



GRILL MEISTER



GFGT 433 B1



FUNK-GRILLTHERMOMETER

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Version des informations
Versione delle informazioni:
01/2021 - Ident.-No.: GFGT 433 B1 012021-1

DE AT CH

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

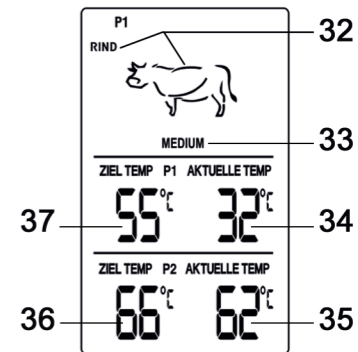
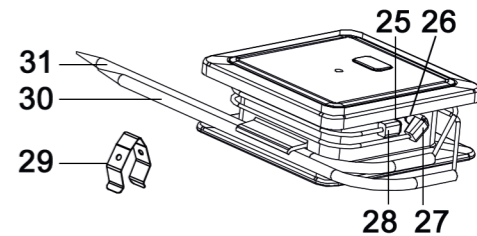
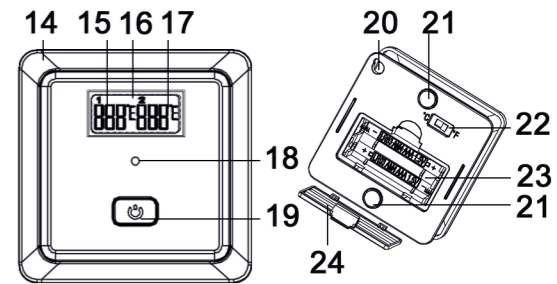
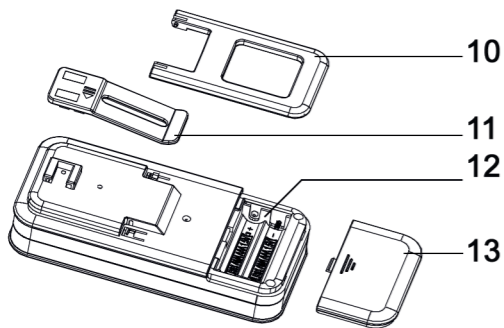
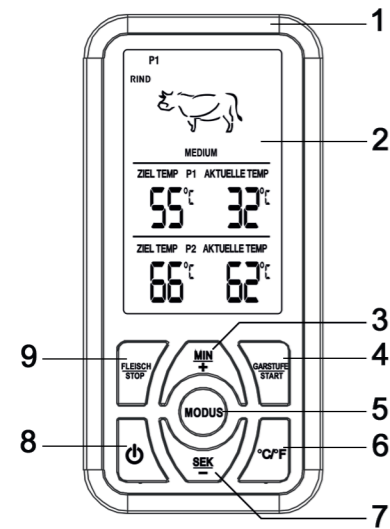
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

IAN 360220_2007



IAN 360220_2007

DE AT CH



Deutsch	2
Français	34
Italiano	72

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2. Lieferumfang.....	5
3. Beschreibung der Bedienelemente	5
4. Technische Daten.....	7
5. Sicherheitshinweise.....	7
6. Urheberrecht.....	16
7. Vor der Inbetriebnahme.....	16
7.1 Batterien einlegen / wechseln	16
7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden	18
7.3 Temperatureinheit wählen.....	18
8. Inbetriebnahme	18
8.1 Position während des Betriebes.....	20
8.1.1 Empfänger (1)	20
8.1.2 Sender (14).....	20
8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen	21
8.3 Kerntemperatur messen.....	24
8.4 Gartabelle.....	25
8.5 Timer-Funktion	27
9. Reinigung.....	28
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung	28
10. Problemlösung.....	29
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	30
12. Konformitätsvermerke.....	31
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung ..	32

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 „GARSTUFE / START“
5	Taste „MODUS“
6	Auswahltaste (°C oder °F)
7	Taste „SEK / -“
8	EIN-/ AUS-Taste
9	Taste „FLEISCH / 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 „AKTUELLE TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
35	Anzeige 2 „AKTUELLE TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
36	Anzeige 2 „ZIEL TEMP“ (Zieltemperatur)
37	Anzeige 1 „ZIEL 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 gesundheitsschädlich 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 Gummischutzkappe) 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 Auswahlstaste (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 „FLEISCH / 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 „GARSTUFE / START“ (4). Jeder Tastendruck ändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle. Die aktuelle voreingestellte Zieltemperatur wird im LC-Display (2) unter „ZIEL 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 „ZIEL TEMP“ (36; 37) manuell einzustellen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Wählen Sie zunächst durch kurzes Drücken der Taste „MODUS“ (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 „MODUS“ (5) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „ZIEL TEMP“ (36; 37). Mit den Tasten „MIN / +“ (3) und „SEK / -“ (7) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODUS“ (5), um die gewählte Zieltemperatur „ZIEL TEMP“ (36; 37) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „GARSTUFE / 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 „AKTUELLE TEMP“ (34; 35) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit so lange an, bis die eingestellte

Zieltemperatur „ZIEL 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 „FLEISCH / 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 „MODUS“ (5), bis am oberen Rand des LC-Displays (2) „**TIMER**“ angezeigt wird.



- Wählen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „MIN / +“ (3) und „SEK / -“ (7). Sie können die Tasten gedrückt halten, um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen.
- Drücken Sie die Taste „GARSTUFE / 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 „FLEISCH / 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 „GARSTUFE / 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 „FLEISCH / 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 „FLEISCH / 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

Table des matières

1. Utilisation prévue	36
2. Contenu de l'emballage	37
3. Description des commandes	37
4. Spécifications techniques	39
5. Instructions de sécurité	39
6. Droits d'auteur	48
7. Avant de commencer	49
7.1 Insertion / remplacement des piles	49
7.2 Connexion des sondes de température (30 ; 31)	50
7.3 Sélection de l'unité de température.....	51
8. Mise en route	51
8.1 Position pendant l'utilisation	52
8.1.1 Récepteur (1).....	52
8.1.2 Émetteur (14)	53
8.2 Sélection du type de viande (32) / réglage du niveau de cuisson.....	54
8.3 Mesure de la température à cœur.....	57
8.4 Tableau de cuisson.....	58
8.5 Fonction minuterie.....	60
9. Nettoyage	61
9.1 Stockage en cas de non-utilisation	62
10. Résolution des problèmes	62

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....	63
12. Avis de conformité	65
13. Informations relatives à la garantie et à l'assistance	66

Félicitations !

En achetant le thermomètre pour barbecue sans fil GFGT 433 B1, appelé ci-après « le thermomètre pour barbecue », vous avez choisi un produit de qualité.

Le Manuel d'utilisation fait partie de ce produit. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, à l'utilisation et à la mise au rebut de l'appareil. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que de la manière décrite et pour les applications indiquées. Si vous cédez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Ce thermomètre pour barbecue sert à mesurer et surveiller la température à cœur d'aliments tels que le poisson, le bœuf, le porc, la volaille, les biftecks hachés et d'autres viandes. Le thermomètre pour barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Le thermomètre pour barbecue est uniquement destiné à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue. Ce thermomètre pour barbecue satisfait à toutes les normes et standards de conformité CE. En cas de modifications apportées au thermomètre pour barbecue et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications. Utilisez seulement les accessoires fournis avec l'appareil par le fabricant.

Veillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de l'emballage

- 1 récepteur
- 1 émetteur
- 2 sondes de température
- 1 clip pour ceinture
- 1 clip métallique
- 4 piles de type AAA de 1,5 V
- Ce manuel d'utilisation

3. Description des commandes

Récepteur (1)

1	Récepteur
2	Affichage LCD
3	Touche « MIN / + »
4	Touche « GARSTUFE / START »
5	Touche « MODUS »
6	Commutateur de sélection (pour choisir entre °C et °F)
7	Touche « SEK / - »
8	Touche ON/OFF
9	Touche « FLEISCH / STOP »
10	Support rétractable
11	Clip pour ceinture (avec aimants intégrés)
12	Compartiment des piles
13	Couvercle du compartiment des piles

Émetteur (14)



14	Émetteur (avec aimants intégrés)
15	Affichage de la température 1 (température à cœur actuelle)
16	Affichage LCD
17	Affichage de la température 2 (température à cœur actuelle)
18	Voyant rouge
19	Touche ON/OFF
20	Anneau de suspension (pour suspendre l'émetteur)
21	Aimants
22	Commutateur de sélection (pour choisir entre °C et °F)
23	Compartiment des piles
24	Couvercle du compartiment des piles
25	Prise 1 (pour le connecteur de la sonde de température 1)
26	Prise 2 (pour le connecteur de la sonde de température 2)
27	Connecteur (sonde de température 2)
28	Connecteur (sonde de température 1)
29	Clip métallique (pour fixer la sonde de température sur la grille)
30	Sonde de température 2 (avec câble)
31	Sonde de température 1 (avec câble)

Affichage LCD (2) sur le récepteur (1)

32	Type de viande
33	Progression de la cuisson

34	Affichage 1 « AKTUELLE TEMP » (température à cœur actuelle)
35	Affichage 2 « AKTUELLE TEMP » (température à cœur actuelle)
36	Affichage 2 « ZIEL TEMP » (température cible)
37	Affichage 1 « ZIEL TEMP » (température cible)

4. Spécifications techniques

Récepteur (1) : Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Émetteur (14) : Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Plage de mesure de la température	0 °C à 300 °C 32 °F à 572 °F
Portée	Environ 50 m
Bande de fréquences	433.050 - 434.790 MHz
Puissance de transmission max.	10 mW ERP

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser ce thermomètre pour barbecue pour la première fois, veuillez lire

attentivement les instructions ci-dessous et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électriques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous vendez ou cédez ce thermomètre pour barbecue à une tierce personne, veillez à lui remettre également le manuel d'utilisation.



Ce symbole signale des instructions importantes concernant l'utilisation sans risque du thermomètre pour barbecue et la sécurité de l'utilisateur.

**Attention, surface chaude !**

Ce symbole indique un risque de brûlure.



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



Tension CC



Veille



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



Portez des gants de protection !



DANGER ! Sécurité des personnes

- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Maintenez l'emballage hors de portée de ces personnes. Ils risqueraient de s'étouffer.
- Ce produit peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus ainsi que par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil et qu'ils

aient compris les risques existants. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le produit ne doit pas être nettoyé ou entretenu par les enfants sans surveillance.



Consignes générales de sécurité

- N'utilisez jamais le produit s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Vous pourriez vous blesser.
- Sachez que la consommation d'aliments d'origine animale qui ne sont pas totalement cuits à cœur peut nuire à la santé. Le risque concerne tout particulièrement les enfants en bas âge, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.

- Ne laissez aucun corps étranger pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être exposé à de fortes vibrations ou à des contraintes mécaniques. Dans le cas contraire, il risque de se trouver endommagé.
- Le produit ne contient pas de pièces nécessitant un quelconque entretien.
- Si jamais le produit est endommagé, s'il est défectueux ou si vous rencontrez d'autres problèmes avec ce dernier, contactez le service client du fabricant.



Risques de brûlure

- Veillez toujours à ce qu'aucune autre personne, les enfants ou les animaux ne puissent se brûler sur le produit.

- Utilisez des gants de protection ou des gants de cuisine si vous touchez les sondes de température (30 ; 31) pendant ou après l'utilisation.
- Une utilisation incorrecte du produit peut causer des blessures.



Risque de dommages matériels

- Veuillez conserver le produit et ses accessoires à distance du feu.
- N'utilisez jamais le produit dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.
- Veillez à ce que les câbles des sondes de température (30 ; 31) ne se coincent pas.

- Le produit n'est pas résistant à l'eau. Ne l'utilisez pas sous la pluie et conservez l'émetteur (14) et le récepteur (1) à l'abri de l'humidité.
- Éteignez l'émetteur (14) et le récepteur (1) lorsque vous ne les utilisez pas.



Danger lié aux piles

- **Danger de mort !** Rangez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion accidentelle, consultez immédiatement un médecin !
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité. indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (12,

23). Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

- N'utilisez pas simultanément des piles de types différents ni des piles neuves avec des piles usagées.
- Les piles ne doivent jamais être ouvertes ni déformées, car les produits chimiques qu'elles contiennent pourraient couler et occasionner des blessures. Si le fluide de la pile entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment à l'eau fraîche immédiatement et consultez un médecin.
- Retirez immédiatement toute pile présentant des fuites. Pour éviter toute blessure, utilisez des gants de protection adéquats.

- Retirez les piles du produit si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée.
- Ne court-circuitez pas les bornes des piles.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et mises au rebut de manière appropriée.

6. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

7. Avant de commencer

Retirez le thermomètre pour barbecue et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Si vous remarquez des dommages, quels qu'ils soient, n'utilisez pas le thermomètre pour barbecue et contactez le service client du fabricant. Nous vous recommandons de nettoyer les sondes de température (30 ; 31) avant la première utilisation.

7.1 Insertion / remplacement des piles

Lorsque les piles sont faibles, l'indicateur d'affichage est faible. Dans ce cas, remplacez les piles dès que possible.

Émetteur (14) :

- Éteignez l'émetteur (14) à l'aide de la touche ON/OFF (19).
- Déverrouillez le couvercle du compartiment des piles (24) et retirez-le.
- Insérez deux piles AAA de 1,5 V (Micro LR3), en veillant à respecter la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (23).
- Refermez le compartiment des piles (23) en remettant le couvercle (24) en place. Lorsqu'il est bien en place, vous devez entendre un clic.

Récepteur (1) :

- Éteignez le récepteur (1) à l'aide de la touche ON/OFF (8).
- Dépliez le clip rétractable (10) pour ouvrir le couvercle du compartiment des piles (13) en respectant le sens de la flèche.
- Insérez deux piles AAA de 1,5 V (Micro LR3), en veillant à respecter la polarité. indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (12).
- Fermez le compartiment des piles (12) en remettant le couvercle (13) en place et en le poussant dans le sens opposé à la flèche.

7.2 Connexion des sondes de température (30 ; 31)

Avant de les utiliser pour la première fois, retirez le capuchon en caoutchouc noir situé sur l'extrémité des sondes de température (30 ; 31) et destiné à les protéger pendant le transport.

Insérez les connecteurs (27 ; 28) dans les prises (25 ; 26) situées sur le côté de l'émetteur (14).

Lorsque vous ne les utilisez pas, vous pouvez enrouler les câbles des sondes de température (30 ; 31) autour de l'émetteur et attacher les sondes de température (30 ; 31) sur le haut de l'émetteur (14). Il y a une languette en plastique supplémentaire prévue à cet effet.

7.3 Sélection de l'unité de température

Vous pouvez choisir entre deux unités de température (°C et °F). Sur le récepteur (1), vous pouvez également utiliser le bouton de sélection (6). Sur l'émetteur (14), faites glisser le sélecteur de sortie (22) sur le panneau arrière, dans la position souhaitée.

8. Mise en route



Le thermomètre pour barbecue est doté de 2 sondes de température (30 ; 31) et peut réaliser 2 mesures simultanément. Les réglages pour les 2 sondes de température (30 ; 31) peuvent être définis individuellement. Les affichages sur le récepteur (1) et l'émetteur (14) vous tiennent informé de la température en temps réel. Il y a un affichage distinct pour chaque sonde de température (30 ; 31) sur le récepteur (1) et l'émetteur (14).

- Allumez l'émetteur (14) en maintenant enfoncée la touche ON/OFF (19). En cours d'utilisation, le voyant rouge (18) clignote à un intervalle de quelques secondes.
- Maintenant, éteignez le récepteur (1) en maintenant enfoncée la touche ON/OFF (8). L'affichage LCD (2) s'allume une fois brièvement avec un rétro-éclairage bleu, puis rouge, puis bleu à nouveau et un signal retentit.



Si les sondes de température (30 ; 31) ne sont pas connectées à l'émetteur (14) ou en cas de défaillance de la connexion sans fil entre l'émetteur (14) et le récepteur (1), « - - - » s'affiche à la place de la cœur température actuelle sur l'affichage LCD (2 ; 16).

Dans ce cas, vérifiez que les connecteurs (27 ; 28) sont correctement insérés dans les prises (25 ; 26). La distance entre l'émetteur (14) et le récepteur (1) ne doit pas être trop importante. Si nécessaire, éteignez l'émetteur (14) et le récepteur (1) pendant environ 3 secondes en appuyant longuement sur la touche puis rallumez-les. Cela devrait résoudre le problème.

8.1 Position pendant l'utilisation



La portée de l'émetteur (14) est d'environ 50 mètres.

Assurez-vous que la distance entre l'émetteur (14) et le récepteur (1) n'est pas trop grande. Dans le cas contraire, il ne serait pas possible d'obtenir une mesure précise de la température.

8.1.1 Récepteur (1)

- Vous pouvez utiliser le clip pour ceinture (11) pour accrocher le récepteur (1) à votre ceinture ou à votre sac, par exemple.
- Le clip pour ceinture (11) possède deux aimants intégrés. Ainsi, vous pouvez également fixer le récepteur (1) sur une surface magnétique.

8.1.2 Émetteur (14)

- Il y a deux aimants (21) à l'arrière de l'émetteur (14). Ainsi, vous pouvez également fixer l'émetteur (14) sur une surface magnétique.











Lors de la mise en place de l'émetteur (14), assurez-vous que vous pouvez facilement atteindre les aliments dont vous souhaitez mesurer la température à cœur avec les sondes de température (30 ; 31).

L'émetteur (14) est en plastique. Veillez donc à ne pas le fixer sur des parties de la poignée qui deviennent très chaudes, par exemple, sur le couvercle du barbecue ou sur le bac dans lequel se trouve le charbon.

L'émetteur (14) pourrait se trouver endommagé.

8.2 Sélection du type de viande (32) / réglage du niveau de cuisson

- Appuyez sur la touche « FLEISCH / STOP » (9) pour sélectionner le type de viande (32). L'affichage LCD (2) affiche la sélection. À chaque fois que vous appuyez sur la touche, la sélection change selon le tableau ci-dessous :

	BŒUF
	AGNEAU
	VEAU
	PORC
	DINDE
	POULET
	BIFTECK HACHÉ
	POISSON

- Une fois que vous avez sélectionné le type de viande (32), appuyez sur la touche « GARSTUFE / START » (4). À chaque fois que vous appuyez sur la touche, la sélection change selon le tableau ci-dessous. La température cible actuelle est affichée sur l'affichage LCD (2) sous « ZIEL TEMP » (36 ; 37).

Écran	Signification
WELL	Bien cuit
MED WELL	Cuit
MEDIUM	À point
MED RARE	Saignant
RARE	Bleu



Remarque :

Pour des raisons de santé ou autres, les options ci-dessus ne sont pas disponibles pour tous les types de viande.

Par exemple, la volaille doit toujours être bien cuite.

C'est pourquoi seul ce niveau de cuisson est disponible.

Vous avez également la possibilité de régler la température cible « ZIEL TEMP » (36 ; 37) manuellement. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Sélectionnez d'abord la sonde de température (30 ; 31) pour la température cible que vous voulez régler. Pour ce faire, utilisez la touche « MODUS » (5). En haut de l'affichage LCD (2), **P1** s'affiche pour la sonde de température **1** (31) ou **P2** pour la sonde de température **2** (30).
- Appuyez sur la touche « MODUS » (5) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un bip retentit et « ZIEL TEMP » (36 ; 37) clignote sur l'affichage LCD (2). Utilisez les touches « MIN / + » (3) et « SEK / - » (7) pour modifier la valeur. Appuyez sur la touche « MODUS » (5) pour appliquer les températures cibles affichées sous « ZIEL TEMP » (36 ; 37).
- Pour annuler la sélection manuelle ou sélectionner un autre type de viande, appuyez sur la touche « GARSTUFE / START » (4) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Vous pouvez aussi éteindre le récepteur (1) puis le rallumer à l'aide de la touche ON / OFF (8).



Pour des températures à cœur faibles, vous ne devez utiliser que de la viande très fraîche et dans d'excellentes conditions. Généralement, les températures à cœur faibles ne sont pas adaptées aux viandes surgelées ou sous vide.

8.3 Mesure de la température à cœur



La température ne peut être mesurée correctement que s'il n'y a aucun autre appareil du même type à proximité et sous tension. Dans le cas contraire, la température actuelle ne peut pas être affichée de manière correcte et univoque sur l'affichage LCD (2).

- Avec l'émetteur (14) et le récepteur (1) allumés, guidez la pointe de la sonde de température (30 ; 31) choisie dans la partie la plus épaisse de la viande. Il est conseillé d'insérer la sonde de température (30 ; 31) dans la viande par le côté, car vous pourrez ainsi toujours la retourner. Si vous utilisez aussi la deuxième sonde de température (30 ; 31) pour un autre morceau de viande, procédez de la même manière.



Évitez tout contact entre la sonde de température (30 ; 31) et les os. Cela pourrait en effet entraîner une mesure inexacte de la température. Pour la même raison, la sonde de température (30 ; 31) ne doit pas non plus être insérée à un endroit où il n'y a que du gras.

- Peu après, la température à cœur de la viande s'affiche sous « AKTUELLE TEMP » (34 ; 35) sur l'affichage LCD (16) de l'émetteur (14) et sur le récepteur (1). Au fur et à mesure de la cuisson, la température augmente jusqu'à atteindre la température cible « ZIEL TEMP » (36 ; 37) configurée.

L'affichage LCD (2) commence ensuite à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.

- Appuyez sur la touche « FLEISCH / STOP » (9) pour mettre fin aux bips et arrêter la mesure de la température.



Si vous avez ajouté en même temps plusieurs morceaux de la même viande de forme et de taille similaires dans la poêle ou sur le barbecue, vous pouvez supposer que le niveau de cuisson correct a été atteint par tous les autres morceaux également.

8.4 Tableau de cuisson

Le tableau de cuisson suivant peut être utilisé en guise de guide. Les valeurs indiquées peuvent différer légèrement de la réalité en fonction de la qualité de la viande utilisée.



WELL	➡	Bien cuit
MED WELL	➡	Cuit
MEDIUM	➡	À point
MED RARE	➡	Saignant
RARE	➡	Bleu

* : Veuillez noter que la température à cœur indiquée pour le bœuf s'applique aux steaks.

Type d' aliment / Niveau de cuisson	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
BŒUF *	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
AGNEAU	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
VEAU	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
PORC	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
DINDE	85 °C/ 185 °F				
POULET	85 °C/ 185 °F				
BIFTECK HACHÉ	75 °C/ 167 °F				
POISSON	63 °C/ 145 °F				

8.5 Fonction minuterie

Si vous n'êtes pas satisfait du niveau de cuisson obtenu, vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour poursuivre quelque peu la cuisson. Pour cela, vous n'avez pas besoin de laisser la sonde de température (30 ; 31) dans la viande. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche « MODUS » (5) jusqu'à ce que « **TIMER** » s'affiche en haut de l'affichage LCD (2).



- Sélectionnez la durée de votre choix en appuyant sur les touches « MIN / + » (3) et « SEK / - » (7). Vous pouvez également garder ces touches enfoncées pour faire défiler les chiffres plus rapidement.
- Appuyez sur la touche « GARSTUFE / START » (4) pour lancer le compte à rebours. Le compte à rebours apparaît alors sur l'affichage LCD (2) et vous pouvez voir le temps de cuisson restant à n'importe quel moment.
- Vous pouvez utiliser la touche « FLEISCH / STOP » (9) pour faire une pause dans le compte à rebours, pour vérifier la cuisson ou retourner les aliments, par exemple. Vous pouvez relancer le compte à rebours en appuyant sur la touche « GARSTUFE / START » (4).
- Lorsque le temps est écoulé, l'affichage LCD (2) commence à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.

- Appuyez sur la touche « FLEISCH / STOP » (9) pour arrêter les bips. Si vous n'appuyez pas sur la touche, les bips s'arrêteront automatiquement au bout de 2 minutes.

9. Nettoyage



Attendez toujours que le thermomètre pour barbecue ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage. Vous pourriez vous brûler.

- Nettoyez le thermomètre pour barbecue, en particulier les sondes de température (30 ; 31), après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de solvants ou de détergents agressifs, de brosses à poils métalliques ou d'objets métalliques tels que des couteaux, spatules, ou autres ustensiles similaires.
- Le thermomètre pour barbecue et ses accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le thermomètre pour barbecue ou ses accessoires dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez l'émetteur (14) et le récepteur (1) avec un chiffon doux légèrement humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- Nettoyez les sondes de température (30 ; 31) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement après le nettoyage.

9.1 Stockage en cas de non-utilisation

- Si vous n'avez pas prévu d'utiliser le thermomètre pour barbecue pendant une période prolongée, nettoyez-le tel que décrit au chapitre précédent.
- Retirez les piles de l'émetteur (14) et du récepteur (1) afin d'éviter les fuites.
- Rangez le thermomètre pour barbecue dans un endroit sec, frais et à l'abri de la poussière.

10. Résolution des problèmes

L'appareil ne fonctionne pas

- Les piles présentes dans l'émetteur (14) et/ou dans le récepteur (1) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

L'éclairage de l'affichage LCD (2 ; 16) est faible.

- Les piles présentes dans le récepteur (1) ou l'émetteur (14) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

Le voyant rouge (18) situé sur l'émetteur ne s'allume pas.

- Les piles présentes dans l'émetteur (14) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

La température à cœur actuelle apparaît sous la forme « - - - » sur l'affichage LCD (2 ; 16).

- Vérifiez que les connecteurs (27 ; 28) des sondes de température (30 ; 31) sont correctement insérés dans les

prises (25 ; 26). Insérez les connecteurs (27 ; 28) correctement, si ce n'est pas fait.

- L'émetteur (14) et le récepteur (1) sont trop éloignés l'un de l'autre. Rapprochez-les l'un de l'autre.
- Si nécessaire, éteignez l'émetteur (14) et le récepteur (1) pendant environ 3 secondes puis rallumez-les. Cela devrait résoudre le problème.

L'affichage LCD (2) clignote avec un rétro-éclairage rouge, le message « HI » apparaît et un bip d'avertissement retentit.

- La température maximale de la sonde de température (30 ; 31) a été atteinte. Appuyez sur la touche « FLEISCH / STOP » (9) pour mettre fin aux bips et arrêter la mesure.

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus

d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Respectez l'environnement. Les piles/batteries usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Elles doivent être déposées dans des points de collecte spécialement habilités à cet effet. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement déchargées avant d'être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.





Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :



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

12. Avis de conformité



Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux critères pertinents de la Directive RED 2014/53/EU relative aux équipements radioélectriques. En outre, le produit est conforme à la directive RoHS 2011/65/EU relative à l'utilisation de substances dangereuses.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

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

13. Informations relatives à la garantie et à l'assistance

Garantie de TARGA GmbH

FR

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. Merci de conserver le ticket de caisse d'origine comme preuve d'achat. Avant de mettre votre produit en service, merci de lire la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique. Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main. S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne. Pendant la période de garantie, si un défaut matériel ou de fabrication est constaté, le produit sera soit réparé, soit remplacé, le choix restant à notre discrétion. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie. Les consommables comme les piles, les piles rechargeables et les ampoules sont exclus de la garantie.

Vos droits légaux à la garantie envers le vendeur ne sont ni affectés, ni limités par la présente garantie.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr**IAN: 360220_2007****Fabricant**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

BE

LU

CH

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. Merci de conserver le ticket de caisse d'origine comme preuve d'achat. Avant de mettre votre produit en service, merci de lire la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique. Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main. S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne. Pendant la période de garantie, si un défaut matériel ou de fabrication est constaté, le produit sera soit réparé, soit remplacé, le choix restant à notre discrétion. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie. Les consommables comme les piles, les piles rechargeables et les ampoules sont exclus de la garantie.

Vos droits légaux vis-à-vis du vendeur ne sont ni affectés ni limités par cette garantie.

**Service****BE**

Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

LU

Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

CH

Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 360220_2007**Fabricant**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Indice

1. Utilizzo previsto	74
2. Contenuto della confezione	75
3. Descrizione dei comandi.....	75
4. Specifiche tecniche	77
5. Istruzioni di sicurezza.....	77
6. Copyright	85
7. Prima di iniziare... ..	86
7.1 Inserimento/sostituzione delle batterie	86
7.2 Collegamento dei sensori della temperatura (30; 31).....	87
7.3 Selezione dell'unità di misura della temperatura	88
8. Introduzione	88
8.1 Posizione durante l'uso.....	89
8.1.1 Ricevitore (1)	89
8.1.2 Trasmettitore (14).....	90
8.2 Selezione del tipo di carne (32)/Regolazione del livello di cottura.....	91
8.3 Misurazione della temperatura interna	94
8.4 Tabella di cottura.....	95
8.5 Funzione Timer.....	97
9. Pulizia del dispositivo.....	98
9.1 Conservazione del dispositivo inutilizzato.....	98
10. Risoluzione dei problemi.....	99

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	100
12. Note di conformità	101
13. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia ..	102

Congratulazioni!

Acquistando il termometro wireless da barbecue GFGT 433 B1, da qui in poi indicato come termometro da barbecue, avete scelto un prodotto di qualità.

Il manuale per l'utente è parte integrante del prodotto. Contiene importanti informazioni sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento del dispositivo. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni operative e di sicurezza. Utilizzare il prodotto unicamente nel modo e per gli scopi descritti. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Questo termometro da barbecue serve a misurare e controllare la temperatura interna di cibi come pesce, manzo, maiale, pollame, hamburger e altre carni. Il termometro da barbecue non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzarlo solo a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'uso previsto. Questo dispositivo è pienamente conforme a tutte le normative e gli standard in materia di Conformità CE. Nel caso in cui al termometro da barbecue venissero apportate modifiche non approvate dal produttore, non sarebbe più possibile garantire la conformità a tali standard. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o malfunzionamenti causati da queste modifiche non autorizzate. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

- 1 ricevitore
- 1 trasmettitore
- 2 sensori della temperatura
- 1 clip da cintura
- 1 clip in metallo
- 4 batterie AAA, da 1.5 V
- Queste istruzioni operative

3. Descrizione dei comandi

Ricevitore (1)

1	Ricevitore
2	Display LCD
3	Pulsante "MIN / +"
4	Pulsante "GARSTUFE / START"
5	Pulsante "MODUS"
6	Interruttore di selezione (per l'unità di misura della temperatura in °C o °F)
7	Pulsante "SEK / -"
8	Pulsante ON/OFF
9	Pulsante "FLEISCH / STOP"
10	Clip retrattile
11	Clip da cintura (con magnete incorporato)
12	Alloggiamento della batteria
13	Coperchio dell'alloggiamento della batteria

Trasmittitore (14)



14	Trasmittitore (con magnete incorporato)
15	Display della temperatura 1 (temperatura interna attuale)
16	Display LCD
17	Display della temperatura 2 (temperatura interna attuale)
18	Indicatore luminoso rosso
19	Pulsante ON/OFF
20	Foro per appendere il dispositivo (per appendere il trasmettitore)
21	Magneti
22	Interruttore di selezione (per l'unità di misura della temperatura in °C o °F)
23	Alloggiamento della batteria
24	Coperchio dell'alloggiamento della batteria
25	Presca 1 (per il connettore del sensore della temperatura 1)
26	Presca 2 (per il connettore del sensore della temperatura 2)
27	Connettore (sensore della temperatura 2)
28	Connettore (sensore della temperatura 1)
29	Clip in metallo (per fissare il sensore della temperatura alle barre del grill)
30	Sensore della temperatura 2 (con cavo)
31	Sensore della temperatura 1 (con cavo)

Display LCD (2) sul ricevitore (1)

32	Tipo di carne
33	Avanzamento della cottura

34	"AKTUELLE TEMP" display 1 (temperatura interna attuale)
35	"AKTUELLE TEMP" display 2 (temperatura interna attuale)
36	"ZIEL TEMP" display 2 (temperatura da raggiungere)
37	"ZIEL TEMP" display 1 (temperatura da raggiungere)

4. Specifiche tecniche

Ricevitore (1): Alimentazione	2 batterie: AAA da 1.5 V - Micro LR3 - 3V 
Trasmittitore (14): Alimentazione	2 batterie: AAA da 1.5 V - Micro LR3 - 3V 
Misurazione della temperatura	0 - 300 °C 32 - 572 °F
Portata della trasmissione	Circa 50 m
Gamma di frequenza	433.050 - 434.790 MHz
Potenza massima di trasmissione	10 mW ERP

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere le seguenti istruzioni e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettrici. Conservare questo manuale in un

luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche il manuale per l'utente.



Questo simbolo indica istruzioni importanti per il funzionamento del termometro da barbecue e per la sicurezza dell'utente.



Attenzione, superfici calde!

Questo simbolo indica un pericolo per la salute derivante da alte temperature.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Tensione CC



Standby



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



Indossare i guanti da forno!



PERICOLO! Sicurezza personale

- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata di queste persone. Rischio di soffocamento.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con abilità fisiche, sensorie o mentali ridotte o da persone inesperte unicamente sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni riguardo all'uso del dispositivo e dopo aver compreso i rischi ad esso associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non far pulire o mantenere il dispositivo da bambini senza supervisione.



Istruzioni generali di sicurezza

- Se il dispositivo dovesse apparire danneggiato, non utilizzarlo. Rischio di ferirsi!

- **Attenzione!** Il consumo di alimenti di origine animale poco cotti può risultare dannoso per la salute. Ciò riguarda soprattutto i bambini piccoli, le donne incinte e le persone immunodepresse.
- Non far penetrare corpi estranei all'interno del dispositivo.
- Non esporre il dispositivo a forti scosse o sollecitazioni meccaniche per non danneggiarlo.
- Il dispositivo non contiene componenti che richiedono manutenzione.
- In caso di danni, malfunzionamenti o altri problemi, contattare l'assistenza clienti del produttore.



Rischio di ustioni

- Accertarsi sempre del fatto che terze persone, bambini o animali non si scottino con il prodotto.
- Per toccare i sensori della temperatura (30; 31) durante o dopo l'uso, indossare le protezioni adeguate o i guanti da forno.
- Un utilizzo improprio del dispositivo può causare danni alle persone.



Rischio di danni agli oggetti

- Tenere il dispositivo e i suoi accessori lontano dalle fiamme libere.
- Non utilizzare mai il dispositivo in un forno o un forno a microonde.

- Non annodare i cavi dei sensori della temperatura (30; 31).
- Il dispositivo non è waterproof. Non utilizzarlo sotto la pioggia e tenere il trasmettitore (14) e il ricevitore (1) lontani dall'umidità.
- Quando non utilizzati, spegnere il trasmettitore (14) e il ricevitore (1).



Rischi connessi alle batterie

- **Rischio di morte!** Conservare le batterie fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione accidentale, consultare immediatamente un medico!
- Inserire le batterie prestando attenzione alla corretta polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della

batteria (12, 23). Non tentare di ricaricare le batterie non ricaricabili.

- Non utilizzare insieme tipi diversi di batterie o batterie nuove e usate.
- Le batterie non devono mai essere aperte o deformate, in quanto ciò potrebbe provocare una fuoriuscita di sostanze chimiche dannose. In caso di contatto fra il liquido della batteria e la pelle o gli occhi, risciacquare immediatamente con abbondante acqua fresca e rivolgersi a un medico.
- Rimuovere le batterie che presentano fuoriuscite di liquidi. Utilizzare i guanti di sicurezza adatti per prevenire danni.

- Quando il dispositivo rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo, rimuovere le batterie.
- Non mandare in corto circuito i contatti delle batterie.
- Rimuovere le batterie scariche dal dispositivo e smaltirle correttamente.

6. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale per l'utente sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

7. Prima di iniziare...

Estrarre il termometro da barbecue e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutte le pellicole di protezione. In presenza di danni, non utilizzare il dispositivo e contattare l'assistenza clienti del produttore. Si consiglia di pulire i sensori della temperatura (30; 31) prima di utilizzarlo per la prima volta.

7.1 Inserimento/sostituzione delle batterie

Quando le batterie contengono poca carica, l'indicazione sul display si oscura. In tal caso, non appena possibile sostituire le batterie.

Trasmittitore (14):

- Spegnerne il trasmettitore (14) utilizzando il pulsante ON/OFF (19).
- Sbloccare il coperchio dell'alloggiamento della batteria (24) e rimuoverlo.
- Inserire due batterie AAA da 1.5 V (Micro LR3), prestando attenzione alla polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della batteria (23).
- Chiudere l'alloggiamento della batteria (23) riposizionando il coperchio (24). Il coperchio andrà al suo posto con un clic.

Ricevitore (1):

- Spegnere il ricevitore (1) utilizzando il pulsante ON/OFF (8).
- Estrarre la clip retrattile (10) in modo da poter aprire il coperchio dell'alloggiamento della batteria (13) nella direzione della freccia.
- Inserire due batterie AAA da 1.5 V (Micro LR3), prestando attenzione alla polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della batteria (12).
- Chiudere l'alloggiamento della batteria (12) riposizionando il coperchio (13) e spingendolo in direzione opposta alla freccia.

7.2 Collegamento dei sensori della temperatura (30; 31)

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, rimuovere la protezione per il trasporto (guaina in gomma nera) dalle estremità dei sensori della temperatura (30; 31).

Inserire i connettori (27; 28) nelle prese (25; 26) sul lato del trasmettitore (14).

Quando il dispositivo non viene utilizzato, i cavi dei sensori della temperatura (30; 31) possono essere arrotolati intorno al trasmettitore fissando i sensori della temperatura (30; 31) sulla parte superiore del trasmettitore (14). A tal scopo, è presente una linguetta in plastica addizionale.

7.3 Selezione dell'unità di misura della temperatura

È possibile scegliere fra due unità di misura della temperatura (°C e °F). La scelta può essere effettuata sul ricevitore (1) utilizzando l'interruttore di selezione (6). Sul trasmettitore (14), spostare l'interruttore di selezione (22), posto sul pannello posteriore, sulla posizione desiderata.

8. Introduzione



Il termometro da barbecue è dotato di 2 sensori della temperatura (30; 31) e può eseguire 2 misurazioni contemporaneamente. Le impostazioni dei 2 sensori della temperatura (30; 31) possono essere regolate separatamente. I display sul ricevitore (1) e sul trasmettitore (14) comunicano la temperatura in tempo reale. Ogni sensore della temperatura (30; 31) ha un display separato, sia sul ricevitore (1) sia sul trasmettitore (14).

- Accendere il trasmettitore (14) tenendo premuto il pulsante ON/OFF (19). Quando il dispositivo è in uso, l'indicatore luminoso rosso (18) lampeggia ogni pochi secondi.
- Accendere anche il ricevitore (1) tenendo premuto il pulsante ON/OFF (8). Si udrà un segnale sonoro e il display LCD (2) si illuminerà una volta brevemente con la retroilluminazione blu, poi rosso e infine di nuovo blu.



Se i sensori della temperatura (30; 31) non sono collegati al trasmettitore (14) o in caso di problemi con la connessione wireless fra trasmettitore (14) e ricevitore (1), sui display LCD (2; 16) apparirà “- - -” come temperatura interna attuale.

In questo caso, accertarsi che i connettori (27; 28) siano correttamente inseriti nelle prese (25; 26). La distanza fra trasmettitore (14) e ricevitore (1) non deve essere troppo grande. Se necessario, spegnere per circa 3 sec il trasmettitore (14) e il ricevitore (1) premendo a lungo il pulsante e poi riaccenderli. Ciò dovrebbe risolvere il problema.

8.1 Posizione durante l'uso



La portata del trasmettitore (14) è di circa 50 m. Accertarsi che il trasmettitore (14) e il ricevitore (1) non siano troppo distanti. Ciò potrebbe impedire una misurazione accurata della temperatura.

8.1.1 Ricevitore (1)

- La clip da cintura (11) può essere utilizzata per fissare il ricevitore (1) alla cintura o alla borsa, per esempio.
- La clip da cintura (11) è dotata di due magneti incorporati. Ciò consente anche di attaccare il ricevitore (1) a una superficie magnetica.

8.1.2 Trasmittitore (14)

- Sul fondo del trasmettitore (14) sono posizionati due magneti (21). Ciò consente anche di attaccare il trasmettitore (14) a una superficie magnetica.



Quando si posiziona il trasmettitore (14), accertarsi di poter facilmente raggiungere il cibo, di cui si desidera misurare la temperatura interna, con il cavo dei sensori della temperatura (30; 31).

Il trasmettitore (14) è di plastica. Di conseguenza, non attaccarlo a parti che si scaldano, come sul coperchio del barbecue o sul vassoio per la carbonella. Ciò potrebbe danneggiare il trasmettitore (14).

8.2 Selezione del tipo di carne (32)/Regolazione del livello di cottura

- Premere il pulsante "FLEISCH / STOP" (9) per selezionare il tipo di carne (32). Sul display LCD (2) verrà visualizzata la selezione. A ogni pressione del pulsante la selezione cambia, spostandosi in accordo con la tabella seguente:

	MANZO
	AGNELLO
	VITELLO
	MAIALE
	TACCHINO
	POLLO
	HAMBURGER
	PESCE

- Una volta scelto il tipo di carne (32), premere il pulsante "GARSTUFE / START" (4). A ogni pressione del pulsante la selezione cambia, spostandosi in accordo con la tabella seguente. La temperatura da raggiungere impostata viene visualizzata sul display LCD (2) come "ZIEL TEMP" (36; 37).

Display	Significato
WELL	Molto cotta
MED WELL	Quasi molto cotta
MEDIUM	Cottura media
MED RARE	Al sangue
RARE	Appena scottata



Attenzione:

Per ragioni di salute e altri motivi, non tutte le opzioni sono disponibili per tutti i tipi di carni.

Per esempio, il pollame deve essere sempre ben cotto.

Per questa ragione è disponibile solo questo livello di cottura.

È possibile anche impostare manualmente la temperatura da raggiungere "ZIEL TEMP" (36; 37). A tale scopo, procedere come segue:

- Innanzitutto selezionare sul sensore della temperatura (30; 31) quale temperatura si desidera raggiungere. Per compiere questa operazione, utilizzare il pulsante "MODUS" (5). Nella parte superiore del display LCD (2), verrà visualizzato **P1** per il sensore della temperatura **1** (31) o **P2** per il sensore della temperatura **2** (30).
- Tenere premuto il pulsante "MODUS" (5) per circa 3 sec. Si udrà un segnale sonoro e sul display LCD (2) lampeggerà "ZIEL TEMP" (36; 37). Utilizzare i pulsanti "MIN / +" (3) e "SEK / -" (7) per modificare la cifra. Premere il pulsante "MODUS" (5) per confermare la temperatura da raggiungere visualizzata in "ZIEL TEMP" (36; 37).
- Per annullare la selezione manuale o scegliere un altro tipo di carne, tenere premuto il pulsante "GARSTUFE / START" (4) per circa 3 sec. In alternativa, spegnere e riaccendere il ricevitore (1) con il pulsante ON/OFF (8).



Per temperature interne basse, utilizzare solo carni fresche e in condizioni eccellenti. In generale, le basse temperature interne non sono adatte a carni congelate o sotto vuoto.

8.3 Misurazione della temperatura interna



La temperatura verrà misurata correttamente solo se nelle vicinanze non saranno presenti altri dispositivi accesi dello stesso tipo. In caso contrario, la temperatura attuale non verrà visualizzata sul display LCD (2) in maniera corretta e inequivocabile.

- Con trasmettitore (14) e ricevitore (1) accesi, inserire la punta del sensore della temperatura (30; 31) desiderato nella parte più spessa della carne. Inserire nella carne il sensore della temperatura (30; 31) lateralmente, in modo da poterla girare in seguito. Quando si utilizza anche il secondo sensore della temperatura (30; 31) per un altro pezzo di carne, procedere nello stesso modo.



Evitare che il sensore della temperatura (30; 31) entri in contatto con gli ossi. Ciò potrebbe causare misurazioni della temperatura errate. Inoltre, per la stessa ragione, non inserire il sensore della temperatura (30; 31) in parti di solo grasso.

- Dopo un breve periodo di tempo, la temperatura interna della carne viene visualizzata su "AKTUELLE TEMP" (34; 35) sul display LCD (16) del trasmettitore (14) e sul ricevitore (1). Con l'avanzare del grado di cottura del cibo, la temperatura si alzerà fino a raggiungere la temperatura desiderata "ZIEL

TEMP" (36; 37) impostata. A quel punto il display LCD (2) inizierà a lampeggiare in rosso e ogni lampo sarà accompagnato da un segnale sonoro.

- Premere il pulsante "FLEISCH / STOP" (9) per interrompere il segnale sonoro e la misurazione della temperatura.



Se si pongono contemporaneamente nella pentola o sul barbecue diversi pezzi dello stesso tipo di carne, simili per forma e dimensioni, si potrà supporre che tutti abbiano raggiunto lo stesso grado di cottura.

8.4 Tabella di cottura

La seguente tabella di cottura può essere utilizzata come una guida. I valori riportati possono variare leggermente a seconda della qualità delle carni utilizzate.



WELL	➡	Molto cotta
MED WELL	➡	Quasi molto cotta
MEDIUM	➡	Cottura media
MED RARE	➡	Al sangue
RARE	➡	Appena scottata

* Attenzione! La temperatura interna indicata per il manzo si riferisce alle bistecche.

Tipo di cibo/Livello di cottura	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
MANZO *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
AGNELLO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
VITELLO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
MAIALE	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
TACCHINO	85 °C / 185 °F				
POLLO	85 °C / 185 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
PESCE	63 °C / 145 °F				

8.5 Funzione Timer

Nel caso in cui non si fosse soddisfatti del livello di cottura raggiunto, è possibile utilizzare la funzione timer per proseguire la cottura un altro po' di tempo. A questo scopo non è necessario lasciare il sensore della temperatura (30; 31) nella carne.

Procedere come segue:

- Premere il pulsante "MODUS" (5) fino a quando "TIMER" appare nella parte superiore del display LCD (2).



- Selezionare il periodo di tempo desiderato premendo i pulsanti "MIN / + (3) e "SEK / -" (7). Per andare avanti/indietro più velocemente, tenere premuto il relativo pulsante.
- Premere il pulsante "GARSTUFE / START" (4) per far partire il conto alla rovescia. Sul display LCD (2) verrà visualizzato il conto alla rovescia e sarà possibile vedere il tempo rimanente.
- È possibile utilizzare il pulsante "FLEISCH / STOP" (9) per mettere in pausa il conto alla rovescia, per esempio per controllare o girare il cibo. Il conto alla rovescia può essere fatto ripartire premendo il pulsante "GARSTUFE / START" (4).
- Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, il display LCD (2) inizierà a lampeggiare in rosso e ogni lampo sarà accompagnato da un segnale sonoro.
- Premere il pulsante "FLEISCH / STOP" (9) per interrompere il segnale sonoro. In alternativa, dopo circa 2 min il segnale sonoro si interromperà automaticamente.

9. Pulizia del dispositivo



Prima di pulirlo, consentire al termometro da barbecue di raffreddarsi completamente. Rischio di ustioni!

- Pulire il termometro da barbecue, soprattutto i sensori della temperatura (30; 31) dopo ogni utilizzo.
- Non impiegare solventi o detergenti aggressivi, spazzole di metallo od oggetti metallici come coltelli, spatole o simili.
- Il termometro da barbecue e gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.
- Non immergere mai il termometro da barbecue o gli accessori in acqua o altri liquidi.
- Pulire il trasmettitore (14) e il ricevitore (1) con un panno morbido leggermente inumidito. Se necessario, utilizzare un detergente delicato.
- Pulire i sensori della temperatura (30; 31) con un panno umido e poco detersivo per piatti.
- Dopo la pulizia, far asciugare a fondo tutte le componenti.

9.1 Conservazione del dispositivo inutilizzato

- Se non si intende utilizzare il termometro da barbecue per un lungo periodo di tempo, pulirlo come descritto nel precedente capitolo.
- Rimuovere le batterie dal trasmettitore (14) e dal ricevitore (1), per prevenire fuoriuscite di liquido.
- Riporre il termometro da barbecue in un luogo asciutto, fresco e pulito.

10. Risoluzione dei problemi

Il dispositivo non funziona

- Le batterie del trasmettitore (14) e/o del ricevitore (1) sono scariche? Se necessario, inserire nuove batterie.

La luce dei display LCD (2; 16) è fioca.

- Le batterie del ricevitore (1) o del trasmettitore (14) sono scariche? Se necessario, inserire nuove batterie.

L'indicatore luminoso rosso (18) sul trasmettitore non si accende.

- Le batterie del trasmettitore (14) sono scariche? Se necessario, inserire nuove batterie.

Sui display LCD (2; 16) la temperatura interna attuale viene visualizzata come "--".

- Controllare che i connettori (27; 28) dei sensori della temperatura (30; 31) siano inseriti correttamente nelle prese (25; 26). Se così non fosse, inserire i connettori (27; 28) correttamente.
- Trasmettitore (14) e ricevitore (1) sono troppo lontani. Avvicinarli.
- Se necessario, spegnere per circa 3 sec il trasmettitore (14) e il ricevitore (1) e poi riaccenderli. Ciò dovrebbe risolvere il problema.

Il display LCD (2) lampeggia con la retroilluminazione rossa, viene visualizzato "HI" e si ode un segnale sonoro di avvertimento.

- È stata superata la temperatura massima del sensore della temperatura (30; 31). Premere il pulsante "FLEISCH / STOP" (9) per interrompere il segnale sonoro e la misurazione.

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Rispettare l'ambiente. Non smaltire le batterie fra i rifiuti domestici. Portarle in un apposito punto di raccolta. Attenzione! Le batterie devono essere smaltite, totalmente scariche, negli appositi punti di raccolta differenziata. Nel caso in cui si gettino batterie non completamente scariche, prendere le necessarie precauzioni per prevenire cortocircuiti.



Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.



In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:



1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

12. Note di conformità



Questo dispositivo è stato sottoposto a test di conformità ai requisiti relativi alla direttiva RED 2014/53/EU. Inoltre, il prodotto è conforme alla Direttiva RoHS 2011/65/EU.

La Dichiarazione di Conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo:

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

13. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Prima della messa in funzione del prodotto, leggere la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti. Per ogni richiesta si prega di avere a disposizione il codice articolo o il numero di serie, se esistente. Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto. Grazie alla garanzia, se dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia. Materiali soggetti a usura come batterie, accumulatori ed elementi illuminanti sono esclusi dalla garanzia.

I suoi diritti legali nei confronti del venditore non sono in alcun modo limitati da questa garanzia.

**Assistenza****IT**

Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it**CH**

Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch**MT**

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt**IAN: 360220_2007****Produttore**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

