riscaldamento e raffreddamento può causare la deformazione del contenitore della carbonella (31). Ciò è normale e non influisce negativamente sulla durata o sui risultati della cottura alla griglia.

7.2 Cottura sul barbecue

- Regolare l'altezza del contenitore della carbonella (31) utilizzando la manovella (25).
- Posizionare il cibo sulle griglie (8) e chiudere il coperchio (2). Aprirlo solo occasionalmente per girare il cibo e controllare l'avanzamento della cottura.
- I regolatori di ventilazione (4) possono essere utilizzati per controllare l'alimentazione dell'aria, che influisce sul modo in cui la carbonella brucia e sulla temperatura della camera di cottura. Più le aperture sono grandi, più l'aria entra nella camera di cottura e più alta è la temperatura. Per abbassare la temperatura nella camera di cottura, chiudere i regolatori di ventilazione (4) per ridurre il flusso dell'aria. Controllare la temperatura sul termometro (3).

Il barbecue può essere utilizzato anche con il coperchio (2) aperto. Ciò significa che non è possibile controllare la temperatura utilizzando i regolatori di ventilazione (4) o misurare la temperatura con il termometro (3).

- Una volta che il cibo è cotto / abbrustolito a piacere, rimuoverlo. Utilizzare il vassoio per mantenere caldo (5), se si desidera.
- Una volta terminata la cottura sulla griglia, chiudere tutti i regolatori di ventilazione (4) per ridurre l'apporto di ossigeno. In questo modo la carbonella si spegne più rapidamente.

8. Manutenzione/pulizia/conservazione

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

Smaltire la cenere fredda, in particolare dal vassoio di raccolta della cenere (28). Per una pulizia normale, utilizzare un panno con acqua e detersivo per i piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, che potrebbero danneggiare il dispositivo.

Pulire le griglie (8) con una spugna da cucina e del detersivo per i piatti. Nel caso in cui la griglia (8) presenti sporco ostinato e incrostato, immergerla in acqua per farlo ammorbidire prima di pulirlo. Dopo l'uso, risciacquare la griglia (8) con molta acqua pulita per rimuovere i residui di cibo. Lasciar asciugare completamente tutte le parti

Quando inutilizzato, conservare il barbecue in un luogo pulito e asciutto.

9. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

Una volta che il combustibile si è completamente raffreddato o bruciato, smaltirlo in appositi contenitori di materiale ignifugo.

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

ES/PT

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.

Valido solo per la Francia:

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Smistamento semplificato"

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

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare il materiale da imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli presenti sul materiale stesso:

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

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
04 PE-LD	Polietilene a bassa densità	Sacchetto in plastica
20 PAP	Cartone ondulato	Confezione di vendita
22 PAP	Carta	Carta velina per proteggere il dispositivo

10. 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

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

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

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN: 525728_2504

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

Indirizzo per i contatti, in base al 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

Índice

1. Uso destinado 41
2. Contenido del embalaje (véase la figura de la tapa desplegable) 41
3. Datos técnicos 41
4. Instrucciones de seguridad 42
5. Montaje 43
6. Antes de empezar 43
7. Primeros pasos 43
7.1 Encender el combustible 43
7.2 Asar alimentos 43
8. Mantenimiento/limpieza/almacenamiento 44
9. Normativa medioambiental e información sobre el desecho 44
10. Información sobre la garantía 44

¡Enhorabuena!
Con la adquisición de esta barbacoa de carbón, de ahora en adelante "la barbacoa", ha obtenido un producto de calidad. Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario se familiarice con su manejo.

Lea las instrucciones siguientes detenidamente.

Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la barbacoa solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan. Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la barbacoa a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

La barbacoa solamente debe emplearse para preparar alimentos que se pueden torrar. La barbacoa solo debe emplearse al exterior y nunca en lugares cerrados. La barbacoa no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Tampoco debe emplearse como brasero.

2. Contenido del embalaje (véase la figura de la tapa desplegable)

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

- **1 barbacoa de carbón, desmontada, con accesorios (1–34)**
- **1 material de montaje (A–Q)**
- **Herramientas (destornillador de estrella, llave de boca)**
- **1 manual de instrucciones y de montaje**

3. Datos técnicos

Superficie de asado (An x P):	aprox. 56,5 x 40,5 cm
Parrilla de mantener caliente (An x P):	aprox. 54,5 x 24,0 cm
Cantidad de combustible	máx. 1,35 kg
Combustible	carbón/briquetas de carbón según DIN EN 1860-2
Carga bandeja lateral (13)	máx. 5 kg
Carga bandeja inferior (18)	máx. 8 kg

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

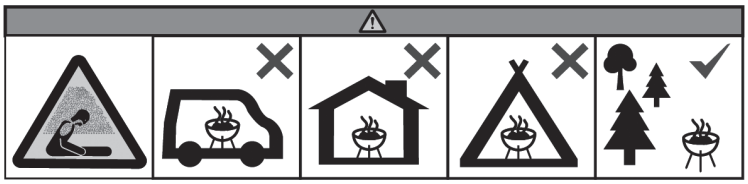
La dirección del fabricante se encuentra en la etiqueta de características.

4. Instrucciones de seguridad

Antes de usar esta barbacoa por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa la barbacoa, acompáñela siempre del presente manual. Las instrucciones de funcionamiento forman parte del producto.

¡Peligro de muerte!

- Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Existe el riesgo de asfixia.
- No efectúe modificaciones de ningún tipo en la barbacoa.
- **¡PELIGRO!** ¡No utilizar en locales cerrados! De lo contrario existe el riesgo de una intoxicación por monóxido de carbono que puede causar la muerte en poco tiempo.
- No emplee la barbacoa en lugares cerrados y/o habitables, por ejemplo edificios, tiendas de campaña, (auto)caravanas, barcos, etc. De lo contrario hay riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, que puede ser mortal.



¡Peligro para los niños y mascotas!

- Mantenga a los niños alejados de la barbacoa. ¡La barbacoa no es un juguete! No deje que los niños jueguen con la barbacoa.
- Atención – ¡peligro de quemaduras! La barbacoa y sus accesorios pueden calentarse mucho. ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- Guarde la barbacoa fuera del alcance de los niños, incluso cuando no la utilice.

¡Peligro de lesiones!

- Coloque siempre la barbacoa en una superficie plana, resistente al calor y sólida, alejada de materiales, líquidos o gases combustibles. Deje el espacio suficiente con los muros y otros objetos y no deje la barbacoa desatendida mientras esté funcionando y caliente. ¡Peligro de incendio!
- **¡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. De lo contrario, existe el riesgo de deflagración o de una acumulación de calor descontrolada que podrían causar quemaduras o incendios graves. ¡Peligro de quemaduras e incendio!
- Tenga cuidado a la hora del montaje: Aunque se haya tenido mucho cuidado durante el proceso de fabricación, los componentes pueden presentar bordes afilados. Póngase guantes de protección.

¡Peligro de incendio!

- En caso de que se incendie la grasa de la barbacoa, **no intente apagarla con agua**. Podrían producirse una deflagración o explosión. En su lugar, sofoque el fuego con una manta, por ejemplo.
- Esta barbacoa solo debe emplearse con carbón que cumpla la directiva EN 1860-2.
- Solo emplee la barbacoa con carbón o briquetas de carbón. Nunca debe emplearse con otro tipo de combustibles. ¡Peligro de incendio!

¡Peligro de quemaduras!

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

- Antes de limpiarla, deje que la barbacoa se enfríe por completo. Hay peligro de quemaduras.
- **¡ATENCIÓN!** ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

- **¡ATENCIÓN!** ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

Instrucciones de seguridad generales

- No deje la barbacoa sin supervisión mientras esté funcionando.
- **¡ATENCIÓN!** Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
- Cuando haya terminado de preparar los alimentos, deje que el carbón o las briquetas se consuman y se enfríen y no los apague con agua.
- Antes de desechar las cenizas, asegúrese de que el carbón o las briquetas se hayan quemado y enfriado por completo.

5. Montaje

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

Para el montaje de la barbacoa se requieren las herramientas siguientes (incluidas):
- Destornillador de estrella
- 1 llave de boca (SW8/ SW10)

En las páginas 2 a 13 encontrará ilustraciones que muestran cómo montar la parrilla. Tenga a mano las diferentes piezas y las herramientas de montaje que vaya a necesitar.

Tenga en cuenta que algunas piezas solo adoptarán su forma definitiva durante el proceso de montaje. Le recomendamos que apriete los tornillos primero a mano y que utilice después una herramienta.

6. Antes de empezar

Le recomendamos que limpie la bandejas de parrilla (8) en agua tibia con detergente antes de utilizarlas por primera vez.

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

7. Primeros pasos

7.1 Encender el combustible

- Abra la tapa (2) y saque las bandejas de parrilla (8).
- Eche carbón o briquetas (pero no más de 1,35 kg) en la bandeja para carbón (31).

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

- Coloque 2 o 3 encendedores en el carbón o las briquetas de carbón y préndalos con un mechero o cerillas.
- Una vez encendido, reparta el combustible de forma homogénea en la bandeja para carbón (31).
- Vuelva a insertar las bandejas de parrilla (8).
- El carbón o las briquetas de carbón están listos para asar alimentos cuando se hayan quedado cubiertos con una capa de cenizas y los encendedores se hayan consumido completamente.

Es posible que debido a los procesos de calentamiento y enfriamiento, la bandeja para carbón (31) se deforme un poco. Esto es normal y no perjudica los resultados de asado ni la durabilidad del producto.

7.2 Asar alimentos

- Ajuste la altura de la bandeja para carbón (31) con ayuda de la manivela (25).
- Inserte los alimentos en las bandejas de parrilla (8) y cierre la tapa (2). Ábrala sólo de vez en cuando para voltear los alimentos o comprobar el progreso de asado.
- Utilice los reguladores de ventilación (4) para controlar el suministro de aire. Este afecta al modo en que arde el carbón y, por lo tanto, a la temperatura en el espacio de cocción. Cuanto más grandes sean las aberturas, más aire entrará en el espacio de cocción y más alta será la temperatura. Para reducir la temperatura en el espacio de cocción, cierre los reguladores de ventilación (4) para reducir la entrada de aire. Compruebe la temperatura con el termómetro (3).

La barbacoa también se puede utilizar con la tapa (2) abierta. En este caso no podrá controlar la temperatura con los reguladores de ventilación (4) ni medir la temperatura con el termómetro (3).

- Cuando los alimentos estén hechos y dorados a su gusto, retírelos. Si lo desea, puede emplear la parrilla de mantener caliente (5).

- Cuando haya terminado de asar sus alimentos, cierre los reguladores de ventilación (4) para reducir el suministro de oxígeno. De esta forma, el carbón se apaga más rápidamente.

8. Mantenimiento/limpieza/almacenamiento

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

Deseche la ceniza fría, especialmente de la bandeja recolectora de cenizas (28). Para limpiarlo, lave el producto con un paño, agua y detergente lavavajillas. No emplee detergentes u otros productos abrasivos, dado que podrían provocar daños materiales.

Limpie las bandejas de parrilla (8) con un estropajo y un poco de detergente de lavavajillas. Si la bandeja de barbacoa (8) está muy sucia y lleva restos alimenticios incrustados puede enjuagarla en agua para disolver los residuos antes de limpiarla. Después de limpiarla, aclare la bandeja de barbacoa (8) con mucha agua limpia para retirar los residuos de alimentos. Seque bien todas las piezas.

Guarde la barbacoa en un lugar limpio y seco cuando no la vaya a emplear.

9. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

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

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

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

Solo para Francia:

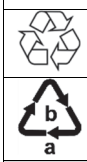
Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Clasificación facilitada"

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

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:



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:
1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
04 PE-LD	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico
20 PAP	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
22 PAP	Papel	Papel de seda para proteger el producto

10. 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

ES Teléfono: 900 984 989
E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 525728_2504

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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

Índice

1. Fim a que se destina 46
2. Conteúdo da embalagem (consulte a figura na capa do desdobrável) 46
3. Especificações técnicas 46
4. Instruções de segurança 47
5. Montagem 48
6. Antes de começar 48
7. Os primeiros passos 48
7.1 Acender o combustível 48
7.2 Grelhar 49
8. Manutenção/limpeza//armazenamento 49
9. Regulamentos ambientais e informação de descarte 49
10. Informação relativa à garantia 50

Parabéns!
Ao adquirir o barbecue a carvão vegetal, de agora em diante referido como "barbecue", optou por um produto de qualidade. Antes de utilizar o barbecue pela primeira vez, familiarize-se com a utilização do barbecue.

Leia estas instruções cuidadosamente.

Sega as instruções de segurança, e utilize o barbecue apenas da forma descrita nas instruções de utilização, e para o fim a que se destina. Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender o barbecue a outrem, assegure-se que o acompanha de todos os documentos relevantes.

1. Fim a que se destina

O barbecue destina-se exclusivamente a preparar alimentos grelhados. O barbecue apenas pode ser utilizado em espaços exteriores, nunca em espaços fechados. O barbecue não foi concebido para uso empresarial ou comercial, nem para ser utilizado como fogueira.

2. Conteúdo da embalagem (consulte a figura na capa do desdobrável)

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

- **1 barbecue (desmontado), com acessórios (1–34)**
- **1 material para montagem (A–Q)**
- **Ferramentas (chave de parafusos tipo Phillips, chave de bocas)**
- **1 instruções de montagem e utilização**

3. Especificações técnicas

Área da grelha (A x P):	aprox. 56,5 x 40,5 cm
Prateleira para manter quente (A x P):	aprox. 54,5 x 24,0 cm
Quantidade de combustível	máx. 1,35 kg
Combustível	carvão vegetal/briquetes de carvão vegetal conforme DIN EN 1860-2
Carga prateleira lateral (13)	máx. 5 kg
Carga prateleira inferior (18)	máx. 8 kg

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

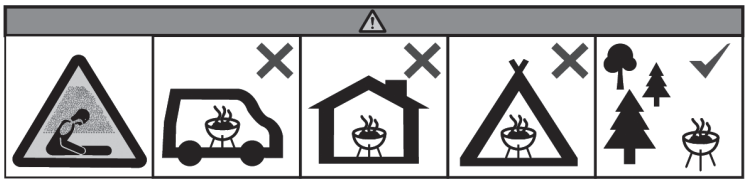
O endereço do fabricante encontra-se na placa de características.

4. Instruções de segurança

Antes de utilizar este barbecue pela primeira vez, leia as instruções de utilização neste manual e observe todos os avisos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro para futura referência. Se vender ou ceder o barbecue a alguém, assegure-se que a acompanha destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Risco de morte!

- Mantenha as crianças afastadas do material de embalamento. Existe o risco de asfixia!
- Não deve modificar o barbecue, seja de que forma for.
- **PERIGO!** Apenas utilize o barbecue em espaços exteriores, não em espaços fechados. Caso contrário, existe o risco de envenenamento por inalação de monóxido de carbono, que pode ser rapidamente fatal.
- Não utilize o barbecue em áreas fechadas e/ou residenciais, como prédios, tendas, autocaravanas, rulotes e barcos. Tal pode levar a envenenamento por inalação de monóxido de carbono, que é potencialmente fatal.



Risco de ferimentos em crianças e animais de estimação!

- Mantenha as crianças afastadas do barbecue. O barbecue não é um brinquedo! Não permita que crianças brinquem com o barbecue.
- Atenção – risco de queimaduras! O barbecue e os acessórios podem aquecer substancialmente. Mantenha as crianças e animais de estimação afastados do barbecue.
- Armazene o barbecue fora do alcance das crianças, mesmo quando não estiver a ser utilizado.

Risco de ferimentos!

- Coloque sempre o barbecue numa superfície estável, plana, resistente ao calor, e sólida, afastada de materiais combustíveis, líquidos ou gases. Deixe espaço livre suficiente entre o barbecue e paredes e outros objetos, e nunca deixe o barbecue sem supervisão enquanto ele estiver a ser utilizado ou se ainda estiver quente. Risco de incêndio!
- **Atenção!** Apenas utilize acendalhas que estejam em conformidade com a Norma DIN EN 1860-3 para acender ou reacender o barbecue. Nunca utilize gasolina ou álcool desnaturado. Tal poderá causar incêndios súbitos e intensos ou acumulação de calor descontrolada, que podem resultar em sérias queimaduras ou incêndios. Risco de queimaduras e incêndio!
- Tenha cuidado durante a montagem: Embora tenha sido tomado muito cuidado durante o processo de fabrico, pode ainda haver arestas afiadas nos componentes. Utilize luvas protetoras.

Risco de incêndio!

- Se a gordura no barbecue pegar fogo, **nunca tente extingui-lo com água!** Tal pode causar um incêndio súbito ou uma explosão. Use, em vez de água, algo como um cobertor antifogo para abafar o incêndio.
- O barbecue apenas deve ser utilizado com carvão vegetal que esteja em conformidade com a Norma DIN EN 1860-2!
- Apenas utilize o barbecue com carvão vegetal ou briquetes de carvão. Não utilize outro combustível. Risco de incêndio!

Risco de queimaduras!

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). Para evitar queimar-se, utilize utensílios adequados para virar os alimentos no barbecue, como pinças para churrasco. Há risco de queimaduras.

- Deixe o barbecue arrefecer completamente antes de o limpar. Há risco de queimaduras!
- **Atenção!** Mantenha as crianças e animais de estimação afastados do barbecue.
- **Atenção!** Este barbecue vai aquecer bastante. Não o desloque quando ele estiver a ser utilizado!

Instruções de segurança gerais

- Nunca deixe o barbecue não supervisionado quando o utilizar.
- **Atenção!** Quando o combustível estiver coberto com uma camada de cinzas, pode começar a grelhar os alimentos.
- Depois de grelhar, deixe que o carvão vegetal ou as briquetes de carvão restantes se extingan por si, e não os extinga com água.
- Assegure-se que o carvão vegetal ou as briquetes de carvão se extinguiram completamente antes de remover a cinza.

5. Montagem

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

São necessárias as seguintes ferramentas para montar o barbecue (fornecidas):
- Chave de parafusos tipo Phillips
- 1 chave de bocas (SW8/SW10)

As páginas 2 a 13 contêm ilustrações que mostram como montar o barbecue. Certifique-se de que tem à mão as peças individuais e as ferramentas de montagem de que necessita.

Note que algumas peças só assumem a sua forma final após o processo de montagem. Recomendamos que aperte primeiro os parafusos à mão e depois utilize uma ferramenta.

6. Antes de começar

Recomendamos que limpe os tabuleiros do barbecue (8) em água quente com sabão antes de os utilizar pela primeira vez.

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

7. Os primeiros passos

7.1 Acender o combustível

- Abra a tampa (2) e remova os tabuleiros do barbecue (8).
- Coloque no máximo 1,35 kg de carvão vegetal/briquetes no tabuleiro do carvão vegetal (31).

Se tiver uma, pode acender o carvão vegetal ou os briquetes numa chaminé apropriada para o efeito, numa superfície resistente ao calor, e longe do barbecue.

- Agora, coloque 2 ou 3 acendalhas no carvão vegetal/briquetes, e acenda-as com um isqueiro ou fósforos.
- Após acender, espalhe o combustível uniformemente pelo tabuleiro de carvão (31).
- Volte a colocar os tabuleiros do barbecue (8).
- Pode dizer-se que o carvão vegetal ou os briquetes de carvão vegetal estão prontos quando existir uma camada de cinza branca em cima, e as acendalhas tiverem sido completamente consumidas.

O processo de aquecimento e arrefecimento pode causar deformação no tabuleiro de carvão (31). Isso não tem efeitos negativos na durabilidade ou nos resultados do grelhado.

7.2 Grelhar

- Ajuste a altura do tabuleiro de carvão (31) usando a manivela (25).
- Coloque os alimentos nos tabuleiros de barbecue (8) e feche a tampa (2). Abra-a apenas ocasionalmente para virar os alimentos e verificar o progresso da cozedura.
- Pode utilizar os reguladores de ventilação (4) para controlar o fornecimento de ar, o que afecta a combustão do carvão vegetal e a temperatura na câmara de cozedura. Quanto maiores forem as aberturas, maior será a entrada de ar na câmara de cozedura e maior será a temperatura. Para reduzir a temperatura na câmara de cozedura, feche os reguladores de ventilação (4) para reduzir o fluxo de ar. Pode verificar a temperatura no termómetro (3).

Também pode utilizar o barbecue com a tampa (2) aberta. Neste caso, não pode controlar a temperatura com os reguladores de ventilação (4), nem medir a temperatura com o termómetro (3).

- Remova os alimentos assim que estiveram cozinhados/dourados como os quiser. Utilize a prateleira para manter quente (5), se desejar.
- Após grelhar, feche todos os reguladores de ventilação (4) para reduzir o fornecimento de oxigénio. Isto faz com que o carvão se apague mais rapidamente.

8. Manutenção/limpeza//armazenamento

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

Elimine as cinzas frias, especialmente as do tabuleiro de recolha de cinzas (28). Para limpar como normal, utilize um pano e água com detergente para lavar pratos normal. Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes, pois tal pode danificar o barbecue.

Limpe os tabuleiros do barbecue (8) com uma esponja de cozinha e detergente líquido. Se o tabuleiro do barbecue (8) tiver sujidade difícil de remover, pode ajudar mergulhá-lo em água antes de o limpar, para amolecer a sujidade. Depois de o utilizar, passe o tabuleiro do barbecue (8) por bastante água para remover os resíduos de alimentos. Deixe todos os componentes secar completamente.

Guarde o barbecue num local limpo e seco quando não estiver a ser utilizado.

9. Regulamentos ambientais e informação de descarte

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

Evite contaminar o ambiente e colocar em perigo a sua saúde; 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.

ES/PT

Descarte-se de todo o material de embalamento duma forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalamento 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 embalamento num ponto de recolha público adequado.

Apenas relevante para a França:

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

"Classificação e separação facilitadas"

O produto, os acessórios, os materiais impressos, e o material de embalamento, são recicláveis. Eles estão sujeitos a responsabilidade adicional por parte do fabricante, e são classificados e recolhidos separadamente.

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:

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

Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
04 PE-LD	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico
20 PAP	Papelão corrugado	Material de embalamento
22 PAP	Papel	Papel de seda para proteger o produto

10. 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 discrição, 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

PT Telefone: 800849000
E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 525728_2504

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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