



florabest



FFGT 433 A1

WIRELESS COOKING THERMOMETER

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Last Information Update - Seneste informationsopdatering
Version des informations - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
12 / 2017 - Ident.-No.: FFGT 433 A1 122017-1

GB **IE** **NI**

Operating instructions and safety instructions

DK

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

FR **BE**

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL **BE**

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

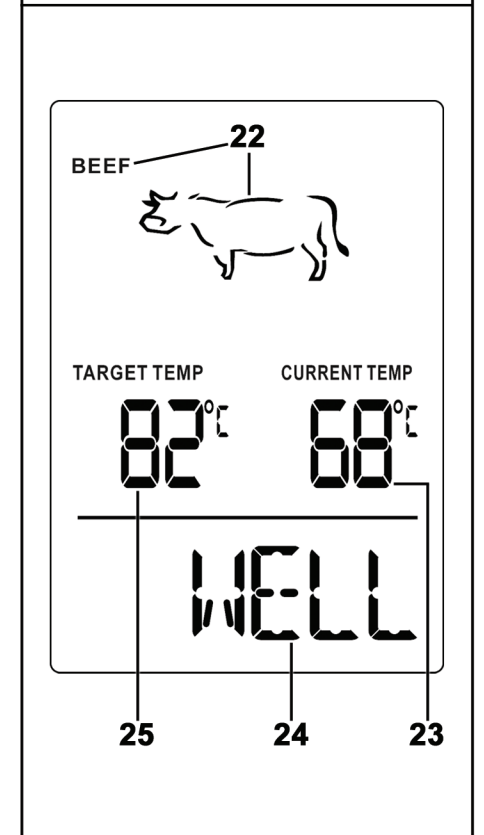
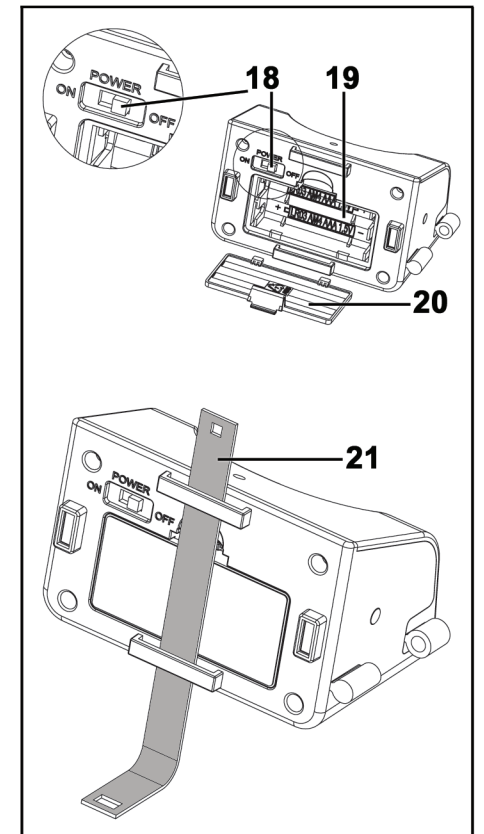
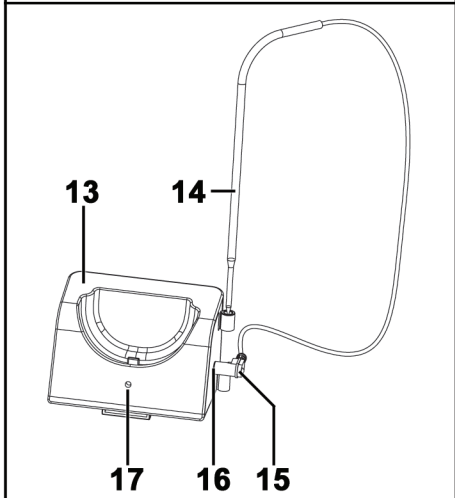
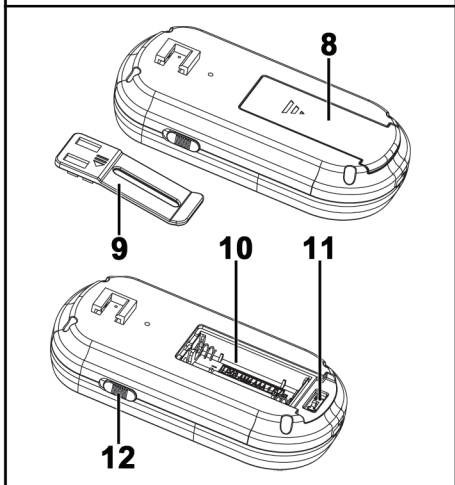
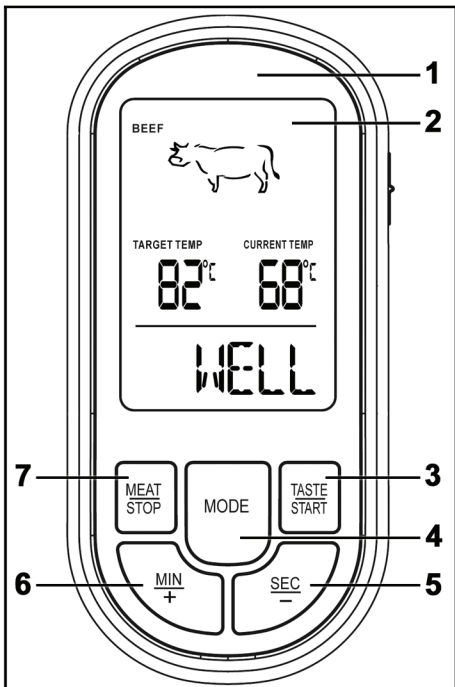
DE **AT**

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 296049

IAN 296049

IE **NI**
DK **BE**
NL



English	2
Dansk	18
Français	35
Nederlands	55
Deutsch.....	72

Table of Contents

1. Intended use	3
2. Package contents.....	3
3. Description of parts and control elements	3
4. Technical specifications	4
5. Safety instructions	4
6. Copyright.....	8
7. Before you start.....	8
7.1 Inserting / replacing the batteries.....	8
7.2 Connecting the temperature sensor (14).....	9
7.3 Selecting the temperature unit.....	9
8. Getting started.....	9
8.1 Position when in use.....	10
8.1.1 Receiver (1).....	10
8.1.2 Transmitter (13).....	10
8.2 Selecting the type of meat (22) / Adjusting the level of cooking	11
8.3 Measuring the core temperature.....	12
8.4 Cooking chart.....	13
8.5 Timer function.....	14
9. Cleaning	14
9.1 Storage when not in use	14
10. Troubleshooting.....	15
11. Environmental regulations and disposal information.....	16
12. Conformity notes	16
13. Warranty and service information.....	17

Congratulations!

By purchasing the FLORABEST FFGT 433 A1 wireless barbecue thermometer, hereinafter referred to as the barbecue thermometer, you have opted for a quality product.

The User's Manual forms part of this product. It contains important information on safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Only use the product as described and for the applications given. If you pass the product on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

This barbecue thermometer serves to measure and monitor the core temperature of food such as fish, beef, pork, poultry, burgers and other meats. The barbecue thermometer has not been designed for corporate or commercial applications. Use the barbecue thermometer for private purposes only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. This barbecue thermometer fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. In the event of any modification to the barbecue thermometer that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer shall not be liable for any damage or malfunctions resulting from such modifications. Only use accessories supplied with the device by the manufacturer.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

- 1 receiver
- 1 transmitter
- 1 temperature sensor
- 1 belt clip
- 2 velcro fastenings
- 4 batteries of type AAA, 1.5 V
- These operating instructions

3. Description of parts and control elements

Receiver

1	Receiver
2	LCD display
3	"TASTE / START" button
4	"MODE" button
5	"SEC / -" button
6	"MIN / +" button
7	"MEAT / STOP" button
8	Battery compartment cover
9	Belt clip (with built-in magnets)
10	Battery compartment
11	Selector switch (for °C or °F units of temperature)
12	ON/OFF switch

Transmitter


13	Transmitter (with built-in magnets)
14	Temperature sensor (with cable)
15	Connector (temperature sensor)
16	Socket (for temperature sensor connector)
17	Red LED
18	ON/OFF switch
19	Battery compartment
20	Battery compartment cover
21	Velcro

LCD display


22	Type of meat
23	“CURRENT TEMP” display (current core temperature)
24	Cooking progress
25	“TARGET TEMP” display (target temperature)

4. Technical specifications

Receiver

Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (direct current)]
Temperature measuring range	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Transmitting range	Approx. 15 m

Transmitter

Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (direct current)]
--------------	---

5. Safety instructions

Before you use this barbecue thermometer for the first time, please read the following instructions and heed all warnings, even if you are familiar with handling electric devices. Keep this User Manual in a safe place for future reference. If you sell the barbecue thermometer or give it away, pass on the User Manual at the same time.



This symbol denotes important instructions for the safe operation of the barbecue thermometer and the safety of the user.



This symbol denotes danger for human health from scalding.



This symbol denotes further information on the topic.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous

to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.



Hazards for children and persons with disabilities

- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging away from children and persons with disabilities. There is a risk of suffocation.
- This product may be used by children of 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the product and they understand the associated risks. Children must not play with the product. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.



General safety instructions

- Never use the product if it is damaged in any way. There is a danger of injury.
- Please note that the consumption of food of animal origin which is not completely cooked through can be damaging to the health.

This is a particular risk for small children, pregnant women and people with a weakened immune system.

- No foreign bodies must penetrate the interior of the device.
- The product may not be exposed to strong vibrations or mechanical strain. This prevents it getting damaged.
- The product does not contain any parts that require maintenance.
- Contact the manufacturer's customer service department if the product becomes damaged, is faulty or you have other problems with it.



Risk of burns

- Always make sure no other persons, children or animals could burn themselves on the product.
- Use protection or oven gloves if you touch the temperature sensor (14) during or after use.
- Improper use of the product can cause injuries.



Risk of damage to property

- Keep the product and its accessories away from open fires.

- Never use the product in a microwave or oven.
- Do not kink the transmitter (13) cable.
- The product is not waterproof. Do not use it in the rain and keep the transmitter (13) and receiver (1) away from moist conditions.
- Switch the transmitter (13) and receiver (1) off when not in use.



Hazard from batteries

- **Risk of death!** Store batteries out of the reach of children. If a battery is swallowed, seek medical attention immediately!
- Insert the batteries with the correct polarity. Refer to the diagram inside the battery compartment (10, 19). Do not attempt to recharge the batteries and do not throw the batteries into a fire. Do not mix different battery types (old and new or carbon and alkaline, etc.).
- Batteries must never be opened or deformed, as this could result in chemicals leaking out which could cause injuries. If the battery fluid comes into contact with the skin or eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical aid.

- Remove any batteries which have leaked immediately. Use suitable safety gloves to prevent injuries.
- Remove the batteries when the product is not to be used for an extended period.

6. Copyright

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

7. Before you start

Remove the barbecue thermometer and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all protective films. If you notice any damage, do not use the barbecue thermometer and contact the manufacturer's customer service department. We recommend cleaning the temperature sensor (14) before first use.

7.1 Inserting / replacing the batteries

Transmitter (13):

- Switch the transmitter (13) off using the ON/OFF switch (18).
- If the velcro fastening (21) is fitted, remove it.
- Unlock the battery compartment cover (20) and remove it.
- Insert two AAA 1.5V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (19).
- Close the battery compartment (19) by replacing the cover (20). You should hear it click into place.

Receiver (1):

- Switch the receiver (1) off using the ON/OFF switch (12).
- Remove the belt clip (9) from the back by pushing it to the left.
- Now remove the battery compartment cover (8) by pushing gently down in the direction of the arrow.

- Insert two AAA 1.5V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (10).
- Close the battery compartment (10) by replacing the cover (8) and pushing it upwards in the opposite direction to the arrow.
- Now fit the belt clip (9) by placing it on the open side of the guide and pushing it to the right until it clicks into place.

7.2 Connecting the temperature sensor (14)

Insert the connector (15) into the socket (16) on the side of the transmitter (13). When not in use, the temperature sensor (14) can be stored in the holder next to the socket (16).

7.3 Selecting the temperature unit

You can choose between two temperature units (°C and °F). Slide the selector switch (11) in the battery compartment (10) to the desired position.

8. Getting started

- Switch the transmitter (13) on by sliding the ON/OFF switch (18) to the "ON" position. When in use, the red LED (17) flashes about every 4 seconds.
- Now switch the receiver (1) on too by moving the ON/OFF switch (12) to the "ON" position. A signal sounds and the LCD display (2) lights up once briefly with blue back-lighting, then red and then blue again.



If the temperature sensor (14) is not connected to the transmitter (13) or there is a fault with the wireless connection between the transmitter (13) and the receiver (1), "---" is displayed as the current temperature on the LCD display (2).

In this case, make sure the connector (15) is inserted correctly into the socket (16) and that the distance between the transmitter (13) and the receiver (1) is not too great. If necessary, switch the transmitter (13) and receiver (1) off for about 3 seconds and then switch them back on again. This should resolve the problem.

8.1 Position when in use



The range of the transmitter (13) is about 15 metres. Make sure the distance between the transmitter (13) and the receiver (1) is not too great. This would mean accurate temperature measurement would not be possible.

8.1.1 Receiver (1)

- You can place the receiver (1) in the transmitter (13).
- You can use the belt clip (9) to affix the receiver (1) to your belt or bag, for example.
- The belt clip (9) has two built-in magnets. This means you can also stick the receiver (1) to a magnetic surface.

8.1.2 Transmitter (13)

- There are two magnets on the bottom of the transmitter (13). This means you can also stick the transmitter (13) to a magnetic surface.
- The velcro fasteners (21) supplied can also be used to attach the transmitter (13) to the handle or base of a barbecue, for example. Use either one or both velcro fasteners (21) as required.











When positioning the transmitter (13), make sure that you can easily reach the food whose core temperature you wish to measure with the temperature sensor (14) cable.

The transmitter (13) is made of plastic.

Therefore, do not affix it to parts of the handle which get very hot, e.g. on the barbecue cover or the charcoal dish. This could damage the transmitter (13).

8.2 Selecting the type of meat (22) / Adjusting the level of cooking

- Press the "MEAT / STOP" button (7) to select the type of meat (22). The LCD display (2) shows the selection. Every time the button is pressed, the selection changes, moving through the table below:

	BEEF
	LAMB
	VEAL
	PORK
	TURKEY
	CHICKEN
	HAMBURGER
	FISH

- Once you have selected the type of meat (22), press the "TASTE / START" button (3). Every time the button is pressed, the selection changes, moving through the table below. The current target temperature set is shown on the LCD display (2) under "TARGET TEMP" (25).

Display	Description
WELL	Cooked through
M WELL	Nearly cooked through
MEDIUM	Half cooked through
M RARE	Pink
RARE	Bleeding



Please note:

For health and other reasons, not all options are available for all types of meat.

For example, poultry should always be cooked through. For this reason, only this cooking level is available.

You also have the option of setting the target temperature "TARGET TEMP" (25) manually. Proceed as follows:

- Press and hold the "MODE" button (4) for approx. 3 seconds. A beep sounds and "TARGET TEMP" (25) flashes on the LCD display (2). Use the "MIN / +" (6) and "SEC / -" (5) buttons to change the figure. Press the "MODE" button (4) to apply the target temperatures shown in "TARGET TEMP" (25).
- To cancel the manual selection or select another type of meat, press and hold the "TASTE / START" button (3) for about 3 seconds. Alternatively, you can switch the receiver (1) off and on again using the ON/OFF switch (12).



For low core temperatures, only use meat which is fresh and in excellent condition. Generally, low core temperatures are not suitable for frozen or vacuum-packed meat.

8.3 Measuring the core temperature



The temperature is only measured correctly if no other devices of the same type are nearby and switched on. Otherwise, the current temperature is not shown correctly and uniquely on the display.

- With the transmitter (13) and receiver (1) switched on, guide the point of the temperature sensor (14) into the thickest part of the meat. It makes sense to feed the temperature sensor (14) into the meat from the side, as you can then still turn it.



Avoid contact between the temperature sensor (14) and bones. This can result in an inaccurate temperature measurement. The temperature sensor (14) should also not be inserted into pure fat for the same reason.

- After a short time, the core temperature of the meat is displayed under "CURRENT TEMP" (23). As the food cooks, the temperature rises until it reaches the "TARGET TEMP" (25) set. The LCD display (2) then begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (7) to stop the beeping and the temperature measurement.



If you added multiple pieces of the same meat of similar shape and size to the pan or the barbecue at the same time, you can assume that the correct level of cooking has also been achieved for the other pieces as well.

8.4 Cooking chart

The following cooking chart can be used as a guide. The values quoted can differ slightly as a function of the quality of the meat used.

Type of food / Cooking level	WELL (cooked through)	M WELL (nearly cooked through)	MEDIUM (half cooked through)	M RARE (pink)	RARE (bleeding)
BEEF	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
LAMB	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
VEAL	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
PORK	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
TURKEY	87 °C / 188 °F				
CHICKEN	87 °C / 188 °F				
BURGER	75 °C / 167 °F				
FISH	63 °C / 145 °F				

8.5 Timer function

If you are not happy with the level of cooking achieved, you can use the timer function to continue cooking the food for a little longer. You do not have to leave the temperature sensor (14) in the meat for this. The procedure is as follows:

- Briefly press the "MODE" button (4) to access the timer function.



- Select the time you want by pressing the "MIN / +" (6) and "SEC / -" (5) buttons. You can also hold the buttons down to make the numbers move faster.
- Press the "TASTE / START" button (3) to start the countdown. The time on the LCD display (2) now counts backwards and you can see the time remaining at any time.
- You can use the "MEAT / STOP" button (7) to pause the countdown, for example to check or turn the food. You can then resume the countdown by pressing the "TASTE / START" button (3).
- When the time is up, the LCD display (2) begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (7) to stop the beeping. Otherwise, the beeping stops automatically after about 2 minutes.

9. Cleaning



Always allow the barbecue thermometer to cool completely before cleaning. There is a risk of getting burnt.

- Clean the barbecue thermometer, especially the temperature sensor (14) after every use.
- Do not use solvents or aggressive detergents, brushes with metallic bristles or metallic objects such as knives, spatulas or similar.
- The barbecue thermometer and accessories cannot be washed in the dishwasher.
- Never immerse the barbecue thermometer or accessories in water or other liquids.
- Clean the transmitter (13) and receiver (1) with a slightly moistened, soft cloth. If necessary, use a mild detergent.
- Clean the temperature sensor (14) with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- Allow all parts to dry thoroughly after cleaning.

9.1 Storage when not in use

- If you do not intend to use the barbecue thermometer for an extended period, clean it as described in the previous chapter.

- Remove the batteries from the transmitter (13) and receiver (1) to prevent leaks.
- Store the barbecue thermometer in a dry, cool, dust-free place.

10. Troubleshooting

Not working

- Are the batteries in the transmitter (13) and/or receiver (1) empty? Insert new batteries where applicable.

The light on the LCD display (2) is dim.

- Are the batteries in the receiver (1) empty? Insert new batteries where applicable.

The red LED (17) on the transmitter does not come on.

- Are the batteries in the transmitter (13) empty? Insert new batteries where applicable.

The current core temperature (23) is shown as “- - -” on the LCD display (2).

- Check that the connector (15) for the temperature sensor (14) is correctly inserted into the socket (16). Insert it properly if not.
- The transmitter (13) and receiver (1) are too far apart. Move them closer together.
- If necessary, switch the transmitter (13) and receiver (1) off for about 3 seconds and then switch them back on again. This should resolve the problem.

The LCD display (2) flashes with red back-lighting, shows “HI” and a warning beep sounds.

- The maximum temperature for the temperature sensor (14) has been exceeded. Press the “MEAT / STOP” button (7) to stop the beeping and the measurement.

11. Environmental regulations and disposal information



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



Respect the environment. Old batteries must not be disposed of with domestic waste. They must be handed in at a collection point for waste batteries. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.



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



12. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:

www.targa.de/downloads/conformity/296049.pdf

13. Warranty and service information

Warranty of TARGA GmbH

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as proof of purchase. Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline. Please have the article number and, if available, the serial number to hand for all enquiries. If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault. Within the warranty period the product will be repaired or replaced free of charge as we deem appropriate. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced. Consumables such as batteries, rechargeable batteries and lamps are not covered by the warranty.

Your statutory rights towards the seller are not affected or restricted by this warranty.



Service

- GB** Phone: 020 - 70 49 04 03
E-Mail: service.GB@targa-online.com
- IE** Phone: 01 - 4370121
E-Mail: service.IE@targa-online.com
- MT** Phone: 027 78 11 03
E-Mail: service.MT@targa-online.com
- CY** Phone: 02 - 20 09 025
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 296049



Manufacturer

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	19
2. Pakkens indhold	19
3. Beskrivelse af dele og styreelementer ...	19
4. Tekniske specifikationer	20
5. Sikkerhedsinstruktioner	20
6. Copyright.....	24
7. Før du går i gang	25
7.1 Isætning/udskiftning af batterierne	25
7.2 Tilslutning af temperatursensoren (14).....	25
7.3 Valg af temperatureenhed.....	25
8. Kom godt i gang	26
8.1 Position under brug	26
8.1.1 Modtager (1)	26
8.1.2 Sender (13).....	26
8.2 Valg af kødtype (22)/justering af tilberedningsniveauet	27
8.3 Måling af midtertemperaturen.....	28
8.4 Tilberedningsdiagram	30
8.5 Timerfunktion.....	31
9. Rengøring	31
9.1 Opbevaring når enheden ikke er i brug.....	32
10. Fejlfinding	32
11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	33
12. Bemærkninger om overensstemmelse .	33
13. Garanti- og serviceoplysninger	34

Tillykke!

Ved at købe FLORABEST FFGT 433 A1 trådløst stegetermometer, der herefter benævnes stegetermometeret, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Betjeningsvejledningen 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 temperaturen i midten af madvaren, såsom fisk, oksekød, svinekød, fjerkræ, hakkebøffer og andre kødretter. Stegetermometeret ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervs-mæssige anvendelser. Brug kun stegetermometeret til private formål. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til tilsigtet 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
- 1 temperatursensor
- 1 bæltéklemme
- 2 velcroremme
- 4 batterier af typen AAA, 1,5 V
- Denne betjeningsvejledning

3. Beskrivelse af dele og styreelementer

Modtager

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


Sender

13	Sender (med indbyggede magneter)
14	Temperatursensor (med kabel)
15	Stik (temperatursensor)
16	Stikindgang (til temperatursensorens stik)
17	Rød LED
18	TÆND-/SLUK-knap
19	Batterirum
20	Batterirumslåg
21	Velcro


LCD-display

22	Kødtype
23	"CURRENT TEMP" på displayet (aktuel temperatur i midten)
24	Tilberedningsstatus
25	"TARGET TEMP" på displayet (måltemperatur)

4. Tekniske specifikationer**Modtager**

Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (jævnstrøm)]
Temperaturmåle- område	0° C - 300° C 32 °F - 572 °F
Senders rækkevidde	Maks. 15 m

Sender

Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (jævnstrøm)]
----------------	--

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.



Dette symbol angiver fare for skoldning.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



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.



Børn og handicappede personer

- Smådele kan udgøre en kvælningsrisiko. Lad ikke børn eller handicappede personer komme i nærheden af emballagen. Der er risiko for kvælning.
- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år samt 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 produktet, 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 ovnhandsker, hvis du skal røre ved temperatursensoren (14) 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 senderkablet (13).
- Produktet er ikke vandtæt. Undgå at bruge det i regnvejr, og opbevar senderen (13) og modtageren (1) væk fra fugtige forhold.
- Sluk for senderen (13) og modtageren (1), når den ikke er i brug.



Fare fra batterier

- **Risiko for dødsfald!**
Opbevar batterier utilgængeligt for børn. Hvis et batteri sluges, skal du øjeblikkeligt søge lægehjælp!
- Isæt batterierne med den korrekte polaritet. Se polaritetsmarkeringer inde i batterirummet (10, 19). Forsøg ikke at genoplade batterierne, og kast ikke batterierne i åben ild. Bland ikke forskellige batterityper (gamle og nye eller kul og alkaline etc.).
- 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.

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. Det gælder også for enhver kommerciel brug 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 temperatursensoren (14) rengøres før brug.

7.1 Isætning/udskiftning af batterierne

Sender (13):

- Sluk for senderen (13) på TÆND-/SLUK-knappen (18).
- Hvis velcroremmen (21) er påsat, skal den fjernes.
- Åbn batterirumslåget (20), og fjern det.
- Indsæt to AAA 1,5V (Micro/R03/LR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se polaritetsmarkeringer inde i batterirummet (19).
- Luk batterirummet (19) ved at sætte låget på igen (20). Du vil kunne høre det klikke på plads.

Modtager (1):

- Sluk for modtageren (1) på TÆND-/SLUK-knappen (12).
- Fjern bælteklemmen (9) fra bagsiden ved at skubbe den mod venstre.
- Luk batterirumslåget (8), og skub det i den modsatte retning af pilen.
- Indsæt to AAA 1,5V (Micro/R03/LR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se diagrammet inde i batterirummet (10).
- Luk batterirummet (10) ved at sætte låget på (8) og skubbe det opad i modsat retning af pilen.
- Påsæt nu bælteklemmen (9) ved at anbringe den på den åbne side af guiden og skubbe den mod højre, indtil den klikker på plads.

7.2 Tilslutning af temperatursensoren (14)

Indsæt stikket (15) i stikindgangen (16) på siden af senderen (13). Når den ikke er i brug, kan temperatursensoren (14) opbevares i holderen ved siden af stikindgangen (16).

7.3 Valg af temperaturenhed

Du kan vælge mellem de to temperaturenheder (°C og °F). Skub tilstandsvælgeren (11) i batterirummet over (10) på den ønskede position.

8. Kom godt i gang

- Tænd for senderen (13) ved at skubbe TÆND-/SLUK-knappen (18) på senderbasen over på "ON". Når den er i brug, blinker LED'en (17) hver 4. sekund.
- Tænd for afbryderkontakten (1) på TÆND-/SLUK-knappen (12) ved at sætte den til positionen "ON". Der lyder et signal og LCD-displayet (2) lyser op endnu en gang med blå bagbelysning, derefter rød og blå igen.



Hvis temperatursensoren (14) ikke er forbundet til senderen (13) eller der er opstået en fejl i den trådløse forbindelse mellem senderen (13) og modtageren (1), vises "- - -" med den aktuelle temperatur på LCD-displayet (2).

Sørg for, at stikket (15) indsættes korrekt i stikindgangen (16), og at afstanden mellem senderen (13) og modtageren (1) ikke er for stor. Hvis det er nødvendigt, skal senderen (13) og modtageren (1) slukkes i 3 sekunder og derefter tændes igen. Dette burde løse problemet.

8.1 Position under brug



Senderens (13) rækkevidde er omkring 15 meter. Sørg for, at afstanden mellem senderen (13) og fjernbetjeningen (1) ikke er for stor. Dette ville medføre unøjagtig måling af temperaturen.

8.1.1 Modtager (1)

- Du kan anbringe modtageren (1) i senderen (13).
- Du kan for eksempel bruge bælteklemmen (9) til at fastgøre modtageren (1) til dit bælte eller taske.
- Bælteklemmen (9) har to indbyggede magneter. Dette betyder, at du også kan sætte modtageren (1) fast på en magnetisk overflade.

8.1.2 Sender (13)

- Der er to magneter i bunden af senderen (13). Dette betyder, at du også kan sætte senderen (13) fast på en magnetisk overflade.
- Velcroremmene (21) kan også bruges til at fastgøre senderne (13) til håndtaget eller i bunden af en grill, for eksempel. Brug enten en eller begge velcroremme (21) som påkrævet.



Når du anbringer senderen (13), skal du sørge for, at du kan nå den madvare, hvis midtertemperatur du ønsker at måle med temperatursensorens (14) kabel.

Senderen (13) 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 (13).

8.2 Valg af kødtype (22)/justering af tilberedningsniveauet

- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (7) for at vælge den ønskede kødtype (22). Derefter viser LCD-displayet (2) følgende. Hver gang der trykkes på knappen, skifter valgmulighederne gennem tabellen nedenfor:

	OKSEKØD
	LAMMEKØD
	KALVEKØD
	SVINEKØD
	KALKUN
	KYLLING
	HAKKEBØF
	FISK

- Så snart du har valgt kødtypen (22), skal du trykke på "TASTE / START"-knappen (3). Hver gang knappen trykkes ned, skifter valgmulighederne gennem tabellen nedenfor. Den aktuelle måltemperatur vises på LCD-displayet (2) under "TARGET TEMP" (25).

Display	Beskrivelse
WELL	Gennemstegt
M WELL	Næsten gennemstegt
MEDIUM	Halvt gennemstegt
M RARE	Lyserødt
RARE	Rødt

**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" (25) manuelt. Gør følgende:

- Tryk og hold "MODE"-knappen (4) nede i ca. 3 sekunder. Der lyder et bip, og "TARGET TEMP" (25) blinker på LCD-displayet (2). Brug "MIN / +" (6) og "SEC / -" (5) -knapperne til at ændre på nummeret. Tryk på "MODE"-knappen (4) for at anvende måltemperaturene, der vises i "TARGET TEMP" (25).
- For at annullere de manuelle valg eller vælge en anden type kød, skal du trykke på "TASTE / START"-knappen (3) i omkring 3 sekunder. Du kan i stedet slå modtageren (1) fra og til igen med TÆND-/SLUK-knappen (12).



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

8.3 Måling af midtertemperaturen



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 displayet.

- Med senderen (13) og modtageren (1) tændt føres spidsen på temperatursensoren (14) ind i den tykkeste del af kødet. Det anbefales at føre temperatursensoren (14) ind i kødet fra siden, så du stadig kan vende det.



Undgå kontakt mellem temperatursensoren (14) og knoglerne. Dette kan medføre forkert temperaturmåling. Temperatursensoren (14) må heller ikke indsættes i rent fedt af samme årsag.

- Efter kort tid vises kødets midtertemperatur under "CURRENT TEMP" (23). Efterhånden som maden tilberedes, stiger temperaturen, indtil den når den indstillede "TARGET TEMP" (25). LCD-displayet (2) begynder derefter at blinke rødt og der lyder en bippelyd for hvert blink.
- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (7) for at stoppe alarmen 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.

Type madvare/ stegeniveau	WELL (gennemstegt)	M WELL (næsten gennemstegt)	MEDIUM (halvt gennemstegt)	M RARE (lyserødt)	RARE (rødt)
OKSEKØD	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
LAMMEKØD	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
KALVEKØD	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
SVINEKØD	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
KALKUN	87 °C / 188 °F				
KYLLING	87 °C / 188 °F				
HAKKEBØF	75 °C / 167 °F				
FISK	63 °C / 145 °F				

8.5 Timerfunktion

Hvis du ikke er tilfreds med det stegeniveau, der opnås, kan du bruge timerfunktionen til at fortsætte stegningen af kødet lidt længere. Du behøver ikke lade temperatursensoren (14) blive siddende i kødet.

Fremgangsmåden er som følger:

- Tryk hurtigt på "MODE" (4) for tilgå timerfunktionen.



- Vælg den tid du ønsker ved at trykke på "MIN / +" (6) og "SEC / -" (5) -knapperne. Du kan holde knapperne trykket ned for at gøre tællingen hurtigere.
- Tryk på "TASTE / START"-knappen (3) 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 (7) 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 (3).
- Når tiden er gået, begynder LCD-displayet (2) at blinke rødt, og der lyder et bip for hvert blink.
- Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (7) 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 temperatursensoren (14) efter hver brug.
- Undgå at bruge opløsningsmidler eller kradse rengøringsmidler, stålbørster eller metalgenstande, såsom knive, paletblade eller lignende.
- Stegetermometeret og tilbehør kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Nedsænk aldrig stegetermometeret i vand eller andre væsker.
- Rengør senderen (13) og modtageren (1) med en let fugtet blød klud. Brug om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel.
- Tør temperatursensoren (14) af med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel.
- Lad alle dele tørre grundigt efter rengøringen.

9.1 Opbevaring når enheden 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 (13) og modtageren (1) for at undgå lækager.
- Opbevar stegetermometeret på et tørt, støvfrit sted.

10. Fejlfinding

Virker ikke

- Er batterierne i senderen (13) og/eller modtageren (1) tomme? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Lyset i LCD-displayet (2) er svagt.

- Er batterierne i modtageren (1) tomme? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Den røde LED (17) på senderen tænder ikke.

- Er batterierne i senderen (13) tomme? Isæt nye batterier om nødvendigt.

Den aktuelle måltemperatur vises på LCD-displayet (23) under "---" (2).

- Kontroller, at strømstikket (15) temperatursensoren (14) er sat rigtigt i stikkontakten (16). Er den ikke det, foretages korrekt tilslutning.
- Senderen (13) og modtageren (1) er for langt fra hinanden. Flyt dem tættere på hinanden.
- Hvis det er nødvendigt, skal senderen (13) og modtageren (1) slukkes i 3 sekunder og derefter tændes igen. Dette burde løse problemet.

LCD-displayet (2) blinker med rød baggrundbelysning, viser "HI" og der lyder en bippende alarm.

- Den maksimale temperatur for temperatursensoren (14) er blevet oversteget. Tryk på "MEAT / STOP"-knappen (7) 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 bortskaffe 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 til brugte batterier. Bemærk, at batterier skal bortskaffes i fuldt afladet tilstand på passende indsamlingssteder for gamle batterier. Hvis der bortskaffes batterier, som ikke er fuldt afladet, 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.



12. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.

Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan hentes via dette link:

www.targa.de/downloads/conformity/296049.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 juridiske rettigheder over for sælgeren begrænses ikke af denne garanti og vil være uberørte heraf.



Service



Telefon: 078 79 29 87

E-mail: service.DK@targa-online.com

IAN: 296049



Producent

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
TYSKLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	36
2. Contenu de l'emballage	36
3. Description des différentes parties et des éléments de commande.....	36
4. Spécifications techniques	37
5. Instructions de sécurité	37
6. Droits d'auteur	41
7. Avant de commencer	42
7.1 Insertion / remplacement des piles	42
7.2 Connexion de la sonde de température (14) ..	42
7.3 Sélection de l'unité de température.....	43
8. Mise en route.....	43
8.1 Position pendant l'utilisation.....	43
8.1.1 Récepteur (1).....	43
8.1.2 Émetteur (13).....	44
8.2 Sélection du type de viande (22) / réglage du niveau de cuisson.....	44
8.3 Mesure de la température à cœur	46
8.4 Tableau de cuisson.....	47
8.5 Fonction minuterie.....	48
9. Nettoyage	48
9.1 Stockage en cas de non-utilisation	49
10. Résolution des problèmes.....	49
11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	50
12. Avis de conformité.....	50
13. Informations relatives à la garantie et à l'assistance.....	51

Félicitations !

En achetant le thermomètre sans fil pour barbecue FLORABEST FFGT 433 A1, 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
- 1 sonde de température
- 1 clip pour ceinture
- 2 bandes velcro de fixation
- 4 piles de type AAA de 1,5 V
- Ce manuel d'utilisation

3. Description des différentes parties et des éléments de commande

Récepteur

1	Récepteur
2	Affichage LCD
3	Touche « TASTE / START »
4	Touche « MODE »
5	Touche « SEC / - »
6	Touche « MIN / + »
7	Touche « MEAT / STOP »
8	Couvercle du compartiment des piles
9	Clip pour ceinture (avec aimants intégrés)
10	Compartiment des piles
11	Commutateur de sélection (pour choisir l'unité de température entre °C et °F)
12	Interrupteur marche-arrêt


Émetteur

13	Émetteur (avec aimants intégrés)
14	Sonde de température (avec câble)
15	Connecteur (sonde de température)
16	Prise (pour le connecteur de la sonde de température)
17	Voyant rouge
18	Interrupteur marche-arrêt
19	Compartiment des piles
20	Couvercle du compartiment des piles
21	Bande velcro


Affichage LCD

22	Type de viande
23	Affichage « CURRENT TEMP » (température à cœur actuelle)
24	Progression de la cuisson
25	Affichage « TARGET TEMP » (température cible)

4. Spécifications techniques**Récepteur**

Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (courant continu)]
Plage de mesure de la température	0 °C à 300 °C 32 °F à 572 °F
Portée	Environ 15 m

Émetteur

Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (courant continu)]
--------------	---

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 à tout moment. Si vous vendez ou cédez ce thermomètre pour barbecue à une tierce personne, veuillez 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.



Ce symbole indique un risque de brûlure.



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



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.



Dangers pour les enfants et les personnes handicapées

- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez l'emballage hors de portée des enfants ainsi que des personnes handicapées. Ils risqueraient de s'étouffer.
- Ce produit peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation du produit, 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 la sonde de température (14) 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 le câble de l'émetteur (13) ne se coince pas.
- Le produit n'est pas résistant à l'eau. Ne l'utilisez pas sous la pluie et conservez l'émetteur (13) et le récepteur (1) à l'abri de l'humidité.
- Éteignez l'émetteur (13) 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 !

- Insérez les piles en respectant la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (10, 19). N'essayez pas de recharger les piles et ne les jetez pas au feu. Ne mélangez pas différents types de piles (neuves et usées, carbone et alcalines, etc.).
- 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.

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 la sonde de température (14) avant la première utilisation.

7.1 Insertion / remplacement des piles

Émetteur (13) :

- Éteignez l'émetteur (13) à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (18).
- Si la bande velcro de fixation (21) est en place, retirez-la.
- Déverrouillez le couvercle du compartiment des piles (20) et retirez-le.
- Insérez deux piles AAA de 1,5 V (Micro/R03/LR3), en veillant à respecter la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (19).
- Refermez le compartiment des piles (19) en remettant le couvercle (20) en place. Lorsqu'il est bien en place, vous devez entendre un clic.

Récepteur (1) :

- Éteignez le récepteur (1) à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (12).
- Retirez le clip pour ceinture (9) de l'arrière du récepteur en le poussant vers la gauche.
- Maintenant, retirez le couvercle du compartiment des piles (8) en le poussant délicatement vers le bas dans le sens de la flèche.
- Insérez deux piles AAA de 1,5 V (Micro/R03/LR3), en veillant à respecter la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (10).
- Fermez le compartiment des piles (10) en remettant le couvercle (8) en place et en le poussant vers le haut dans le sens inverse de la flèche.
- Désormais, installez le clip pour ceinture (9) en le plaçant sur le côté ouvert du guide et en le poussant vers la droite jusqu'au clic indiquant qu'il est bien positionné.

7.2 Connexion de la sonde de température (14)

Insérez le connecteur (15) dans la prise (16) située sur le côté de l'émetteur (13). Lorsque vous ne l'utilisez pas, la sonde de température (14) peut être rangée dans le support situé à côté de la prise (16).

7.3 Sélection de l'unité de température

Vous pouvez choisir entre deux unités de température (°C et °F). Faites glisser le commutateur de sélection (11) situé dans le compartiment des piles (10) dans la position désirée.

8. Mise en route

- Allumez l'émetteur (13) en faisant glisser l'interrupteur marche-arrêt (18) dans la position « ON » (Marche). En cours d'utilisation, le voyant rouge (17) clignote toutes les 4 secondes environ.
- Maintenant, allumez le récepteur (1) en faisant glisser l'interrupteur marche-arrêt (12) dans la position « ON » (Marche). Un signal retentit et l'affichage LCD (2) s'allume une fois brièvement avec un rétro-éclairage bleu, puis rouge, puis bleu à nouveau.



Si la sonde de température (14) n'est pas connectée à l'émetteur (13) ou en cas de défaillance de la connexion sans fil entre l'émetteur (13) et le récepteur (1), « - - - » apparaît à la place de la température actuelle sur l'affichage LCD (2).

Dans ce cas, assurez-vous que le connecteur (15) est inséré correctement dans la prise (16) et que la distance entre l'émetteur (13) et le récepteur (1) n'est pas trop importante. Si nécessaire, éteignez l'émetteur (13) et le récepteur (1) pendant environ 3 secondes puis rallumez-les. Cela devrait résoudre le problème.

8.1 Position pendant l'utilisation



La portée de l'émetteur (13) est d'environ 15 mètres. Assurez-vous que la distance entre l'émetteur (13) 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 placer le récepteur (1) dans l'émetteur (13).
- Vous pouvez utiliser le clip pour ceinture (9) pour accrocher le récepteur (1) à votre ceinture ou à votre sac, par exemple.
- Le clip pour ceinture (9) possède deux aimants intégrés. Ainsi, vous pouvez également fixer le récepteur (1) sur une surface magnétique.

8.1.2 Émetteur (13)

- Il y a deux aimants sur le dessous de l'émetteur (13). Ainsi, vous pouvez également fixer l'émetteur (13) sur une surface magnétique.
- Les bandes velcro de fixation (21) fournies peuvent aussi être utilisées pour accrocher l'émetteur (13) à la poignée ou à la base d'un barbecue, par exemple. Selon les besoins, utilisez l'une des bandes velcro de fixation (21) ou les deux.











Lors de la mise en place de l'émetteur (13), assurez-vous que vous pouvez facilement atteindre les aliments dont vous souhaitez mesurer la température à cœur avec la sonde de température (14).

L'émetteur (13) 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 (13) pourrait se trouver endommagé.

8.2 Sélection du type de viande (22) / réglage du niveau de cuisson

- Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) pour sélectionner le type de viande (22). 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 (22), appuyez sur la touche « TASTE / START » (3). 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 « TARGET TEMP »(25).

Affichage	Description
WELL	Bien cuit
M WELL	Cuit
MEDIUM	À point
M 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 « TARGET TEMP » (25) manuellement. Procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche « MODE » (4) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un bip retentit et « TARGET TEMP » (25) clignote sur l'affichage LCD (2). Utilisez les touches « MIN / + » (6) et « SEC / - » (5) pour modifier la valeur. Appuyez sur la touche « MODE » (4) pour appliquer les températures cibles affichées sous « TARGET TEMP » (25).
- Pour annuler la sélection manuelle ou sélectionner un autre type de viande, appuyez sur la touche « TASTE / START » (3) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Alternativement, vous pouvez éteindre le récepteur (1) puis le rallumer à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (12).



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'écran.

- Avec l'émetteur (13) et le récepteur (1) allumés, guidez la pointe de la sonde de température (14) dans la partie la plus épaisse de la viande. Il est conseillé d'insérer la sonde de température (14) dans la viande par le côté, car vous pourrez ainsi toujours la retourner.



Évitez tout contact entre la sonde de température (14) et les os. Cela pourrait en effet entraîner une mesure inexacte de la température. Pour la même raison, la sonde de température (14) 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 est affichée sous « CURRENT TEMP » (23). Au fur et à mesure de la cuisson, la température augmente jusqu'à atteindre la valeur « TARGET TEMP » (25) configurée. L'affichage LCD (2) commence ensuite à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.
- Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) 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.

Type d'aliment / Niveau de cuisson	WELL (bien cuit)	M WELL (cuit)	MEDIUM (à point)	M RARE (saignant)	RARE (bleu)
BOEUF	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
AGNEAU	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
VEAU	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
PORC	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
DINDE	87 °C / 188 °F				
POULET	87 °C / 188 °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 (14) dans la viande. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Appuyez brièvement sur la touche « MODE » (4) pour accéder à la fonction minuterie.



- Sélectionnez la durée de votre choix en appuyant sur les touches « MIN / + » (6) et « SEC / - » (5). Vous pouvez également garder ces touches enfoncées pour faire défiler les chiffres plus rapidement.
- Appuyez sur la touche « TASTE / START » (3) 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 « MEAT / STOP » (7) 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 « TASTE / START » (3).
- 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 « MEAT / STOP » (7) 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 la sonde de température (14), 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 (13) et le récepteur (1) avec un chiffon doux légèrement humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- Nettoyez la sonde de température (14) 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 (13) 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 (13) et/ou dans le récepteur (1) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

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

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

Le voyant rouge (17) situé sur l'émetteur ne s'allume pas.

- Les piles présentes dans l'émetteur (13) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

La température à cœur actuelle (23) apparaît sous la forme « - - - » sur l'affichage LCD (2).

- Vérifiez que le connecteur (15) de la sonde de température (14) est correctement inséré dans la prise (16). Si ce n'est pas le cas, insérez-le correctement.
- L'émetteur (13) et le récepteur (1) sont trop éloignés l'un de l'autre. Rapprochez-les l'un de l'autre.
- Si nécessaire, éteignez l'émetteur (13) 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 (14) a été atteinte. Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) 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 mais 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, veuillez 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.

12. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

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

www.targa.de/downloads/conformity/296049.pdf

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

Garantie de TARGA GmbH



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 : 01 - 70700853

E-Mail : service.FR@targa-online.com**IAN: 296049****Fabricant**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

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.



Service



Téléphone : 02 - 58 87 036

E-Mail : service.BE@targa-online.com



Téléphone : 02 02 04 223

E-Mail : service.LU@targa-online.com



Téléphone : 044 - 55 10 057

E-Mail : service.CH@targa-online.com

IAN: 296049



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik.....	56
2. Inhoud van de verpakking	56
3. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen	56
4. Technische specificaties	57
5. Veiligheidsinstructies	57
6. Copyright.....	61
7. Voordat u begint	62
7.1 De batterijen plaatsen/vervangen	62
7.2 De temperatuursensor (14) bevestigen.....	62
7.3 De temperatuureenheid selecteren.....	63
8. Aan de slag.....	63
8.1 Positie tijdens gebruik.....	63
8.1.1 Ontvanger (1)	63
8.1.2 Zender (13)	64
8.2 Het soort vlees (22) selecteren/Het bereidingsniveau aanpassen.....	64
8.3 De kerntemperatuur meten.....	66
8.4 Bereidingschema.....	67
8.5 Timer	68
9. Reinigen	68
9.1 Opslag indien niet in gebruik	69
10. Problemen oplossen	69
11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	70
12. Conformiteit.....	70
13. Garantie- en servicegegevens.....	71

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze FLORABEST FFGT 433 A1 draadloze barbecue thermometer, hierna 'barbecue thermometer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

De gebruikershandleiding maakt deel uit van het 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

Met deze barbecuethermometer wordt de kerntemperatuur van voedsel, zoals vis, rundvlees, varkensvlees, gevogelte, hamburgers en ander vlees gemeten en bewaakt. De barbecuethermometer is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de barbecuethermometer alleen voor particuliere toepassingen. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. Deze barbecuethermometer voldoet aan alle relevante normen en standaards met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de barbecuethermometer 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 de verpakking

- 1 ontvanger
- 1 zender
- 1 temperatuursensor
- 1 riemklem
- 2 klittenbandsluitingen
- 4 AAA-batterijen, 1,5 V
- Deze bedieningsinstructies

3. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen

Ontvanger

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


Zender

13	Zender (met ingebouwde magneten)
14	Temperatuursensor (met kabel)
15	Connector (temperatuursensor)
16	Aansluiting (voor temperatuursensorconnector)
17	Rode led
18	Aan/uit-schakelaar
19	Batterijvak
20	Klepje van het batterijvak
21	Klittenband


Lcd-display

22	Soort vlees
23	Display "CURRENT TEMP" (huidige kerntemperatuur)
24	Bereidingsvoortgang
25	Display "TARGET TEMP" (doeltemperatuur)

4. Technische specificaties**Ontvanger**

Stroomvoorziening	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (gelijkstroom)]
Temperatuurmeetbereik	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Zendbereik	ongeveer 15 m

Zender

Stroomvoorziening	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (gelijkstroom)]
-------------------	--

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u de barbecue thermometer voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektrische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de barbecue thermometer verkoopt of weggeeft, geeft u ook de gebruikershandleiding door.



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



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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysieke 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.



Gevaren voor kinderen en personen met een handicap

- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en personen met een handicap. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis als er toezicht aanwezig is of als ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Kinderen mogen niet spelen met het product. Het product mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.



Algemene veiligheidsinstructies

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

- Houd er rekening mee dat het eten van voedsel van dierlijke oorsprong dat niet volledig gaar is, schadelijk kan zijn voor de gezondheid. Dit vormt met name 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. Hiermee voorkomt u dat het beschadigd raakt.
- 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 beschermende of ovenwanten als u de

temperatuursensor (14) 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 kabel van de zender (13) niet.
- Het product is niet waterdicht. Gebruik het niet in de regen en houd de zender (13) en ontvanger (1) uit de buurt van vochtige omstandigheden.
- Schakel de zender (13) en ontvanger (1) uit wanneer ze niet in gebruik zijn.



Gevaar door batterijen

- **Risico op overlijden!** Houd batterijen buiten 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 (10, 19). Probeer de batterijen

niet op te laden en gooi ze niet in het vuur. Combineer geen verschillende soorten batterijen (zoals oude en nieuwe of koolstof- en alkalinebatterijen).

- U mag batterijen nooit openen of vervormen, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als de batterijvloeistof in contact komt met uw huid of ogen, spoelt u deze direct met veel water en raadpleegt u een arts.
- Verwijder onmiddellijk alle batterijen die lekken. Gebruik geschikte veiligheidshandschoenen om letsel te voorkomen.
- Verwijder de batterijen als het product gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

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 handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

7. Voordat u begint

Verwijder 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. We raden u aan de temperatuursensor (14) vóór het eerste gebruik te reinigen.

7.1 De batterijen plaatsen/vervangen

Zender (13):

- Schakel de zender (13) uit met behulp van de aan/uit-schakelaar (18).
- Als de klittenbandsluiting (21) is bevestigd, verwijdert u deze.
- Ontgrendel het klepje van het batterijvak (20) en verwijder dit.
- Plaats twee AAA-batterijen van 1,5V (Micro/R03/LR3) en zorg ervoor dat de polariteit klopt. Raadpleeg het diagram in het batterijvak (19).
- Sluit het klepje van het batterijvak (19) door het klepje (20) terug te plaatsen. U hoort dit op zijn plaats vastklikken.

Ontvanger (1):

- Schakel de ontvanger (1) uit met behulp van de aan/uit-schakelaar (12).
- Verwijder de riemklem (9) van achteren door deze naar links te duwen.
- Verwijder nu het klepje van het batterijvak (8) door dit voorzichtig omlaag te duwen in de richting van de pijl.
- Plaats twee AAA-batterijen van 1,5V (Micro/R03/LR3) en zorg ervoor dat de polariteit klopt. Raadpleeg het diagram in het batterijvak (10).
- Sluit het batterijvak (10) door het klepje (8) terug te plaatsen en omhoog te schuiven in de tegengestelde richting van de pijl.
- Plaats nu de riemklem (9) door deze op de open zijde van de geleider te plaatsen en naar rechts te duwen totdat deze op zijn plaats vastklikt.

7.2 De temperatuursensor (14) bevestigen

Plaats de connector (15) in de aansluiting (16) aan de zijkant van de zender (13). Wanneer de temperatuursensor (14) niet in gebruik is, kan deze in de houder naast de aansluiting (16) worden opgeborgen.

7.3 De temperatuureenheid selecteren

U kunt kiezen tussen twee temperatuureenheden ($^{\circ}\text{C}$ en $^{\circ}\text{F}$). Schuif de keuzeschakelaar (11) in het batterijvak (10) naar de gewenste positie.

8. Aan de slag

- Zet de zender (13) aan door de aan/uit-schakelaar (18) naar de stand 'Aan' te schuiven. Tijdens gebruik knippert de rode led (17) ongeveer elke 4 seconden.
- Zet de ontvanger (1) aan door de aan/uit-schakelaar (12) naar de stand 'Aan' te schuiven. Er klinkt een signaal en het lcd-display (2) licht eenmaal kort op met blauwe achtergrondverlichting, vervolgens rood en daarna weer blauw.



Als de temperatuursensor (14) niet is aangesloten op de zender (13) of als er een storing is in de draadloze verbinding tussen de zender (13) en de ontvanger (1), wordt “- -” op het lcd-display (2) weergegeven als de huidige temperatuur.

Zorg er in dit geval voor dat de connector (15) correct in de aansluiting (16) zit en dat de afstand tussen de zender (13) en de ontvanger (1) niet te groot is. Schakel indien nodig de zender (13) en de ontvanger (1) ongeveer 3 seconden uit en schakel ze vervolgens weer in. Dit zou het probleem moeten verhelpen.

8.1 Positie tijdens gebruik



Het bereik van de zender (13) is ongeveer 15 meter. Zorg ervoor dat de afstand tussen de zender (13) 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 ontvanger (1) in de zender plaatsen (13).
- U kunt de riemklem (9) bijvoorbeeld gebruiken om de ontvanger (1) aan uw riem of tas te bevestigen.
- De riemklem (9) is voorzien van twee ingebouwde magneten. Dit betekent dat u de ontvanger (1) ook op een magnetisch oppervlak kunt bevestigen.

8.1.2 Zender (13)

- Aan de onderkant van de zender (13) bevinden zich twee magneten. Dit betekent dat u de zender (13) ook op een magnetisch oppervlak kunt bevestigen.
- Met de meegeleverde klittenbandsluitingen (21) kunt u de zender (13) bijvoorbeeld ook aan het handvat of de voet van een barbecue bevestigen. Gebruik zo nodig een of beide klittenbandsluitingen (21).



Zorg er bij het positioneren van de zender (13) voor dat u eenvoudig de etenswaren kunt bereiken waarvan u met de temperatuursensorkabel (14) de kerntemperatuur wilt meten.

De zender (13) is gemaakt van plastic. Bevestig deze daarom niet op delen van het handvat die erg heet worden, bijv. op het barbecuedeksel of de houtskoolschaal. Hiermee zou u de zender (13) kunnen beschadigen.

8.2 Het soort vlees (22) selecteren/Het bereidingsniveau aanpassen

- Druk op "MEAT / STOP" (7) om het soort vlees (22) te selecteren. 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 (22) hebt geselecteerd, drukt u op "TASTE / START" (3). Telkens wanneer u op de knop drukt, verandert de selectie en doorloopt u de onderstaande tabel. De ingestelde doeltemperatuur wordt weergegeven op het lcd-display (2) onder "TARGET TEMP" (25).

Display	Omschrijving
WELL	Zeer goed doorbakken
M WELL	Goed doorbakken
MEDIUM	Half doorbakken
M 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 worden goed gaar zijn. Om deze reden is alleen dit bereidingsniveau beschikbaar.

U hebt ook de mogelijkheid om de doeltemperatuur "TARGET TEMP" (25) handmatig in te stellen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Druk op "MODE" (4) en houd deze knop circa 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en "TARGET TEMP" (25) knippert op het lcd-display (2). Druk op "MIN / +" (6) en "SEC / -" (5) om het cijfer te wijzigen. Druk op "MODE" (4) om de doeltemperatuur toe te passen die wordt weergegeven in "TARGET TEMP" (25).
- Voor het annuleren van de handmatige selectie of om een ander type vlees te selecteren, houdt u de knop "TASTE / START" (3) ongeveer 3 seconden lang ingedrukt. U kunt de ontvanger (1) ook uit- en weer inschakelen met behulp van de aan/uitschakelaar (12).



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 display.

- Leid de punt van de temperatuursensor (14) met de zender (13) en ontvanger (1) ingeschakeld, naar het dikste deel van het vlees. Het is logisch om de temperatuursensor (14) vanaf de zijkant in het vlees te leiden, omdat u deze dan nog steeds kunt draaien.



Vermijd contact tussen de temperatuursensor (14) en botten. Dit kan resulteren in een onnauwkeurige temperatuurmeting. De temperatuursensor (14) mag om dezelfde reden ook niet in zuiver vet worden geplaatst.

- Na korte tijd wordt de kerntemperatuur van het vlees weergegeven onder "CURRENT TEMP" (23). Tijdens de bereiding van het voedsel stijgt de temperatuur totdat deze de ingestelde "TARGET TEMP" (25) bereikt. Het lcd-scherm (2) begint dan rood te knippen en bij elke keer knippen klinkt er een pieptoon.
- Druk op "MEAT / STOP" (7) 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.

Soort vlees/ bereidingsniveau	WELL (zeer goed doorbakken)	M WELL (goed doorbakken)	MEDIUM (half doorbakken)	M RARE (roze van binnen)	RARE (bijna rauw)
RUND	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
LAM	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
KALF	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
VARKEN	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
KALKOEN	87 °C / 188 °F				
KIP	87 °C / 188 °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 (14) niet in het vlees te laten zitten. Dit doet u als volgt:

- Druk kort op "MODE" (4) om de timerfunctie te openen.



- Selecteer de gewenste tijd door op de knoppen "MIN / +" (6) en "SEC / -" (5) te drukken. U kunt de betreffende knoppen ingedrukt houden om de cijfers sneller te laten tellen.
- Druk op "TASTE / START" (3) 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" (7) kunt u het aftellen pauzeren, bijvoorbeeld om het eten te controleren of om dit te draaien. U hervat het aftellen door op "TASTE / START" (3) te drukken.
- Wanneer de tijd om is, begint het lcd-scherm (2) rood te knipperen en bij elke keer knipperen klinkt er een pieptoon.
- Druk op "MEAT / STOP" (7) om het piepen te stoppen. Anders stopt het piepen automatisch na ongeveer 2 minuten.

9. Reinigen



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

- Reinig de barbecue thermometer, met name de temperatuursensor (14), na elk gebruik.
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen borstelharen 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 (13) en ontvanger (1) met een licht vochtige doek. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de temperatuursensor (14) 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 (13) 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 (13) en/of ontvanger (1) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

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

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

De rode led (17) op de zender gaat niet aan.

- Zijn de batterijen in de zender (13) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

De huidige kerntemperatuur (23) wordt weergegeven als "--" op het lcd-display (2).

- Controleer of de connector (15) voor de temperatuursensor (14) correct in de aansluiting (16) is gestoken. Steek deze er zo nodig goed in.
- De zender (13) en ontvanger (1) staan te ver uit elkaar. Zet ze dichterbij elkaar.
- Schakel indien nodig de zender (13) 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 waarschuwingssignaal.

- De maximumtemperatuur voor de temperatuursensor (14) is overschreden. Druk op "MEAT / STOP" (7) 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.

12. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

www.targa.de/downloads/conformity/296049.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 ten opzichte van de verkoper zijn van toepassing afzonderlijk van deze garantie en worden hierdoor niet beperkt.



Service

- NL** Telefoon: 020 - 26 21 941
E-Mail: service.NL@targa-online.com
- BE** Telefoon: 02 - 58 87 036
E-Mail: service.BE@targa-online.com
- LU** Telefoon: 02 02 04 223
E-Mail: service.LU@targa-online.com

IAN: 296049



Fabrikant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	73
2. Lieferumfang	73
3. Beschreibung der Teile und Bedienelemente.....	73
4. Technische Daten	74
5. Sicherheitshinweise	74
6. Urheberrecht	78
7. Vor der Inbetriebnahme	79
7.1 Batterien einlegen / wechseln.....	79
7.2 Temperaturfühler (14) verbinden	79
7.3 Temperatureinheit wählen.....	80
8. Inbetriebnahme	80
8.1 Position während des Betriebes.....	80
8.1.1 Empfänger (1).....	80
8.1.2 Sender (13).....	81
8.2 Fleischart (22) auswählen / Garstufe einstellen.....	81
8.3 Kerntemperatur messen.....	83
8.4 Gartabelle.....	84
8.5 Timer-Funktion	85
9. Reinigung	85
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung.....	86
10. Problemlösung	86
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	87
12. Konformitätsvermerke	87
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	88

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des FLORABEST Funk-Grillthermometers FFGT 433 A1, 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
- 1 Temperaturfühler
- 1 Befestigungsclip
- 2 Klettverschlüsse
- 4 Batterien 1,5 V / AAA
- Diese Bedienungsanleitung

3. Beschreibung der Teile und Bedienelemente

Empfänger

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

Sender


13	Sender (mit integrierten Magneten)
14	Temperaturfühler (mit Kabel)
15	Stecker (Temperaturfühler)
16	Buchse (für Stecker des Temperaturfühlers)
17	rote LED
18	EIN-/ AUS-Schalter (ON/OFF)
19	Batteriefach
20	Batteriefachdeckel
21	Klettverschluss

LC-Display


22	Fleischart
23	Anzeige „CURRENT TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
24	Garzustand
25	Anzeige „TARGET TEMP“ (Zieltemperatur)

4. Technische Daten

Empfänger

Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (Gleichspannung)]
Temperaturmessbereich	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Sendebereich	ca. 15 Meter

Sender

Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (Gleichspannung)]
---------------------	---

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.



Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrühen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



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



Gefahr für Kinder und Personen mit Einschränkungen

- 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 den Temperaturfühler (14) 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.
- Das Kabel des Senders (13) darf nicht geknickt werden.
- Das Produkt ist nicht wasserdicht. Verwenden Sie es nicht im Regen und halten Sie Sender (13) und Empfänger (1) von Feuchtigkeit fern.
- Schalten Sie Sender (13) 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!
- Legen Sie die Batterien stets polrichtig ein. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (10, 19). Versuchen

Sie nicht, Batterien wieder aufzuladen und werfen Sie diese unter keinen Umständen ins Feuer. Verwenden Sie keine unterschiedlichen Batterien (alte und neue, Alkali- und Kohlebatterien usw.) gleichzeitig.

- 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.

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 den Temperaturfühler (14) zu reinigen.

7.1 Batterien einlegen / wechseln

Sender (13):

- Schalten Sie den Sender (13) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (18) aus.
- Entfernen Sie einen ggf. montierten Klettverschluss (21).
- Entriegeln Sie den Batteriefachdeckel (20) und entfernen Sie ihn.
- Legen Sie zwei 1,5V-Batterien vom Typ AAA (Micro LR3) polrichtig ein. Beachten Sie die Kennzeichnung im Batteriefach (19).
- Verschließen Sie das Batteriefach (19), indem Sie den Batteriefachdeckel (20) wieder aufsetzen. Achten Sie darauf, dass dieser hörbar einrastet.

Empfänger (1):

- Schalten Sie den Empfänger (1) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (12) aus.
- Entfernen Sie den Befestigungsclip (9) auf der Rückseite, indem Sie diesen nach links schieben.
- Entfernen Sie nun den Batteriefachdeckel (8), indem Sie diesen unter leichtem Druck in Pfeilrichtung nach unten schieben.
- Legen Sie zwei 1,5V-Batterien vom Typ AAA (Micro LR3) polrichtig ein. Beachten Sie die Kennzeichnung im Batteriefach (10).
- Verschließen Sie das Batteriefach (10), indem Sie den Batteriefachdeckel (8) wieder aufsetzen und entgegen der Pfeilrichtung nach oben schieben.
- Montieren Sie nun den Befestigungsclip (9), indem Sie diesen an der offenen Seite der Führung ansetzen und dann bis zum Anschlag nach rechts schieben.

7.2 Temperaturfühler (14) verbinden

Stecken Sie den Stecker (15) in die Buchse (16) an der Seite des Senders (13). Bei Nichtgebrauch kann der Temperaturfühler (14) in der Halterung neben der Buchse (16) aufbewahrt werden.

7.3 Temperatureinheit wählen

Sie können zwischen zwei Temperatureinheiten auswählen (°C und °F). Schieben Sie dazu den Wahlschalter (11) im Batteriefach (10) in die gewünschte Position.

8. Inbetriebnahme

- Schalten Sie den Sender (13) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (18) in Position „ON“. Die rote LED (17) blinkt während des Betriebes in Abständen von ca. 4 Sekunden.
- Schalten Sie nun auch den Empfänger (1) ein, indem Sie den EIN-/ AUS-Schalter (12) in Position „ON“ bringen. Ein Signal ertönt und das LC-Display (2) leuchtet einmal kurz mit blauer, danach mit roter und anschließend wieder mit blauer Hintergrundbeleuchtung auf.



Falls der Temperatursfühler (14) nicht mit dem Sender (13) verbunden oder die Funkverbindung zwischen Sender (13) und Empfänger (1) unterbrochen ist, wird im LC-Display (2) als aktuelle Temperatur „- - -“ angezeigt.

Stellen Sie in einem solchen Fall sicher, dass der Stecker (15) korrekt in die Buchse (16) eingesteckt ist und die Entfernung zwischen Sender (13) und Empfänger (1) nicht zu groß ist. Schalten Sie ggf. Sender (13) 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 (13) beträgt ca. 15 Meter. Achten Sie bitte darauf, dass die Entfernung zwischen Sender (13) und Empfänger (1) nicht zu groß ist. Eine genaue Temperaturmessung wäre dann nicht möglich.

8.1.1 Empfänger (1)

- Sie können den Empfänger (1) in den Sender (13) stellen
- Mit dem Befestigungsclip (9) können Sie den Empfänger (1) z. B. an Ihrer Kleidung (Gürtel oder Tasche) festklemmen.
- Der Befestigungsclip (9) hat zwei integrierte Magnete. Damit können Sie den Empfänger (1) auch an einer magnetischen Oberfläche befestigen.

8.1.2 Sender (13)









- An der Unterseite des Senders (13) befinden sich zwei Magnete. Damit können Sie den Sender (13) an einer magnetischen Oberfläche befestigen.
- Mit den mitgelieferten Klettverschlüssen (21) kann der Sender (13) z. B. am Griff oder Standfuß eines Grills befestigt werden. Verwenden Sie je nach Gegebenheit entweder einen oder beide Klettverschlüsse (21).



Achten Sie bei der Positionierung des Senders (13) darauf, dass Sie mit dem Kabel des Temperaturfühlers (14) problemlos das Bratgut erreichen können, an dem die Kerntemperatur gemessen werden soll. Der Sender (13) 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 (13) könnte dadurch beschädigt werden.

8.2 Fleischart (22) auswählen / Garstufe einstellen

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (7), um die Fleischart (22) 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 (22) ausgewählt haben, drücken Sie zur Einstellung der Garstufe die Taste „TASTE / START“ (3). Jeder Tastendruck ändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle. Die aktuelle voreingestellte Zieltemperatur wird im LC-Display (2) unter „TARGET TEMP“ (25) angezeigt.

Anzeige	Bedeutung
WELL	durchgebraten
M WELL	fast durchgebraten
MEDIUM	halb durchgebraten
M 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“ (25) manuell einzustellen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Halten Sie die Taste „MODE“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (25). Mit den Tasten „MIN / +“ (6) und „SEC / -“ (5) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (4), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (25) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (3) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (12) 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 Display nicht korrekt und eindeutig angezeigt.

- Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers (14) bei eingeschaltetem Sender (13) und Empfänger (1) in den dicksten Teil des Bratgutes ein. Es ist sinnvoll, den Temperaturfühler (14) von der Seite her in das Bratgut einzuführen, so dass Sie dieses anschließend noch gut wenden können.



Vermeiden Sie den Kontakt des Temperaturfühlers (14) mit Knochen. Dadurch kann eine ungenaue Temperaturmessung resultieren. Aus diesem Grund sollte der Temperaturfühler (14) auch nicht in reines Fett gesteckt werden.

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes unter „CURRENT TEMP“ (23) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit solange an, bis die eingestellte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (25) 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“ (7), 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.

Bratgut / Garstufe	WELL (Durchgebraten)	M WELL (Fast durchgebraten)	MEDIUM (Halb durchgebraten)	M RARE (Rosa)	RARE (Blutig)
RIND	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
LAMM	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
KALB	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
SCHWEIN	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
PUTE	87 °C / 188 °F				
HUHN	87 °C / 188 °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 (14) muss dazu nicht im Bratgut verbleiben. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie kurz die Taste „MODE“ (4), um zur Timer-Funktion zu gelangen.



- Wählen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „MIN / +“ (6) und „SEC / -“ (5). Sie können die Tasten gedrückt halten, um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen.
- Drücken Sie die Taste „TASTE / START“ (3), 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“ (7) 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“ (3) 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“ (7), 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 den Temperaturfühler (14), 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 (13) und Empfänger (1) mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (14) 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 (13) 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 (13) und/oder Empfänger (1) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Das LC-Display (2) leuchtet nur schwach

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

Die rote LED (17) am Sender leuchtet nicht.

- Sind die Batterien im Sender (13) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Im LC-Display (2) wird als aktuelle Kerntemperatur (23) „- - -“ angezeigt

- Prüfen Sie, ob der Stecker (15) des Temperaturfühlers (14) korrekt in die Buchse (16) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker (15) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (13) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.
- Schalten Sie ggf. Sender (13) 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 (14) wurde überschritten. Drücken Sie Taste „MEAT / STOP“ (7), 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 Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



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.

12. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/296049.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 beigegefügte 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 Gewährleistungen gegenüber dem Verkäufer bestehen neben dieser Garantie und werden durch diese nicht eingeschränkt.



Service

- DE** Telefon: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com
- AT** Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com
- CH** Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 296049



Hersteller

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND