



## ELECTRIC TABLETOP GRILL TGR 2000 A1

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 SOEST  
GERMANY

Last Information Update - Stand der Informationen:  
11 / 2013 - Ident.-No.: TGR 2000 A1 112013-1

GB IE

### ELECTRIC TABLETOP GRILL

User manual and service information

DE AT

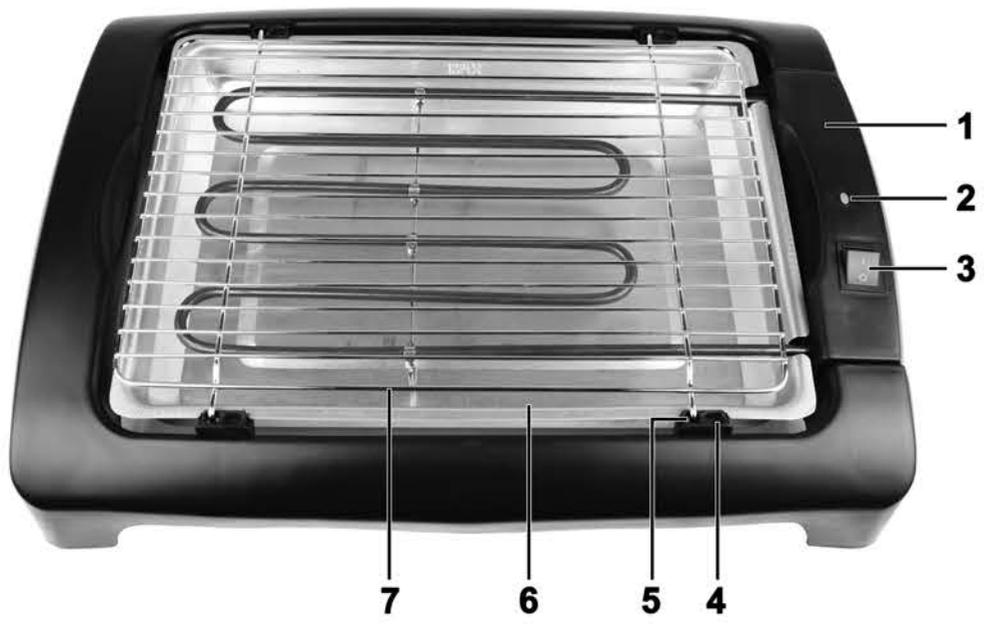
### ELEKTRO-TISCHGRILL

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

IAN 96960

IAN 96960

GB IE



1

2

3

7

6

5

4

<b>English.....</b>	<b>2</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>12</b>

## Table of Contents

---

<b>Introduction.....</b>	<b>3</b>
<b>Intended use .....</b>	<b>3</b>
<b>Package contents .....</b>	<b>3</b>
<b>Technical specifications.....</b>	<b>4</b>
<b>Safety instructions .....</b>	<b>4</b>
Mains cable.....	5
<b>Copyright .....</b>	<b>6</b>
<b>Before you start .....</b>	<b>6</b>
<b>Getting started .....</b>	<b>6</b>
<b>Tips for obtaining good barbecue results .....</b>	<b>7</b>
<b>Servicing / cleaning.....</b>	<b>8</b>
Servicing .....	8
Cleaning .....	8
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>9</b>
<b>Environmental regulations and disposal information .....</b>	<b>9</b>
<b>Conformity notes.....</b>	<b>9</b>
<b>Warranty and Service Information.....</b>	<b>10</b>

## Introduction

---

Firstly, many thanks for having chosen this table-top barbecue TGR 2000 A1, hereinafter referred to as barbecue.

This table-top barbecue is easy to use and offers plenty of space for the foodstuff.

## Intended use

---

This table-top barbecue has been designed to grill foodstuff like meat, fish or vegetables. It has not been designed for corporate or commercial applications. Use the table-top barbecue for private use only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. Furthermore, the table-top barbecue may not be used outdoors or in tropical climates. This table-top barbecue fulfils all that relates to CE Conformity, relevant directives and standards. Any modifications to the table-top barbecue other than recommended changes by the manufacturer may result in these directives no longer being met. The manufacturer shall not be liable for any damage or malfunctions resulting therefrom.

Observe the regulations and laws in the country of use.

## Package contents

---

- Table-top barbecue
- These operating instructions

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

- 1 Heating element
- 2 Power indicator
- 3 On/off switch
- 4 Upper grill bars fixation
- 5 Lower grill bars fixation
- 6 Fat collector
- 7 Grill bars

## Technical specifications

Model	TGR 2000 A1
Power supply	230V~, 50Hz
Power consumption	2000W
Dimensions (W x H x D)	approx. 51 x 10 x 36 cm
Grill surface	approx. 36 x 24 cm
Weight	approx. 1799 g
Safety tested: TÜV SÜD	

The technical specifications and design can be changed without prior notice.

## Safety instructions

Before you use the table-top barbecue for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the appliance or pass it on, it is essential that you also hand over this manual.



**WARNING!** This symbol denotes important information for the safe operation of the table-top barbecue and user safety.



This symbol denotes further information on the topic.

 This appliance may be used by children older than 8 years as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the appliance and they understand the associated risks. Do not allow children to play with the appliance. Any cleaning or maintenance of the product must not be performed by children unless they are supervised. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of suffocation!

Keep children younger than 8 years away from the appliance and its mains cable.

 Do not connect the table-top barbecue to a timer or a remote-controlled mains socket. Fire hazard!

-  Before using the product, fill approx. 1.5 l of cold water into the fat collector [6] up to the "MAX" marking. This will prevent excessive heat radiation from the table-top barbecue. Fire hazard!
-  If you notice any smoke, unusual noise or strange smells, switch off the table-top barbecue immediately and pull the plug from the mains socket. If this occurs, the table-top barbecue should no longer be used until it has been inspected by authorized service personnel. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.
-  The table-top barbecue must not be damaged in order to avoid any further risks.
-  Make sure that no fire hazards (e.g. burning candles) are placed on or near the table-top barbecue, as there is a risk of fire.
-  Do not leave the table-top barbecue unattended. When not using the table-top barbecue, turn it off and disconnect the mains cable from the mains socket. Do not put the table-top barbecue away before it has completely cooled down, as there is a risk of fire.
-  Do not use the table-top barbecue with charcoal or other fuel, as there is a risk of fire.
-  Warning: Risk of Fire! Never use the table-top barbecue near inflammable materials like curtains.
-  Do not expose the table-top barbecue to any direct heat sources (e.g. heaters), direct sunlight or strong artificial light. The device must not be exposed to spray or dripping water or abrasive liquids. Do not use the table-top barbecue near water. The table-top barbecue must especially never be immersed (do not place any containers containing liquids such as drinks, vases, etc. on the table-top barbecue). Make sure that the table-top barbecue is not subject to excessive impacts or vibrations. Do not introduce any foreign bodies into the device, otherwise the table-top barbecue can be damaged.

## **Mains cable**

-  Always hold the mains cable by the plug and never pull on the mains cable itself.
-  Never place the table-top barbecue, furniture or other heavy objects on the mains cable and make sure it does not get kinked.
-  Never tie knots in the mains cable and do not tie it to other cables. The mains cable should be installed so that nobody can trip over it or be obstructed by it.
-  Make sure that the mains cable does not touch any hot surfaces of the table-top barbecue.

-  Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the mains cable yourself. If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.

## Copyright

---

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

## Before you start

---

Please unpack the table-top barbecue and remove all packaging material. Inspect the table-top barbecue for any damage. If the table-top barbecue is damaged, do not use it. Assemble the table barbecue as shown in the figure on the inside of the cover. Make sure that the fat collector [6] is properly fixed to the frame. Carefully press it downwards until it hooks into place.

## Getting started

---

Prior to using the table-top barbecue for the first time, it's recommended to clean it for hygienic reasons. See also the chapter "Cleaning".

-  Before using the product, fill approx. 1.5 l of cold water into the fat collector [6] up to the "MAX" marking. This will prevent excessive heat radiation from the table-top barbecue.

When using it for the first time, keep the table-top barbecue powered on with the fat collector [6] filled with water but no foodstuff for 15 minutes to eliminate any smell. Some smoke may develop during this process. Therefore make sure to guarantee sufficient ventilation.

-  Risk of Burning Injury! When switched on, the temperature of exposed surfaces may be very high.

-  Place the device on a level and heat-resistant surface. Place a heat-resistant plate in between the surface and the table-top barbecue if the surface itself is critical.

- Fill approx. 1.5 l of cold water into the fat collector [6] up to the "MAX" marking.
- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
- Place the On/Off switch [3] to position "I" to power the table-top barbecue on. The power indicator [2] goes red while the table-top barbecue is switched on.

- Pre-heat the table-top barbecue for approx. 10 minutes before using it.
- Before placing food on the grill bars [7], it is recommended that you apply a little vegetable oil. This prevents food sticking to the grill bars [7].
- ⚠ Place the foodstuff directly on the grill bars [7]. Never use any aluminium foil, a plate or similar objects. Turn over the foodstuff from time to time.
- ⚠ Risk of Burning Injury! When switched on, the grill bars [7] become very hot! You should therefore use oven mitts to adjust the grill bars [7] height.
- The grill bars [7] height is adjustable. To adjust, insert the grill bars [7] into the upper grill bars fixation [4] or the lower grill bars fixation [5]. Use the low position to barbecue your food at the highest temperature. The high position can be used to cook slowly or to keep food warm.
- ⚠ When grilling for a longer time, check the water level regularly. If the water level is below the "MIN" marking, switch the table-top barbecue off and fill water into the fat collector [6] up to the "MAX" marking. Do not spill any water on the heating element [1]!
- After you have finished your grilling session, place the On/Off switch [3] to position "0" to power the table-top barbecue off and disconnect the mains plug.
- Clean the table-top barbecue as described in the "Cleaning" chapter.

## **Tips for obtaining good barbecue results**

---

- Tender meat is better suited to barbecuing and is also more tender after cooking.
- Always use barbecue tongs to turn food on the barbecue, never use a fork. This keeps your food juicy on the inside.
- Avoid turning the food too often, as this could dry it out.
- Use thin pieces of food to reduce cooking times.
- To achieve even cooking results, change the position of the food on the grill rack during cooking. Because of the heating element [1], the best cooking position is in the centre of the grill bars [7].

Please note the following barbecue time guidelines:

- Burgers/Meatballs should be about 2 to 2.5 cm thick. Barbecue the burgers for approx. 12 to 15 minutes on either side on the low grill bar setting.
- Turkey escalopes need about 8 minutes cooking time on each side on the low grill bar setting. They only need to be turned once.
- Beef steaks up to a thickness of 3 cm should be barbecued for 8 to 10 minutes on each site on the low grill setting, depending on the thickness of the meat and your preferences. They only need to be turned once.

The times quoted are just starting points. Cooking times can be longer or shorter depending on the nature of the food and your personal preferences.

## Servicing / cleaning

---

### Servicing

 Servicing is required when the table-top barbecue has been damaged in any way, for example, when liquid has entered the product, when the table-top barbecue has been exposed to rain or moisture, when the product does not work normally or if the product has been dropped. If you notice any smoke, unusual noise or strange smells, switch off the table-top barbecue immediately and pull the plug from the mains socket. If this occurs, the table-top barbecue should no longer be used until it has been inspected by authorized service personnel. All servicing work must be carried out by qualified specialist personnel. Never open the housing of the table-top barbecue.

### Cleaning

 Unplug the mains plug from the mains socket before you start to clean, there is the risk of electric shock!

 Wait until the table-top barbecue has cooled down. Otherwise there is risk of burn injury!

 The heating element [1] must not be immersed into water!

To clean the heating element [1] use a slightly dampened cloth. Never use any solvents or cleaners that may damage the plastic.

The fat collector [6], grill bars [7] and frame can be washed up in a bowl of warm water and washing-up liquid. After cleaning, wipe all components with fresh water and dry them with a cloth. Never use any wire brush or scrubbing objects.

The fat collector [6] and grill bars [7] are dishwasher-safe.

Assemble the table barbecue as shown in the figure on the inside of the cover. Make sure that the fat collector [6] is properly fixed to the frame. Carefully press it downwards until it hooks into place.

## Troubleshooting

---

### The table-top barbecue does not power on.

- Check that the mains plug is correctly inserted into the mains socket.
- Make sure that the On/Off switch [3] is in the "I" position.
- Make sure the heating element [1] is well placed in the table-top barbecue. If the heating element [1] is not properly placed, a safety mechanism prevents the appliance from powering on.

## Environmental regulations and disposal information

---



Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.

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

## Conformity notes

---



This appliance complies with the basic requirements and other applicable provisions of the Low Voltage Directive 2006/95/EC, EMC Directive 2004/108/EC, ErP Directive 2009/125/EC and RoHS Directive 2011/65/EU. The respective conformity/compliance statement can be found at the end of these instructions.

## **Warranty and Service 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 or online help carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



### Service



Phone: 0207 - 36 50 744

E-Mail: [service.GB@targa-online.com](mailto:service.GB@targa-online.com)



Phone: 01 - 242 15 83

E-Mail: [service.IE@targa-online.com](mailto:service.IE@targa-online.com)



Phone: 800 - 62 175

E-Mail: [service.MT@targa-online.com](mailto:service.MT@targa-online.com)



Phone: 800 - 92 496

E-Mail: [service.CY@targa-online.com](mailto:service.CY@targa-online.com)

**IAN: 96960**



### 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

## **Inhaltsverzeichnis**

---

<b>Einleitung .....</b>	<b>13</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung.....</b>	<b>13</b>
<b>Lieferumfang.....</b>	<b>13</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>14</b>
<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>14</b>
Netzkaabel.....	15
<b>Urheberrecht.....</b>	<b>16</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme.....</b>	<b>16</b>
<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>16</b>
<b>Tipps zum guten Gelingen Ihres Grillgutes.....</b>	<b>17</b>
<b>Wartung / Reinigung.....</b>	<b>18</b>
Wartung.....	18
Reinigung.....	18
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>19</b>
<b>Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>19</b>
<b>Konformitätsvermerke.....</b>	<b>19</b>
<b>Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung .....</b>	<b>20</b>

## **Einleitung**

---

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tischgrill TGR 2000 A1, nachfolgend als Tischgrill bezeichnet, entschieden haben.

Der Tischgrill ist einfach in der Handhabung und bietet viel Platz für das Grillgut.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

Dieser Tischgrill dient zum Grillen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch und Gemüse. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Tischgrill ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Tischgrill nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Tischgrill erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Tischgrills ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## **Lieferumfang**

---

- Tischgrill
- Diese Anleitung

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

- 1 Heizelement
- 2 Betriebslampe
- 3 Ein-/Ausschalter
- 4 Grillrostfixierung hoch
- 5 Grillrostfixierung tief
- 6 Fettauffangwanne
- 7 Grillrost

## Technische Daten

---

Modell	TGR 2000 A1
Spannungsversorgung	230V~, 50Hz
Leistungsaufnahme	2000W
Abmessungen (B x H x T)	ca. 51 x 10 x 36 cm
Grillfläche	ca. 36 x 24 cm
Gewicht	ca. 1799 g
Sicherheit geprüft: TÜV SÜD	

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

## Sicherheitshinweise

---

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



**WARNUNG!** Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Tischgrills und zum Schutz des Anwenders.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

 Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erststichungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

 Betreiben Sie den Tischgrill nicht an einer Zeitschaltuhr oder einer Funksteckdose. Es besteht Brandgefahr!

-  Füllen Sie vor dem Betrieb immer ca. 1,5 Liter kaltes Wasser bis zur Marke „MAX“ in die Fettauffangwanne [6]. Dies verhindert eine überhöhte Hitzeabstrahlung des Tischgrills. Es besteht Brandgefahr!
-  Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Tischgrill sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Tischgrill nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
-  Der Tischgrill darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z.B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Tischgrill stehen. Es besteht Brandgefahr!
-  Betreiben Sie den Tischgrill nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie den Tischgrill immer aus, wenn Sie ihn nicht benutzen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Stellen Sie den Tischgrill erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!
-  Verwenden Sie den Tischgrill nicht mit Holzkohle oder anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!
-  Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Tischgrill niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.
-  Der Tischgrill darf keinen direkten Wärmequellen (z.B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Tischgrill nicht in der Nähe von Wasser. Der Tischgrill darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z.B. Vasen oder Getränke auf den Tischgrill). Achten Sie weiterhin darauf, dass der Tischgrill keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Tischgrill beschädigt werden.

## **Netzkabel**

-  Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst.
-  Stellen Sie weder den Tischgrill, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.

-  Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.
-  Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Flächen des Tischgrills berührt.
-  Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel vor! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Urheberrecht

---

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

## Vor der Inbetriebnahme

---

Entnehmen Sie den Tischgrill aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Tischgrill auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Tischgrill nicht in Betrieb genommen werden. Setzen Sie den Tischgrill, wie in der Abbildung auf der Innenseite des Umschlags gezeigt, zusammen. Achten Sie darauf, dass die Fettauffangwanne [6] fest im Rahmen sitzt. Drücken Sie sie leicht nach unten, bis sie einhakt.

## Inbetriebnahme

---

Bevor Sie den Tischgrill zum ersten Mal verwenden, empfiehlt es sich, den Tischgrill aus hygienischen Gründen zu reinigen. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung“.

-  Füllen Sie vor dem Betrieb immer ca. 1,5 Liter kaltes Wasser bis zur Marke „MAX“ in die Fettauffangwanne [6]. Dies verhindert eine überhöhte Hitzeausstrahlung des Tischgrills.

Heizen Sie den Tischgrill mit der wassergefüllten Fettauffangwanne [6] ca. 15 Minuten vor der ersten Benutzung auf, um den Neugeruch zu beseitigen. Es kann dabei zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für ausreichende Belüftung.

-  **Verbrennungsgefahr!** Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein.

-  Stellen Sie den Tischgrill auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Tischgrill.
- Füllen Sie ca. 1,5 Liter kaltes Wasser bis zur Marke „MAX“ in die Fettauffangwanne [6].
  - Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.
  - Schalten Sie den Tischgrill ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter [3] auf die Stellung „I“ stellen. Die Betriebslampe [2] leuchtet rot, während der Tischgrill eingeschaltet ist.
  - Heizen Sie den Tischgrill vor der Benutzung ca. 10 Minuten auf.
  - Vor dem Auflegen von Lebensmitteln auf den Grillrost [7] sollten sie diesen mit etwas geeignetem Pflanzenöl einölen. Dadurch wird verhindert, dass Grillgut am Grillrost [7] festklebt.
-  Legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost [7]. Verwenden Sie auf keinen Fall als Unterlage Alufolie, einen Teller oder Ähnliches. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit.
-  Verbrennungsgefahr! Im Betrieb wird der Grillrost [7] sehr heiß. Verwenden Sie deshalb Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Grillrost [7] in der Höhe zu verstellen.
- Sie können den Grillrost [7] in der Höhe verstellen. Setzen Sie dazu den Grillrost [7] in die Grillrostfixierung hoch [4] oder in die Grillrostfixierung tief [5]. Wählen Sie die tiefe Einstellung, wenn Ihr Grillgut mit der höchsten Temperatur gegrillt werden soll. Die hohe Einstellung eignet sich zum langsamen Garen oder zum Warmhalten.
-  Beachten Sie bei längerer Grilldauer den Wasserstand. Fällt der Wasserstand unter die Marke „MIN“, schalten Sie den Tischgrill aus und füllen Sie Wasser in die Fettauffangwanne [6] bis zur Marke „MAX“ nach. Schütten Sie dabei kein Wasser über das Heizelement [1]!
- Schalten Sie den Tischgrill nach der Verwendung aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter [3] auf die Stellung „0“ stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Reinigen Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

---

## **Tipps zum guten Gelingen Ihres Grillgutes**

---

- Zartes Fleisch ist zum Grillen besser geeignet und ist auch nach dem Grillen zarter.
- Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes immer eine Grillzange und niemals eine Gabel. So bleibt Ihr Grillgut innen saftig.
- Vermeiden Sie häufiges Wenden des Grillgutes, um ein Austrocknen zu verhindern.
- Um eine zu lange Garzeit zu vermeiden, sollte Ihr Grillgut nicht zu dick sein.

- Um ein gleichmäßiges Grillergebnis zu erreichen, verändern Sie während des Grillvorgangs die Position des Grillgutes auf dem Grillrost. Bedingt durch das Heizelement [1] befindet sich die beste Grillposition im Zentrum des Grillrostes [7].

Zur Grillzeit beachten Sie bitte folgende Richtwerte:

- Frikadellen/Hackbällchen sollten ca. 2 bis 2,5cm dick sein. Grillen Sie die Frikadellen von jeder Seite ca. 12 bis 15 Minuten auf tiefer Grillrosteinstellung.
- Putenschnitzel benötigen ca. 8 Minuten Grillzeit von jeder Seite auf tiefer Grillrosteinstellung. Dabei sollten sie nur einmal gewendet werden.
- Rinderfilet bis zu einer Stärke von 3cm sollte je nach Vorliebe und Fleischdicke ca. 8 bis 10 Minuten von jeder Seite auf tiefer Grillrosteinstellung gegrillt werden. Dabei sollte es nur einmal gewendet werden.

Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich nur um Anhaltspunkte. Diese können abhängig von der Beschaffenheit des Grillgutes und Ihren persönlichen Vorlieben länger oder kürzer ausfallen.

## Wartung / Reinigung

---

### Wartung

 Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Tischgrill beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Tischgrill Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Tischgrill nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Tischgrill sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Tischgrill nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Tischgrills.

### Reinigung

 Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!

 Warten Sie, bis der Tischgrill abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

 Das Heizelement [1] darf nicht in Wasser getaucht werden!

Verwenden Sie zur Reinigung des Heizelementes [1] ein leicht angefeuchtetes Tuch und keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Kunststoffe angreifen.

Fettauffangwanne [6], Grillrost [7] und Rahmen können im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Wischen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese ab. Verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.

Fettauffangwanne [6] und Grillrost [7] sind spülmaschinengeeignet und können alternativ auch in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Setzen Sie nach der Reinigung den Tischgrill, wie in der Abbildung auf der Innenseite des Umschlags gezeigt, zusammen. Achten Sie darauf, dass die Fettauffangwanne [6] fest im Rahmen sitzt. Drücken Sie sie leicht nach unten, bis sie einhakt.

## Fehlerbehebung

### Der Tischgrill zeigt keine Funktion.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob der Ein-/Ausschalter [3] auf die Stellung „I“ steht.
- Prüfen Sie, ob das Heizelement [1] richtig in dem Tischgrill sitzt. Sollte das Heizelement [1] nicht richtig eingelegt sein, verhindert ein Schutzmechanismus den Betrieb.

## Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.

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.

## Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Anleitung.

## **Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung**

---

### **Garantie der TARGA GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung 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 lediglich 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 bzw. Onlinehilfe. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



### Service



Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93  
E-Mail: [service.DE@targa-online.com](mailto:service.DE@targa-online.com)



Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09  
E-Mail: [service.AT@targa-online.com](mailto:service.AT@targa-online.com)



Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91  
E-Mail: [service.CH@targa-online.com](mailto:service.CH@targa-online.com)

**IAN: 96960**



### 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 / GERMANY



## EU Declaration of Conformity

**Address:** Targa GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest, Germany

**Product:** Table Grill  
**Model:** TGR 2000 A1  
**Identification number:** IAN 96960

The product complies with the requirements of the following European directives:

**2004/108/EC** Electromagnetic Compatibility  
**2006/95/EC** Low Voltage  
**2009/125/EC** Energy Relating Products

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

The object of the declaration described above is in conformity with Directive **2011/65/EU** of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Compliance was proved by the application of the following standards:

**EMC:** EN 55014-1:2006 + A1:2009  
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008  
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009  
EN 61000-3-3:2008

**LVD:** EN 60335-1:2012  
EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 +  
A12:2007 + A13:2010  
EN62233:2008

**ErP:** Regulation 1275/2008

**RoHS:** EN 62321:2009

**Year of CE marking:** 14

Soest, 10<sup>th</sup> March 2014

  
\_\_\_\_\_  
Matthias Klauke, Managing Director