



GRILL MEISTER



GFGT 433 B1



WIRELESS SMART COOKING THERMOMETER

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Seneste informationsopdatering
Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
01/2021 - Ident.-No.: GFGT 433 B1 012021-1

DK

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

NL

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

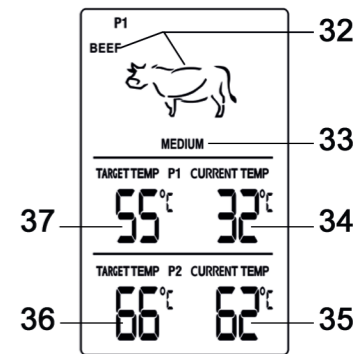
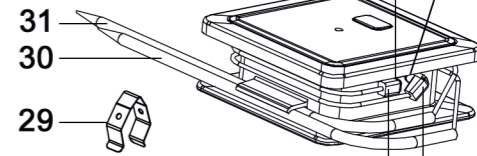
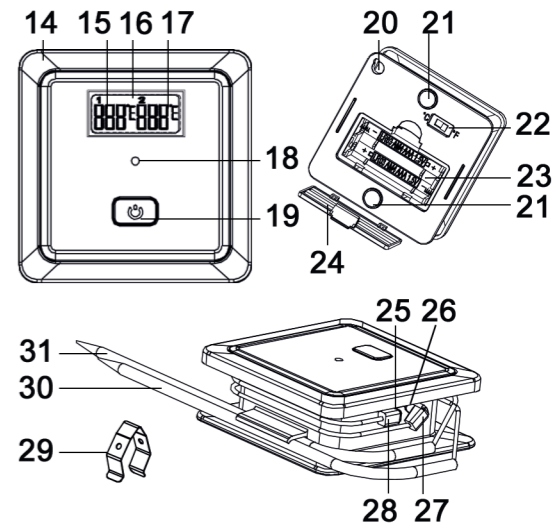
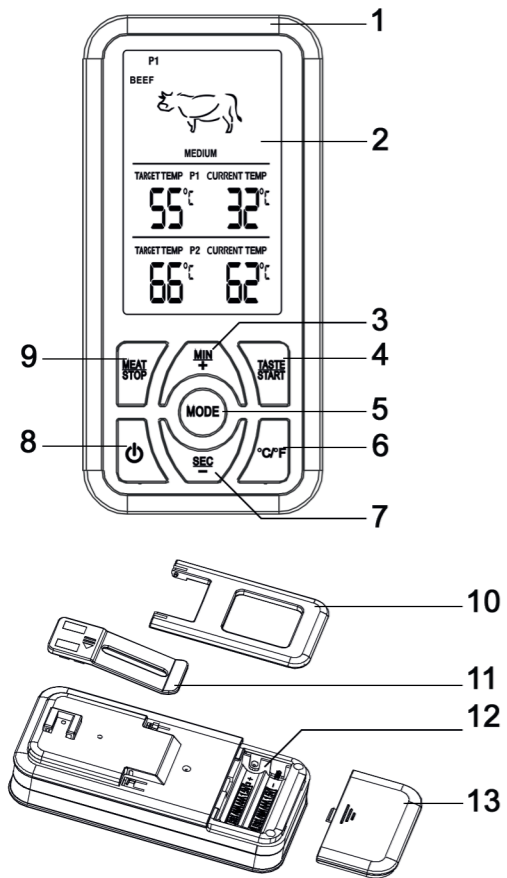
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 360220_2007

6

IAN 360220_2007

DK NL



Dansk	2
Nederlands.....	32
Deutsch	63

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	3
2. Pakkens indhold	4
3. Beskrivelse af styreelementer	5
4. Tekniske specifikationer	7
5. Sikkerhedsinstruktioner	7
6. Copyright	14
7. Før du går i gang	15
7.1 Isætning/udskiftning af batterierne	15
7.2 Tilslutning af temperatursensorerne (30; 31)	16
7.3 Valg af temperaturenhed	16
8. Kom godt i gang	17
8.1 Position under brug	18
8.1.1 Modtager (1)	18
8.1.2 Sender (14).....	18
8.2 Valg af kødtype (32)/justering af tilberedningsniveauet ..	19
8.3 Måling af kernetemperaturen.....	21
8.4 Tilberedningsdiagram	23
8.5 Timerfunktion.....	25
9. Rengøring	26
9.1 Opbevaring, når det ikke er i brug	26
10. Fejlfinding	27
11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	28
12. Bemærkninger om overensstemmelse	29
13. Garanti- og serviceoplysninger	30

Tillykke!

Ved at købe GFGT 433 B1 trådløst stegetermometer, der herefter benævnes stegetermometeret, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Brugervejledningen udgør en del af dette produkt. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Inden produktet bruges, skal du gøre dig bekendt med alle betjenings- og sikkerhedsinstruktioner. Du må kun anvende produktet som beskrevet og til de formål, der er oplyst. Hvis du giver produktet videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse

Dette stegetermometer er beregnet til at måle og overvåge kernetemperaturen i madvaren, såsom fisk, oksekød, svinekød, fjerkræ, hakkebøffer og andre kødretter. Stegetermometeret ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervsmæssige anvendelser. Brug kun stegetermometeret til private formål. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til den tilsigtede brug. Stegetermometeret lever op til alle relevante normer og standarder i forbindelse med EU-overensstemmelse. Hvis der foretages ændringer på stegetermometeret, der ikke er godkendte af producenten, kan overholdelse af disse standarder ikke længere garanteres. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller

funktionsfejl, der måtte opstå som følge af sådanne ændringer. Brug kun tilbehør, der er leveret af producenten af maskinen.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

- 1 modtager
- 1 sender
- 2 temperatursensorer
- 1 bælteklemme
- 1 metalklemme
- 4 batterier af typen AAA, 1,5 V
- Denne betjeningsvejledning

3. Beskrivelse af styreelementer

Modtager (1)

1	Modtager
2	LCD-display
3	"MIN / +"-knap
4	"TASTE / START"-knap
5	"MODE"-knap
6	Valgknap til (til °C eller °F)
7	"SEC / "-knap
8	ON/OFF-knap
9	"MEAT / STOP"-knap
10	Justerbar fod
11	Bæltæklemme (med indbyggede magneter)
12	Batterirum
13	Batterirumslåg

Sender (14)



14	Sender (med indbyggede magneter)
15	Temperaturdisplay 1 (aktuel kernetemperatur)
16	LCD-display
17	Temperaturdisplay 2 (aktuel kernetemperatur)
18	Rød LED
19	ON/OFF-knap
20	Ophængningshul (til at hænge senderen i)
21	Magneter
22	Valgknap til (til °C eller °F)

23	Batterirum
24	Batterirumslåg
25	Stikindgang 1 (til temperatursensorens stik 1)
26	Stikindgang 2 (til temperatursensorens stik 2)
27	Stik (temperatursensor 2)
28	Stik (temperatursensor 1)
29	Metalklemme (til at fastgøre temperatursensoren på grillristen)
30	Temperatursensor 2 (med kabel)
31	Temperatursensor 1 (med kabel)

LCD-display (2) på modtageren (1)

32	Kødtype
33	Tilberedningsstatus
34	"CURRENT TEMP"-display 1 (aktuel kernetemperatur)
35	"CURRENT TEMP"-display 2 (aktuel kernetemperatur)
36	"TARGET TEMP"-display 2 (måltemperatur)
37	"TARGET TEMP"-display 1 (måltemperatur)

4. Tekniske specifikationer

Modtager (1): Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3 V 
Sender (14): Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3 V 
Temperaturmåleområde	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Senders rækkevidde	omtrent 50 m
Frekvensområde	433.050 - 434.790 MHz
Maks. sendestyrke	10 mW ERP

5. Sikkerhedsinstruktioner

Før du tager dette stegetermometer i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske apparater. Opbevar denne brugervejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger stegetermometeret eller giver det væk, skal

du samtidig videregive denne brugervejledning.



Dette symbol angiver vigtige anvisninger for sikker betjening af stegetermometeret og beskyttelse af brugeren.



Advarsel, varm overflade!

Dette symbol angiver fare for forbrændinger.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



Jævnspænding



Standby



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske

sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordningen 1935/2004.



Bær beskyttelseshandsker!



FARE! Personlig sikkerhed

- Smådele kan udgøre en kvælningssrisiko. Opbevar emballagen utilgængeligt for disse personer. Der er risiko for kvælning.
- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år eller derover, eller af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk

kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af enheden, og de forstår de tilknyttede risici. Børn må ikke lege med produktet. Dette produkt må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn uden opsyn.



Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Brug aldrig produktet, hvis det på nogen måde er beskadiget. Der er fare for kvæstelser.
- Bemærk, at det kan være sundhedsfarligt at indtage kødprodukter, som ikke er helt gennemtilberedt. Denne risiko gælder

især for små børn, gravide kvinder og mennesker med nedsat immunforsvar.

- Der må ikke trænge væske ind i enheden.
- Produktet må ikke udsættes for kraftige rystelser eller mekanisk belastning. Dette forhindrer det i at blive beskadiget.
- Produktet indeholder ingen dele, som kræver vedligeholdelse.
- Kontakt producentens kundeserviceafdeling, hvis produktet bliver beskadiget, er defekt, eller du har andre problemer med det.



Risiko for forbrændinger

- Sørg altid for, at ingen personer, børn eller dyr kan brænde sig på produktet.

- Beskyt hænderne med grydelapper eller ovenhandsker, hvis du skal røre ved temperatursensorerne (30; 31) under eller efter brug.
- Forkert brug af produktet kan forårsage kvæstelser.



Risiko for skader på ejendom

- Hold produktet og alt dets tilbehør væk fra åben ild.
- Brug aldrig produktet i en mikroovn eller ovn.
- Undgå at knække temperatursensorerne (30; 31) kabler.
- Produktet er ikke vandtæt. Undgå at bruge det i regnvejr, og opbevar

senderen (14) og modtageren (1) væk fra fugtige forhold.

- Sluk for senderen (14) og modtageren (1), når de ikke er i brug.



Fare fra batterier

- **Risiko for dødsfald!** Opbevar batterier utilgængeligt for børn. Hvis et batteri sluges, skal du øjeblikkeligt søge lægehjælp!
- Batterier skal isættes med polerne den rigtige vej. Se polaritetsmarkeringer inde i batterirummet (12, 23). Ikke-genopladelige batterier må ikke genoplades.
- Forskellige batterityper eller nye og gamle batterier må ikke anvendes sammen.

- Batterier må aldrig åbnes eller deformeres, da dette kan resultere i udtrængning af kemikalier, som kan forårsage skader. Hvis batterivæske kommer i kontakt med huden eller øjnene, skal du straks skylle med masser af rent vand og søge lægehjælp.
- Fjern straks batterier, som er lækket. Bær egnede handsker for at forhindre kvæstelser.
- Fjern batterierne, når enheden ikke anvendes i en længere periode.
- Kortslut ikke batteriernes poler.
- Flade batterier skal fjernes fra enheden og skal bortskaffes korrekt.

6. Copyright

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data

og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkesdatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

7. Før du går i gang

Fjern stegetermometeret og alt udstyret fra emballagen og kontrollér, at pakkens indhold er komplet. Fjern alle beskyttelsesfolier. Hvis du bemærker skader på stegetermometeret, må du ikke bruge det, og du bedes kontakte producentens kundeserviceafdeling. Vi anbefaler, at temperatursensorerne (30; 31) rengøres før første ibrugtagning.

7.1 Isætning/udskiftning af batterierne

Når batterierne er svage, bliver displayindikatoren normalt dæmpet. I dette tilfælde skal batterierne udskiftes, så snart det er praktisk muligt.

Sender (14):

- Sluk for senderen (14) på ON/OFF-knappen (19).
- Åbn batterirumslåget (24), og fjern det.
- Indsæt to AAA 1,5V (MicroLR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se diagrammet inde i batterirummet (23).
- Luk batterirummet (23) ved at sætte låget på igen (24). Du vil kunne høre det klikke på plads.

Modtager (1):

- Sluk for modtageren (1) på ON/OFF-knappen (8).
- Fold nu den justerbare fod (10) ud, så du kan åbne batterirumslåget (13) i pilens retning.
- Indsæt to AAA 1,5V (MicroLR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se diagrammet inde i batterirummet (12).
- Luk batterirummet (12) ved at sætte låget på (13) og skubbe det i modsat retning af pilen.

7.2 Tilslutning af temperatursensorerne (30; 31)

Inden temperatursensorerne anvendes for første gang, skal transportbeskyttelsen (sort gummihætte) fjernes fra enden af dem (30; 31).

Indsæt stikkene (27; 28) i stikindgangene (25; 26) på siden af senderen (14).

Når du ikke bruger senderen, kan du vikle kablerne til temperatursensorerne (30; 31) rundt om den og fastgøre temperatursensorerne (30; 31) oven på senderen (14). Der er en ekstra plastictap til dette formål.

7.3 Valg af temperaturenhed

Du kan vælge mellem de to temperaturenheder (°C og °F). På modtageren (1) kan du gøre det ved hjælp af valgknappen (6). Skub output-valgkontakten (22) på senderens (14) bagpanel til den ønskede position.

8. Kom godt i gang



Stegetermometeret har 2 temperatursensorer (30; 31) og kan foretage 2 målinger samtidigt. Indstillingerne for de 2 temperatursensorer (30; 31) kan justeres individuelt. Displayene på modtageren (1) og senderen (14) holder dig opdateret om temperaturstatussen i realtid. Der er et separat display for hver temperatursensor (30; 31) på både modtageren (1) og senderen (14).

- Tænd for senderen (14) ved at holde ON/OFF-knappen (19) inde. Når den er tændt, blinker LED'en (18) med nogle få sekunders mellemrum.
- Tænd nu for modtageren (1) ved at holde ON/OFF-knappen (8) inde. LCD-displayet (2) lyser kortvarigt op én gang med blå baggrundsbelysning, derefter rød og blå igen, og der lyder et signal.



Hvis temperatursensorerne (30; 31) ikke er forbundet til senderen (14), eller der er opstået en fejl i den trådløse forbindelse mellem senderen (14) og modtageren (1), vises "- - -" som den aktuelle kernetemperatur på LCD-displayet (2; 16).

I så fald skal du sørge for, at stikkene (27; 28) er sat rigtigt ind i stikindgangene (25; 26). Afstanden mellem sender (14) og modtager (1) må ikke være for stor. Hvis det er nødvendigt, skal senderen (14) og modtageren (1) slukkes i 3 sekunder med et langt tryk på knappen

og derefter tændes igen. Dette burde løse problemet.

8.1 Position under brug



Senderens (14) rækkevidde er omkring 50 meter. Sørg for, at afstanden mellem senderen (14) og fjernbetjeningen (1) ikke er for stor. Dette ville medføre unøjagtig måling af temperaturen.

8.1.1 Modtager (1)

- Du kan for eksempel bruge bælteklemmen (11) til at fastgøre modtageren (1) til dit bælte eller din taske.
- Bælteklemmen (11) har to indbyggede magneter. Dette betyder, at du også kan sætte modtageren (1) fast på en magnetisk overflade.

8.1.2 Sender (14)

- Der er to magneter (21) på bagsiden af senderen (14). Dette betyder, at du også kan sætte senderen (14) fast på en magnetisk overflade.



Når du anbringer senderen (14), skal du sørge for, at du kan nå den madvare, hvis kernetemperatur du ønsker at måle med temperatursensorernes (30; 31) kabel. Senderen (14) er lavet af plastik. Derfor må man ikke sætte den fast på andre dele af håndtaget, som kan blive meget varme, fx på låget til grillen eller på kulfadet. Dette kan beskadige senderen (14).

8.2 Valg af kødtype (32)/justering af tilberedningsniveauet

- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (9) for at vælge den ønskede kødtype (32). Derefter viser LCD-displayet (2) følgende. Hver gang der trykkes på knappen, skifter valgmulighederne gennem tabellen nedenfor:

	OKSEKØD
	LAM
	KALVEKØD
	SVINEKØD
	KALKUN
	KYLLING
	HAKKEBØF
	FISK

- Så snart du har valgt kødtype (32), skal du trykke på "TASTE / START"-knappen (4). Hver gang knappen trykkes ned, skifter valgmulighederne gennem tabellen nedenfor. Den aktuelle måltemperatur vises på LCD-displayet (2) under "TARGET TEMP" (36; 37).

Display	Betydning
WELL	Gennemstegt
MED WELL	Næsten gennemstegt
MEDIUM	Halvt gennemstegt
MED RARE	Lyserød
RARE	Blodig

**Bemærk:**

Af sundhedsmæssige årsager og andre årsager vil ikke alle funktioner være tilgængelige for alle typer kød.

For eksempel skal fjerkræ altid steges igennem. Derfor er kun denne stegetilstand tilgængelig.

Du har også mulighed for at sætte måltemperaturen "TARGET TEMP" (36; 37) manuelt. Dette gøres på følgende måde:

- Vælg først den temperatursensor (30; 31), som du vil indstille måltemperaturen for. Det gøres ved at trykke på "MODE"-knappen (5). Øverst på LCD-displayet (2) vises **P1** for temperatursensor **1** (31) eller **P2** for temperatursensor **2** (30).
- Tryk og hold "MODE"-knappen (5) inde i ca. 3 sekunder. Der lyder et bip, og "TARGET TEMP" (36; 37) blinker på LCD-displayet (2). Brug "MIN / +"- (3) og "SEC / -" (7) -knapperne til at ændre tallet. Tryk på "MODE"-knappen (5) for at anvende måltemperaturen, der vises i "TARGET TEMP" (36; 37).
- For at annullere det manuelle valg eller vælge en anden type kød, skal du trykke på "TASTE / START"-knappen (4) i omkring 3 sekunder. Du kan i stedet slå modtageren (1) fra og til igen med ON/OFF-knappen (8).



Ved lave kernetemperaturer skal man altid bruge helt frisk kød af høj kvalitet. Generelt er lave kernetemperaturer ikke egnede til frossent eller vakuumpakket kød.

8.3 Måling af kernetemperaturen



Temperaturen måles kun korrekt, hvis ingen andre enheder af samme type er i nærheden og tændt. Ellers vises den aktuelle temperatur ikke korrekt og entydigt på LCD-displayet (2).

- Med senderen (14) og modtageren (1) tændt føres spidsen på den ønskede temperatursensor (30; 31) ind i den tykkeste del af kødet. Det anbefales at føre temperatursensoren (30; 31) ind i kødet fra siden, så du stadig kan vende det. Hvis du også bruger den anden temperatursensor (30; 31) til et andet stykke kød, skal du gå frem på samme måde.



Undgå kontakt mellem temperatursensoren (30; 31) og knoglerne. Dette kan medføre forkert temperaturmåling. Temperatursensoren (30; 31) må heller ikke indsættes i rent fedt af samme årsag.

- Efter kort tid vises kødets kernetemperatur under "CURRENT TEMP" (34; 35) på senderens (14) LCD-display (16) og på modtageren (1). Efterhånden som maden tilberedes, stiger temperaturen, indtil den når den indstillede måltemperatur "TARGET TEMP" (36; 37). LCD-displayet (2) begynder derefter at blinke rødt, og der lyder et bip for hvert blink.
- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (9) for at stoppe alarmerne og temperaturmålingen.



Hvis man har lagt flere stykker kød af samme størrelse og facon på panden eller grillen på samme tid, kan man antage, at det korrekte tilberedningsniveau også er blevet nået for de andre stykker.

8.4 Tilberedningsdiagram

Følgende tilberedningsdiagram er blot vejledende. De angivne værdier kan variere alt efter kødets kvalitet.



WELL	➡	Gennemstegt
MED WELL	➡	Næsten gennemstegt
MEDIUM	➡	Halvt gennemstegt
MED RARE	➡	Lyserødt
RARE	➡	Bløder

*: Bemærk, at kernetemperaturen angivet for oksekød gælder for hele bøffer.

Type madvare/ stegeniveau	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
OKSEKØD *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
LAM	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
KALVEKØD	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
SVINEKØD	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
KALKUN	85 °C / 185 °F				
KYLLING	85 °C / 185 °F				
HAKKEBØF	75 °C / 167 °F				
FISK	63 °C / 145 °F				

8.5 Timerfunktion

Hvis du ikke er tilfreds med det tilberedningsniveau, der opnås, kan du bruge timerfunktionen til at fortsætte stegningen af kødet lidt længere. Du behøver ikke at lade temperatursensoren (30; 31) blive siddende i kødet. Fremgangsmåden er som følger:

- Tryk på "MODE"-knappen (5), indtil "**TIMER**" vises øverst på LCD-displayet (2).



- Vælg den tid du ønsker, ved at trykke på "MIN / +" (3) og "SEC / -"-knappen (7). Du kan holde knapperne trykket ned for at gøre tællingen hurtigere.
- Tryk på "TASTE / START"-knappen (4) for at starte nedtællingen. Tiden på LCD-displayet (2) tæller nu baglæns, så du når som helst kan se den resterende tid.
- Du kan bruge "MEAT / STOP"-knappen (9) til at sætte nedtællingen på pause, hvis du for eksempel vil tjekke eller vende kødet. Du kan genoptage nedtællingen ved at trykke på "TASTE / START"-knappen (4).
- Når tiden er gået, begynder LCD-displayet (2) at blinke rødt, og der lyder et bip for hvert blink.
- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (9) for at stoppe bippelyden. Ellers stopper bippelyden automatisk efter 2 minutter.

9. Rengøring



Lad altid stegetermometeret køle helt af før rengøringen. Der er risiko for forbrændinger.

- Rengør stegetermometeret, især temperatursensorerne (30; 31), efter hver brug.
- Undgå at bruge opløsningsmidler eller kradse rengøringsmidler, stålbørster eller metalgenstande, såsom knive, paletblade eller lignende.
- Stegetermometeret og tilbehøret kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Nedsænk aldrig stegetermometeret i vand eller andre væsker.
- Rengør senderen (14) og modtageren (1) med en let fugtet blød klud. Brug om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel.
- Tør temperatursensorerne (30; 31) af med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel.
- Lad alle dele tørre grundigt efter rengøringen.

9.1 Opbevaring, når det ikke er i brug

- Hvis du ikke har til hensigt at anvende stegetermometeret i længere tid, skal det rengøres, som beskrevet i det forrige kapitel.
- Tag også batterierne ud af senderen (14) og modtageren (1) for at undgå lækager.
- Opbevar stegetermometeret på et tørt, køligt og støvfrit sted.

10. Fejlfinding

Virker ikke

- Er batterierne i senderen (14) og/eller modtageren (1) tomme? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Lyset i LCD-displayet (2; 16) er svagt.

- Er batterierne i modtageren (1) eller senderen (14) flade? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Den røde LED (18) på senderen tænder ikke.

- Er batterierne i senderen (14) tomme? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Den aktuelle kernetemperatur vises som "- - -" på LCD-displayet (2; 16).

- Kontroller, at strømstikkene (27; 28) til temperatursensorerne (30; 31) er sat rigtigt i stikindgangene (25; 26). Sæt stikket (27; 28) rigtigt i, hvis det ikke er.
- Senderen (14) og modtageren (1) er for langt fra hinanden. Flyt dem tættere på hinanden.
- Hvis det er nødvendigt, skal senderen (14) og modtageren (1) slukkes i 3 sekunder og derefter tændes igen. Dette burde løse problemet.

LCD-displayet (2) blinker med rød baggrundsbelysning, viser "HI" og der lyder et advarselsbip.

- Den maksimale temperatur for temperatursensoren (30; 31) er blevet overskredet. Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (9) for at stoppe bippelyden og målingen.

11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffes denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte enheden, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.



Beskyt miljøet. Gamle batterier må ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. De skal afleveres på et indsamlingssted for gamle batterier. Bemærk, at batterierne skal bortskaffes i fuldt afladet stand på indsamlingssteder til aflevering af brugte batterier. Hvis der bortskaffes batterier, som ikke er fuldt afladede, skal der tages forholdsregler for at forhindre kortslutning.



Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.



Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:



1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.

12. Bemærkninger om overensstemmelse



Denne enhed er kontrolleret for overholdelse af de relevante krav i overensstemmelse med RED 2014/53/EU. Desuden overholder produktet RoHS-direktivet 2011/65/EU.

Den fulde EU-konformitetserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf

13. Garanti- og serviceoplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. Opbevar venligst den originale kassebon som bevis for købet. Læs venligst den vedlagte dokumentation, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline. Sørg venligst for at have artikelnummeret eller, i givet fald, serienummeret, parat, når du kontakter os. I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen. Inden for garantiperioden vil produktet, efter vores skøn, enten blive repareret eller udskiftet i tilfælde af materiale- eller fabrikationsfejl. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet. Forbrugsmateriale, som batterier, akkumulatorer og lyskilder er ikke omfattet af garantien.

Dine lovbestemte rettigheder over for sælgeren hverken påvirkes eller begrænses af denne garanti.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 360220_2007



Producent

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Inhoud

1. Beoogd gebruik	34
2. Inhoud van het pakket.....	35
3. Beschrijving van de bedieningselementen.....	35
4. Technische specificaties	37
5. Veiligheidsinstructies.....	37
6. Copyright	45
7. Voordat u start.....	46
7.1 De batterijen plaatsen/vervangen	46
7.2 De temperatuursensoren (30; 31) aansluiten	47
7.3 De temperatuureenheid selecteren.....	47
8. Aan de slag	47
8.1 Positie tijdens gebruik.....	49
8.1.1 Ontvanger (1)	49
8.1.2 Zender (14).....	49
8.2 Het type vlees selecteren (32)/het bereidingsniveau aanpassen.....	50
8.3 De kerntemperatuur meten.....	52
8.4 Bereidingschema.....	54
8.5 Timer.....	56
9. Reinigen	57
9.1 Opslag indien niet in gebruik	57
10. Problemen oplossen.....	58

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	59
12. Conformiteit	60
13. Garantie- en servicegegevens	61

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze draadloze GFGT 433 B1-barbecuethermometer, hierna 'barbecuethermometer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

De gebruikershandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en afvoer. Raak vóór het eerste gebruik van het product vertrouwd met alle gebruiks- en veiligheidsinstructies. Gebruik het product alleen, zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Als u het product aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Deze barbecue thermometer dient om de kerntemperatuur van voedsel zoals vis, rundvlees, varkensvlees, gevogelte, hamburgers en ander vlees te meten en te bewaken. De barbecue thermometer is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de barbecue thermometer alleen voor particuliere toepassingen. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. Deze barbecue thermometer voldoet aan alle relevante normen en standaards met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de barbecue thermometer worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of defecten die het gevolg zijn van deze wijzigingen. Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd door de fabrikant.

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

2. Inhoud van het pakket

- 1 ontvanger
- 1 zender
- 2 temperatuursensoren
- 1 riemklem
- 1 metalen klem
- 4 AAA-batterijen, 1,5 V
- Deze handleiding

3. Beschrijving van de bedieningselementen

Ontvanger (1)

1	Ontvanger
2	Lcd-display
3	Knop MIN / +
4	Knop TASTE / START
5	Knop MODE
6	Selectieschakelaar (voor °C of °F)
7	Knop SEC / -
8	Aan/uit-knop
9	Knop MEAT / STOP
10	Inklapbare clip
11	Riemklem (met ingebouwde magneten)
12	Batterijvak
13	Klepje van het batterijvak

Zender (14)



14	Zender (met ingebouwde magneten)
-----------	----------------------------------

15	Temperatuurweergave 1 (huidige kerntemperatuur)
16	Lcd-display
17	Temperatuurweergave 2 (huidige kerntemperatuur)
18	Rode led
19	Aan/uit-knop
20	Ophanggat (voor het ophangen van de zender)
21	Magneten
22	Selectieschakelaar (voor °C of °F)
23	Batterijvak
24	Klepje van het batterijvak
25	Aansluitpoort 1 (voor temperatuursensor-connector 1)
26	Aansluitpoort 2 (voor temperatuursensor-connector 2)
27	Connector (temperatuursensor 2)
28	Connector (temperatuursensor 1)
29	Metalen klem (voor het bevestigen van de temperatuursensor op de grillroosters)
30	Temperatuursensor 2 (met kabel)
31	Temperatuursensor 1 (met kabel)

Lcd-display (2) op de ontvanger (1)

32	Soort vlees
33	Bereidingsvoortgang
34	Display 1 CURRENT TEMP (huidige kerntemperatuur)
35	Display 2 CURRENT TEMP (huidige kerntemperatuur)
36	Display 2 TARGET TEMP (doeltemperatuur)
37	Display 1 TARGET TEMP (doeltemperatuur)

4. Technische specificaties

Ontvanger (1): voeding	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Zender (14): voeding	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Temperatuurmeetbereik	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Zendbereik	ongeveer 50 m
Frequentiebereik	433,050 - 434,790 MHz
Maximaal zendvermogen	10 mW ERP

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u deze barbecue thermometer voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande instructies te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de

barbecuethermometer verkoopt of weggeeft, geeft u ook de gebruikershandleiding door.



Dit symbool duidt op belangrijke instructies voor een veilig gebruik van de barbecuethermometer en bescherming van de gebruiker.



Waarschuwing, heet oppervlak!

Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid vanwege letsel door verbranding.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Gelijkspanning



Stand-by



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



Draag beschermende handschoenen!



GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd de verpakking buiten het bereik van deze mensen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met onvoldoende kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het product. Het apparaat mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.



Algemene veiligheidsinstructies

- Gebruik het product nooit als het op enigerlei wijze beschadigd is. Er bestaat gevaar voor letsel.

- Houd er rekening mee dat het eten van voedsel van dierlijke oorsprong dat niet volledig doorbakken is, schadelijk kan zijn voor de gezondheid. Dit vormt vooral een risico voor kleine kinderen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem.
- Er mogen geen vreemde voorwerpen het apparaat binnendringen.
- Het product mag niet worden blootgesteld aan sterke trillingen of mechanische belasting, anders raakt het beschadigd.
- Het product bevat geen onderdelen die door de gebruiker moeten worden onderhouden.
- Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant als het product

beschadigd is, defect is of u andere problemen ervaart.



Kans op brandwonden

- Zorg er altijd voor dat andere personen, kinderen of dieren zichzelf niet kunnen branden aan het product.
- Gebruik een bescherming of ovenwanten als u de temperatuursensoren (30; 31) tijdens of na gebruik aanraakt.
- Onjuist gebruik van het product kan letsel veroorzaken.



Kans op schade aan eigendommen

- Houd het product en de accessoires uit de buurt van open vuur.

- Gebruik het product nooit in een magnetron of oven.
- Knik de kabels van de temperatuursensoren (30; 31) niet.
- Het product is niet waterproof. Gebruik het niet in de regen en houd de zender (14) en ontvanger (1) uit de buurt van vochtige omstandigheden.
- Schakel de zender (14) en ontvanger (1) uit wanneer ze niet in gebruik zijn.



Gevaar door batterijen

- **Risico op overlijden!** Bewaar batterijen buiten het bereik van kinderen. Als een batterij wordt ingeslikt, raadpleegt u direct een arts!

- Plaats de batterijen met de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (12; 23). Niet-oplaadbare batterijen mogen nooit worden opgeladen.
- Gebruik geen combinatie van verschillende soorten batterijen of nieuwe en oude batterijen.
- Open of vervorm batterijen nooit, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën uit lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als de batterijvloestof in contact komt met uw huid of ogen, spoelt u deze direct met veel water en raadpleegt u een arts.
- Verwijder gelekte batterijen onmiddellijk. Gebruik geschikte

veiligheidshandschoenen om letsel te voorkomen.

- Verwijder de batterijen als het product gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
- Sluit de batterijen niet kort.
- Verwijder lege batterijen uit het apparaat en voer ze op de juiste wijze af.

6. Copyright

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

7. Voordat u start...

Haal de barbecue thermometer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermende films. Als u schade constateert, gebruikt u de barbecue thermometer niet en neemt u contact op met de klantenservice van de fabrikant. Wij raden u aan de temperatuursensoren (30; 31) voor het eerste gebruik te reinigen.

7.1 De batterijen plaatsen/vervangen

Als de batterijen bijna leeg zijn, wordt de display-indicatie normaal gesproken gedimd. Vervang in dit geval de batterijen, zodra dat praktisch is.

Zender (14):

- Schakel de zender (14) uit met de aan/uit-knop (19).
- Ontgrendel het klepje van het batterijvak (24) en verwijder dit.
- Plaats twee AAA 1,5 V (Micro LR3)-batterijen en let daarbij op de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (23).
- Sluit het batterijvak (23) door het klepje (24) terug te plaatsen. U moet dit horen vastklikken.

Ontvanger (1):

- Schakel de zender (1) uit met de aan/uit-knop (8).
- Klap nu de inklapbare clip (10) uit zodat u het klepje van het batterijvak (13) in de richting van de pijl kunt openen.

- Plaats twee AAA 1,5 V (Micro LR3)-batterijen en let daarbij op de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (12).
- Sluit het batterijvak (12) door het klepje (13) terug te plaatsen en het te schuiven het in de tegengestelde richting van de pijl.

7.2 De temperatuursensoren (30; 31) aansluiten

Verwijder voor het eerste gebruik de transportbeveiliging (zwarte rubberen afdekking) van het uiteinde van de temperatuursensoren (30; 31).

Steek de connectoren (27; 28) in de aansluitpoorten (25; 26) aan de zijkant van de zender (14).

Als u deze niet gebruikt, kunt u de kabels van de temperatuursensoren (30; 31) om de zender wikkelen en de temperatuursensoren (30; 31) aan de bovenkant van de zender (14) bevestigen. Hiervoor is een extra kunststof neus aanwezig.

7.3 De temperatuureenheid selecteren

U kunt kiezen tussen twee temperatuureenheden ($^{\circ}\text{C}$ en $^{\circ}\text{F}$). Op de ontvanger (1) kunt u dit doen met de selectieknop (6). Op de zender (14) schuift u de uitgangselectieschakelaar (22) op het achterpaneel in de gewenste stand.

8. Aan de slag



De barbecuethermometer heeft 2 temperatuursensoren (30; 31) en kan 2 metingen tegelijk uitvoeren. De instellingen voor de 2 temperatuursensoren (30; 31)

kunnen afzonderlijk worden aangepast. De displays op de ontvanger (1) en de zender (14) houden u realtime op de hoogte van de temperatuurstatus. Voor elke temperatuursensor (30; 31) is er een apart display op zowel de ontvanger (1) als de zender (14).

- Schakel de zender (14) in door de aan/uit-knop (19) ingedrukt te houden. Bij gebruik knippert de rode led (18) om de paar seconden.
- Schakel nu ook de ontvanger (1) in door de aan/uit-knop (8) ingedrukt te houden. Het lcd-display (2) licht eenmaal kort op met een blauwe achtergrondverlichting, vervolgens rood en dan weer blauw, en er klinkt een signaal.



Als de temperatuursensoren (30; 31) niet zijn aangesloten op de zender (14) of als er een storing is in de draadloze verbinding tussen de zender (14) en de ontvanger (1), wordt "- - -" weergegeven als de huidige kerntemperatuur op het lcd-display (2; 16).

Controleer in dit geval of de connectoren (27; 28) correct in de aansluitpoorten (25; 26) zijn gestoken. De afstand tussen zender (14) en ontvanger (1) mag niet te groot zijn. Schakel indien nodig de zender (14) en de ontvanger (1) ongeveer 3 seconden uit door de knop lang in te drukken en schakel ze vervolgens weer in. Dit zou het probleem moeten verhelpen.

8.1 Positie tijdens gebruik



Het bereik van de zender (14) is ongeveer 50 meter. Zorg ervoor dat de afstand tussen de zender (14) en de ontvanger (1) niet te groot is. Dit zou betekenen dat een nauwkeurige temperatuurmeting niet mogelijk is.

8.1.1 Ontvanger (1)

- U kunt de riemclip (11) bijvoorbeeld gebruiken om de ontvanger (1) aan uw riem of tas te bevestigen.
- De riemclip (11) heeft twee ingebouwde magneten. Dit betekent dat u de ontvanger (1) ook op een magnetisch oppervlak kunt plakken.

8.1.2 Zender (14)

- Aan de onderkant van de zender (14) bevinden zich twee magneten (21). Dit betekent dat u de zender (14) ook op een magnetisch oppervlak kunt plakken.










Let er bij het plaatsen van de zender (14) op dat u met de kabel van de temperatuursensoren (30; 31) gemakkelijk bij het voedsel kunt komen waarvan u de kerntemperatuur wilt meten.

De zender (14) is gemaakt van kunststof. Bevestig deze daarom niet op delen van het handvat die erg heet worden, bijv. op het barbecuedeksel of de houtskoolschaal. Hierdoor kan de zender (14) beschadigd raken.

8.2 Het type vlees selecteren (32)/het bereidingsniveau aanpassen

- Druk op de knop MEAT / STOP (9) om het soort vlees te selecteren (32). Op het lcd-display (2) wordt de selectie weergegeven. Telkens wanneer u op de knop drukt, verandert de selectie en doorloopt u de onderstaande tabel:

	RUND
	LAM
	KALF
	VARKEN
	KALKOEN
	KIP
	BURGER
	VIS

- Nadat u het soort vlees hebt geselecteerd (32), drukt u op TASTE / START (4). Telkens wanneer u op de knop drukt, verandert de selectie en doorloopt u de onderstaande tabel. De ingestelde doelt temperatuur wordt weergegeven op het lcd-display (2) onder TARGET TEMP (36; 37).

Display	Betekenis
WELL	Zeer goed doorbakken
MED WELL	Goed doorbakken
MEDIUM	Half doorbakken
MED RARE	Roze van binnen
RARE	Bijna rauw



Let op!

Om gezondheids- en andere redenen zijn niet alle opties beschikbaar voor alle soorten vlees.

Gevogelte moet bijvoorbeeld altijd goed gaar zijn. Om deze reden is alleen dit bereidingsniveau beschikbaar.

U hebt ook de mogelijkheid om de doelt temperatuur TARGET TEMP (36; 37) handmatig in te stellen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Selecteer eerst de temperatuursensor (30; 31) waarvan u de temperatuur wilt instellen. Druk hiervoor op de knop MODE (5). Bovenaan het lcd-display (2) verschijnt **P1** voor

temperatuursensor **1** (31) of verschijnt **P2** voor temperatuursensor **2** (30).

- Druk op MODE (5) en houd deze knop circa 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en TARGET TEMP (36; 37) knippert op het lcd-display (2). Druk op MIN / + (3) en SEC / - (7) om het cijfer te wijzigen. Druk op MODE (5) om de doeltemperatuur toe te passen die wordt weergegeven in TARGET TEMP (36; 37).
- Voor het annuleren van de handmatige selectie of om een ander type vlees te selecteren, houdt u de knop TASTE / START (4) ongeveer 3 seconden lang ingedrukt. U kunt de ontvanger (1) ook uit- en weer inschakelen met behulp van de aan/uitknop (8).



Gebruik bij lage kerntemperaturen alleen vlees dat vers is en in uitstekende staat verkeert. Over het algemeen zijn lage kerntemperaturen niet geschikt voor bevroren of vacuüm verpakt vlees.

8.3 De kerntemperatuur meten



De temperatuur wordt alleen correct gemeten als er geen andere apparaten van hetzelfde type in de buurt zijn en zijn ingeschakeld. Anders wordt de huidige temperatuur niet correct en uniek weergegeven op het lcd-display (2).

- Leid de punt van de temperatuursensor (30; 31) met de zender (14) en ontvanger (1) ingeschakeld, naar het dikste deel van het vlees. Het is logisch om de temperatuursensor (30; 31) vanaf de zijkant in het vlees te leiden, omdat u dit dan nog steeds kunt draaien. Als u de tweede temperatuursensor (30; 31) ook gebruikt voor een ander stuk vlees, gaat u op dezelfde manier te werk.



Vermijd contact tussen de temperatuursensoren (30; 31) en botten. Dit kan resulteren in een onnauwkeurige temperatuurmeting. De temperatuursensor (30; 31) mag om dezelfde reden ook niet in zuiver vet worden geplaatst.

- Na korte tijd wordt de kerntemperatuur van het vlees weergegeven onder CURRENT TEMP (34; 35) op het lcd-display (16) van de zender (14) en op de ontvanger (1). Tijdens de bereiding van het voedsel stijgt de temperatuur totdat deze de ingestelde doeltemperatuur TARGET TEMP (36; 37). Het lcd-scherm (2) begint dan rood te knipperen en bij elke keer knipperen klinkt er een pieptoon.
- Druk op MEAT / STOP (9) om het piepen en de temperatuurmeting te stoppen.



Als u meerdere stukken van hetzelfde vlees met een vergelijkbare vorm en grootte tegelijkertijd in de pan of op de barbecue hebt gelegd, kunt u ervan uitgaan dat ook voor de andere stukken het juiste bereidingsniveau is bereikt.

8.4 Bereidingschema

Het volgende bereidingschema kan als richtlijn worden gebruikt. De vermelde waarden kunnen enigszins verschillen afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte vlees.



WELL	➡	Zeer goed doorbakken
MED WELL	➡	Goed doorbakken
MEDIUM	➡	Half doorbakken
MED RARE	➡	Roze van binnen
RARE	➡	Bijna rauw

*: houd er rekening mee dat de opgegeven kerntemperatuur voor rundvlees van toepassing is op biefstuk.

Soort vlees/ bereidingsniveau	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
RUNDVLEES*	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
LAM	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
KALF	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
VARKEN	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
KALKOEN	85 °C/ 185 °F				
KIP	85 °C/ 185 °F				
BURGER	75 °C/ 167 °F				
VIS	63 °C/ 145 °F				

8.5 Timer

Als u niet tevreden bent over het uiteindelijke bereidingsniveau, kunt u de timerfunctie gebruiken om het eten iets langer te bereiden. U hoeft hiervoor de temperatuursensor (30; 31) niet in het vlees te laten zitten. De procedure is als volgt:

- Druk op de knop MODE (5) tot **TIMER** bovenaan het lcd-display (2) wordt weergegeven.



- Selecteer de gewenste tijd door op de knoppen MIN / + (3) en SEC / - (7) te drukken. U kunt de betreffende knoppen ingedrukt houden om de cijfers sneller te laten tellen.
- Druk op de knop TASTE / START (4) om het aftellen te starten. De tijd op het lcd-scherm (2) telt nu af en u kunt op elk moment de resterende tijd zien.
- Met MEAT / STOP (9) kunt u het aftellen pauzeren, bijvoorbeeld om het eten te controleren of om dit te draaien. U hervat het aftellen door op TASTE / START (4) te drukken.
- Wanneer de tijd om is, begint het lcd-scherm (2) rood te knipperen en bij elke keer knipperen klinkt er een piepton.
- Druk op de knop MEAT / STOP (9) om het piepen te stoppen. Anders stopt het piepen automatisch na ongeveer 2 minuten.

9. Reinigen



Laat de barbecue thermometer volledig afkoelen voordat u deze reinigt. Er bestaat een kans op brandwonden.

- Reinig de barbecue thermometer, met name de temperatuursensoren (30; 31), na elk gebruik.
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen borstelhaaren of metalen voorwerpen zoals messen, spatels of iets dergelijks.
- De barbecue thermometer en accessoires kunnen niet in de vaatwasser worden gewassen.
- Dompel de barbecue thermometer of accessoires nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de zender (14) en ontvanger (1) met een licht vochtige, zachte doek. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de temperatuursensoren (30; 31) met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen na het reinigen goed drogen.

9.1 Opslag indien niet in gebruik

- Als u de barbecue thermometer langere tijd niet gebruikt, reinigt u deze zoals in het vorige hoofdstuk is beschreven.
- Verwijder de batterijen uit de zender (14) en ontvanger (1) om lekken te voorkomen.
- Berg de barbecue thermometer op een droge, koele en stofvrije plaats op.

10. Problemen oplossen

Werkt niet.

- Zijn de batterijen in de zender (14) en/of ontvanger (1) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

Het lampje op het lcd-display (2; 16) brandt zwak.

- Zijn de batterijen in de ontvanger (1) of zender (14) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

De rode led (18) op de zender gaat niet aan.

- Zijn de batterijen in de zender (14) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

De huidige kerntemperatuur wordt weergegeven als "--" op het lcd-display (2; 16).

- Controleer of de connectoren (27; 28) voor de temperatuursensoren (30; 31) correct in de aansluitpoorten (25; 26) zijn gestoken. Steek, indien dit niet het geval is, de connectoren (27; 28) daar op de juiste wijze in.
- De zender (14) en ontvanger (1) staan te ver uit elkaar. Zet ze dichterbij elkaar.
- Schakel indien nodig de zender (14) en de ontvanger (1) ongeveer 3 seconden uit en schakel ze vervolgens weer in. Dit zou het probleem moeten verhelpen.

Het lcd-display (2) knippert met rode achtergrondverlichting, geeft "HI" weer en er klinkt een waarschuwingston.

- De maximumtemperatuur voor de temperatuursensor (30; 31) is overschreden. Druk op de knop MEAT / STOP (9) om het piepen en de temperatuurmeting te stoppen.

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de gemeente, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Respecteer het milieu. Oude batterijen/accu's mogen niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Deze moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor lege batterijen/accu's. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor oude batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.



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



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



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

12. Conformiteit



Dit apparaat is getest op naleving van de relevante vereisten van de RED 2014/53/EU (radio-apparatuurrichtlijn). Bovendien voldoet het product aan de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf

13. Garantie- en servicegegevens

Garantie van TARGA GmbH

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. Gelieve de originele kassabon als bewijs van aankoop te bewaren. Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie 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 het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer 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. Binnen de garantie wordt het product bij materiaal- of fabricagefouten – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn. Verbruiksmateriaal zoals batterijen, accu's en lampen vallen buiten de garantie.

Uw wettelijke rechten jegens de verkoper worden door deze garantie niet aangetast of beperkt.



Service

NL

Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl

BE

Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

LU

Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 360220_2007



Fabrikant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	65
2. Lieferumfang	66
3. Beschreibung der Bedienelemente	66
4. Technische Daten.....	68
5. Sicherheitshinweise.....	68
6. Urheberrecht.....	77
7. Vor der Inbetriebnahme.....	77
7.1 Batterien einlegen / wechseln	77
7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden.....	79
7.3 Temperatureinheit wählen	79
8. Inbetriebnahme	79
8.1 Position während des Betriebes	81
8.1.1 Empfänger (1)	81
8.1.2 Sender (14)	81
8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen	82
8.3 Kerntemperatur messen.....	85
8.4 Gartabelle	86
8.5 Timer-Funktion.....	88
9. Reinigung.....	89
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung	89
10. Problemlösung.....	90
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	91
12. Konformitätsvermerke.....	92
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung ..	93

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Funk-Grillthermometers GFGT 433 B1, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Grillthermometer dient der Messung und Überwachung der Kerntemperatur von Speisen, wie z. B. Fisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Hamburger und weiterer Fleischsorten. Das Grillthermometer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie das Grillthermometer ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieses Grillthermometer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Grillthermometers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- 1 Empfänger
- 1 Sender
- 2 Temperaturfühler
- 1 Befestigungsclip
- 1 Metallclip
- 4 Batterien 1,5 V / AAA
- Diese Bedienungsanleitung

3. Beschreibung der Bedienelemente

Empfänger (1)

1	Empfänger
2	LC-Display
3	Taste „MIN / +“
4	Taste „TASTE / START“
5	Taste „MODE“
6	Auswahltaste (°C oder °F)
7	Taste „SEC / -“
8	EIN-/ AUS-Taste
9	Taste „MEAT / STOP“
10	Aufstellbügel
11	Befestigungsclip (mit integrierten Magneten)
12	Batteriefach
13	Batteriefachdeckel

Sender (14)

14	Sender (mit integrierten Magneten)
-----------	------------------------------------

15	Temperaturanzeige 1 (aktuelle Kerntemperatur)
16	LC-Display
17	Temperaturanzeige 2 (aktuelle Kerntemperatur)
18	rote LED
19	EIN-/ AUS-Taste
20	Aufhängeöse (zum Aufhängen des Senders)
21	Magnete
22	Wahlschalter (°C oder °F)
23	Batteriefach
24	Batteriefachdeckel
25	Buchse 1 (für Stecker des Temperaturfühlers 1)
26	Buchse 2 (für Stecker des Temperaturfühlers 2)
27	Stecker (Temperaturfühler 2)
28	Stecker (Temperaturfühler 1)
29	Metallclip (zur Fixierung des Temperaturfühlers am Grillrost)
30	Temperaturfühler 2 (mit Kabel)
31	Temperaturfühler 1 (mit Kabel)

LC-Display (2) am Empfänger (1)

32	Fleischart
33	Garzustand
34	Anzeige 1 „CURRENT TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
35	Anzeige 2 „CURRENT TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
36	Anzeige 2 „TARGET TEMP“ (Zieltemperatur)
37	Anzeige 1 „TARGET TEMP“ (Zieltemperatur)

4. Technische Daten

Empfänger (1): Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3-3 V 
Sender (14): Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3-3 V 
Temperaturmessbereich	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Sendebereich	ca. 50 Meter
Frequenzbereich	433,050 - 434,790 MHz
Max. Sendeleistung	10 mW ERP

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Grillthermometers lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektrischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Grillthermometer verkaufen oder

weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Grillthermometers und zum Schutz des Anwenders.



Achtung, heiße Oberfläche!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Gleichspannung



Standby



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



Schutzhandschuhe tragen!



GEFAHR! Personensicherheit

- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen. Es besteht Verletzungsgefahr.

- Beachten Sie, dass der Verzehr von nicht vollständig durchgegartem Lebensmitteln tierischen Ursprungs gesundheits-schädlich sein kann. Insbesondere für kleine Kinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem stellt dieser eine Gefahr dar.
- Es dürfen keine Fremdkörper ins Innere des Produkts gelangen.
- Das Produkt darf keinen starken Erschütterungen oder mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt werden. So vermeiden Sie Beschädigungen.
- Das Produkt beinhaltet keine zu wartenden Teile.
- Setzen Sie sich bei Beschädigungen, Defekten oder anderen Problemen mit

dem Service des Herstellers in Verbindung.



Verbrennungsgefahr

- Stellen Sie immer sicher, dass sich keine anderen Personen, Kinder oder Tiere am Produkt verbrennen können.
- Verwenden Sie Schutz- bzw. Ofenhandschuhe, wenn Sie die Temperaturfühler (30; 31) während oder nach der Benutzung berühren.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Produktes kann zu Verletzungen führen.



Gefahr von Sachbeschädigung

- Halten Sie Produkt und Zubehör von offenem Feuer fern.

- Verwenden Sie das Produkt niemals in einer Mikrowelle oder einem Backofen.
- Die Kabel der Temperaturfühler (30; 31) dürfen nicht geknickt werden.
- Das Produkt ist nicht wasserdicht.
Verwenden Sie es nicht im Regen und halten Sie Sender (14) und Empfänger (1) von Feuchtigkeit fern.
- Schalten Sie Sender (14) und Empfänger (1) bei Nichtbenutzung aus.



Gefahr durch Batterien

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!

- Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (12, 23). Nicht-wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.
- Entfernen Sie ausgelaufene Batterien umgehend. Verwenden Sie dabei

geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie das Grillthermometer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Falls Sie eine Beschädigung feststellen sollten, nehmen Sie das Grillthermometer nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service des Herstellers. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung die Temperaturfühler (30; 31) zu reinigen.

7.1 Batterien einlegen / wechseln

Wenn der Batterieladezustand schwach ist, erkennen Sie dieses in der Regel durch eine schwächer werdende Displayanzeige. Wechseln Sie die Batterien in diesem Fall zeitnah aus.

Sender (14):

- Schalten Sie den Sender (14) mit der EIN-/ AUS-Taste (19) aus.
- Entriegeln Sie den Batteriefachdeckel (24) und entnehmen Sie ihn.
- Legen Sie zwei 1,5V-Batterien vom Typ AAA (Micro LR3) polrichtig ein. Beachten Sie die Kennzeichnung im Batteriefach (23).
- Verschließen Sie das Batteriefach (23), indem Sie den Batteriefachdeckel (24) wieder einsetzen. Achten Sie darauf, dass dieser hörbar einrastet.

Empfänger (1):

- Schalten Sie den Empfänger (1) mit der EIN-/ AUS-Taste (8) aus.
- Klappen Sie jetzt den Aufstellbügel (10) ab, um den Batteriefachdeckel (13) in Pfeilrichtung entfernen zu können.
- Legen Sie zwei 1,5V-Batterien vom Typ AAA (Micro LR3) polrichtig ein. Beachten Sie die Kennzeichnung im Batteriefach (12).
- Verschließen Sie das Batteriefach (12), indem Sie den Batteriefachdeckel (13) wieder aufsetzen und entgegen der Pfeilrichtung schieben.

7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden

Ziehen Sie vor dem ersten Gebrauch den Transportschutz (schwarze Gummischutzhülse) von der Spitze der Temperaturfühler (30; 31) ab.

Stecken Sie die Stecker (27; 28) in die Buchsen (25; 26) an der Seite des Senders (14).

Bei Nichtgebrauch können Sie die Kabel der Temperaturfühler (30; 31) um den Sender wickeln und die Temperaturfühler (30; 31) auf der Oberseite des Senders (14) einklemmen. Zu diesem Zweck ist hier ein zusätzlicher Kunststoffsteg vorhanden.

7.3 Temperatureinheit wählen

Sie können zwischen zwei Temperatureinheiten auswählen (°C und °F). Beim Empfänger (1) geschieht dies mit der Auswahl Taste (6). Beim Sender (14) schieben Sie den Wahlschalter (22) auf der Rückseite in die gewünschte Position.

8. Inbetriebnahme



Das Grillthermometer ist mit 2 Temperaturfühlern (30; 31) ausgestattet und kann gleichzeitig 2 Messungen durchführen. Die gewünschten Einstellungen können für die 2 Temperaturfühler (30; 31) separat eingestellt werden. Die Displayanzeigen an Empfänger (1) und Sender (14) informieren Sie stets über den Status der

jeweiligen Temperaturfortschritte. Für jeden Temperaturfühler (30; 31) ist an Empfänger (1) und Sender (14) eine separate Displayanzeige vorhanden.

- Schalten Sie den Sender (14) durch langes Drücken der EIN-/AUS-Taste (19) ein. Die rote LED (18) blinkt während des Betriebes in Abständen von wenigen Sekunden.
- Schalten Sie nun auch den Empfänger (1) durch langes Drücken der EIN-/AUS-Taste (8) ein. Das LC-Display (2) leuchtet einmal kurz mit blauer, danach mit roter und anschließend wieder mit blauer Hintergrundbeleuchtung auf und ein Signalton ertönt.



Falls die Temperaturfühler (30; 31) nicht mit dem Sender (14) verbunden sind oder die Funkverbindung zwischen Sender (14) und Empfänger (1) unterbrochen ist, wird im LC-Display (2; 16) als aktuelle Kerntemperatur „- - -“ angezeigt.

Stellen Sie in einem solchen Fall sicher, dass die Stecker (27; 28) korrekt in die Buchsen (25; 26) eingesteckt sind. Auch die Entfernung zwischen Sender (14) und Empfänger (1) darf nicht zu groß sein. Schalten Sie ggf. durch langes Drücken Sender (14) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

8.1 Position während des Betriebes



Die Reichweite des Senders (14) beträgt ca. 50 Meter. Achten Sie bitte darauf, dass die Entfernung zwischen Sender (14) und Empfänger (1) nicht zu groß ist. Eine genaue Temperaturmessung wäre dann nicht möglich.

8.1.1 Empfänger (1)

- Mit dem Befestigungsclip (11) können Sie den Empfänger (1) z. B. an Ihrer Kleidung (Gürtel oder Tasche) festklemmen.
- Der Befestigungsclip (11) hat zwei integrierte Magnete. Damit können Sie den Empfänger (1) auch an einer magnetischen Oberfläche befestigen.

8.1.2 Sender (14)

- An der Rückseite des Senders (14) befinden sich zwei Magnete (21). Damit können Sie den Sender (14) an einer magnetischen Oberfläche befestigen.










Achten Sie bei der Positionierung des Senders (14) darauf, dass Sie mit den Kabeln der Temperaturfühler (30; 31) problemlos das Bratgut erreichen können, an dem die Kerntemperatur gemessen werden soll.

Der Sender (14) ist aus Kunststoff gefertigt. Befestigen Sie ihn daher nicht an Stellen des Grills, die sehr heiß werden, z. B. an der Grillabdeckung oder der Kohleschale. Der Sender (14) könnte dadurch beschädigt werden.

8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um die Fleischart (32) einzustellen. Das LC-Display (2) zeigt die Auswahl an. Jeder Tastendruck verändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle.

	RIND
	LAMM
	KALB
	SCHWEIN
	PUTE
	HUHN
	HAMBURGER
	FISCH

- Nachdem Sie die Fleischart (32) ausgewählt haben, drücken Sie zur Einstellung der Garstufe die Taste „TASTE / START“ (4). Jeder Tastendruck ändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle. Die aktuelle voreingestellte Zieltemperatur wird im LC-Display (2) unter „TARGET TEMP“ (36; 37) angezeigt.

Anzeige	Bedeutung
WELL	durchgebraten
MED WELL	fast durchgebraten
MEDIUM	halb durchgebraten
MED RARE	rosa
RARE	blutig



Bitte beachten Sie:

Nicht zuletzt aus gesundheitlichen Aspekten sind nicht bei allen Fleischarten alle Auswahlmöglichkeiten vorhanden.

So sollte z. B. Geflügel immer durchgebraten sein. Aus diesem Grund steht hier auch nur diese Garstufe zur Auswahl.

Sie haben auch die Möglichkeit, die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) manuell einzustellen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Wählen Sie zunächst durch kurzes Drücken der Taste „MODE“ (5) den Temperaturfühler (30; 31) aus, dessen Zieltemperatur Sie einstellen wollen. Hierzu wird am oberen Rand des LC-Displays (2) **P1** für Temperaturfühler **1** (31) oder **P2** für Temperaturfühler **2** (30) angezeigt.
- Halten Sie die Taste „MODE“ (5) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37). Mit den Tasten „MIN / +“ (3) und „SEC / -“ (7) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (5), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit der EIN-/ AUS-Taste (8) aus- und wieder einschalten.



Für niedrige Kerntemperaturen ist nur Fleisch geeignet, welches frisch und in einem ausgezeichneten Zustand ist. In der Regel sind niedrige Kerntemperaturen für tiefgekühltes oder vakuumiertes Fleisch nicht ausreichend.

8.3 Kerntemperatur messen



Die Temperaturmessung erfolgt nur korrekt, wenn keine weiteren Geräte desselben Typs sich in der Nähe befinden und eingeschaltet sind. Ansonsten wird die aktuelle Temperatur auf dem LC-Display (2) nicht korrekt und eindeutig angezeigt.

- Führen Sie die Spitze des verwendeten Temperaturfühlers (30; 31) bei eingeschaltetem Sender (14) und Empfänger (1) in den dicksten Teil des Bratgutes ein. Es ist sinnvoll, den Temperaturfühler (30; 31) von der Seite her in das Bratgut einzuführen, so dass Sie dieses anschließend noch gut wenden können. Falls Sie bei einem weiteren Bratgut auch den zweiten Temperaturfühler (30; 31) verwenden, verfahren Sie in gleicher Art und Weise.



Vermeiden Sie den Kontakt des Temperaturfühlers (30; 31) mit Knochen. Dadurch kann eine ungenaue Temperaturmessung resultieren. Aus diesem Grund sollte der Temperaturfühler (30; 31) auch nicht in reines Fett gesteckt werden.

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes im LC-Display (16) des Senders (14) und am Empfänger (1) unter „CURRENT TEMP“ (34; 35) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit so lange an, bis die eingestellte

Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) erreicht ist. In diesem Moment beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um Signalton und Temperaturmessung zu beenden.



Wenn Sie mehrere Stücke des gleichen Bratgutes mit ähnlicher Beschaffenheit gleichzeitig in die Pfanne bzw. auf den Grill gegeben haben, können Sie davon ausgehen, dass auch bei diesen die eingestellte Garstufe erreicht ist.

8.4 Gartabelle

Die folgende Gartabelle dient der Orientierung. Abhängig von der verwendeten Fleischqualität können die angegebenen Werte leicht abweichen.



WELL	➡	Durchgebraten
MED WELL	➡	Fast durchgebraten
MEDIUM	➡	Halb durchgebraten
MED RARE	➡	Rosa
RARE	➡	Blutig

*: Bitte beachten Sie, dass sich bei Rind die angegebene Kerntemperatur auf Steakfleisch bezieht.

Bratgut / Garstufe	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
RIND *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
LAMM	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
KALB	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
SCHWEIN	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PUTE	85 °C / 185 °F				
HUHN	85 °C / 185 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
FISCH	63 °C / 145 °F				

8.5 Timer-Funktion

Falls Sie mit der erreichten Garstufe nicht zufrieden sind, können Sie die Timer-Funktion nutzen, um das Bratgut noch eine gewisse Zeit weiter zu braten. Der Temperaturfühler (30; 31) muss dazu nicht im Bratgut verbleiben. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie kurz die Taste „MODE“ (5), bis am oberen Rand des LC-Displays (2) „**TIMER**“ angezeigt wird.



- Wählen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „MIN / +“ (3) und „SEC / -“ (7). Sie können die Tasten gedrückt halten, um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen.
- Drücken Sie die Taste „TASTE / START“ (4), um den Countdown zu starten. Die Zeit im LC-Display (2) läuft nun rückwärts und Sie können jederzeit die Restzeit ablesen.
- Mit der Taste „MEAT / STOP“ (9) können Sie den Countdown unterbrechen, z. B., um das Bratgut zu prüfen oder zu wenden. Setzen Sie den Countdown anschließend durch Drücken der Taste „TASTE / START“ (4) fort.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um den Signalton zu beenden. Anderenfalls schaltet der Signalton nach ca. 2 Minuten selbstständig ab.

9. Reinigung



Lassen Sie das Grillthermometer vor jeder Reinigung vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Reinigen Sie das Grillthermometer, insbesondere die Temperaturfühler (30; 31), nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metallborsten oder metallische Gegenstände wie Messer, Spachtel oder Ähnliches.
- Das Grillthermometer und das Zubehör sind nicht für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tauchen Sie das Grillthermometer und das Zubehör niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie Sender (14) und Empfänger (1) mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Temperaturfühler (30; 31) mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung

- Wenn Sie das Grillthermometer für eine längere Zeit nicht nutzen, reinigen Sie es, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben.
- Entfernen Sie die Batterien aus Sender (14) und Empfänger (1), um ein Auslaufen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Grillthermometer an einem trockenen, kühlen und staubfreien Ort auf.

10. Problemlösung

Keine Funktion

- Sind die Batterien in Sender (14) und/oder Empfänger (1) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Das LC-Display (2; 16) leuchtet nur schwach

- Sind die Batterien im Empfänger (1) oder Sender (14) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Die rote LED (18) am Sender leuchtet nicht.

- Sind die Batterien im Sender (14) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Im LC-Display (2; 16) wird als aktuelle Kerntemperatur „- - -“ angezeigt

- Prüfen Sie, ob der Stecker (27; 28) des Temperaturfühlers (30; 31) korrekt in die Buchse (25; 26) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker (27; 28) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (14) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.
- Schalten Sie ggf. Sender (14) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

Das LC-Display (2) blinkt mit roter Hintergrundbeleuchtung, zeigt „HI“ an und ein Warnsignal ertönt.

- Die maximale zulässige Temperatur am Temperaturfühler (30; 31) wurde überschritten. Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um das Warnsignal auszuschalten und die Messung zu beenden.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte 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.



Denken Sie an den Umweltschutz. Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altbatterien abgegeben werden. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



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



(b) mit folgender Bedeutung:

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

12. Konformitätsvermerke



Dieses Gerät wurde hinsichtlich der Übereinstimmung mit allen relevanten Vorschriften der RED 2014/53/EU geprüft. Außerdem erfüllt das Produkt die RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes 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 die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer bereit. Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst. In der Garantie wird das Produkt bei Material- oder Fabrikationsfehler – nach unserer Wahl – kostenlos repariert oder ersetzt. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Verbrauchsmaterial wie Batterien, Akkus und Leuchtmittel sind von der Garantie ausgeschlossen.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche gegenüber dem Verkäufer bestehen neben dieser Garantie und werden durch diese nicht eingeschränkt.



Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT

Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH

Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 360220_2007



Hersteller

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND