



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Legutóbbi adatfrissítés
Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Posljednje ažuriranje
Verzija informacija
Статус на информациите
Statusi i informacionit
Ultima actualizare a informațiilor
Актуализиране на последната информация
Ημ/νία τελευταίας ενημέρωσης:
08/2025 - Ident.-No.: GFGT 433 C1 082025-1



GRILL MEISTER

GFGT 433 C1



WIRELESS COOKING THERMOMETER

- (GB)** **(CY)** Operating instructions and safety instructions
- (HU)** Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók
- (SI)** Navodila za uporabo in varnostna opozorila
- (CZ)** Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny
- (SK)** Návod na používanie a bezpečnostné pokyny
- (HR)** Upute za rukovanje i sigurnosne upute
- (RS)** Uputstvo za rukovanje i bezbednosne napomene
- (MK)** Упатства за работа и безбедносни упатства
- (AL)** Udhëzimet e përdorimit dhe udhëzimet e sigurisë
- (RO)** Instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță
- (BG)** Ръководство за потребителя и Инструкции за безопасност
- (GR)** **(CY)** Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας

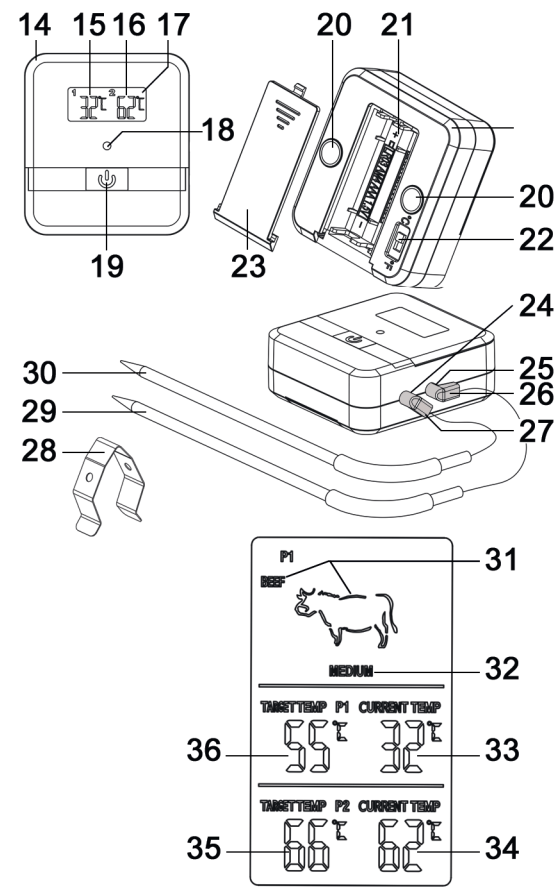
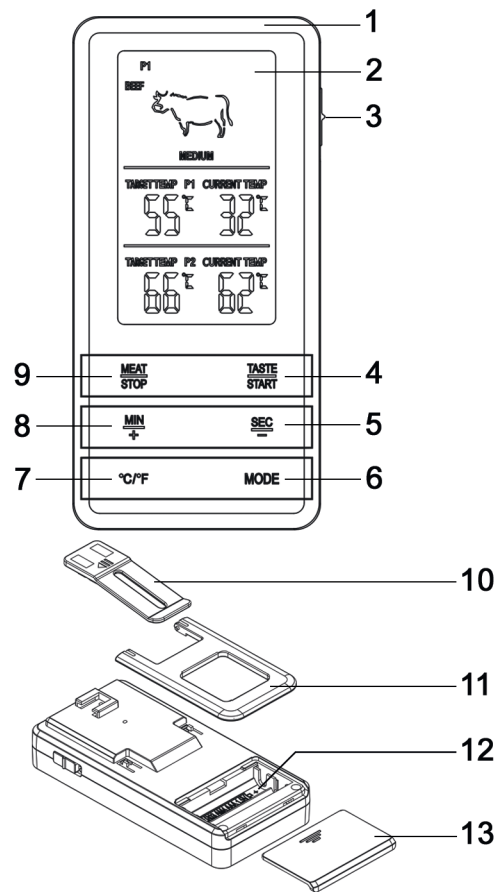


IAN 529027_2507

3

IAN 529027_2507

(RO) **(CZ)** **(CY)**



English	2
Magyar.....	32
Slovenščina.....	63
Čeština	93
Slovensky	122
Hrvatski.....	151
Srpski	181
Македонски.....	212
Shqip	246
Română	278
Български.....	308
Ελληνικά	344

Table of Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	4
3. Description of controls.....	4
4. Technical specifications.....	6
5. Safety instructions.....	6
6. Before you start	13
6.1 Inserting / replacing the batteries	14
6.2 Connecting the temperature sensors (29; 30)	14
6.3 Selecting the temperature unit	15
7. Getting started	15
7.1 Position when in use	16
7.1.1 Receiver (1)	16
7.1.2 Transmitter (14).....	17
7.2 Selecting the type of meat (31) / Adjusting the level of cooking.....	17
7.3 Measuring the core temperature	20
7.4 Cooking chart	21
7.5 Timer function.....	23
8. Cleaning	24
8.1 Storage when not in use	24
9. Troubleshooting	25
10. Environmental regulations and disposal information	26
11. Conformity notes.....	29
12. Warranty and Service Information.....	29

Congratulations!

By purchasing the GFGT 433 C1 wireless barbecue thermometer, hereinafter referred to as the barbecue thermometer, you have opted for a quality product.

The User 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 accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this. 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
- 2 temperature sensors
- 1 belt clip
- 1 metal clip
- 4 batteries of type AAA, 1.5 V
- Quick guide (complete operating instructions available online)

3. Description of controls

Receiver (1)

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

Transmitter (14)

14	Transmitter (with built-in magnets)
15	Temperature display 1 (current core temperature)
16	Temperature display 2 (current core temperature)
17	LC display
18	Red LED
19	ON/OFF button
20	Magnets
21	Battery compartment
22	Selector switch (for °C or °F)
23	Battery compartment cover
24	Socket 2 (for temperature sensor connector 2)
25	Socket 1 (for temperature sensor connector 1)
26	Connector (temperature sensor 1)
27	Connector (temperature sensor 2)
28	Metal clip (to fix the temperature sensor on the grill bars)
29	Temperature sensor 1 (with cable)
30	Temperature sensor 2 (with cable)

LCD display (2) on the receiver (1)

31	Type of meat
32	Cooking progress
33	"CURRENT TEMP" display 1 (current core temperature)
34	"CURRENT TEMP" display 2 (current core temperature)
35	"TARGET TEMP" display 2 (target temperature)
36	"TARGET TEMP" display 1 (target temperature)

4. Technical specifications

Receiver (1):	2 batteries:
Power supply	1.5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Power consumption	105 mW
Transmitter (14):	2 batteries:
Power supply	1.5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Power consumption	40mW
Temperature measuring range	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Transmitting range	approx. 50 metres (in optimum conditions)
Frequency range	433.050 – 434.790 MHz
Max. transmission power	10 mW ERP

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 these operating instructions 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.



Warning, hot surface!

This symbol denotes danger for human health from burning.



This symbol denotes further information on the topic.



DC voltage



Standby



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.



Wear protective gloves!



Manufacturer's address



DANGER! Personal safety

- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging out of reach. There is a risk of suffocation.
- This product may be used by children of 8 years and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or persons without sufficient knowledge or experience, providing they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the device and they understand the associated risks. Children must not play with the product. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

The symbols on the batteries supplied have the following meaning:



- 1 Keep out of reach of children.
- 2 Do not dispose of in fire.
- 3 Do not insert with reversed polarity.
- 4 Do not deform or damage.
- 5 Do not open or cut.
- 6 Do not use batteries of different brands at the same time.
- 7 Do not use new and discharged batteries together.
- 8 Do not recharge.
- 9 Keep dry.
- 10 Do not short-circuit.
- 11 Always insert with correct polarity.



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 sensors (29; 30) 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 temperature sensors (29; 30) cables.

- The product is not waterproof. Do not use it in the rain and keep the transmitter (14) and receiver (1) away from moist conditions.
- Switch the transmitter (14) 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!
- Batteries must be inserted respecting the correct polarity. Refer to the diagram inside the battery compartment (12, 21). Non-rechargeable batteries must not be recharged.
- Different types of batteries or new and old batteries must not be used together.
- 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.
- Do not short-circuit any battery contacts.
- Empty batteries must be removed from the device and must be disposed of properly.

6. 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 sensors (29; 30) before first use.

6.1 Inserting / replacing the batteries

When the batteries are weak, the display indication normally dims. In this case, replace the batteries as soon as practical.

Transmitter (14):

- Switch the transmitter (14) off using the ON/OFF button (19).
- Unlock the battery compartment cover (23) and remove it.
- Insert two AAA 1.5V (Micro LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (21).
- Close the battery compartment (21) by replacing the cover (23). You should hear it click into place.

Receiver (1):

- Switch the receiver (1) off using the ON/OFF switch (3).
- Now unfold the retractile clip (11) so you can open the battery compartment cover (13) into the direction of the arrow.
- Insert two AAA 1.5V (Micro LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (12).
- Close the battery compartment (12) by replacing the cover (13) and pushing it in the opposite direction to the arrow.

6.2 Connecting the temperature sensors (29; 30)

Before using it for the first time, remove the transport protection (black rubber cover) from the temperature sensors (29; 30) ends.

Insert the connectors (26; 27) into the sockets (24; 25) on the side of the transmitter (14).

When not using it, you can wind the temperatures sensors (29; 30) cables around the transmitter and fix the temperatures sensors (29; 30) on the transmitter (14) top. There is an additional plastic nose for this purpose.

6.3 Selecting the temperature unit

You can choose between two temperature units ($^{\circ}\text{C}$ and $^{\circ}\text{F}$). On the receiver (1) you can do this using the selection button (7). On the transmitter (14), slide the selector switch (22) on the back panel to the desired position.

7. Getting started



The barbecue thermometer has 2 temperature sensors (29; 30) and can perform 2 measurements simultaneously. The settings for the 2 temperatures sensors (29; 30) can be adjusted individually. The displays on the receiver (1) and transmitter (14) keep you up-to-date on the temperature status in real time. There is a separate display for each temperature sensor (29; 30) on both the receiver (1) and transmitter (14).

- Switch the transmitter (14) on by keeping the ON/OFF button (19) pressed. When in use, the red LED (18) flashes every few seconds.
- Now switch on the receiver (1) using the ON/OFF switch (3). The LCD display (2) will light up and a signal tone will sound.



If the temperature sensors (29; 30) are not connected to the transmitter (14) or there is a fault with the wireless connection between the transmitter (14) and the receiver (1), "--" is displayed as the current core temperature on the LCD display (2; 16).

In this case, make sure the connectors (26; 27) are properly inserted into the sockets (24; 25). The distance between transmitter (14) and receiver (1) must not be too large. If necessary, switch the transmitter (14) and receiver (1) off for about 3 seconds by long-pressing the button and then switch them back on again. This should resolve the problem.

7.1 Position when in use



The range of the transmitter (14) is about 50 metres in optimum conditions. Make sure the distance between the transmitter (14) and the receiver (1) is not too great. This would mean accurate temperature measurement would not be possible.

7.1.1 Receiver (1)

- You can use the belt clip (10) to affix the receiver (1) to your belt or bag, for example.
- The belt clip (10) has two built-in magnets. This means you can also stick the receiver (1) to a magnetic surface.

7.1.2 Transmitter (14)

- There are two magnets (20) on the back of the transmitter (14). This means you can also stick the transmitter (14) to a magnetic surface.



When positioning the transmitter (14), make sure that you can easily reach the food whose core temperature you wish to measure with the temperature sensors (29; 30) cable.

The transmitter (14) 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 (14).

7.2 Selecting the type of meat (31) / Adjusting the level of cooking

- Press the "MEAT / STOP" button (9) to select the type of meat (31). 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
	BURGER
	FISH

- Once you have selected the type of meat (31), press the "TASTE / START" button (4). 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" (35; 36).

Display	Meaning
WELL	Cooked through
MED WELL	Nearly cooked through
MEDIUM	Half cooked through
MED 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" (35; 36) manually. Proceed as follows:

- First select the temperature sensor (29; 30) which target temperature you want to set. To do this, use the "MODE" button (6). On the top of the LCD display (2), **P1** appears for temperature sensor **1** (29) or **P2** appears for temperature sensor **2** (30).
- Press and hold the "MODE" button (6) for approx. 3 seconds. A beep sounds and "TARGET TEMP" (35; 36) flashes on the LCD display (2). Use the "MIN / +" (8) and "SEC / -" (5) buttons to change the figure. Press the "MODE" (6) button to apply the target temperature shown in "TARGET TEMP" (35; 36).
- To cancel the manual selection or select another type of meat, press and hold the "TASTE / START" button (4) for about 3 seconds. Alternatively, you can switch the receiver (1) off and on again using the ON/OFF switch (3).



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.

7.3 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 LCD display (2).

- With the transmitter (14) and receiver (1) switched on, guide the point of the desired temperature sensor (29; 30) into the thickest part of the meat. It makes sense to feed the temperature sensor (29; 30) into the meat from the side, as you can then still turn it. If you also use the second temperature sensor (29; 30) for another piece of meat, proceed the same way.



Avoid contact between the temperature sensor (29; 30) and bones. This can result in an inaccurate temperature measurement. The temperature sensor (29; 30) 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" (33; 34) on the transmitter (14) LCD display (17) and on the receiver (1). As the food cooks, the temperature rises until it reaches the target temperature "TARGET TEMP" (35; 36) set. The LCD display (2) then begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (9) 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.

7.4 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.

**WELL**

Cooked through

MED WELL

Nearly cooked through

MEDIUM

Half cooked through

MED RARE

Pink

RARE

Bleeding

If you are hypersensitive to germs, make sure that the meat reaches a core temperature of 70 °C - 80 °C for several minutes.

*: Please note that the core temperature quoted for beef applies to steak.

Type of food / Cooking level	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
BEEF *	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
LAMB	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
VEAL	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
PORK	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
TURKEY	85 °C/ 185 °F				
CHICKEN	85 °C/ 185 °F				
BURGER	75 °C/ 167 °F				
FISH	63 °C/ 145 °F				

7.5 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 (29; 30) in the meat for this. The procedure is as follows:

- Press the "MODE" button (6) until **"TIMER"** is shown on top of the LCD display (2).



- Select the time you want by pressing the "MIN / +" (8) and "SEC / -" (5) buttons. You can also hold the buttons down to make the numbers move faster.
- Press the "TASTE / START" button (4) 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 (9) to pause the countdown, for example to check or turn the food. You can then resume the countdown by pressing the "TASTE / START" button (4).
- 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 (9) to stop the beeping. Otherwise, the beeping stops automatically after about 2 minutes.

8. Cleaning



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



The barbecue thermometer and accessories cannot be washed in the dishwasher.

- Clean the barbecue thermometer, especially the temperature sensors (29; 30) 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 (14) and receiver (1) with a slightly moistened, soft cloth. If necessary, use a mild detergent.
- Clean the temperature sensors (29; 30) with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- Allow all parts to dry thoroughly after cleaning.

8.1 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 (14) and receiver (1) to prevent leaks.
- Store the barbecue thermometer in a dry, cool, dust-free place.

9. Troubleshooting

Not working.

- Are the batteries in the transmitter (14) and/or receiver (1) empty? Insert new batteries where applicable.

The light on the LCD display (2; 16) is dim.

- Are the batteries in the receiver (1) or transmitter (14) empty? Insert new batteries where applicable.

The red LED (18) on the transmitter does not come on.

- Are the batteries in the transmitter (14) empty? Insert new batteries where applicable.

The current core temperature is shown as “- -” on the LCD display (2; 16).

- Check that the connectors (26; 27) for the temperature sensors (29; 30) are correctly inserted into the sockets (24; 25). Insert the connector (26; 27) properly if not.
- The transmitter (14) and receiver (1) are too far apart. Move them closer together.
- If necessary, switch the transmitter (14) 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 (29; 30) has been exceeded. Press the “MEAT / STOP” button (9) to stop the beeping and the measurement.

10. Environmental regulations and disposal information



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



The symbol of the crossed-out wheeled bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately.

Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows:

- Pb: Battery contains lead
- Cd: Battery contains cadmium
- Hg: Battery contains mercury

You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused.

	After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection point) free of charge. 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. Environmental damage through incorrect disposal of batteries!
	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling.
 ES/PT	Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:



"Sorting made easy"

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

 	Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.	
<u>Only relevant for Spain and Portugal:</u> Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:		  
Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Polyethylene terephthalate	Shrink film containing the batteries.
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Paper	Tissue paper to protect the device

11. Conformity notes



This device has been tested for compliance with the relevant requirements of RED 2014/53/EU. Furthermore, the product fulfills the RoHS Directive 2011/65/EU.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

12. 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.

You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com.

This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.



**Service****GB**

Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk**IE**

Phone: 1800 101010

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

Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt**CY**

Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy**IAN: 529027_2507****Manufacturer**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat.....	33
2. A csomag tartalma	34
3. A kezelőszervek leírása	34
4. Műszaki adatok	36
5. Biztonsági útmutatások	36
6. Mielőtt használatba venné.....	44
6.1 Elemek betétele/cseréje.....	44
6.2 A hőmérsékletérzékelők (29; 30) csatlakoztatása	45
6.3 A hőmérséklet mértékegység kiválasztása	45
7. Első lépések	46
7.1 Használati helyzet.....	47
7.1.1 Vevő (1).....	47
7.1.2 Távadó (14)	47
7.2 A húsfajta (31) kiválasztása/az átsütés mértékének a beállítása.....	48
7.3 A maghőmérséklet mérése.....	50
7.4 Étélkészítési táblázat	52
7.5 Időzítő funkció	54
8. Tisztítás	55
8.1 Használaton kívüli tárolás.....	56
9. Hibaelhárítás	56
10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	58
11. Megfelelőségi adatok	61
12. Garanciális és szerviz tájékoztatás	61

Gratulálunk!

A GFGT 433 C1 vezeték nélküli grillhőmérő, a továbbiakban grillhőmérő, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

A termék részét képezi a Kezelési útmutató. Fontos információkat tartalmaz a biztonságról, a használatról és a feszültségmentesítésről. Kérjük, hogy a termék használata előtt tanulmányozza a termék összes működési és biztonsági utasítását. Kizárólag a leírtak alapján használja a terméket a megadott alkalmazásokra. Ha továbbadja a terméket, akkor ügyeljen arra, hogy vele együtt minden vonatkozó dokumentumot is átadjon.

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a grillhőmérő olyan ételek maghőmérsékletének a mérésére szolgál, mint a hal, marhahús, sertéshús, baromfi, hamburger és más ételek. A grillhőmérőt nem tervezték sem vállalati, sem kereskedelmi használatra. Kizárólag magáncélokra használja a grillhőmérőt. A fentiektől eltérő bármilyen más használat nem tekinthető rendeltetésszerű használatnak. Ez az grillhőmérőt kielégíti valamennyi CE megfelelőségi és egyéb szabványt. A grillhőmérőnek a gyártó engedélye nélküli módosítása esetén a szabványoknak való megfelelés nem garantálható. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért. Csak azokat a tartozékokat használja a készülékkel, amelyeket azzal együtt szállítottak.

Tartsa be az illető ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

- 1 vevő
- 1 távadó
- 2 hőmérsékletérzékelő
- 1 övkapocs
- 1 fémkapocs
- 4 db. AAA típusú elem, 1,5 V
- Rövid útmutató (az interneten található meg a teljes útmutató)

3. A kezelőszervek leírása

Vevő (1)

1	Vevő
2	LC kijelző
3	BE/KI nyomógombos kapcsoló
4	„ÁTSÜTÉS/INDÍTÁS” (TASTE/START) gomb
5	„MÁSODPERC/-” (SEC/-) gomb
6	„MÓD” (MODE) gomb
7	Választókapcsoló (°C vagy °F)
8	„PERC/+” (MIN /+) gomb
9	„HÚS/LEÁLLÍTÁS” (MEAT/STOP) gomb
10	Övkapocs (beépített mágnesekkel)
11	Behúzható kapocs
12	Elemrekesz
13	Elemrekesz fedél

Távadó (14)

14	Távadó (beépített mágnesekkel)
15	1. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
16	2. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
17	LC kijelző
18	Piros LED
19	BE/KI gomb
20	Mágnesek
21	Elemrekesz
22	Választókapcsoló (°C vagy °F)
23	Elemrekesz fedél
24	2. csatlakozóaljzat (2. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
25	1. csatlakozóaljzat (1. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
26	Csatlakozó (1. hőmérsékletérzékelő)
27	Csatlakozó (2. hőmérsékletérzékelő)
28	Fémkapocs (a hőmérsékletérzékelő grillrudakhoz csatlakoztatására)
29	1. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)
30	2. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)

Folyadékkristályos kijelző (2) a vevőn (1)

31	Húsfajta
32	Sütés előrehaladása
33	1. „AKTUÁLIS HŐMÉRSÉKLET” (CURRENT TEMP) kijelző (aktuális maghőmérséklet)
34	2. „AKTUÁLIS HŐMÉRSÉKLET” (CURRENT TEMP) kijelző (aktuális maghőmérséklet)

35	2. „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (TARGET TEMP) kijelző (célhőmérséklet)
36	1. „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (TARGET TEMP) kijelző (célhőmérséklet)

4. Műszaki adatok

Vevő (1): Tápellátás Teljesítményfelvétel	2 elem: 1,5 V AAA -Micro LR3 – 3 V  105 mW
Távadó (14): Tápellátás Teljesítményfelvétel	2 elem: 1,5 V AAA -Micro LR3 – 3 V  40 mW
Hőmérséklet mérési tartománya	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Adási hatótávolság	kb. 50 méter (optimális feltételek esetén)
Frekvencia tartomány	433,050 – 434,790 MHz
Maximális adóteljesítmény	10 mW effektív kisugárzott teljesítmény

5. Biztonsági útmutatások

A grillhőmérő első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatót, még akkor is, ha ismeri az elektromos eszközök kezelését. Későbbi utánanézés céljából, a Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen. Ha eladja vagy

elajándékozza a grillhőmérő, akkor adja át vele együtt a Felhasználói útmutató is.



Ez a szimbólum a grillhőmérő biztonságos működtetésével és a kezelő biztonságával kapcsolatos lényeges információkat jelöl.



Figyelmeztetés, forró felület!

E szimbólum az égési sérülések veszélyére hívja fel a figyelmet.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Egyenfeszültség



Készenlét



E szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem idéz elő egészségre káros hatást az 1935/2004/EU irányelv szerint.



Viseljen védőkesztyűt!



Gyártó címe



VESZÉLY! Személyi biztonság

- A kis alkatrészek fulladásveszélyt idézhetnek elő. Tartsa gyermekektől távol a csomagolást. Fennáll a fulladás veszélye.
- E terméket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális károsodásban szenvedő, illetve ismeret- vagy tapasztalathiányos személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A terméket felügyelet nélkül nem tisztíthatják és nem tarthatják karban gyermekek.

Az alábbiak a mellékelt elemeken található egyes szimbólumok jelentései:



- 1 Gyermekek elől elzárva tartandó.
- 2 Ne dobja tűzbe.
- 3 Ne helyezze be fordított polaritással.
- 4 Ne deformálódjon vagy sérüljön.
- 5 Ne nyissa ki és ne vágja fel.
- 6 Ne használjon egyszerre különböző márkájú elemeket.
- 7 Ne használjon új és lemerült elemeket együtt.
- 8 Ne töltsé újra.
- 9 Tartsa szárazon.
- 10 Ne zárja rövidre.
- 11 Mindig a megfelelő polaritással helyezze be.



Általános biztonsági utasítások

- Sohase használja a terméket, ha az sérült. Fennáll a sérülés veszélye.
- Kérjük, ne feledje, hogy egészségkárosodást okozhat olyan állati eredetű étel fogyasztása, amely nem főtt meg teljesen. Ez különösen veszélyes kisgyermek, terhes nők és legyengült immunrendszerű személyek esetében.
- Ne dugjon idegen tárgyakat az eszközbe.
- Ne tegye ki erős rázkódásnak vagy mechanikai igénybevételnek a terméket. Ez megakadályozza a károsodását.
- Ez a termék nem tartalmaz karbantartást igénylő részeket.
- Ha a termék sérült, hibás vagy más problémája van vele, akkor forduljon a gyártó ügyfélszolgálatához.



Égésveszély

- Mindig ügyeljen arra, hogy mások, gyermeke vagy állatok ne égethessék meg magukat a termék miatt.
- Használjon védőeszközt vagy sütőkesztyűt, ha a használat során vagy a használat után megérinti a hőmérsékletérzékelőket (29; 30).
- Sérüléseket okozhat a termék nem megfelelő használata.



Anyagi kár okozásának a veszélye

- Tartsa nyílt lángtól távol a terméket és a tartozékait.
- Sohase használja mikrohullámú sütőben vagy sütőben a terméket.
- Ne törje meg a hőmérsékletérzékelők (29; 30) kábeleit.

- Nem vízálló a termék. Ne használja esőben, és tartsa távol a nedvességtől a távadót (14) és a vevőt (1).
- Kapcsolja ki a távadót (14) és a vevőt (1), amikor nem használja.



Elem okozta veszély

- **Halálos sérülés veszélye!** Gyermekek által el nem érhető helyen tárolja az elemeket. Egy elem lenyelése esetén azonnal forduljon orvoshoz!
- A polaritásjelzésnek megfelelően kell betenni az elemet. Nézze meg az elemrekeszben (12, 21) található ábrát. Tilos tölteni az elemet.
- Nem használhatóak együtt a különböző típusú, illetve az új és régi elemek.
- Sohase bontsa meg vagy deformálja az elemeket, mivel ez a vegyszerek kifolyásához vezethet, ami sérülést okozhat. Ha az

elemfolyadék bőrrrel vagy szemmel érintkezik, azonnal mossa le bő vízzel, és forduljon orvoshoz.

- Szivárgása esetén azonnal vegye ki az elemet. Megfelelő védőkesztyűt viseljen a sérülések elkerülése érdekében.
- Vegye ki az elemeket, ha hosszabb ideig nem használja a terméket.
- Ne zárja rövidre az elem érintkezőit.
- A lemerült elemet ki kell vennie az eszközből, majd megfelelő módon kell hulladékként elhelyezni.

6. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a grillhőmérőt és annak valamennyi tartozékát a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan. Távolítsa el az összes védőfóliát. Ha károsodást észlel, akkor ne használja grillhőmérőt, és vegye fel a kapcsolatot gyártó ügyfélszolgálatával. Az első használat előtt célszerű megtisztítani a hőmérsékletérzékelőket (29; 30).

6.1 Elemek betétele/cseréje

Amikor lemerültek az elemek, akkor elhalványodik a kijelző kijelzése. Ilyen esetben, amikor lehetséges cserélje ki az elemeket.

Távadó (14):

- Kapcsolja ki a távadót (14) a BE/KI nyomógombos kapcsoló (19) segítségével.
- Oldja ki az elemrekesz fedelének a zárját, (23) majd vegye le.
- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézzze meg az elemrekeszben (21) található ábrát.
- A fedél (23) helyretételével zárja be az elemrekeszt (21). Hallhatóan kattan a helyére.

Vevő (1):

- Kapcsolja ki a vevőt (1) a BE/KI nyomógombos kapcsoló (3) használatával.
- Most úgy hajtsa ki a kihajtható kapcsot (11), hogy a nyíl irányába ki lehessen nyitni az elemrekesz fedelét (13).

- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (12) található ábrát.
- Zárja az elemrekeszt (12) a fedele visszatételével (13), és a nyíllal ellentétes irányba tolásával.

6.2 A hőmérsékletérzékelők (29; 30)

csatlakoztatása

Az első használat előtt vegye le a szállításvédőt (fekete gumiborítás) a hőmérsékletérzékelőről (29; 30).

Dugja a csatlakozódugókat (26; 27) a távadó (14) hátlapján található csatlakozóaljzatba (24; 25).

Amikor nem használja, akkor a távadó köré csavarhatja a hőmérsékletérzékelők (29; 30) kábeleit, és a távadó (14) tetején rögzítheti hőmérsékletérzékelőket (29; 30). Egy további műanyag bűtyök is rendelkezésre áll e célra.

6.3 A hőmérséklet mértékegység kiválasztása

Két hőmérséklet mértékegység közül választhat ($^{\circ}\text{C}$ és $^{\circ}\text{F}$). A vevőn (1) a választás gomb (7) használatával végezheti el. A távadó (14) hátlapján található választó kapcsolót (22) csúsztassa a kívánt állásba.

7. Első lépések



2 hőmérsékletérzékelővel (29; 30) rendelkezik a grillhőmérő, és egyidejűleg 2 mérést tud végezni. Külön állíthatóak a 2 hőmérsékletérzékelő (29; 30) beállításai. A vevő (1) és a távadó (14) kijelzője valós időben jelzi ki a hőmérsékleti értékeket. Külön kijelzője van mindegyik hőmérsékletérzékelőnek (29; 30) mind, a vevőn (1), mind a távadón (14).

- Kapcsolja be a távadót (14) a BE/KI nyomógombos kapcsoló (19) megnyomásával. Használat közben néhány másodpercenként felvillan a LED-es kijelző (18).
- Most kapcsolja be a vevőt (1) is a BE/KI kapcsolóval (3). Az LC-kijelző (2) kigyullad, és hangjelzés hallható.



Ha a hőmérsékletérzékelők (29; 30) nincsenek csatlakoztatva a távadóhoz (14) vagy hibás a távadó (14) és a vevő (1) közötti vezeték nélküli kapcsolat, akkor az aktuális maghőmérsékletet „- -” kijelzés jelzi a folyadékkristályos kijelzőn (2; 16).

Ebben az esetben ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a csatlakozódugók (26; 27) bedugva a csatlakozóaljzatokba (24; 25). Nem lehet túl nagy a távadó (14) és a vevő (1) közötti távolság. Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd a gomb megnyomva tartásával kapcsolja vissza azokat. Ez megoldja a problémát.

7.1 Használati helyzet



Optimális feltételek esetén körülbelül 50 méter a távadó (14) hatótávolsága. Ellenőrizze, hogy nem túl nagy-e a távadó (14) és a vevő (1) közötti távolság. Mivel ilyen esetben nem lehetséges a pontos hőmérsékletmérés.

7.1.1 Vevő (1)

- Az övkapcsot (10) használhatja a vevőnek (1) például az övének vagy táskáján való rögzítésére.
- Két beépített mágnessel rendelkezik az övkapocs (10). Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a vevőt (1).

7.1.2 Távadó (14)

- Két mágnes (20) található a távadó (14) hátlapján. Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a távadót (14).



A távadó (14) elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a hőmérsékletérzékelő (29; 30) kábelével könnyen elérhető legyen az étel, amelynek a maghőmérsékletét mérni akarja.

Műanyagból készült a távadó (14). Ezért ne rögzítse a fogó nagyon felforrósodó alkatrészeire, mint pl. grillsütő fedél vagy faszenes tál esetében. Ez károsíthatja a távadót (14).

7.2 A húsfajta (31) kiválasztása/az átsütés mértékének a beállítása

- Nyomja meg az „HÚS/LEÁLLÍTÁS” gombot (9) a húsfajta (31) kiválasztására. A folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenik a választás. Minden gombnyomásnál az alábbi táblázat szerint változik a beállítás:

	MARHAHÚS
	BÁRÁNY
	BORJÚHÚS
	SERTÉSHÚS
	PULYKA
	CSIRKE
	HAMBURGER
	HAL

- Miután kiválasztotta a húsfajtát (31), nyomja meg az „ÁTSÜTÉS/INDÍTÁS” gombot (4). Minden gombnyomásnál az

alábbi táblázat szerint változik a beállítás. A beállított aktuális célhőmérséklet látható a folyadékkristályos kijelzőn (2) a „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (35; 36) kijelzés alatt.

Kijelző	Jelentés
JÓL ÁTSÜTVE (WELL)	Átsütve
KÖZEPESEN JÓL ÁTSÜTVE (MED WELL)	Majdnem átsütve
KÖZEPESEN ÁTSÜTVE (MEDIUM)	Félig átsütve
KÖZEPESEN FÉLIG ÁTSÜTVE (MED RARE)	Rózsaszínű
NINCS ÁTSÜTVE (RARE)	Véres



Kérjük, ne feledje a következőket:

Egészségügyi okokból nem minden húsfajtánál áll az összes beállítás rendelkezésre.

Például, a baromfit mindig át kell sütni. Ezért csak ezen átsütési mérték áll rendelkezésre.

Kézzel is elvégezheti a célhőmérsékletet „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (35; 36) beállítását. A következők szerint járjon el:

- Először válassza ki azon hőmérsékletérzékelőt (29; 30), amelynek a célhőmérsékletét be akarja állítani. Ehhez a „MÓD” gombot (6) használja. A folyadékkristályos kijelző (2) tetején, **P1** kijelzés jelenik meg az 1. hőmérsékletérzékelő (29) vagy **P2** a 2. Hőmérsékletérzékelő (30) számára.
- Tartsa megnyomva a „MÓD” gombot (6) körülbelül 3 másodpercig. Egy sípolás hallható, és a „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (35; 36) kijelzés villog a folyadékkristályos kijelzőn (2). A „MIN / +” (8) (PERC / +) és a „SEC / -” (MP / -) (5) gombot használja a számérték változtatására. Nyomja meg a „MÓD” (6) gombot a kijelzett célhőmérséklet „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (35; 36) alkalmazására.
- Törölheti a kézi kiválasztást vagy másik húsfajtát választhat az „ÁTSÜTÉS/INDÍTÁS” gomb (4) körülbelül 3 másodpercig való megnyomva tartásával. Vagy a BE/KI nyomógombos kapcsoló (3) ki-, majd bekapcsolásával is kikapcsolhatja a vevőt (1).



Alacsony maghőmérséklet esetén csak friss és kifogástalan állapotú húst használjon. Általában az alacsony maghőmérsékletek nem használhatóak mélyhűtött vagy vákuumcsomagolt hús esetén.

7.3 A maghőmérséklet mérése



Csak akkor történik helyesen a hőmérséklet mérése, ha az ugyanolya típusú másik eszköz a közelben van, és be van kapcsolva. Ellenkező esetben nem jelenik meg

helyesen és egyedileg az aktuális hőmérséklet a folyadékkristályos kijelzőn (2).

- Amikor be van kapcsolva a távadó (14) és a vevő (1), akkor szűrje a hőmérsékletérzékelőt (29; 30) a hús legvastagabb részébe. Célszerű oldalról az ételbe nyomni a hőmérsékletérzékelő (29; 30), mivel így még elfordíthatja azt. Ha második hőmérsékletérzékelőt (29; 30) is használ egy másik húsdarabhoz, akkor ugyanígy járjon el.



Ügyeljen arra, hogy ne ütközzön csontokba a hőmérsékletérzékelő (29; 30). Ez pontatlan hőmérsékletméréshez vezethet. Ugyanilyen okból ne szűrje tiszta zsírba a hőmérsékletérzékelőt (29; 30).

- Rövid idő elteltével a hús meghőmérséklete a távadó (14) folyadékkristályos kijelzőjén (17) és a vevőn (1) jelenik meg az „AKTUÁLIS HŐMÉRSÉKLET” (33; 34) kijelzőn. A hús sütése során a beállított „CÉLHŐMÉRSÉKLET” (35; 36) eléréséig emelkedik a hőmérséklet. Ekkor piros színnel villog a folyadékkristályos kijelző (2), és minden villanásnál egy sípjelzés hallható.
- Nyomja meg a „HÚS/LEÁLLÍTÁS” gombot (9) a sípolás vagy a hőmérsékletmérés leállítására.



Ha egyidejűleg több azonos alakú és méretű ételdarabot tesz a lábasba vagy a grillre, akkor feltételezhető, hogy a többi darab esetén is hasonló az átsütés mértéke.

7.4 Ét elkészítési táblázat

Útmutatóként használható a következő táblázat. A használt étel minőségétől függően a feltüntetett értékek kissé eltérhetnek.



JÓL ÁTSÜTVE

➡ Átsütve

KÖZEPESEN JÓL ÁTSÜTVE

➡ Majdnem átsütve

KÖZEPESEN ÁTSÜTVE

➡ Félig átsütve

KÖZEPESEN FÉLIG ÁTSÜTVE

➡ Rózsaszínű

NINCS ÁTSÜTVE

➡ Véres

Ha túlérzékeny a baktériumokra, ügyeljen arra, hogy a hús néhány percig 70-80 °C-os maghőmérsékletet érjen el.

*: Ne feledje, hogy marhaszeletre is vonatkozik a marhahústra feltüntetett maghőmérséklet.

Étel fajtája/átsütés mértéke	JÓL ÁTSÜTVE	KÖZEPESEN JÓL ÁTSÜTVE	KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	KÖZEPESEN FÉLIG ÁTSÜTVE	NINCS ÁTSÜTVE
MARHAHÚS*	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
BÁRÁNY	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
BORJÚHÚS	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
SERTÉSHÚS	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PULYKA	85 °C / 185 °F				
CSIRKE	85 °C / 185 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
HAL	63 °C / 145 °F				

7.5 Időzítő funkció

Ha nem elégedett az átsütés mértékével, akkor az Időzítő funkciót használhatja egy kissé tovább sütéshez. Ehhez nem kell a hőmérsékletérzékelőt (29; 30) a húspanban hagyni. Az eljárás a következő:

- Addig tartsa megnyomva a „MÓD” gombot (6), amíg meg nem jelenik „**IDŐZÍTŐ**” (TIMER) kijelzés a folyadékkristályos kijelző (2) tetején.



- A „PERC/+” (8) és a „MÁSODPERC/-” (5) gomb megnyomásával válassza ki a kívánt időt. Megnyomva is tarthatja a gombokat a gyorsabb változás érdekében.
- Nyomja meg az „ÁTSÜTÉS/INDÍTÁS” gombot (4) a visszaszámolás elindításához. Most visszaszámolja a folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenő időt, és láthatja a hátralévő időt.
- A visszaszámlálás szüneteltetésére, például ellenőrzés vagy az étel megfordítására, használhatja a „HÚS/LEÁLLÍTÁS” gombot (9). Majd az „ÁTSÜTÉS/INDÍTÁS” gomb (4) megnyomásával folytathatja a visszaszámlálást.
- Amikor lejárt az idő, akkor a folyadékkristályos kijelző (2) piros színnel villog és minden villanáskor sípjelzést ad.
- Nyomja meg az „HÚS/LEÁLLÍTÁS” gombot (9) a sípolás leállítására. Ellenkező esetben 2 perc elteltével automatikusan megszűnik a sípolás.

8. Tisztítás



Tisztítás előtt mindig hagyja teljesen lehűlni a grillhőmérőt. Égési sérülés veszélye áll fenn.



Nem mosogatható el mosogatógépben a grillhőmérő és annak tartozékai.

- Minden használat után tisztítsa meg a grillhőmérőt, különösen a hőmérsékletérzékelőket (29; 30).
- Ne használjon oldószereket vagy agresszív tisztítószeret, fémsörtés keféket vagy olyan fémtárgyakat, mint kés, spatula vagy hasonlók.
- Nem mosogatható el mosogatógépben a grillhőmérő és annak tartozékai.
- Soha ne merítse a grillhőmérőt vagy a tartozékait vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Tisztítsa meg a távadót (14) és a vevőt (1) egy enyhén nedves puha kendővel. Szükség esetén használjon kímélő mosószert.
- Mosogatószeres vízzel kissé megnedvesített kendőt használjon a hőmérsékletérzékelők (29; 30) tisztítására.
- Hagyja valamennyi alkatrészét megszáradni.

8.1 Használaton kívüli tárolás

- Ha hosszabb ideig nem akarja használni a grillhőmérőt, akkor az előző részben leírt módon tisztítsa meg azt.
- A szivárgás megakadályozására vegye ki az elemeket a távadóból (14) és a vevőből (1).
- Száraz, hűvös és pormentes helyen tárolja a grillhőmérőt.

9. Hibaelhárítás

Nem működik.

- Lemerültek a távadó (14) és/vagy a vevő (1) elemei? Tegyen be új elemeket.

Homályosan világít a folyadékkristályos kijelző (2; 16).

- Lemerültek az vevő (1) vagy a távadó (14) elemei? Tegyen be új elemeket.

Nem világít a távadó piros LED-es kijelzője (18).

- Lemerültek a távadó (14) elemei? Tegyen be új elemeket.

A folyadékkristályos kijelzőn (2; 16) „- - -” formában jelenik meg az aktuális maghőmérséklet.

- Ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a hőmérsékletérzékelők (29; 30) csatlakozóit (26; 27) csatlakoztatva a csatlakozóaljzatokba (24; 25). Ha nem, akkor csatlakoztassa megfelelően a csatlakozókat (26; 27).
- Túl nagy távolságra van egymástól a távadó (14), és a vevő (1). Tegye közelebb egymáshoz azokat.

- Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd kapcsolja vissza. Ez megoldja a problémát.

„MAGAS” (HI) kijelzés jelenik meg, piros fénnnyel villog a folyadékkristályos kijelző (2), és figyelmeztető sípjelzés hallható.

- Túllépte a hőmérsékletérzékelő (29; 30) számára engedélyezett maximális hőmérsékletet. Nyomja meg az „HÚS/LEÁLLÍTÁS” gombot (9) a sípolás és mérés leállítására.

10. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ



E jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A készülék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi önkormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatótól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.



Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétkébe, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni.

Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt:

- Pb: Ólmot tartalmaz az elem, illetve akkumulátor.
- Cd: Kadmiumot tartalmaz az elem.
- Hg: Higanyt tartalmaz az elem.

Törvényileg kötelezett a használt elemek, illetve akkumulátorok leadására. Megfelelő tárolás vagy hulladékkénti elhelyezés hiányában, kijutva az

	egészséget és a környezetet károsító mérgező anyagokat tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkel. Használat után ingyenesen visszaadhatja az elemeket, illetve akkumulátorokat nekünk vagy leadhatja egy helyi gyűjtőhelyen (pl. kiskereskedelmi üzletben vagy gyűjtőhelyen). Ne feledje, hogy az elemeket, illetve akkumulátorokat teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem, illetve akkumulátor gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy megakadályozza zárlat létrejöttét. Az elemek helytelen hulladékkénti elhelyezéséből származó környezeti károk!
	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.
 ES/PT	
<u>Csak Franciaországra érvényes:</u>  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR  	



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Egyszerűsített szétválogatás”

Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.



A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése:

1 – 7: műanyag / 20 – 22: papír és karton / 80 – 98: kompozit anyagok.

Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:

Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:



Jel	Anyag	E termék csomagolóanyagai között található
	Polietilén-tereftalát	Zsugorfólia tartalmazza az elemeket.
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás
	Papír	Tissue papír az eszköz védelmére

11. Megfelelőségi adatok



Ez az eszköz átesett a rádió és távközlési végberendezésekre vonatkozó 2014/53/EK sz. irányelveknek megfelelő vizsgálatokon. Továbbá a termék megfelel a 2011/65/EU számú Veszélyes anyagok használatának korlátozása irányelv előírásainak.



A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozat és (ha van) minden egyéb megfelelőségi nyilatkozat letölthető erről a következő hivatkozásról:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonsági rendelet szerint: ce@targa.de

12. Garanciális és szerviz tájékoztatás

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot, ez szolgál vásárlási bizonylatként. A termék üzembe helyezése előtt olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz. Bármilyen kérés esetén tartsa készenlétben a cikkszámot, vagy ha van ilyen, a sorozatszámot. Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez. A garancia ideje alatt a terméket anyag vagy gyártási hiba esetén a saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége. A fogyó anyagok,

mint például elemek, akkumulátorok és égők nem képezik a garancia tárgyát. Nem érinti, illetve nem korlátozza e garancia az eladóval szemben fennálló törvényen alapuló jogait.

Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 529027_2507



Gyártó

TARGA GmbH, Coesterweg 45,
59494 Soest, NÉMETORSZÁG

Vsebina

1. Namenska uporaba.....	64
2. Vsebina paketa.....	65
3. Opis krmilnih elementov	65
4. Tehnični podatki.....	67
5. Varnostna navodila	67
6. Pred začetkom uporabe.....	74
6.1 Vstavljanje/zamenjava baterij.....	74
6.2 Priključitev senzorjev temperature (29; 30)	75
6.3 Izbira enote za temperaturo	75
7. Začetek uporabe.....	76
7.1 Položaj med uporabo.....	77
7.1.1 Sprejemnik (1)	77
7.1.2 Oddajnik (14)	77
7.2 Izbira vrste mesa (31) / nastavitev stopnje kuhanja.....	77
7.3 Merjenje temperature jedra	80
7.4 Razpredelnica kuhanja	81
7.5 Funkcija časovnika.....	83
8. Čiščenje	84
8.1 Shranjevanje, ko se ne uporablja.....	84
9. Odpravljanje težav	85
10. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja.....	86
11. Opombe o skladnosti.....	89
12. Garancija in servisne informacije	89

Čestitamo!

Z nakupom brezžičnega termometra za žar GFGT 433 C1, v nadaljevanju imenovanega termometer za žar, ste izbrali kakovosten izdelek.

Navodila za uporabo so del izdelka. Vsebujejo pomembne informacije o varnosti, uporabi in odstranjevanju. Pred prvo uporabo izdelka se dobro seznanite s celotnimi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. Izdelek uporabljajte samo, kot je opisano in za navedene aplikacije. Če izdelek izročite drugi osebi, priložite tudi vse ustrezne dokumente.

1. Namenska uporaba

Ta termometer za žar se uporablja za merjenje in nadzor temperature jedra živil, kot so ribe, govedina, svinjina, perutnina, zrezki iz mletega mesa in druge jedi. Termometer za žar ni načrtovan za gospodarsko ali komercialno uporabo. Termometer za žar lahko uporabljate samo za osebne namene. Način uporabe, ki je drugačen od zgoraj omenjenega, ne ustreza namenski uporabi. Termometer za žar izpolnjuje zahteve vseh standardov, ki so potrebni za oznako skladnosti CE. V primeru kakršne koli spremembe na termometru za žar, ki je ni odobril proizvajalec, ni več zagotovljena skladnost s temi standardi. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne poškodbe ali motnje v delovanju, do katerih pride zaradi takšnih sprememb. Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo proizvajalec dobavlja skupaj z napravo.

Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v državi uporabe.

2. Vsebina paketa

- 1 sprejemnik
- 1 oddajnik
- 2 senzorja temperature
- 1 zaponka za pas
- 1 kovinska zaponka
- 4 baterije tipa AAA, 1,5 V
- Hitri vodič (celotna navodila za uporabo so na voljo na spletu)

3. Opis krmilnih elementov

Sprejemnik (1)

1	Sprejemnik
2	LCD zaslon
3	Stikalo za vklop/izklop
4	Tipka "TASTE / START"
5	Tipka "SEC / -"
6	Tipka "MODE"
7	Stikalo za izbiro (za °C ali °F)
8	Tipka "MIN / +"
9	Tipka "MEAT / STOP"
10	Zaponka za pas (z vgrajenima magnetoma)
11	Sklopna zaponka
12	Predel za baterije
13	Pokrov predela za baterije

Oddajnik (14)

14	Oddajnik (z vgrajenima magnetoma)
15	Prikaz temperature 1 (trenutna temperatura jedra)
16	Prikaz temperature 2 (trenutna temperatura jedra)
17	LCD zaslon
18	Rdeča LED
19	Tipka za vklop/izklop
20	Magneta
21	Predel za baterije
22	Stikalo za izbiro (za °C ali °F)
23	Pokrov predela za baterije
24	Vtičnica 2 (za priključek 2. senzorja temperature)
25	Vtičnica 1 (za priključek 1. senzorja temperature)
26	Priključek (1. senzor temperature)
27	Priključek (2. senzor temperature)
28	Kovinska zaponka (za pritrditev senzorja temperature na rešetko za žar)
29	1. senzor temperature (s kablom)
30	2. senzor temperature (s kablom)

LCD zaslon (2) na sprejemniku (1)

31	Vrsta mesa
32	Napredek kuhanja
33	Prikaz "CURRENT TEMP" 1 (trenutna temperatura jedra)
34	Prikaz "CURRENT TEMP" 2 (trenutna temperatura jedra)
35	Prikaz "TARGET TEMP" 2 (ciljna temperatura)
36	Prikaz "TARGET TEMP" 1 (ciljna temperatura)

4. Tehnični podatki

Sprejemnik (1): Napajanje Poraba	2 bateriji: 1,5 V AAA Micro LR3 – 3 V  105 mW
Oddajnik (14): Napajanje Poraba	2 bateriji: 1,5 V AAA Micro LR3 – 3 V  40 mW
Območje merjenja temperature	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Doseg oddajanja	Približno 50 metrov (pri optimalnih pogojih)
Frekvenčno območje	433,050 – 434,790 MHz
Največja oddajna moč	10 mW ERP

5. Varnostna navodila

Pred prvo uporabo termometra za žar preberite naslednja navodila ter upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z upravljanjem električnih naprav. Navodila za uporabo shranite na varnem mestu za kasnejšo uporabo. Ko termometer za žar prodate ali izročite drugi osebi, istočasno priložite tudi navodila za uporabo.



Ta simbol označuje pomembna navodila za varno delovanje termometra za žar in varnost uporabnika.



Opozorilo, vroča površina!

Simbol opozarja na nevarnost za zdravje ljudi zaradi opeklin.



Simbol označuje dodatne informacije o zadevi.



Enosmerna napetost



Pripravljenost

Simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava je bila testirana ter je bilo zanjo ugotovljeno, da ni nevarna za zdravje, če se uporablja v stiku s hrano v skladu z zahtevami uredbe EU št. 1935/2004.



Uporabljajte zaščitne rokavice!



Naslov proizvajalca



NEVARNOST! Osebna varnost

- Majhni deli lahko predstavljajo nevarnost zadušitve. Embalažo shranjujte izven dosega. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci nad 8 let starosti ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe z nezadostnim znanjem ali izkušnjami, če so pod nadzorom oz. so prejeli ustrezna navodila za pravilno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti ali vzdrževati izdelka.

Pomen simbolov na priloženih baterijah:



- 1 Hranite izven dosega otrok.
- 2 Ne odvrzite v ogenj.
- 3 Ne vstavljajte z obrnjeno polariteto.
- 4 Ne deformirajte in ne poškodujte.
- 5 Ne odpirajte in ne režite.
- 6 Istočasno ne uporabljajte baterij različnih blagovnih znamk.
- 7 Ne uporabljajte novih in izpraznjenih baterij skupaj.
- 8 Ne polnite.
- 9 Hranite na suhem.
- 10 Ne povzročajte kratkega stika.
- 11 Vedno vstavljajte s pravilno polariteto.



Splošna varnostna navodila

- Izdelka v primeru kakršnekoli poškodbe ne uporabljajte. Obstaja nevarnost poškodbe.

- Upoštevajte, da je uživanje živil živalskega izvora, ki niso popolnoma kuhana, lahko škodljivo za zdravje. To je še posebej nevarno za majhne otroke, nosečnice in osebe z oslabljenim imunskim sistemom.
- V notranjost naprave ne smejo prodreti tujki.
- Izdelek ne sme biti izpostavljen močnim vibracijam ali mehanski obremenitvi. Na ta način preprečite poškodbe.
- Izdelek ne vsebuje nobenega dela, ki zahteva vzdrževanje.
- Če se izdelek poškoduje ali okvari oz. v primeru drugih težav z njim, se obrnite na servisno službo proizvajalca.



Nevarnost opeklin

- Vedno zagotovite, da se druge osebe, otroci ali živali ne morejo opeči na izdelku.

- Če se med uporabo ali po uporabi nameravate dotakniti senzorjev temperature (29; 30), uporabite zaščitne rokavice oz. rokavice za pečico.
- V primeru nepravilne uporabe izdelka lahko pride do telesnih poškodb.



Nevarnost poškodbe opreme

- Izdelka in dodatne opreme ne izpostavljajte odprtemu plamenu.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni ali običajni pečici.
- Ne prepogibajte kablov senzorjev temperature (29; 30).
- Izdelek ni vodoodporen. Ne uporabljajte ga na dežju, oddajnika (14) in sprejemnika (1) pa ne izpostavljajte vlažnim pogojem.
- Ko oddajnika (14) in sprejemnika (1) ne uporabljate, ju izklopite.



Nevarnost zaradi baterij

- **Smrtna nevarnost!** Baterije shranjujte izven dosega otrok. Če pride do pogoltnjenja baterije, takoj poiščite zdravniško pomoč!
- Baterije vstavite s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za baterije (12, 21). Napolnilnih baterij ni dovoljeno polniti.
- Skupaj ni dovoljeno uporabljati različnih vrst baterij ali novih in starih baterij.
- Baterij ni nikoli dovoljeno odpirati ali deformirati, ker lahko pride do puščanja kemikalij, kar lahko povzroči telesne poškodbe. Če tekočina iz baterije pride v stik z vašo kožo ali očmi, prizadeta mesta takoj izperite z veliko količino vode in poiščite zdravniško pomoč.
- Če pride do iztekanja baterij, prizadete baterije takoj odstranite. Uporabljajte

ustrezne zaščitne rokavice, da ne pride do telesnih poškodb.

- Ko izdelka dalj časa ne nameravate uporabljati, odstranite bateriji.
- Kontaktov baterij ni dovoljeno kratko vezati.
- Prazne baterije odstranite iz naprave in poskrbite za ustrezno odstranitev.

6. Pred začetkom uporabe

Termometer za žar in vso dodatno opremo odstranite iz embalaže ter preverite, če je vsebina paketa popolna. Odstranite vso zaščitno folijo. Če opazite kakršno koli poškodbo, ne uporabljajte termometra za žar in se obrnite na servisno službo proizvajalca. Priporočamo, da senzorja temperature (29; 30) pred prvo uporabo očistite.

6.1 Vstavljanje/zamenjava baterij

Ko sta bateriji slabi, prikaz na zaslonu običajno potemni. V tem primeru zamenjajte bateriji, takoj ko je to možno.

Oddajnik (14):

- S tipko za vklop/izklop (19) izklopite oddajnik (14).
- Odklenite pokrov predela za baterije (23) in ga odstranite.

- Vstavite dve bateriji AAA 1,5V (Micro LR3) s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za bateriji (21).
- Zaprite predel za bateriji (21) - ponovno namestite pokrov (23). Pri tem zaslišite, ko se pokrov zaskoči na svoje mesto.

Sprejemnik (1):

- S stikalom za vklop/izklop (3) izklopite sprejemnik (1).
- Nato razširite sklopno zaponko (11), da lahko odprete pokrov predela za bateriji (13) v smeri puščice.
- Vstavite dve bateriji AAA 1,5V (Micro LR3) s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za bateriji (12).
- Zaprite predel za bateriji (12) - ponovno namestite pokrov (13) in ga potisnite v nasprotni smeri puščice.

6.2 Priključitev senzorjev temperature (29; 30)

Pred prvo uporabo odstranite transportno zaščito (črn gumeni pokrov) s koncev senzorjev temperature (29; 30).

Priključka (26; 27) vstavite v vtičnici (24; 25) ob strani oddajnika (14).

Ko senzorjev ne uporabljate, lahko kabla senzorjev temperature (29; 30) navijete okoli oddajnika in senzorja temperature (29; 30) pritrdite na zgornji del oddajnika (14). V ta namen je na voljo dodatna plastična izboklina.

6.3 Izбира enote za temperaturo

Izbirate lahko med dvema enotama za temperaturo ($^{\circ}\text{C}$ in $^{\circ}\text{F}$). Na sprejemniku (1) lahko v ta namen uporabite tipko za izbiro (7). Na oddajniku (14) potisnite stikalo za izbiro (22) na zadnji strani v zelen položaj.

7. Začetek uporabe



Termometer za žar ima 2 senzorja temperature (29; 30) in omogoča izvajanje 2 meritev istočasno. Nastavitve za 2 senzorja temperature (29; 30) lahko poljubno prilagodite. Zaslona na sprejemniku (1) in oddajniku (14) vas sproti obveščata o stanju temperature v realnem času. Na sprejemniku (1) in oddajniku (14) sta ločena prikaza za vsak senzor temperature (29; 30).

- Oddajnik (14) vklopite tako, da pritisnete in zadržite tipko za vklop/izklop (19). Med uporabo rdeča LED (18) utripne na vsakih nekaj sekund.
- Sedaj vklopite tudi sprejemnik (1) z vklopnim stikalom (3). LC-zaslon (2) se prižge in zasliši se zvočni signal.



Če senzorja temperature (29; 30) nista priključena na oddajnik (14) oz. je prišlo do napake v brezžični povezavi med oddajnikom (14) in sprejemnikom (1), se na LCD zaslonu (2; 16) prikaže " - - - " kot trenutna temperatura jedra.

V tem primeru preverite, če sta priključka (26; 27) pravilno vstavljena v vtičnici (24; 25). Razdalja med oddajnikom (14) in sprejemnikom (1) ne sme biti prevelika. Če je potrebno, oddajnik (14) in sprejemnik (1) z dolgim pritiskom na tipko za približno 3 sekunde izklopite in ju nato ponovno vklopite. Na ta način običajno odpravite težavo.

7.1 Položaj med uporabo



Doseg oddajnika (14) je pri optimalnih pogojih približno 50 metrov. Zagotovite, da razdalja med oddajnikom (14) in sprejemnikom (1) ni prevelika. To pomeni, da točno merjenje temperature ni možno.

7.1.1 Sprejemnik (1)

- Zaponko za pas (10) lahko uporabite za pritrditev sprejemnika (1) npr. na vaš pas ali torbo.
- Zaponka za pas (10) ima dva vgrajena magneta. To pomeni, da lahko sprejemnik (1) pritrdite tudi na magnetno površino.

7.1.2 Oddajnik (14)

- Na zadnji strani oddajnika (14) sta dva magneta (20). To pomeni, da lahko oddajnik (14) pritrdite tudi na magnetno površino.



Ko nameščate oddajnik (14), poskrbite za enostaven dostop do živila, kateremu želite s senzorjem temperature (29; 30) izmeriti temperaturo jedra.

Oddajnik (14) je izdelan iz plastike. Zato ga ne pritrdite na dele ročaja, ki se zelo segrejejo, npr. na pokrov žara ali posodo za oglje. To lahko poškoduje oddajnik (14).

7.2 Izбира vrste mesa (31) / nastavitev stopnje kuhanja

- S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) izberite vrsto mesa (31). Izбира se prikaže na LCD zaslonu (2). Ob vsakem pritisku

na tipko se izbira spremeni in se premika skozi spodnjo razpredelnico:

	GOVEDINA
	JAGNJETINA
	TELETINA
	SVINJINA
	PURAN
	PIŠČANEC
	MLETO MESO
	RIBE

- Ko izberete vrsto mesa (31), pritisnite tipko "TASTE / START" (4). Ob vsakem pritisku na tipko se izbira spremeni in se premika skozi spodnjo razpredelnico. Trenutno nastavljena ciljna temperatura je prikazana na LCD zaslonu (2) pod "TARGET TEMP" (35; 36).

Zaslon	Pomen
---------------	--------------

WELL	Prepečeno
MED WELL	Skoraj prepečeno
MEDIUM	Na pol prepečeno
MED RARE	Rožnato
RARE	Krvavo



Upoštevajte:

Vse možnosti niso na voljo za vse vrste mesa zaradi zdravstvenih ali drugih razlogov.

Primer: perutnina mora biti vedno prepečena. Zato je na voljo samo ta stopnja kuhanja.

Ciljno temperaturo "TARGET TEMP" (35; 36) lahko nastavite tudi ročno. Opis postopka:

- Najprej izberite senzor temperature (29; 30), za katerega želite nastaviti ciljno temperaturo. V ta namen uporabite tipko "MODE" (6). Na zgornjem delu LCD zaslona (2) se prikaže **P1** za senzor temperature **1** (29) oz. **P2** za senzor temperature **2** (30).
- Pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko "MODE" (6). Oglasi se zvočni signal, na LCD zaslonu (2) pa utripa "TARGET TEMP" (35; 36). Za spremembo vrednosti uporabite tipki "MIN / +" (8) in "SEC / -" (5). S pritiskom na tipko "MODE" (6) uveljavite ciljno temperaturo, prikazano v polju "TARGET TEMP" (35; 36).

- Za preklic ročne izbire ali za izbiro druge vrste mesa pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko "TASTE / START" (4). Lahko pa s stikalom za vklop/izklop (3) izklopite in ponovno vklopite sprejemnik (1).



Za nizke temperature jedra uporabljajte samo meso, ki je sveže in v odličnem stanju. Nizke temperature jedra na splošno niso primerne za zamrznjeno ali vakuumsko pakirano meso.

7.3 Merjenje temperature jedra



Temperatura se pravilno meri samo, če v bližini ni vključena nobena druga naprava enakega tipa. Drugače trenutna temperatura na LCD zaslonu (2) ni prikazana pravilno in unikatno.

- Ko sta oddajnik (14) in sprejemnik (1) vključena, usmerite konico zelenega senzorja temperature (29; 30) v najdebelejši del mesa. Smiselno je, da senzor temperature (29; 30) vstavite v meso s strani, da boste meso lahko še vedno obrnili. Enak postopek uporabite tudi, če za drug kos mesa uporabljate drugi senzor temperature (29; 30).



Preprečite stik senzorja temperature (29; 30) s kostmi. Posledica stika je lahko netočno merjenje temperature. Iz istega razloga se senzor temperature (29; 30) ne sme vstaviti v čisto maščobo.

- Po kratkem času se na LCD zaslonu (17) na oddajniku (14) in na sprejemniku (1) prikaže temperatura jedra mesa pod

“CURRENT TEMP” (33; 34). Ko se živilo peče, temperatura narašča, dokler ne doseže nastavljenе ciljne temperature “TARGET TEMP” (35; 36). LCD zaslon (2) nato začne rdeče utripati, ob vsakem utripu pa se oglasi zvočni signal.

- S pritiskom na tipko “MEAT / STOP” (9) ustavite piskanje in merjenje temperature.



Če ste v posodo ali na žar dali več kosov enakega mesa podobne oblike in velikosti, lahko predpostavite, da se je tudi za druge kose dosegla pravilna stopnja kuhanja.

7.4 Razpredelnica kuhanja

Naslednjo razpredelnico kuhanja lahko uporabljate kot vodilo. Navedene vrednosti se lahko rahlo razlikujejo v odvisnosti od kakovosti uporabljenega mesa.



WELL	➡	Prepečeno
MED WELL	➡	Skoraj prepečeno
MEDIUM	➡	Na pol prepečeno
MED RARE	➡	Rožnato
RARE	➡	Krvavo

Če ste preobčutljivi na klice, poskrbite, da meso nekaj minut doseže notranjo temperaturo 70 °C – 80 °C.

*: Upoštevajte, da navedena temperatura jedra za govedino velja za zrezke.

Vrsta živila/stopnja	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
GOVEDINA *	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
JAGNJETINA	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
TELETINA	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
SVINJINA	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
PURAN	85 °C/ 185 °F				
PIŠČANEC	85 °C/ 185 °F				
MLETO MESO	75 °C/ 167 °F				
RIBE	63 °C/ 145 °F				

7.5 Funkcija časovnika

Če niste zadovoljni z doseženim nivojem zapečenosti, lahko uporabite funkcijo časovnika za nadaljevanje pečenja živila. Senzorja temperature (29; 30) pri tem ni treba pustiti v mesu. Opis postopka:

- Pritiskajte tipko "MODE" (6), dokler se na zgornjem delu LCD zaslona (2) ne prikaže **"TIMER"**.



- S pritiskom na tipki "MIN / +" (8) in "SEC / -" (5) izberite želen čas. Za pospešitev postopka nastavitve lahko tipki zadržite pritisnjeni.
- Za začetek odštevanja pritisnite tipko "TASTE / START" (4). Čas na LCD zaslonu (2) se začne odštevati in kadarkoli si lahko ogledate preostali čas.
- Tipko "MEAT / STOP" (9) lahko uporabite za prekinitev odštevanja, npr. za preverjanje ali obračanje živila. Za nadaljevanje odštevanja pritisnite tipko "TASTE / START" (4).
- Ko se čas izteče, LCD zaslon (2) začne rdeče utripati, ob vsakem utripu pa se oglasi zvočni signal.
- S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) ustavite piskanje. Drugače se piskanje samodejno prekine po približno 2 minutah.

8. Čiščenje



Pred čiščenjem vedno počakajte, da se termometer za žar popolnoma ohladi. Obstaja nevarnost opeklin.



Termometra za žar in dodatne opreme ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.

- Termometer za žar, predvsem senzorja temperature (29; 30), očistite po vsaki uporabi.
- Za čiščenje ne uporabljajte topil ali agresivnih čistilnih sredstev, krtač s kovinskimi ščetinami oz. drugih kovinskih predmetov, kot so noži, lopatice ali podobno.
- Termometra za žar in dodatne opreme ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.
- Termometra za žar oz. dodatne opreme nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Oddajnik (14) in sprejemnik (1) očistite z rahlo navlaženo, mehko krpo. Po potrebi uporabite blagi detergent.
- Senzorja temperature (29; 30) očistite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.
- Po čiščenju počakajte, da se vsi deli dobro posušijo.

8.1 Shranjevanje, ko se ne uporablja

- Če termometra za žar dalj časa ne nameravate uporabljati, ga očistite, kot je opisano v prejšnjem poglavju.
- Iz oddajnika (14) in sprejemnika (1) odstranite bateriji, da preprečite puščanje.
- Termometer za žar shranite v suhem, hladnem prostoru brez prahu.

9. Odpravljanje težav

Naprava ne deluje.

- Ali sta bateriji v oddajniku (14) in/ali sprejemniku (1) prazni? Po potrebi vstavite novi bateriji.

LCD zaslon (2; 16) je zatemnjen.

- Ali sta bateriji v sprejemniku (1) ali oddajniku (14) prazni? Po potrebi vstavite novi bateriji.

Rdeča LED (18) na oddajniku ne zasveti.

- Ali sta bateriji v oddajniku (14) prazni? Po potrebi vstavite novi bateriji.

Na LCD zaslonu (2; 16) se prikaže trenutna temperatura jedra kot "-- --".

- Preverite, če sta priključka (26; 27) za senzorja temperature (29; 30) pravilno vstavljena v vtičnici (24; 25). Priključka (26; 27) pravilno vstavite v vtičnici.
- Oddajnik (14) in sprejemnik (1) sta med seboj preveč oddaljena. Premaknite ju bolj skupaj.
- Če je potrebno, oddajnik (14) in sprejemnik (1) za približno 3 sekunde izklopite in ju nato ponovno vklopite. Na ta način običajno odpravite težavo.

LCD zaslon (2) utripa z rdečim ozadjem, prikaže "HI" in oglasi se opozorilni pisk.

- Presežena je bila najvišja temperatura za senzorja temperature (29; 30). S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) ustavite piskanje in merjenje.

10. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja



Naprave, ki so označene s tem simbolom, morajo izpolnjevati zahteve Evropske direktive 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave odstranite ločeno od gospodinskih odpadkov na uradnih odlagališčih. Z ustreznim odstranjevanjem rabljenih izdelkov preprečite škodo v okolju in ogrožanje lastnega zdravja. Za dodatne informacije glede pravilnega odstranjevanja se pozanimajte na ustreznem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.



Simbol s prekržanim znakom smetnjaka na klasičnih in polnilnih baterijah označuje, da baterij ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinske odpadke, temveč jih morate odstraniti ločeno.

Če baterije vsebujejo strupene snovi, je pod simbolom prikazan kemični simbol strupene snovi z naslednjimi pomeni:

- Pb: baterija vsebuje svinec
- Cd: baterija vsebuje kadmij
- Hg: baterija vsebuje živo srebro

Zakonsko ste obvezani vrniti rabljene baterije. Stare baterije lahko vsebujejo strupene snovi, ki so lahko škodljive za zdravje ali za okolje, če se ne shranjujejo ali odstranjujejo pravilno. Baterije lahko vsebujejo tudi surovine, kot so železo, cink, mangan in nikelj, ki se lahko ponovno uporabijo.

Po uporabi lahko baterije brezplačno vrnete nam ali

	jih odpeljete na lokalno zbirališče odpadkov (npr. v trgovine na drobno ali na lokalno zbirališče odpadkov). Upoštevajte, da je treba do konca izpraznjene baterije odstraniti na ustreznih zbirališčih rabljenih baterij. Če odstranjujete baterije, ki niso do konca izpraznjene, izvedite ustrezne ukrepe za preprečitev kratkega stika. Škoda v okolju zaradi nepravilnega odstranjevanja baterij!
	Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način. Embalažni karton lahko odpeljete v centre za recikliranje starega papirja oz. na javna zbirališča za recikliranje. Če je v embalaži vključena folija ali plastika, jo odpeljite na javna zbirališča za recikliranje.
 ES/PT	

Velja samo za Francijo:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

“Olajšano razvrščanje”

Izdelek, dodatna oprema, natisnjeno gradivo in embalaža se lahko reciklirajo. Zanje veljajo dodatne odgovornosti proizvajalca ter se ločeno razvrščajo in zbirajo.

	Pri odstranjevanju upoštevajte oznake na embalažnem materialu. Označen je s kraticami (a) in števkami (b), ki imajo naslednji pomen:
	1-7: plastika / 20-22: papir in karton / 80-98: sestavljeni materiali.

Velja samo za Španijo in Portugalsko:

Ločite embalažni material in ga odvrzite v ustrezne zbiralnike v skladu s simboli na embalaži:



Simbol	Material	Vsebovan v naslednjih embalažnih elementih za ta izdelek
	Polietilen tereftalat	Skrčna folija z baterijami.
	Valovit karton	Prodajna embalaža
	Papir	Vpojni papir za zaščito naprave

11. Opombe o skladnosti



Naprava je bila preizkušena v skladu s potrebnimi zahtevami direktive 2014/53/EU. Izdelek poleg tega izpolnjuje tudi zahteve RoHS direktive 2011/65/EU.



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih državnih direktiv Republike Srbije.

H005 25

Celotna izjava o skladnosti EU in vse druge izjave o skladnosti (kjer je to smiselno) so na voljo za prenos na naslednji povezavi:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Kontaktni naslov v skladu z Uredbo o varnosti proizvodov 2023/988: ce@targa.de

12. Garancija in servisne informacije

36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglasovalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski

naslov navedena spodaj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Na spletni strani www.lidl-service.com lahko prenesete tega in še mnoge druge priročnike, videoposnetke izdelkov in namestitveno programsko opremo. S to kodo QR odprete neposredno spletno stran LIDL-Service (www.lidl-service.com) in lahko po vnosu številke izdelka (IAN) odprete ustrezna navodila za uporabo.



Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 529027_2507



Proizvajalec

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Určené použití	94
2. Obsah balení	95
3. Popis ovládacích prvků	95
4. Technické údaje.....	97
5. Bezpečnostní pokyny	97
6. Než začnete	104
6.1 Vkládání / výměna baterií	105
6.2 Připojení snímačů teploty (29; 30)	105
6.3 Výběr jednotek měření teploty	106
7. Začínáme	106
7.1 Umístění během použití	107
7.1.1 Přijímač (1).....	107
7.1.2 Vysílač (14)	107
7.2 Výběr druhu masa (31) / Nastavení úrovně propečení.	108
7.3 Měření teploty vnitřku.....	110
7.4 Tabulka propečení.....	111
7.5 Časové funkce	113
8. Čištění	114
8.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá	114
9. Odstraňování problémů.....	115
10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	116
11. Prohlášení o shodě.....	119
12. Informace o záruce a servisu	119

Blahopřejeme!

Zakoupením bezdrátového teploměru na grilování GFGT 433 C1 (dále v textu označovaného jako teploměr) jste si vybrali jakostní výrobek.

Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu. Obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím produktu se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze tak, jak je vysvětleno, a pouze k daným účelům. Pokud předáte výrobek někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Tento teploměr slouží k měření a monitorování teploty uvnitř masa, například ryb, hovězího, vepřového, drůbežího, mletého a dalších druhů. Teploměr není určen pro firemní nebo komerční použití. Teploměr používejte pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím. Teploměr na grilování splňuje všechny příslušné normy a standardy související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na teploměru, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství, které výrobce dodává s produktem.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

- 1 přijímač
- 1 vysílač
- 2 snímače teploty
- 1 spona na opasek
- 1 kovová spona
- 4 baterie typu AAA, 1,5 V
- Stručná příručka (podrobné provozní pokyny jsou k dispozici online)

3. Popis ovládacích prvků

Přijímač (1)

1	Přijímač
2	LC displej
3	Vypínač
4	Tlačítko „TASTE / START“
5	Tlačítko „SEC / -“
6	Tlačítko „MODE“
7	Přepínač (pro stupně °C nebo °F)
8	Tlačítko „MIN / +“
9	Tlačítko „MEAT / STOP“
10	Spona na opasek (s vestavěnými magnety)
11	Zasouvací spona
12	Příhrádka na baterie
13	Víčko příhrádky na baterie

Vysílač (14)

14	Vysílač (s vestavěnými magnety)
15	Indikátor 1 (aktuální teplota uvnitř masa)
16	Indikátor 2 (aktuální teplota uvnitř masa)
17	LC displej
18	Červený LED indikátor
19	Vypínač ON/OFF
20	Magnety
21	Příhrádka na baterie
22	Přepínač (pro stupně °C nebo °F)
23	Víčko příhrádky na baterie
24	Zdířka 2 (pro konektor snímače teploty 2)
25	Zdířka 1 (pro konektor snímače teploty 1)
26	Konektor (snímač teploty 1)
27	Konektor (snímač teploty 2)
28	Kovová spona (k připevnění snímače teploty na grilovací pásy)
29	Snímač teploty 1 (s kabelem)
30	Snímač teploty 2 (s kabelem)

LCD displej (2) na přijímači (1)

31	Druh masa
32	Průběh přípravy
33	Indikátor „CURRENT TEMP“ 1 (aktuální teplota uvnitř masa)
34	Indikátor „CURRENT TEMP“ 2 (aktuální teplota uvnitř masa)

35	Indikátor „TARGET TEMP“ 2 (cílová teplota)
36	Indikátor „TARGET TEMP“ 1 (cílová teplota)

4. Technické údaje

Přijímač (1): Napájení Příkon	2 baterie: 1,5V baterie AAA - Micro LR3 - 3 V  105 mW
Vysílač (14): Napájení Příkon	2 baterie: 1,5V baterie AAA - Micro LR3 - 3 V  40 mW
Rozsah měření teploty	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Dosah vysílače	maximálně 50 metrů (za optimálních podmínek)
Kmitočtový rozsah	433,050 - 434,790 MHz
Max. přenosový výkon	10 mW ERP

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím teploměru na grilování si přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí.

Pokud teploměr prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku.



Tento symbol označuje důležité informace pro bezpečné používání teploměru a bezpečnost uživatele.



Varování, horký povrch!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečí popálení.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Stejnoseměrné napětí



Pohotovostní režim



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Noste ochranné rukavice!



Adresa výrobce



NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

- Malé součásti mohou způsobit udušení. Obal uchovávejte mimo jejich dosah. Hrozí nebezpečí udušení.
- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití přístroje a jsou si vědomy souvisejících rizik. Děti si nesmí s výrobkem hrát. Výrobek nesmí čistit nebo udržovat děti bez dozoru.

Ikony na bateriích mají následující význam:



- 1 Uchovávat mimo dosah dětí.
- 2 Nevhazovat do ohně.
- 3 Nevkládat s obrácenou polaritou.
- 4 Nedeformovat ani nepoškozovat.
- 5 Neotvírat ani nerozřezávat.
- 6 Nepoužívat baterie různých značek současně.
- 7 Nepoužívat společně nové a vybité baterie.
- 8 Nedobíjet.
- 9 Udržovat v suchu.
- 10 Nevádět do zkratu.
- 11 Vždy vkládat se správnou polaritou.



Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pokud je výrobek poškozen, nikdy jej nepoužívejte. Hrozí nebezpečí poranění.
- Mějte prosím na paměti, že konzumace pokrmů zvířecího původu, které nejsou dokonale tepelně připraveny, může způsobit poškození zdraví. Toto nebezpečí hrozí zejména malým dětem, těhotným ženám a osobám s oslabeným imunitním systémem.
- Do zařízení nesmí proniknou žádné cizí předměty.
- Výrobek nevystavujte nadměrným vibracím nebo mechanickému namáhání. To ho chrání před poškozením.
- Výrobek neobsahuje žádné součásti, které vyžadují údržbu.
- Pokud se výrobek poškodí, má závadu nebo s ním budete mít jiné problémy, kontaktujte

výrobce a jeho oddělení pro služby
zákazníkům.



Nebezpečí popálení

- Vždy se ujistěte, že se o výrobek nemohou jiné osoby, děti nebo zvířata spálit.
- Pokud se budete dotýkat snímačů teploty (29, 30), použijte ochranné rukavice (nebo chňapky).
- Při nesprávném použití produktu může dojít ke zranění.



Hrozí nebezpečí poškození majetku

- Výrobek a jeho příslušenství udržujte mimo dosah otevřeného ohně.
- Výrobek nikdy nepoužívejte v mikrovlnné ani běžné troubě.
- Na kabelech snímačů teploty (29, 30) nedělejte smyčky.

- Výrobek není vodotěsný. Nepoužívejte ho v dešti a vysílač (14) i přijímač (1) udržujte mimo vlhké prostředí.
- Pokud výrobek nepoužíváte, vysílač (14) i přijímač (1) vypněte.



Nebezpečí související s bateriemi

- **Nebezpečí požáru!** Baterie uchovávejte mimo dosah dětí. V případě spolknutí baterie okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc!
- Při vkládání baterií dbejte na dodržení správné polaritý. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (12, 21). Běžné nedobíjecí baterie se nesmí dobíjet.
- Baterie různého typu nebo nové baterie se starými se nesmí používat společně.
- Baterie se nesmí otevírat ani deformovat, protože by mohlo dojít k úniku chemických látek a poranění. V případě kontaktu elektrolytu z baterie s vaší pokožkou nebo

oči si je okamžitě vypláchněte velkým množstvím vody a vyhledejte lékařskou pomoc.

- Baterie, z nichž uniká elektrolyt, okamžitě vyjměte. Chraňte se před poraněním a použijte odolné ochranné rukavice.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, baterie vyjměte.
- Kontakty baterie nesmíte zkratovat.
- Vybité baterie je nutno z přístroje vyjmout a odpovídajícím způsobem zlikvidovat.

6. Než začnete

Teploměr na grilování a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Pokud zaznamenáte jakékoli poškození, teploměr přestaňte používat a obraťte se na výrobce a jeho oddělení pro služby zákazníkům. Před prvním použitím doporučujeme vyčistit snímače teploty (29, 30).

6.1 Vkládání / výměna baterií

Pokud jsou baterie slabé, jas displeje se ztlumí. V takovém případě vyměňte baterie co nejdříve.

Vysílač (14):

- Vypínačem (19) vysílač (14) vypněte.
- Odjistěte víčko přihrádky pro baterie (23) a sundejte ho.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (21).
- Nasad'te víčko (23) a přihrádku na baterie (21) uzavřete. Musíte uslyšet, jak zaklapne na místo.

Přijímač (1):

- Vypínačem (3) přijímač (1) vypněte.
- Nyní vysuňte zasouvací sponu (11), abyste mohli otevřít kryt přihrádky pro baterie (13) ve směru označeném šipkou.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (12).
- Zavřete přihrádku na baterie (12) - nasad'te nazpět její víčko (13) - a zasun'te ho v opačném směru k šipce.

6.2 Připojení snímačů teploty (29; 30)

Před prvním použitím odeberte z konce snímače teploty (29, 30) přepravní ochranu (černý pryžový kryt).

Konektory (26, 27) zapojte do zdířek (24, 25) na boku vysílače (14).

Pokud je nebudete používat, můžete kabely snímačů teploty (29; 30) svinout okolo vysílače a snímače (29, 30) zafixovat nahoře na vysílači (14). Za tímto účelem je tam plastový výstupek.

6.3 Výběr jednotek měření teploty

K dispozici jsou dvě jednotky měření ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Na přijímači (1) tak můžete učinit tlačítkem volby (7). Na vysílači (14) přepněte přepínač (22) na zadním panelu do požadované polohy.

7. Začínáme



Teploměr na grilování má 2 snímače teploty (29; 30) a může současně vykonávat 2 měření. Nastavení pro 2 snímače teploty (29, 30) lze upravit individuálně.

Zobrazení na displeji na přijímači (1) a na vysílači (14) vám umožní zjišťovat aktuální teplotu v reálném čase.

Pro každý snímač teploty (29, 30) je jak na přijímači (1), tak i na vysílači (14) k dispozici samostatný displej.

- Přidržením vypínače ON/OFF (19) zapněte vysílač (14). Během provozu bude červený LED indikátor (18) každých pár sekund blikat.
- Nyní zapněte také přijímač (1) pomocí vypínače (3). Rozsvítí se LCD displej (2) a ozve se zvukový signál.



Pokud nejsou snímače teploty (29, 30) připojeny k vysílači (14) nebo nastala závada na bezdrátovém spojení mezi vysílačem (14) a přijímačem (1), na displeji (2, 16) se místo aktuální teploty zobrazí „- - -“.

V tomto případě se ujistěte, zda jsou konektory (26, 27)

správně zapojeny do zdírek (24, 25). Vzdálenost mezi vysílačem (14) a přijímačem (1) nesmí být příliš velká. V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) dlouhým stiskem tlačítka asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

7.1 Umístění během použití



Dosah vysílače (14) je za optimálních podmínek přibližně 50 metrů. Ujistěte se, že vzdálenost mezi vysílačem (14) a přijímačem (1) není příliš velká. To by znamenalo, že měření teploty nebude možné.

7.1.1 Přijímač (1)

- Chcete-li připevnit přijímač (1) například na svůj opasek nebo brašnu, můžete použít sponu (10).
- Spona na opasek (10) je opatřena dvěma vestavěnými magnety. Díky nim lze přijímač (1) připevnit na magnetický povrch.

7.1.2 Vysílač (14)

- Na zadní straně vysílače (14) jsou umístěny dva magnety (20). Díky nim lze i vysílač (14) připevnit na magnetický povrch.



Při umísťování vysílače (14) se ujistěte, že můžete prostřednictvím kabelu snímačů teploty (29, 30) snadno dosáhnout na pokrm, jehož vnitřní teplotu chcete měřit.

Vysílač (14) je vyroben z plastu. Proto ho nepřipevňujte na část grilu, která bývá velmi horká, např. na kryt grilu nebo na nádobu na dřevěné uhlí. Mohlo by dojít k jeho poškození.

7.2 Výběr druhu masa (31) / Nastavení úrovně propečení

- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) vyberte druh masa (31). Vybraný druh se zobrazí na displeji (2). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění podle následující tabulky:

	HOVĚZÍ
	JEHNĚČÍ
	TELECÍ
	VEPŘOVÉ
	KRŮTÍ
	KUŘECÍ
	MLETÉ
	RYBÍ

- Jakmile vyberete druh masa (31), stiskněte tlačítko „TASTE / START“ (4). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění

podle následující tabulky. Aktuální cílová teplota se zobrazuje na displeji (2) jako „TARGET TEMP“ (35, 36).

Displej	Význam
WELL	Propečené
MED WELL	Téměř propečené
MEDIUM	Jemně propečené
MED RARE	Dorůžova
RARE	Krvavé



Upozornění:

Ze zdravotních i jiných důvodů nejsou všechny možnosti dostupné pro všechny typy mas.

Například drůbež by se měla vždy připravovat propečená. Z tohoto důvodu je k dispozici pouze tato úroveň propečení.

K dispozici je také možnost ručního nastavení cílové teploty „TARGET TEMP“ (35, 36). Postupujte následujícím způsobem:

- Nejprve vyberte snímač teploty (29, 30), jehož cílovou teplotu chcete nastavit. K tomu použijte tlačítko „MODE“ (6). V horní části LCD displeje (2) se pro snímač teploty **1** (29) objevuje **P1** nebo **P2** pro snímač teploty **2** (30).
- Tlačítko „MODE“ (6) držte stisknuté po dobu přibližně 3 sekund. Ozve se zvukový signál a na displeji (2) začne blikat údaj „TARGET TEMP“ (35, 36). Tlačítka „MIN / +“ (8) a „SEC

/ - " (5) změňte hodnotu. Tlačítkem „MODE“ (6) použijte cílovou teplotu zobrazenou pod údajem „ TARGET TEMP “ (35, 36).

- Chcete-li ruční volbu zrušit nebo vybrat jiný druh masa, stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte tlačítko „TASTE / START“ (4). Případně lze vypínačem (3) přijímač (1) vypnout a zapnout.



K přípravě pokrmů při nízkých teplotách středu používejte pouze čerstvé maso ve vynikající kvalitě. Obecně platí, že pro nízké teploty středu není vhodné mražené nebo vakuově balené maso.

7.3 Měření teploty vnitřku



Měření teploty probíhá správně pouze tehdy, pokud nejsou v blízkosti zapnutá jiná zařízení stejného typu. Jinak se aktuální teplota nezobrazí na displeji (2) správně.

- Zapněte vysílač (14) a přijímač (1) a hrot požadovaného snímače teploty (29, 30) zasuněte do nejsilnější porce masa. Je vhodné zasunout snímač teploty (29, 30) do masa ze strany, protože lze porci poté otáčet. Druhý snímač teploty (29; 30) lze stejným způsobem použít pro jiný druh masa.



Dbejte na to, aby nedošlo ke kontaktu snímače teploty (29, 30) s kostmi. To by mohlo způsobit nepřesnosti v měření. Ze stejného důvodu by se neměl snímač teploty (29, 30) zasunovat do čistého tuku.

- Po krátké době se teplota uvnitř masa zobrazí na LCD displeji (17) vysílače (14) a na přijímači (1) jako hodnota „CURRENT TEMP“ (33, 34). Během přípravy teplota stoupá, až dosáhne nastavené cílové hodnoty „TARGET TEMP“ (35, 36). LCD displej (2) poté začne červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) zastavte zvukový signál a měření teploty.



Pokud jste na pánev nebo na gril přidali ve stejnou dobu více kusů masa stejného druhu a podobného tvaru a velikosti, lze předpokládat, že i u ostatních kusů bylo dosaženo správné úrovně propečení.

7.4 Tabulka propečení

Následující tabulku lze použít při přípravě jako pomůcku. Uvedené hodnoty se mohou mírně lišit podle kvality použitého masa.



WELL	➡	Propečené
MED WELL	➡	Téměř propečené
MEDIUM	➡	Jemně propečené
MED RARE	➡	Dorůžova
RARE	➡	Krvavé

Pokud jste přecitlivělí na bakterie, dbejte na to, aby maso mělo po dobu několika minut teplotu v jádře 70 °C- 80 °C.

*: Mějte prosím na paměti, že teplota uváděná pro jádro hovězího masa se vztahuje na steaky.

Druh masa / Úroveň propečení	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
HOVĚZÍ *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JEHNĚČÍ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TELECÍ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
VEPŘOVÉ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
KRŮTÍ	85 °C / 185 °F				
KUŘECÍ	85 °C / 185 °F				
MLETÉ	75 °C / 167 °F				
RYBÍ	63 °C / 145 °F				

7.5 Časové funkce

Pokud nejste s dosaženou úrovní propečení spokojeni, můžete použít funkci časovače a v přípravě pokračovat ještě trochu déle. V tomto případě nemusíte ponechávat snímač teploty (29, 30) v mase. Postup je následující:

- Několikrát stiskněte tlačítko „MODE“ (6), dokud se nahoře na displeji (2) nezobrazí nápis „**TIMER**“.



- Tlačítka „MIN / +“ (8) a „SEC / -“ (5) nastavte požadovaný čas. Chcete-li procházení číslic zrychlit, příslušná tlačítka přidrže.
- Odpočet spustíte tlačítkem „TASTE / START“ (4). Čas zobrazený na displeji (2) se bude nyní odečítat a zbývajíc čas uvidíte kdykoli.
- Chcete-li odpočet pozastavit, například kvůli kontrole nebo otáčení porcí, můžete použít tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Poté můžete stiskem tlačítka „TASTE / START“ (4) pokračovat.
- Po uplynutí nastaveného času začne LCD displej (2) červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stiskněte tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Jinak se zvukový signál po 2 minutách automaticky zastaví.

8. Čištění



Před čištěním nechte vždy teploměr na grilování zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení.



Teploměr na grilování a příslušenství nelze omývat v myčce na nádobí.

- Teploměr a především snímače teploty (29, 30) čistěte po každém použití.
- Nepoužívejte rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky, kartáčky s kovovými štětinami ani kovové předměty jakými jsou nože, špachtle nebo podobné předměty.
- Teploměr na grilování a příslušenství nelze omývat v myčce na nádobí.
- Teploměr nebo příslušenství nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Vysílač (14) a přijímač (1) otírejte lehce navlhčenou tkaninou. V případě potřeby použijte slabý roztok saponátu.
- K čištění snímače teploty (29, 30) použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku.
- Po čištění nechte všechny díly pečlivě oschnout.

8.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá

- Pokud se rozhodnete, že nebudete teploměr na grilování delší dobu používat, vyčistěte ho podle popisu v předchozí kapitole.
- Z vysílače (14) i přijímače (1) vyndejte baterie, aby nedocházelo k únikům elektrolytu.
- Teploměr na grilování skladujte na suchém a bezprašném místě.

9. Odstraňování problémů

Nefunguje.

- Nejsou baterie ve vysílači (14) a/nebo přijímači (1) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Osvětlení LCD displeje (2, 16) je tlumené.

- Nejsou baterie v přijímači (1) nebo vysílači (14) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Červený LED indikátor na vysílači (18) nesvítí.

- Nejsou baterie ve vysílači (14) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Na displeji (2, 16) se aktuální teplota uvnitř masa zobrazuje jako „- -“.

- Ověřte si, zda jsou konektory (26, 27) snímačů teploty (29, 30) správně zapojeny do zdírek (24, 25). Pokud tomu tak není, připojte konektor (26, 27) správně.
- Vysílač (14) a přijímač (1) jsou příliš daleko od sebe. Přemístěte je blíže.
- V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

Na LCD displeji (2) s blikajícím červeným podsvícením svítí nápis „HI“ a ozývá se varovný zvukový signál.

- Byla překročena maximální teplota pro snímač teploty (29, 30). Zvukový signál a měření zastavte tlačítkem „MEAT / STOP“ (9).

10. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně.

Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem:

- Pb: Baterie obsahuje olovo
- Cd: Baterie obsahuje kadmium
- Hg: Baterie obsahuje rtuť

Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu

použít.

Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě (např. v prodejnách nebo na místním sběrném místě). Pamatujte si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.

Poškození životního prostředí v případě nesprávné likvidace baterií!



ES/PT

Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Třídění je jednoduché.“

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.

	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:
	1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:



Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylentereftalát	Smršťovací fólie obsahující baterie.
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Papír	Hedvábný papír k ochraně povrchu

11. Prohlášení o shodě



Toto zařízení bylo otestováno kvůli shodě se souvisejícími požadavky směrnice RED 2014/53/EU. Výrobek dále splňuje požadavky Směrnice RoHS 2011/65/EU.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

12. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. Uchovejte si prosím pokladní stvrzenku jako doklad o koupi. Před uvedením Vašeho produktu do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku. Pro případné dotazy si připravte číslo výrobku popř. sériové

číslo. Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup. V rámci záruky je výrobek v případě materiálových a výrobních vad - dle naší volby - bezplatně opraven nebo vyměněn. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba. Na spotřební materiál jako baterie, akumulátory a osvětlení se záruka nevztahuje.

Vaše zákonná práva vzhledem k prodeji nejsou touto zárukou ovlivněna ani omezena.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů.

Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz**IAN: 529027_2507****Výrobce**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	123
2. Obsah balenia.....	124
3. Opis ovládacích prvkov	124
4. Technické parametre.....	126
5. Bezpečnostné pokyny	126
6. Než začnete	133
6.1 Vloženie alebo výmena batérií.....	133
6.2 Pripojenie teplotných snímačov (29; 30).....	134
6.3 Výber jednotky teploty	135
7. Začíname	135
7.1 Umiestnenie pri používaní.....	136
7.1.1 Prijímač (1)	136
7.1.2 Vysielač (14).....	136
7.2 Výber druhu mäsa (31) / Nastavenie úrovne prípravy jedla.....	137
7.3 Meranie teploty jadra	139
7.4 Tabuľka prípravy jedla.....	140
7.5 Funkcia časovača	142
8. Čistenie	143
8.1 Skladovanie pri nepoužívaní	143
9. Odstraňovanie problémov	144
10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	145
11. Informácie o zhode	148

12. Informácie o záruke a servise 149

Gratulujeme!

Kúpou bezdrôtového grilovacieho teplomera GFGT 433 C1, ďalej len grilovacieho teplomera, ste si vybrali kvalitný produkt.

Používateľská príručka je súčasťou produktu. Obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti, používaní a likvidácii. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými prevádzkovými a bezpečnostnými pokynmi. Produkt používajte len tak ako je opísané a len pre dané aplikácie. Ak predáte produkt niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Tento grilovací teplomer slúži na meranie a monitorovanie teploty potravín, ako je ryba, hovädzie a bravčové mäso, hydina, burgery a iné mäso. Grilovací teplomer nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Používajte grilovací teplomer len na súkromné účely. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu. Tento grilovací teplomer spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy grilovacieho teplomera, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien. Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom so zariadením.

Dodržiňte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

- 1 prijímač
- 1 vysielač
- 2 teplotné snímače
- 1 úchytka na opasok
- 1 kovová úchytka
- 4 batérie typu AAA, 1,5 V
- Stručná príručka (kompletný návod na obsluhu je k dispozícii online)

3. Opis ovládacích prvkov

Prijímač (1)

1	Prijímač
2	LC displej
3	Spínač ON/OFF (Zap./vyp.)
4	Tlačidlo „TASTE/START“
5	Tlačidlo „SEC/-“
6	Tlačidlo „MODE“
7	Spínač voliča (pre °C alebo °F)
8	Tlačidlo MIN / +
9	Tlačidlo „MEAT/STOP“
10	Úchytka na opasok (so zabudovanými magnetmi)
11	Zaťahovateľná úchytka
12	Priestor pre batériu
13	Kryt priestoru pre batérie

Vysielač (14)

14	Vysielač (so zabudovanými magnetmi)
15	Zobrazenie teploty 1 (aktuálna teplota v jadre)
16	Zobrazenie teploty 2 (aktuálna teplota v jadre)
17	LC displej
18	Červená LED dióda
19	Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť
20	Magnety
21	Priestor pre batériu
22	Spínač voliča (pre °C alebo °F)
23	Kryt priestoru pre batérie
24	Zásuvka 2 (pre konektor teplotného snímača 2)
25	Zásuvka 1 (pre konektor teplotného snímača 1)
26	Konektor (teplotný snímač 1)
27	Konektor (teplotný snímač 2)
28	Kovová úchytka (na upevnenie teplotného snímača na grilovacích roštoch)
29	Teplotný snímač 1 (s káblom)
30	Teplotný snímač 2 (s káblom)

LCD displej (2) na prijímači (1)

31	Typ mäsa
32	Postup v príprave jedla
33	Zobrazenie „CURRENT TEMP“ 1 (aktuálna teplota v jadre)
34	Zobrazenie „CURRENT TEMP“ 2 (aktuálna teplota v jadre)

35	Zobrazenie „TARGET TEMP“ 2 (cieľová teplota)
36	Zobrazenie „TARGET TEMP“ 1 (cieľová teplota)

4. Technické parametre

Prijímač (1): Napájanie	2 batérie: 1,5 V veľkosť AAA – Micro LR3 – 3V 
Spotreba energie	105 mW
Vysielač (14): Napájanie	2 batérie: 1,5 V veľkosť AAA – Mikro LR3 – 3 V 
Spotreba energie	40 mW
Teplotný rozsah	-10 °C – 300 °C +14 °F – 572 °F
Vysielací dosah	približne 50 m (pri optimálnych podmienkach)
Rozsah frekvencií	433,050 – 434,790 MHz
Max. prenosový výkon	10 mW ERP

5. Bezpečnostné pokyny

Ak grilovací teplomer používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak grilovací teplomer predáte

alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj túto používateľskú príručku.



Tento symbol označuje dôležité pokyny pre bezpečnú prevádzku grilovacieho teplotera a bezpečnosť používateľa.



Varovanie, horúci povrch!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo popálenia.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Jednosmerné napätie



Pohotovostný režim



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Používajte ochranné rukavice!



Adresa výrobcu



NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky. Udržujte balenie mimo dosahu detí. Je tu riziko udusenía.
- Tento produkt môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto produktom. Deti bez dozoru nesmú tento produkt čistiť ani na ňom vykonávať údržbu.

Symbyly na dodaných batériách majú nasledujúci význam:



- 1 Uchovávať mimo dosahu detí.
- 2 Nevyhadzujte do ohňa.
- 3 Nevkladajte s opačnou polaritou.
- 4 Nedeformujte ani nepoškodzujte.
- 5 Neotvárajte ani nerozrezávajúte.
- 6 Nepoužívajte súčasne batérie rôznych značiek.
- 7 Nepoužívajte spolu nové a vybité batérie.
- 8 Nedobíjajte.
- 9 Uchovávať v suchu.
- 10 Nevykonávajúte skrat.
- 11 Vždy vkladajte so správnou polaritou.



Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Ak je tento produkt akokoľvek poškodený, nepoužívajte ho. Môže dôjsť k zraneniu.
- Upozorňujeme, že konzumácia jedla živočíšneho pôvodu, ktoré nie je úplne uvarené alebo prepečené, môže mať nepriaznivé účinky na zdravie. Je to hlavne riziko pre malé deti, tehotné ženy a ľudí s oslabeným imunitným systémom.
- Do zariadenia sa nesmú dostať žiadne cudzie predmety.
- Produkt nesmie byť vystavený silným vibráciám ani mechanickej záťaži. Zabráňte tak jeho poškodeniu.
- Tento produkt neobsahuje žiadne časti, ktoré by vyžadovali údržbu.
- Ak sa produkt poškodí, je chybný alebo s ním máte iné problémy, obráťte sa na zákaznícky servis výrobcu.



Nebezpečenstvo popálenín

- Vždy sa uistite, že sa iné osoby, deti alebo zvieratá nemôžu popáliť na produkte.
- Ak sa počas alebo po použití dotýkate teplotných snímačov (29; 30), noste ochranné alebo kuchynské rukavice.
- Nesprávne používanie produktu môže spôsobiť zranenia.



Riziko poškodenia majetku

- Držte produkt a jeho príslušenstvo mimo otvorených ohňov.
- Nikdy nepoužívajte tento produkt v mikrovlnnej alebo kuchynskej rúre.
- Neskrúcajte káble teplotných snímačov (29; 30).
- Produkt nie je vodotesný. Nepoužívajte ho v daždi a držte vysieláč (14) a prijímač (1) mimo vlhkého prostredia.

- Keď vysielateľ (14) a prijímač (1) nepoužívate, vypnite ich.



Nebezpečenstvo vyplývajúce z batérií

- **Riziko smrteľného zranenia!**

Uchovávajte batérie mimo dosahu detí. Pri prehltnutí batérie okamžite vyhľadajte lekársku pomoc!

- Batérie musíte vložiť dnu so správnou polaritou. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (12, 21). Nenabíjateľné batérie sa nesmú nabíjať.
- Spolu nepoužívajte rôzne druhy batérií ani nové so starými batériami.
- Batérie sa nesmú nikdy otvoriť ani deformovať, pretože by mohlo dôjsť k úniku chemických látok, ktoré môžu zapríčiniť zranenia. Ak príde chemické látky z kvapaliny batérie do kontaktu s pokožkou alebo očami, okamžite ich vypláchnite s

veľkým množstvom pitnej vody a vyhľadajte lekársku pomoc.

- Okamžite vymeňte všetky vytečené batérie. Použite vhodné ochranné rukavice, aby ste predišli zraneniu.
- Keď produkt dlhšie nepoužívate, batérie z neho vyberte.
- Kontakty batérií neskratujte.
- Vybité batérie musíte zo zariadenia vybrať a správne zlikvidovať.

6. Než začnete

Vyberte grilovací teplomer a všetko príslušenstvo z balenia a skontrolujte, či je obsah balenia úplný. Odstráňte všetky ochranné fólie. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, nepoužívajte grilovací teplomer a obráťte sa na zákaznícky servis výrobcu. Pred prvým použitím odporúčame vyčistiť teplotné snímače (29; 30).

6.1 Vloženie alebo výmena batérií

Keď sú batérie takmer vybité, zobrazenie displeja sa normálne stlmí. V takom prípade vymeňte batérie čo najskôr.

Vysielač (14):

- Vypnite vysielač (14) tlačidlom zapnúť/vypnúť (19).
- Otvorte kryt priestoru pre batérie (23) a vyberte ho.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (21).
- Zatvorte kryt priestoru pre batérie (21) založením krytu (23). Musí na mieste zakliknúť.

Prijímač (1):

- Vypnite prijímač (1) spínačom ON/OFF (Zap./vyp.) (3).
- Teraz roztvorte zaťahovateľnú úchytку (11), aby ste mohli otvoriť kryt priestoru pre batérie (13) v smere označenom šípkou.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (12).
- Zatvorte priestor pre batérie (12) založením krytu (13) a zatlačením v opačnom smere šípky.

6.2 Pripojenie teplotných snímačov (29; 30)

Pred prvým použitím odoberte prepravnú ochranu (čierny gumený kryt) z koncov teplotných snímačov (29; 30).

Zasuňte konektory (26; 27) do zásuviek (24; 25) na strane vysielača (14).

Keď vysielač nepoužívate, môžete naviť káble teplotných snímačov (29; 30) okolo neho a upevniť teplotné snímače (29; 30) na vrchu vysielača (14). Na tento účel je tam prídavná plastová špička.

6.3 Výber jednotky teploty

Môžete si vybrať medzi dvoma jednotkami teploty ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Na prijímači (1) to môžete urobiť pomocou tlačidla voliča (7). Na vysielaci (14) posuňte spínač voliča (22) na zadnom paneli do požadovanej polohy.

7. Začíname



Grilovací teplomer má 2 teplotné snímače (29; 30) a súčasne môže vykonávať 2 merania. Nastavenia 2 teplotných snímačov (29; 30) je možné upraviť samostatne. Displeje na prijímači (1) a vysielaci (14) neustále aktualizujú stav teploty v reálnom čase. Pre každý teplotný snímač (29; 30) je samostatný displej na prijímači (1) aj vysielaci (14).

- Zapnite vysieláč (14) stlačením a podržaním tlačidla zapnúť/vypnúť (19). Pri používaní bliká červená LED dióda (18) každých pár sekúnd.
- Teraz zapnite aj prijímač (1) pomocou vypínača (3). Rozsvieti sa LCD displej (2) a ozve sa zvukový signál.



Ak nie sú teplotné snímače (29; 30) pripojené k vysielacu (14) alebo došlo k poruche bezdrôtového pripojenia medzi vysielacom (14) a prijímačom (1), na LCD displeji (2; 16) sa na mieste aktuálnej teploty jadra zobrazí „- -“.

V tomto prípade sa uistite, že konektory (26; 27) sú správne vložené do zásuviek (24; 25). Vzdialenosť

medzi vysielačom (14) a prijímačom (1) nesmie byť príliš veľká. V prípade potreby vypnite vysielač (14) a prijímač (1) na pribl. 3 sekundy dlhým stlačením tlačidla a potom ich znova zapnite. Tým vyriešite problém.

7.1 Umiestnenie pri používaní



Dosah vysielača (14) je približne 50 metrov pri optimálnych podmienkach. Vzdialenosť medzi vysielačom (14) a prijímačom (1) nesmie byť príliš veľká. Nebolo by takto možné presne odmerať teplotu.

7.1.1 Prijímač (1)

- Úchytka na opasok (10) môžete použiť na upevnenie prijímača (1) napríklad k opasku alebo taške.
- Úchytka na opasok (10) má dva zabudované magnety. Znamená to, že prijímač (1) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.

7.1.2 Vysielač (14)

- V zadnej časti vysielača (14) sú dva magnety (20). Znamená to, že vysielač (14) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.



Pri umiestňovaní vysielača (14) sa uistite, či máte jednoduchý dosah na jedlo, ktorého teplotu chcete odmerať káblom teplotných snímačov (29; 30).

Vysielač (14) je vyrobený z plastu. Preto ho neupevňujte na časti rukoväte, ktoré sú veľmi horúce, napríklad na kryt grilu alebo priestor pre drevené uhlie. Môžete tým poškodiť vysielač (14).

7.2 Výber druhu mäsa (31) / Nastavenie úrovně prípravy jedla

- Stlačením tlačidla „MEAT/STOP“ (9) vyberiete druh mäsa (31). Na LCD displeji (2) sa zobrazí výber. Každým stlačením tlačidla sa výber mení podľa tabuľky nižšie:

	HOVÄDZIE MÄSO
	JAHŇACIE MÄSO
	TELACIE MÄSO
	BRAVČOVÉ MÄSO
	MORČACIE MÄSO
	KURACIE MÄSO
	BURGER
	RYBA

- Po výbere druhu mäsa (31) stlačte tlačidlo „TASTE/START“ (4). Každým stlačením tlačidla sa výber mení podľa tabuľky nižšie.

Aktuálne nastavenie cieľovej teploty je zobrazené na LCD displeji (2) v časti „TARGET TEMP“ (35; 36).

Displej	Význam
WELL	Prepečené
MED WELL	Takmer prepečené
MEDIUM	Stredne prepečené
MED RARE	Ružové
RARE	Krvavé



Poznámka:

Zo zdravotných a iných dôvodov nie sú pre všetky druhy mäsa k dispozícii všetky možnosti.

Hydina sa musí napríklad vždy dobre prepieť. Z tohto dôvodu je k dispozícii len táto úroveň prípravy jedla.

Vždy máte možnosť manuálne nastaviť cieľovú teplotu „TARGET TEMP“ (35; 36). Postupujte nasledovne:

- Najprv vyberte teplotný snímač (29; 30), ktorého cieľovú teplotu chcete nastaviť. Urobte to stlačením tlačidla „MODE“ (6). Na vrchu LCD displeja (2) sa zobrazí **P1** pre teplotný snímač **1** (29) alebo **P2** pre teplotný snímač **2** (30).
- Stlačte a pribl. 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo MODE (6). Zaznie pípnutie a na LCD displeji (2) bliká „TARGET TEMP“ (35; 36). Číslo zmeníte stlačením tlačidiel MIN / + (8) a SEC / - (5). Stlačením tlačidla „MODE“ (6) použijete cieľovú teplotu zobrazenú v „TARGET TEMP“ (35; 36).
- Ak chcete zrušiť manuálny výber alebo vybrať iný druh mäsa, stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo

„TASTE/START“ (4). Prípadne môžete vypnúť a znova zapnúť prijímač (1) pomocou tlačidla ON/OFF (Zap./vyp.) (3).



Pre nízke teploty jadra používajte len mäso, ktoré je čerstvé a vo výbornom stave. Všeobecne nie je mrazené alebo vákuovo balené mäso vhodné pre nízke teploty jadra.

7.3 Meranie teploty jadra



Teplota sa správne odmeria len vtedy, keď nie sú v blízkosti zapnuté žiadne iné zariadenia rovnakého druhu. V opačnom prípade sa na LCD displeji (2) nezobrazí aktuálne teplota správne.

- So zapnutým vysielacom (14) a prijímačom (1) zapichnete hrot požadovaného teplotného snímača (29; 30) do najhrubšej časti mäsa. Zapichnete teplotný snímač (29; 30) do mäsa zboku, aby ste ho potom mohli ešte otočiť. Ak použijete aj druhý teplotný snímač (29; 30) pre ďalší kus mäsa, postupujte rovnako.



Nedovoľte, aby sa teplotný snímač (29; 30) dotkol kostí. Môže tak dôjsť k nepresnému odmeraniu teploty. Z toho istého dôvodu nesmie byť teplotný snímač (29; 30) vložený do čistého tuku.

- O chvíľu sa teplota jadra mäsa zobrazí v časti „CURRENT TEMP“ (33; 34) na vysielacom (14), LCD displeji (17) a prijímači (1). Ako sa mäso prepeká, teplota sa zvyšuje, až kým nedosiahne nastavenú cieľovú teplotu „TARGET TEMP“ (35;

36). Vtedy začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípnutie.

- Stlačením tlačidla „MEAT/STOP“ (9) zastavíte pípanie a meranie teploty.



Ak ste súčasne pridali viaceré kúsky rovnakého mäsa podobného tvaru a veľkosti na panvicu alebo gril, môžete predpokladať, že aj ostatné kúsky dosiahli správnu úroveň prepečenia.

7.4 Tabuľka prípravy jedla

Nasledujúcu tabuľku prípravy jedla môžete použiť ako pomôcku. Uvedené hodnoty sa môžu mierne líšiť podľa kvality použitého mäsa.



WELL	➡	Prepečené
MED WELL	➡	Takmer prepečené
MEDIUM	➡	Stredne prepečené
MED RARE	➡	Ružové
RARE	➡	Krvavé

Ak ste precitlivení na choroboplodné zárodky, dbajte na to, aby mäso dosiahlo teplotu v jadre 70 °C – 80 °C počas niekoľkých minút.

*: Upozorňujeme, že uvedená teplota jadra pre hovädzie mäso platí pre steak.

Druh jedla/úroveň prípravy	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
HOVÄDZIE MÄSO*	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
JAHŇACIE MÄSO	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
TELACIE MÄSO	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
BRÁVČOVÉ MÄSO	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
MORČACIE MÄSO	85 °C/ 185 °F				
KURACIE MÄSO	85 °C/ 185 °F				
BURGER	75 °C/ 167 °F				
RYBA	63 °C/ 145 °F				

7.5 Funkcia časovača

Ak nie ste spokojní s dosiahnutou úrovňou prepečenia, môžete použiť funkciu časovača a pokračovať v príprave jedla dlhšie. Nemusíte preto v mäse nechávať teplotný snímač (29; 30). Postup je nasledovný:

- Stláčajte tlačidlo „MODE“ (6), pokým sa na LCD displeji (2) nezobrazí „**TIMER**“.



- Vyberte požadovanú dobu stlačením tlačidiel „MIN/+“ (8) a „SEC/-“ (5). Podržaním stlačených tlačidiel budete číslicami prechádzať rýchlejšie.
- Odpočítavanie sa spustí po stlačení tlačidla „TASTE/START“ (4). Na LCD displeji (2) sa čas teraz odpočítava zozadu a kedykoľvek môže vidieť zostávajúci čas.
- Odpočítavanie môžete pozastaviť stlačením tlačidla „MEAT/STOP“ (9), napríklad na skontrolovanie alebo otočenie mäsa. Odpočítavanie môžete potom obnoviť stlačením tlačidla „TASTE/START“ (4).
- Po skončení doby začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípnutie.
- Stlačením tlačidla „MEAT/STOP“ (9) zastavíte pípanie. V opačnom prípade sa pípanie zastaví automaticky po 2 minútach.

8. Čistenie



Pred čistením vždy nechajte grilovací teplomer úplne vychladnúť. Je tu riziko popálenia.



Grilovací teplomer a príslušenstvo neumývajte v umývačke riadov.

- Po každom použití vyčistite grilovací teplomer, najmä teplotné snímače (29; 30).
- Nepoužívajte rozpúšťadlá ani agresívne čistiace prípravky, kefy s kovovými štetinami ani kovové predmety, ako sú nože, špachtle a podobne.
- Grilovací teplomer a príslušenstvo neumývajte v umývačke riadov.
- Nikdy neponárajte grilovací teplomer alebo príslušenstvo do vody alebo iných kvapalín.
- Vyčistite vysielateľ (14) a prijímač (1) jemne navlhčenou mäkkou handričkou. V prípade potreby použite slabý čistiaci prostriedok.
- Vyčistite teplotné snímače (29; 30) vlhkou handričkou s kúskom prostriedku na umývanie riadov.
- Po vyčistení nechajte všetky časti dôkladne vyschnúť.

8.1 Skladovanie pri nepoužívaní

- Ak nebudete grilovací teplomer dlhšie používať, vyčistite ho tak, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole.
- Vyberte z vysielateľa (14) a prijímateľa (1) batérie, aby ste zabránili ich vytečeniu.
- Grilovací teplomer skladujte na suchom, chladnom a bezprašnom mieste.

9. Odstraňovanie problémov

Nefunguje.

- Sú batérie vo vysielacom (14) alebo prijímači (1) vybité? Ak sú vybité, vymeňte ich za nové batérie.

Osvetlenie LCD displeja (2; 16) je tlmené.

- Sú batérie v prijímači (1) alebo vysielacom (14) vybité? Ak sú vybité, vymeňte ich za nové batérie.

Červená LED dióda (18) na vysielacom sa nezapína.

- Sú batérie vo vysielacom (14) vybité? Ak sú vybité, vymeňte ich za nové batérie.

Na LCD displeji (2; 16) sa aktuálna teplota jadra zobrazuje ako „- - -“.

- Skontrolujte, či konektory (26; 27) teplotných snímačov (29; 30) sú správne zasunuté v zásuvkách (24; 25). Ak tomu tak nie je, správne zasunite konektory (26; 27).
- Vysielač (14) a prijímač (1) sú ďaleko od seba. Posuňte ich bližšie k sebe.
- V prípade potreby vypnite vysielač (14) a prijímač (1) na pribl. 3 sekundy a potom ich znova zapnite. Tým vyriešite problém.

LCD displej (2) bliká s červeným podsvietením, zobrazuje sa „HI“ a znie varovné pípanie.

- Bola prekročená maximálna teplota teplotného snímača (29; 30). Stlačením tlačidla „MEAT/STOP“ (9) zastavíte pípanie a meranie.

10. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
	Symbol preškrtnutého odpadkového koša na bežných a nabíjateľných batériách znamená, že ich nemožno vyhodiť do bežného domového odpadu, ale musia sa likvidovať oddelene. Ak batérie obsahujú toxické materiály, pod symbolom je uvedený chemický symbol toxického materiálu s nasledujúcim významom: - Pb: Batéria obsahuje olovo - Cd: Batéria obsahuje kadmium - Hg: Batéria obsahuje ortuť Podľa zákona ste povinní vrátiť použité batérie. Staré batérie môžu obsahovať toxické materiály, ktoré môžu byť škodlivé pre zdravie alebo životné prostredie, ak nie sú správne skladované alebo

likvidované. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako sú železo, zinok, mangán a nikel, ktoré sa môžu opätovne použiť.

Po použití môžete batérie bezplatne odovzdať nám alebo na miestnom zbernom mieste (napr. v maloobchodných predajniach alebo na miestnom zbernom mieste). Batérie musia byť zlikvidované v stave úplného vybitia, v jednom zo zberných miest pre použité batérie. V prípade likvidácie batérií, ktoré nie sú úplne vybité, je potrebné prijať opatrenia na predchádzanie skratom. **Nesprávnou likvidáciou batérií škodíte životnému prostrediu!**



ES/PT

Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Jednoduché triedenie“

Výrobok, príslušenstvo, tlačný materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:



1 - 7: plast/20 - 22: papier a kartón/80 - 98: kompozitné materiály.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddelte a vyhoďte ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylénový tereftalan	Zmršťovacia fólia obsahujúca batérie.
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Papier	Jemný papier na ochranu zariadenia

11. Informácie o zhode



Toto zariadenie sa testovalo na zhodu s príslušnými požiadavkami Smernice RED (rádiové a telekomunikačné koncové zariadenia) 2014/53/EÚ. Okrem toho tento produkt spĺňa požiadavky smernice RoHS 2011/65/EÚ.



Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode (ak sú k dispozícii) si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

12. Informácie o záruke a servise

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Uschovajte si originál pokladničného bloku ako doklad o kúpe. Pred uvedením výrobku do prevádzky si prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku. Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo. V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby. Počas záruky vám v prípade materiálnej alebo výrobnnej chyby výrobok podľa našej úvahy bezplatne vymeníme alebo opravíme. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba. Záruka neplatí na spotrebný materiál, ako sú batérie, akumulátory a žiarovky.

Táto záruka neovplyvňuje ani neobmedzuje vaše zákonné práva voči predávajúcemu.

Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 529027_2507



Výrobca

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Popis sadržaja

1. Namjenska uporaba	152
2. Isporučena oprema	153
3. Opis upravljačkih elemenata	153
4. Tehničke karakteristike.....	155
5. Sigurnosne napomene	155
6. Prije početka	162
6.1 Umetanje/zamjena baterija.....	163
6.2 Priključivanje senzora temperature (29; 30)	163
6.3 Biranje jedinice temperature	164
7. Početak rada	164
7.1 Položaj tijekom uporabe	165
7.1.1 Prijamnik (1).....	165
7.1.2 Odašiljač (14).....	165
7.2 Biranje vrste mesa (31) / namještanje stupnja pečenja .	166
7.3 Mjerenje unutarnje temperature	168
7.4 Tablica pečenja	170
7.5 Funkcija programatora.....	172
8. Čišćenje	173
8.1 Skladištenje	174
9. Otklanjanje neispravnosti.....	174
10. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju.....	176
11. Obavijesti o sukladnosti.....	178
12. Jamstvene i servisne informacije.....	179

Čestitamo!

Kupnjom bežičnog termometra za roštilj GFGT 433 C1, koji se dalje u tekstu zove samo termometar za roštilj, odabrali ste kvalitetan proizvod.

Priručnik za uporabu sastavni je dio ovog proizvoda. Sadržava važne informacije o sigurnosti, uporabi i zbrinjavanju. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim uputama za rad i sigurnost. Rabite proizvod samo na opisani način i za navedene namjene. Predate li proizvod drugoj osobi, svakako joj predajte i sve relevantne dokumente.

1. Namjenska uporaba

Ovaj termometar za roštilj služi za mjerenje i nadziranje unutarnje temperature hrane kao što je riba, govedina, svinjetina, perad, pljeskavice i druge vrste mesa. Termometar za roštilj nije konstruiran za poslovne ili gospodarske primjene. Rabite termometar za roštilj samo za privatne svrhe. Svaka uporaba koja odstupa od gore navedene smatra se nenamjenskom uporabom. Ovaj termometar za roštilj ispunjava sve relevantne norme i standarde povezane s CE sukladnosti. U slučaju izmjena na termometru za roštilj koje proizvođač nije odobrio nije više zajamčena sukladnost s tim standardima. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za oštećenja ili neispravnosti koje iz toga proizidu. Rabite isključivo opremu koju je proizvođač isporučio s uređajem.

Pridržavajte se nacionalnih propisa i zakona.

2. Isporučena oprema

- 1 prijamnik
- 1 odašiljač
- 2 senzora temperature
- 1 kopča za pojas
- 1 metalna kopča
- 4 baterije tipa AAA, 1,5 V
- Kratki priručnik (kompletan priručnik za uporabu dostupan je na internetu)

3. Opis upravljačkih elemenata

Prijamnik (1)

1	Prijamnik
2	LCD zaslon
3	Glavna sklopka
4	Gumb „TASTE / START“
5	Gumb „SEC / -“
6	Gumb „MODE“
7	Izborna sklopka (za °C ili °F)
8	Gumb „MIN / +“
9	Gumb „MEAT / STOP“
10	Kopča za pojas (s ugrađenim magnetima)
11	Uvlačiva kopča
12	Baterijski odjeljak
13	Poklopac baterijskog odjeljka

Odašiljač (14)

14	Odašiljač (s ugrađenim magnetima)
15	Prikaz temperature 1 (trenutačna unutarnja temperatura)
16	Prikaz temperature 2 (trenutačna unutarnja temperatura)
17	LCD zaslon
18	Crvena žaruljica
19	Gumb ON/OFF
20	Magneti
21	Baterijski odjeljak
22	Izborna sklopka (za °C ili °F)
23	Poklopac baterijskog odjeljka
24	Utičnica 2 (za priključak senzora temperature 2)
25	Utičnica 1 (za priključak senzora temperature 1)
26	Priključak (senzor temperature 1)
27	Priključak (senzor temperature 2)
28	Metalna kopča (za fiksiranje senzora temperature na rešetke roštilja)
29	Senzor temperature 1 (s kabelom)
30	Senzor temperature 2 (s kabelom)

LCD zaslon (2) na prijammiku (1)

31	Vrsta mesa
32	Napredak pečenja
33	Prikaz „CURRENT TEMP“ 1 (trenutačna unutarnja temperatura)
34	Prikaz „CURRENT TEMP“ 2 (trenutačna unutarnja temperatura)

35	Prikaz „TARGET TEMP“ 2 (ciljna temperatura)
36	Prikaz „TARGET TEMP“ 1 (ciljna temperatura)

4. Tehničke karakteristike

Prijamnik (1): Električno napajanje Potrebna snaga	2 baterije: 1,5 V AAA mikro LR3 - 3V  105 mW
Odašiljač (14): Električno napajanje Potrebna snaga	2 baterije: 1,5 V AAA mikro LR3 - 3V  40 mW
Raspon mjerenja temperature	-10°C - 300°C +14°F - 572°F
Doseg odašiljanja	oko 50 metara (u optimalnim uvjetima)
Frekvencijski raspon	433,050 - 434,790 MHz
Maks. snaga prijenosa	10 mW ERP

5. Sigurnosne napomene

Prije prve uporabe ovog termometra za roštilj pročitajte sljedeće napomene i pridržavajte se svih upozorenja, čak i ako ste upoznati s rukovanjem elektroničkim uređajima. Čuvajte ovaj priručnik za uporabu na sigurnom mjestu za buduće potrebe. Ako termometar za roštilj prodate ili date drugoj osobi, svakako joj predajte i ovaj priručnik za uporabu.



Ovaj simbol označava važne upute za sigurno rukovanje termometrom za roštilj i sigurnost korisnika.



Upozorenje, vruća površina!

Ovaj simbol označava opasnost za ljudsko zdravlje od opekлина.



Ovaj simbol označava dodatne informacije o određenoj temi.



DC napon



Mirovanje



Ovaj simbol označava proizvode čiji je fizički i kemijski sastav ispitan i utvrđeno je da nisu opasni za zdravlje kada se rabe pri dodiru s hranom u skladu sa zahtjevima Uredbe EU-a 1935/2004.



Nosite zaštitne rukavice!



Adresa proizvođača



OPASNOST! Sigurnost ljudi

- Mali dijelovi mogu predstavljati opasnost od gušenja. Držite ambalažu izvan dosega. Postoji opasnost od gušenja.
- Ovaj proizvod smiju rabiti djeca starija od 8 godina, osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim oštećenjima ili osobe bez dovoljno znanja ili iskustva, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da im je objašnjena ispravna uporaba uređaja i da razumiju pripadajuće rizike. Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Proizvod ne smiju čistiti i održavati djeca koja nisu pod nadzorom.

Simboli na isporučenim baterijama imaju sljedeće značenje:



- 1 Držite izvan dohvata djece.
- 2 Ne bacajte u vatru.
- 3 Ne stavljajte s obrnutim polaritetom.
- 4 Ne deformirajte ili oštećujte.
- 5 Ne otvarajte ili režite.
- 6 Ne rabite baterije raznih marki istodobno.
- 7 Ne rabite nove i ispražnjene baterije zajedno.
- 8 Ne puniti ponovno.
- 9 Čuvajte na suhom.
- 10 Ne spajajte u kratki spoj.
- 11 Uvijek stavljajte s ispravnim polaritetom.



Opće sigurnosne napomene

- Nikada ne rabite proizvod ako je na bilo koji način oštećen. Postoji opasnost od ozljeda.
- Imajte na umu da konzumacija hrane životinjskog podrijetla koja nije dobro pečena može biti štetna za zdravlje. To je opasnost naročito za malu djecu, trudnice i ljude s oslabljenim imunološkim sustavom.
- Strana tijela ne smiju doprijeti u unutrašnjost uređaja.
- Proizvod se ne smije izlagati jakim vibracijama ili mehaničkom naprezanju. Inače se može oštetiti.
- Proizvod ne sadrži dijelove koji zahtijevaju održavanje.
- Obratite se servisnoj službi proizvođača ako se proizvod ošteti, ako je neispravan ili ako postoje neki drugi problemi.



Opasnost od opekline

- Uvijek se pobrinite za to da se odrasli, djeca ili životinje ne mogu opeći na proizvodu.
- Rabite zaštitne ili kuhinjske rukavice ako dodirujete senzore temperature (29; 30) tijekom ili nakon uporabe.
- Neispravna uporaba proizvoda može uzrokovati ozljede.



Opasnost od materijalnih šteta

- Ne približavajte proizvod i njegov pribor otvorenom plamenu.
- Nikada ne rabite proizvod u mikrovalnoj ili običnoj pećnici.
- Ne savijajte kabele senzora temperature (29; 30).
- Proizvod nije vodootporan. Nemojte ga rabiti na kiši i zašтите odašiljač (14) i prijamnik (1) od vlažnih uvjeta.

- Isključite odašiljač (14) i prijamnik (1) kada se ne rabi.



Opasnost od baterija

- **Rizik od smrti!** Čuvajte baterije izvan dohvata djece. U slučaju gutanja baterije odmah zatražite liječničku pomoć!
- Baterije je potrebno umetnuti pazeći na ispravan polaritet. Pogledajte crtež unutar baterijskog odjeljka (12, 21). Jednokratne baterije nije dopušteno puniti.
- Nije dopuštena uporaba različitih vrsta baterija ili novih i starih baterija zajedno.
- Baterije nije nikada dopušteno otvarati ili deformirati jer to može uzrokovati istjecanje kemikalija koje mogu uzrokovati ozljede. Ako baterijska tekućina dođe u doticaj s kožom ili očima, odmah isperite s mnogo vode i potražite liječničku pomoć.

- Odmah izvadite baterije koje procure.
Koristite odgovarajuće zaštitne rukavice kako biste spriječili ozljede.
- Izvadite baterije ako proizvod ne namjeravate rabiti dulje vrijeme.
- Ne spajajte baterijske kontakte u kratki spoj.
- Prazne baterije potrebno je izvaditi iz uređaja i propisno zbrinuti.

6. Prije početka

Izvadite termometar za roštilj i sav pribor iz kutije i provjerite je li sva isporučena oprema cjelovita. Skinite sve zaštite folije. Ako uočite oštećenja, ne rabite termometar za roštilj i obratite se servisnoj službi proizvođača. Prije prve uporabe preporučujemo čišćenje senzora temperature (29; 30).

6.1 Umetanje/zamjena baterija

Kada baterije oslabe, prikaz na zaslonu obično će potamnjeti. U tom slučaju zamijenite baterije što je prije moguće.

Odašiljač (14):

- Isključite odašiljač (14) gumbom ON/OFF (19).
- Otvorite poklopac baterijskog odjeljka (23) i skinite ga.
- Umetnite dvije AAA baterije od 1,5V (mikro LR3) pazeći na ispravnog polariteta. Pogledajte crtež u baterijskom odjeljku (21).
- Zatvorite baterijski odjeljak (21) postavljanjem poklopca (23). On se mora čujno uglaviti.

Prijamnik (1):

- Isključite prijamnik (1) gumbom ON/OFF (3).
- Sada rastvorite uvlačivu kopču (11) kako biste poklopac baterijskog odjeljka (13) mogli otvoriti u smjeru strelice.
- Umetnite dvije AAA baterije od 1,5V (mikro LR3) pazeći na ispravnog polariteta. Pogledajte crtež u baterijskom odjeljku (12).
- Zatvorite baterijski odjeljak (12) tako da stavite poklopac (13) i pritisnete ga u suprotnom smjeru od strelice.

6.2 Prikliučivanje senzora temperature (29; 30)

Prije prve uporabe skinite transportni osigurač (crni gumeni pokrov) s krajeva senzora temperature (29; 30).

Umetnite priključke (26; 27) u utičnice (24; 25) na strani odašiljača (14).

Kada ga ne rabite, omotajte kabele senzora temperature (29; 30) oko odašiljača i fiksirajte senzore temperature (29; 30) na vrh odašiljača (14). U tu svrhu postoji dodatni plastični urez.

6.3 Biranje jedinice temperature

Možete odabrati neku od dviju jedinica temperature ($^{\circ}\text{C}$ i $^{\circ}\text{F}$). Na prijamniku (1) to možete učiniti izbornim gumbom (7). Na odašiljaču (14) pomaknite izbornu sklopku (22) na poledini u željeni položaj.

7. Početak rada



Termometar za roštilj ima 2 senzora temperature (29; 30) i istodobno može obavljati 2 mjerenja. Postavke za 2 senzora temperature (29; 30) moguće je individualno namještati. Prikazi na prijamniku (1) i odašiljaču (14) prikazuju temperaturu u stvarnom vremenu. Za svaki senzor temperature (29; 30) postoji poseban zaslon na prijamniku (1) i odašiljaču (14).

- Uključite odašiljač (14) držeći pritisnut gumb ON/OFF (19). Kada je u uporabi, crvena žaruljica (18) treperi svakih nekoliko sekundi.
- Sada uključite prijemnik (1) pomoću prekidača UKLJUČENO/ISKLJUČENO (3). LC zaslon (2) će se upaliti i oglasit će se zvučni signal.



Ako senzori temperature (29; 30) nisu priključeni na odašiljač (14) ili postoji neispravnost u bežičnoj vezi

između odašiljača (14) i prijamnika (1), na LCD zaslonu (2; 16) se kao trenutačna temperatura unutrašnjosti prikazuje "---".

U tom slučaju provjerite jesu li priključci (26; 27) ispravno utaknuti u utičnice (24; 25). Udaljenost između odašiljača (14) i prijamnika (1) ne smije biti prevelika. Po potrebi isključite odašiljač (14) i prijamnik (1) oko 3 sekunde dugo držeći pritisnut gumb, a zatim ih ponovno uključite. Ovo bi trebalo riješiti problem.

7.1 Položaj tijekom uporabe



Doseg odašiljača (14) je oko 50 metara u optimalnim uvjetima. Provjerite da udaljenost između odašiljača (14) i prijamnika (1) nije prevelika. To bi značilo da precizno mjerenje temperature ne bi bilo moguće.

7.1.1 Prijamnik (1)

- S pomoću kopče za pojas (10) pričvrstite prijamnika (1) na pojas ili torbicu, na primjer.
- Kopča za pojas (10) ima dva ugrađena magneta. To znači da prijamnik (1) možete zalijepiti i na magnetsku površinu.

7.1.2 Odašiljač (14)

- Postoje dva magneta (20) na poledini odašiljača (14). To znači da odašiljač (14) možete zalijepiti i na magnetsku površinu.



Prilikom pozicioniranja odašiljača (14) pobrinite se za to da možete lako dosegnuti hranu čiju unutarnju temperaturu

želite izmjeriti s pomoću kabela senzora temperature (29; 30).

Odašiljač (14) je izrađen od plastike. Stoga ga ne pričvršćujte na dijelove ručke koji postaju vrlo vrući, npr. na poklopac roštilja ili hranu s roštilja. To bi moglo oštetiti odašiljač (14).

7.2 Biranje vrste mesa (31) / namještanje stupnja pečenja

- Pritisnite gumb „MEAT / STOP“ (9) kako biste odabrali vrstu mesa (31). LCD zaslon (2) prikazuje odabir. Svaki put kada se pritisne gumb, odabir se mijenja kao prema sljedećoj tablici:

	GOVEDINA
	JANJETINA
	TELETINA
	SVINJETINA
	PURETINA
	PILETINA

	PLJESKAVICA
	RIBA

- Nakon što odaberete vrstu mesa (31), pritisnite gumb „TASTE / START“ (4). Svakim pritiskom gumba odabir se mijenja prema sljedećoj tablici. Trenutačno namještena ciljna temperatura prikazuje se na LCD zaslonu (2) pod „TARGET TEMP“ (35; 36).

Zaslon	Značenje
WELL	Jako pečeno
MED WELL	Srednje jako pečeno
MEDIUM	Polupečeno
MED RARE	Ružičasto
RARE	Krvavo



Zapamtite:

Zbog zdravstvenih i drugih razloga za neke vrste mesa nisu na raspolaganju sve opcije.

Na primjer, piletinu je uvijek potrebno dobro ispeći.

Zbog toga je dostupna samo ova razina kuhanja.

Ciljnu temperaturu „TARGET TEMP“ (35; 36) isto tako možete namjestiti ručno. Učinite sljedeće:

- Najprije odaberite senzor temperature (29; 30) čiju ciljnu temperaturu želite namjestiti. Za to uporabite gumb „MODE“ (6). Na vrhu LCD zaslona (2) **P1** pojavljuje se za senzor temperature **1** (29) ili **P2** pojavljuje se za senzor temperature **2** (30).
- Pritisnite i držite gumb „MODE“ (6) oko 3 sekunde. Oglašava se zvučni signal, a na LCD zaslonu (2) treperi „TARGET TEMP“ (35; 36). Gumbima „MIN / +“ (8) i „SEC / -“ (5) promijenite vrijednost. Gumbom „MODE“ (6) primijenite ciljnu temperaturu prikazanu u „TARGET TEMP“ (35; 36).
- Kako biste otkazali ručni odabir ili odabrali neku drugu vrstu mesa, pritisnite i držite gumb „TASTE / START“ (4) oko 3 sekunde. Isto tako, prijamnik (1) možete isključiti i ponovno uključiti sklopkom ON/OFF (3).



Za niske unutarnje temperature rabite samo meso koje je svježe i u odličnom stanju. Općenito, niske unutarnje temperature nisu prikladne za smrznuto ili vakuumirano meso.

7.3 Mjerenje unutarnje temperature



Temperatura se može mjeriti ispravno samo ako u blizini nema sličnih i uključenih uređaja. U suprotnom, trenutna temperatura ne prikazuje se točno i jedinstveno na LCD zaslonu (2).

- Kada su odašiljač (14) i prijamnik (1) uključeni, uvucite vrh senzora temperature (29; 30) u najdeblji dio mesa. Korisno je uvući senzor temperature (29; 30) u meso sa strane jer ga tako možete okretati. Ako drugi senzor temperature (29; 30) rabite i za neki drugi komad mesa, postupite na isti način.



Izbjegavajte kontakt senzora temperature (29; 30) s kostima. To može iskriviti rezultate mjerenja temperature. Senzor temperature (29; 30) također se ne smije stavljati u čistu mast iz istog razloga.

- Nakon kratkog vremena unutarnja temperatura mesa prikazuje se pod „CURRENT TEMP“ (33; 34) na LCD zaslonu (17) odašiljača (14) i na prijarniku (1). Kako se hrana peče, temperatura raste dok se ne dosegne namještena ciljna temperatura „TARGET TEMP“ (35; 36). LCD zaslon (2) tada počinje bljeskati crveno i oglašava se zvučni signal sa svakim bljeskom.
- Pritisnite gumb „MEAT / STOP“ (9) kako biste zaustavili signalni ton i mjerenje temperature.



Ako ste istodobno stavili više komada istog mesa sličnog oblika i veličine na tavu ili roštilj, možete pretpostaviti da je postignut ispravan stupanj pečenja i za ostale komade.

7.4 Tablica pečenja

Sljedeća tablica pečenja može poslužiti kao referenca. Navedene vrijednosti mogu se neznatno razlikovati ovisno o kvaliteti mesa.

**WELL**

Jako pečeno

MED WELL

Srednje jako pečeno

MEDIUM

Polupečeno

MED RARE

Ružičasto

RARE

Krvavo

Ako ste preosjetljivi na klice, pobrinite se da meso postigne unutarnju temperaturu od 70 °C - 80 °C nekoliko minuta.

*: Imajte na umu da se unutarnja temperatura navedena za govedinu odnosi na odrezak.

Vrsta hrane / stupanj pečenja	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
GOVEDINA *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JANJETINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TELETINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
SVINJETINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PURETINA	85 °C / 185 °F				
PILETINA	85 °C / 185 °F				
PLJESKAVICA	75 °C / 167 °F				
RIBA	63 °C / 145 °F				

7.5 Funkcija programatora

Ako niste zadovoljni postignutim stupnjem pečenja, s pomoću funkcije programatora možete nastaviti peći hranu još neko vrijeme. U tu svrhu ne morate ostaviti senzor temperature (29; 30) u mesu. Postupak je sljedeći:

- Pritišćite gumb „MODE“ (6) dok se „**TIMER**“ ne prikaže na vrhu LCD zaslona (2).



- Odaberite željeno vrijeme pritiskom gumba „MIN / +“ (8) i „SEC / -“ (5). Isto tako možete držati gumbе pritisnute kako bi se brojevi brže pomicali.
- Pritisnite gumb „TASTE / START“ (4) kako biste započeli odbrojavanje. Vrijeme na LCD zaslonu (2) sada se odbrojava unatrag i u svakom trenutku možete vidjeti preostalo vrijeme.
- Gumbom „MEAT / STOP“ (9) možete pauzirati odbrojavanje, na primjer kako biste provjerili ili okrenuli hranu. Zatim možete nastaviti s odbrojavanjem pritiskom gumba „TASTE / START“ (4).
- Kada vrijeme protekne, LCD zaslon (2) počinje treperiti crveno i sa svakim treptajem oglašava se zvučni signal.
- Pritisnite gumb „MEAT / STOP“ (9) kako biste zaustavili signalni ton. Inače će se zvučni signal automatski zaustaviti nakon otprilike 2 minute.

8. Čišćenje



Prije čišćenja uvijek pričekajte da se termometar za roštilj ohladi. Postoji opasnost od opekline.



Termometar za roštilj i pribor ne mogu se prati u perilici posuđa.

- Očistite termometar za roštilj, a naročito senzore temperature (29; 30) nakon svake uporabe.
- Ne rabite otapala ili agresivna sredstva za čišćenje, četke s metalnim čekinjama ili metalne predmete kao što su noževi, žlice ili slično.
- Termometar za roštilj i pribor ne mogu se prati u perilici posuđa.
- Nikada ne uranjajte termometar za roštilj ili pribor u vodu ili druge tekućine.
- Očistite odašiljač (14) i prijamnik (1) lagano navlaženom, mekom krpom. Po potrebi uporabite blago sredstvo za čišćenje.
- Očistite senzore temperature (29; 30) vlažnom krpom i s malom sredstva za čišćenje.
- Pustite sve dijelove da se temeljito osuše nakon čišćenja.

8.1 Skladištenje

- Ako termometar za roštilj ne namjeravate rabiti dulje vrijeme, očistite ga prema opisu iz prethodnog poglavlja.
- Izvadite baterije iz odašiljača (14) i prijamnika (1) kako ne bi procurjele.
- Spremite termometar za roštilj na suho i hladno mjesto bez prašine.

9. Otklanjanje neispravnosti

Ne radi.

- Jesu li baterije u odašiljaču (14) i/ili prijamniku (1) prazne? Umetnite nove baterije ako je potrebno.

Osvjetljenje LCD zaslona (2; 16) je slabo.

- Jesu li baterije u prijamniku (1) ili odašiljaču (14) prazne? Umetnite nove baterije ako je potrebno.

Crvena žaruljica (18) na odašiljaču ne svijetli.

- Jesu li baterije u odašiljaču (14) prazne? Umetnite nove baterije ako je potrebno.

Aktualna unutarnja temperatura prikazuje se kao „- - -“ na LCD zaslonu (2; 16).

- Provjerite jesu li priključci (26; 27) senzora temperature (29; 30) ispravno utaknuti u utičnice (24; 25). Ispravno umetnite priključak (26; 27) ako već nije.
- Odašiljač (14) i prijamnik (1) međusobno su predaleko. Približite ih.

- Po potrebi isključite odašiljač (14) i prijamnik (1) oko 3 sekunde, a zatim ih ponovno uključite. Ovo bi trebalo riješiti problem.

LCD zaslon (2) treperi s crvenim pozadinskim osvjetljenjem, prikazuje „HI“ i oglašava se signalni ton.

- Prekoračena je maksimalna temperatura za senzor temperature (29; 30). Pritisnite gumb „MEAT / STOP“ (9) kako biste zaustavili zvučni signal i mjerenje.

10. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju



Uređaji označeni ovim znakom podliježu Europskoj direktivi 2012/19/EU. Sve električne i elektroničke uređaje potrebno je zbrinuti zasebno od kućanskog otpada na službenim odlagalištima. Zbrinite uređaj ispravno kako ne biste onečistili okoliš i ugrozili svoje zdravlje. Dodatne informacije o propisnom zbrinjavanju zatražite od mjerodavnih tijela lokalne vlasti, komunalnih služba ili u trgovini u kojoj ste uređaj kupili.



Simbol prekrížene kante za smeće na uobičajenim i punjivim baterijama označava da ih je moguće zbrinuti kao običan kućni otpad, ali ih je potrebno zbrinuti zasebno.

Ako baterije sadrže otrovne materijale, kemijski simbol otrovnog materijala prikazan je ispod simbola, sa sljedećim značenjem:

- Pb: baterija sadrži olovo
- Cd: baterija sadrži kadmij
- Hg: baterija sadrži živu

Zakonom ste obvezni vratiti stare baterije. Stare baterije mogu sadržavati otrovne materijale koje mogu štetne za zdravlje ili okoliš ako se propisno ne čuvaju ili ne zbrine. Baterije isto tako sadrže važne sirovine kao što su željezo, cink, mangan i nikl, koje je moguće ponovno rabiti.

	Nakon uporabe baterije možete besplatno vratiti nama ili na lokalno sabiralište (npr. u trgovinama ili lokalnim sabirnim mjestima). Imajte na umu da se baterije moraju zbrinuti potpuno ispražnjene na odgovarajućim sabiralištima starih baterija. Pri odlaganju baterija koje nisu potpuno prazne budite oprezni kako biste izbjegli kratki spoj. Onečišćenje okoliša zbog neispravnog zbrinjavanja baterija!
	Sav ambalažni materijal zbrinite na ekološki način. Kartonsku ambalažu odnesite u centre za recikliranje papira ili na javna sabirališta radi recikliranja. Folije i plastične dijelove u ambalaži odnesite na javna sabirališta radi recikliranja.
 ES/PT	

Vrijedi samo za Francusku:



„Jednostavno razvrstavanje“

Proizvod, pribor, tiskani materijal i ambalaža mogu se reciklirati. Oni podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača te se razvrstavaju i prikupljaju zasebno.

	Prilikom zbrinjavanja vodite računa o oznakama na ambalažnom materijalu koji je označen kraticama (a) i brojevima (b), čije je značenje sljedeće:	
	1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: kompozitni materijali.	
<u>Vrijedi samo za Španjolsku i Portugal:</u> Molimo odvojite ambalažni materijal i zbrinite ga u prikladnim sabirnim spremnicima u skladu sa simbolima na pakiranju:		  
Simbol	Materijal	Sadržani su sljedeći ambalažni elementi za ovaj proizvod
	Polietilen tereftalat	Film s baterijama.
	Rebrasti karton	Prodajna ambalaža
	Papir	Papir za zaštitu uređaja

11. Obavijesti o sukladnosti



Ovaj je uređaj ispitan u pogledu ispunjavanja relevantnih zahtjeva Direktive RED 2014/53/EU. Osim toga, proizvod udovoljava Direktivi RoHS 2011/65/EU.



Proizvod udovoljava zahtjevima primjenjivih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

Cjelovita EU izjava o sukladnosti i druge izjave o sukladnosti (ako postoje) mogu se preuzeti sa sljedeće adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Adresa za kontakt u skladu s Uredbom o sigurnosti proizvoda 2023/988: ce@targa.de

12. Jamstvene i servisne informacije

Jamstvo tvrtke TARGA GmbH

na ovaj proizvod dajemo trogodišnje jamstvo koje vrijedi od datuma kupnje. Molimo Vas da kao dokaz kupnje sačuvate originalan račun. Prije puštanja u rad svog proizvoda pročitajte priloženu dokumentaciju. Ako dođe do problema koji se ne može riješiti na ovaj način, obratite se našoj servisnoj liniji. Za sve upite pripremite kataloški broj, odn. serijski broj, ako postoji. Ukoliko rješenje problema putem telefona neće biti moguće, naša servisna linija može, ovisno o uzroku pogreške, naložiti daljnji servis. U jamstvenom roku proizvod će se u slučaju pogreške u materijalu ili proizvodne pogreške – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio. Potrošni materijal kao što su baterije, punjive baterije i rasvjetna tijela nisu obuhvaćeni jamstvom.

Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska prava prema prodavaču niti ih ograničava.

Na web-mjestu www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj te brojne dodatne priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijski softver. Ovim QR kôdom dospjet ćete izravno na servisno web-mjesto društva LIDL

(www.lidl-service.com) te možete unosom broja artikla (IAN) otvoriti njegove upute za rukovanje.



Servis



Telefon: 0800 777 999

E-Mail: targa@lidl.hr

IAN: 529027_2507



Proizvođač

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NJEMAČKA

Sadržaj

1. Predviđena upotreba	182
2. Sadržaj pakovanja	183
3. Opis kontrola	183
4. Tehničke specifikacije	185
5. Bezbednosna uputstva	185
6. Pre nego što počnete	192
6.1 Stavljanje/zamena baterija	192
6.2 Povezivanje senzora za temperaturu (29, 30)	193
6.3 Biranje temperaturne jedinice	194
7. Početni koraci	194
7.1 Položaj pri korišćenju	195
7.1.1 Prijemnik (1)	195
7.1.2 Predajnik (14)	196
7.2 Biranje vrste mesa (31) / Podešavanje nivoa pečenja ...	196
7.3 Merenje temperature jezgra	198
7.4 Tabela nivoa pečenja	200
7.5 Funkcija tajmera	202
8. Čišćenje	203
8.1 Skladištenje uređaja kada ga ne koristite	203
9. Rešavanje problema	204
10. Propisi o zaštiti životne sredine i	
informacije o odlaganju	205
11. Napomene o usaglašenosti	208
12. Informacije o garanciji i servisu	208

Čestitamo!

Kupovinom bežičnog termometra za roštilj GFGT 433 C1, u daljem tekstu „termometar za roštilj“, izabrali ste kvalitetan proizvod.

Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, upotrebi i odlaganju proizvoda. Pre upotrebe proizvoda, upoznajte se sa svim uputstvima za upotrebu i bezbednosnim napomenama. Proizvod koristite samo onako kako je opisano i za predviđene namene. Ako dajete proizvod drugoj osobi, dajte joj i svu relevantnu dokumentaciju.

1. Predviđena upotreba

Ovaj termometar za roštilj služi za merenje i praćenje temperature jezgra hrane kao što su riba, govedina, svinjetima, živina, hamburgeri i ostale vrste mesa. Termometar za roštilj nije konstruisan za poslovne ili komercijalne primene. Koristite termometar za roštilj samo u lične svrhe. Svaka druga upotreba koja nije gore pomenuta se smatra nenamenskom upotrebom. Ovaj termometar za roštilj ispunjava sve relevantne norme i standarde u vezi sa CE sertifikatom o usklađenosti. U slučaju bilo kakvih izmena na termometru za roštilj koje nije odobrio proizvođač, usklađenost sa ovim standardima više nije zagarantovana. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu ili kvarove uzrokovane takvim modifikacijama. Koristite samo pribor koji je proizvođač isporučio sa uređajem.

Poštujte propise i zakone zemlje u kojoj koristite uređaj.

2. Sadržaj pakovanja

- 1 prijemnik
- 1 predajnik
- 2 senzora za temperaturu
- 1 držač za pojas
- 1 metalni držač
- 4 baterije tipa AAA, 1,5 V
- Kratki vodič (kompletna uputstva za upotrebu su dostupna onlajn)

3. Opis kontrola

Prijemnik (1)

1	Prijemnik
2	LC ekran
3	Prekidač za uključivanje/isključivanje
4	Dugme TASTE / START
5	Dugme SEC / -
6	Dugme MODE
7	Birač (za °C ili °F)
8	Dugme MIN / +
9	Dugme MEAT / STOP
10	Držač za pojas (sa ugrađenim magnetima)
11	Uvlačivi držač
12	Odeljak za baterije
13	Poklopac odeljka za baterije

Predajnik (14)

14	Predajnik (sa ugrađenim magnetima)
15	Prikaz temperature 1 (trenutna temperatura jezgra)
16	Prikaz temperature 2 (trenutna temperatura jezgra)
17	LC ekran
18	Crveno LED svetlo
19	Dugme za uključivanje/isključivanje
20	Magneti
21	Odeljak za baterije
22	Birač (za °C ili °F)
23	Poklopac odeljka za baterije
24	Utičnica 2 (za priključak senzora za temperaturu 2)
25	Utičnica 1 (za priključak senzora za temperaturu 1)
26	Priključak (senzor za temperaturu 1)
27	Priključak (senzor za temperaturu 2)
28	Metalni držač (za pričvršćivanje senzora za temperaturu na rešetke za roštilj)
29	Senzor za temperaturu 1 (sa kablom)
30	Senzor za temperaturu 2 (sa kablom)

LCD ekran (2) na prijemniku (1)

31	Vrsta mesa
32	Tok pečenja
33	CURRENT TEMP prikaz 1 (trenutna temperatura jezgra)
34	CURRENT TEMP prikaz 2 (trenutna temperatura jezgra)
35	TARGET TEMP prikaz 2 (ciljna temperatura)
36	TARGET TEMP prikaz 1 (ciljna temperatura)

4. Tehničke specifikacije

Prijemnik (1): Napajanje Potrošnja struje	2 baterije: 1,5 V AAA - Mikro LR3 - 3V  105 mW
Predajnik (14): Napajanje Potrošnja struje	2 baterije: 1,5 V AAA - Mikro LR3 - 3V  40mW
Raspon za merenje temperature	Od -10°C do 300°C Od +14 °F do 572 °F
Domet predajnika	Oko 50 metara (u optimalnim uslovima)
Raspon frekvencije	433,050–434,790 MHz
Maksimalna snaga predajnika	10 mW ERP

5. Bezbednosna uputstva

Pre prvog korišćenja ovog termometra za roštilj, pročitajte sledeća uputstva i obratite pažnju na sva upozorenja, čak i ako znate da rukujete električnim uređajima. Čuvajte ova uputstva za upotrebu na bezbednom mestu radi budućeg korišćenja. Ako termometar za roštilj prodajete ili dajete drugoj osobi, istovremeno joj predajte i ovaj priručnik za korisnike.



Ovaj simbol označava važna uputstva za bezbedno rukovanje termometrom za roštilj i bezbednost korisnika.



Upozorenje, vrela površina!

Ovaj simbol označava opasnost po ljudsko zdravlje od opekotina.



Ovaj simbol označava dodatne informacije o određenoj temi.



DC napon



Režim pripravnosti



Ovaj simbol označava proizvode čiji fizički i hemijski sastav je testiran i utvrđeno je da nisu opasni po zdravlje kada dođu u kontakt sa hranom u skladu sa zahtevima regulative EU 1935/2004.



Nosite zaštitne rukavice!



Adresa proizvođača



OPASNOST! Lična bezbednost

- Mali delovi mogu da predstavljaju opasnosti od gušenja. Čuvajte pakovanje van dohvata. Postoji rizik od gušenja.
- Ovaj proizvod mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez dovoljno znanja ili iskustva, pod uslovom da su pod nadzorom ili su obavešteni o pravilnoj upotrebi uređaja i razumeju povezane rizike. Deca ne smeju da se igraju sa ovim proizvodom. Proizvod ne smeju da čiste ili održavaju deca koja nisu pod nadzorom.

Simboli na isporučenim baterijama imaju sledeće značenje:



- 1 Čuvajte van domašaja dece.
- 2 Ne odlažite u vatru.
- 3 Ne stavljajte sa obrnutim polaritetom.
- 4 Ne deformišite i ne oštećujte baterije.
- 5 Ne otvarajte i ne secite.
- 6 Ne koristite baterije različitih proizvođača u isto vreme.
- 7 Ne koristite nove i istrošene baterije zajedno.
- 8 Ne punite ponovo.
- 9 Ne kvasite baterije.
- 10 Ne pravite kratki spoj.
- 11 Uvek stavljajte sa ispravnim polaritetom.



Opšta bezbednosna uputstva

- Nikad ne koristite proizvod ako je oštećen na bilo koji način. Postoji opasnost od povreda.
- Imajte u vidu da konzumiranje hrane životinjskog porekla koja nije potpuno pečena može da bude štetno po zdravlje. Ovo predstavlja poseban rizik za malu decu, trudnice i ljude sa oslabljenim imunim sistemom.
- Strana tela ne smeju da prodru u unutrašnjost uređaja.
- Proizvod ne sme da se izlaže jakim vibracijama ili mehaničkim naprezanjima. Time sprečavate njegovo oštećenje.
- Proizvod ne sadrži delove koji zahtevaju održavanje.
- Obratite se korisničkoj službi proizvođača ako se proizvod ošteti, pokvari ili ako imate drugih problema sa njim.



Rizik od opekotina

- Uvek se postarajte da druge osobe, deca ili životinje ne mogu da se opeku proizvodom.
- Koristite zaštitne rukavice ili rukavice za rernu ako dodirujete senzore za temperaturu (29; 30) tokom ili posle upotrebe.
- Nepravilna upotreba proizvoda može da dovede do povreda.



Rizik od oštećenja imovine

- Čuvajte proizvod i pribor dalje od otvorenog plamena.
- Nikad ne koristite proizvod u mikrotalasnoj rerni ili rerni.
- Ne savijajte kablove senzora za temperaturu (29, 30).
- Proizvod nije vodootporan. Ne koristite ga na kiši i ne čuvajte predajnik (14) i prijemnik (1) u vlažnim uslovima.

- Isključite predajnik (14) i prijemnik (1) kada ih ne koristite.



Opasnost od baterija

- **Rizik od smrti!** Čuvajte baterije van domašaja dece. U slučaju gutanja baterije, odmah zatražite medicinsku pomoć.
- Vodite računa o pravilnom polaritetu kada umećete baterije. Pogledajte dijagram u odeljku za baterije (12, 21). Ne smete da puniti baterije koje nisu punjive.
- Ne smete zajedno da koristite različite tipove baterija ili nove i stare baterije.
- Baterije ne smete da otvarate ili savijate jer to može da dovede do curenja hemikalija i povreda. Ako tečnost iz baterija dođe u kontakt sa kožom ili očima, odmah ih isperite sa dosta vode i potražite medicinsku pomoć.

- Odmah uklonite baterije koje su procurele. Koristite odgovarajuće zaštitne rukavice da biste sprečili povrede.
- Izvadite baterije ako proizvod nećete koristiti u dužem vremenskom periodu.
- Ne pravite kratki spoj na kontaktima baterije.
- Prazne baterije morate da izvadite iz uređaja i pravilno odložite.

6. Pre nego što počnete

Izvadite termometar za roštilj i sve dodatke iz pakovanja i proverite da li je sadržaj pakovanja potpun. Skinite sve zaštitne folije. Ako primetite oštećenja, ne koristite termometar za roštilj i obratite se korisničkoj službi proizvođača. Preporučujemo vam da očistite senzore za temperaturu (29, 30) pre prve upotrebe.

6.1 Stavljanje/zamena baterija

Kada su baterije pri kraju, prikaz na ekranu obično oslabi. U tom slučaju, zamenite baterije čim budete mogli.

Predajnik (14):

- Uključite predajnik (14) pomoću dugmeta za uključivanje/isključivanje (19).
- Otključajte poklopac odeljka za baterije (23) i uklonite ga.
- Stavite dve AAA 1,5 V (Micro LR3) baterije i uverite se da je polaritet ispravan. Pogledajte dijagram u odeljku za baterije (21).
- Zatvorite odeljak za baterije (21) tako što ćete vratiti poklopac (23). Treba da čujete kako klikne na mesto.

Prijemnik (1):

- Isključite prijemnik (1) pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje (3).
- Sada otvorite uvlačivi držač (11) kako biste mogli da otvorite poklopac odeljka za baterije (13) u smeru strelice.
- Stavite dve AAA 1,5 V (Micro LR3) baterije i uverite se da je polaritet ispravan. Pogledajte dijagram u odeljku za baterije (12).
- Zatvorite odeljak za baterije (12) tako što ćete vratiti poklopac (13) i gurnuti ga u suprotnom smeru od strelice.

6.2 Povezivanje senzora za temperaturu (29, 30)

Pre prvog korišćenja, skinite transportnu zaštitu (crni gumeni poklopac) sa krajeva senzora za temperaturu (29, 30).

Umetnite priključke (26, 27) u utičnice (24, 25) na boku predajnika (14).

Kada ih ne koristite, možete da obmotate kablove senzora za temperaturu (29, 30) oko predajnika i pričvrstite senzore za

temperaturu (29, 30) na gornju stranu predajnika (14). Postoji dodatni plastični držač za tu svrhu.

6.3 Biranje temperaturne jedinice

Možete da birate između dve temperaturne jedinice (°C i °F). Na prijemniku (1) to možete da uradite pomoću dugmeta za izbor (7). Na predajniku (14) pomerite birač (22) na zadnjoj strani na željenu poziciju.

7. Početni koraci



Termometar za roštilj ima 2 senzora za temperaturu (29, 30) i može da obavlja 2 merenja istovremeno.

Podešavanja za 2 senzora za temperaturu (29, 30) možete da prilagođavate posebno. Ekрани na prijemniku (1) i predajniku (14) obaveštavaju vas o statusu temperature u realnom vremenu. Postoji zaseban prikaz za svaki senzor za temperaturu (29, 30) na prijemniku (1) i predajniku (14).

- Uključite predajnik (14) tako što ćete pritisnuti i držati dugme za uključivanje/isključivanje (19). Prilikom korišćenja, crveno LED svetlo (18) svetli na svakih nekoliko sekundi.
- Sada uključite prijemnik (1) pomoću prekidača UKLJUČENO/ISKLUČENO (3). LCD displej (2) će se upaliti i ogласиće se zvučni signal.



Ako senzori za temperaturu (29, 30) nisu povezani sa predajnikom (14) ili postoji problem sa bežičnom vezom između predajnika (14) i prijemnika (1), na LCD ekranu (2, 16) prikazuje se --- kao trenutna temperatura jezgra.

U tom slučaju se uverite da su priključci (26, 27) pravilno umetnuti u utičnice (24, 25). Udaljenost između predajnika (14) i prijemnika (1) ne sme da bude prevelika. Ako je neophodno, isključite predajnik (14) i prijemnik (1) oko 3 sekunde tako što ćete dugo pritisnuti dugme, pa ih ponovo uključite. To bi trebalo da reši problem.

7.1 Položaj pri korišćenju



Domet predajnika (14) je oko 50 metara u optimalnim uslovima. Uverite se da udaljenost između predajnika (14) i prijemnika (1) nije prevelika. Ako je udaljenost prevelika, precizno merenje temperature nije moguće.

7.1.1 Prijemnik (1)

- Možete da koristite držač za pojas (10) da biste pričvrstili prijemnik (1) na pojas ili torbu.
- Držač za pojas (10) ima dva ugrađena magneta. To znači da prijemnik (1) možete da stavite i na magnetnu površinu.

7.1.2 Predajnik (14)

- Postoje dva magneta (20) na poleđini predajnika (14). To znači da predajnik (14) možete da stavite i na magnetnu površinu.



Prilikom postavljanja predajnika (14), uverite se da lako možete da dosegnete hranu čiju temperaturu jezgra želite da merite pomoću kabla senzora za temperaturu (29, 30). Predajnik (14) je napravljen od plastike. Zato ga ne stavljajte na delove koji su vreli, npr. poklopac roštilja ili posudu za ugalj. To bi moglo da ošteti predajnik (14).

7.2 Biranje vrste mesa (31) / Podešavanje nivoa pečenja

- Pritisnite dugme MEAT / STOP (9) da biste izabrali vrstu mesa (31). Na LCD ekranu (2) se prikazuje izabrana stavka. Svaki put kada pritisnete dugme, izabrana stavka se menja prema redosledu u tabeli ispod:

	GOVEDINA
	JAGNJETINA
	TELETINA
	SVINJETINA

	ĆURETINA
	PILETINA
	HAMBURGER
	RIBA

- Kada izaberete vrstu mesa (31), pritisnite dugme TASTE / START (4). Svaki put kada pritisnete dugme, izabrana stavka se menja prema redosledu u tabeli ispod: Trenutno podešena ciljna temperatura se prikazuje na LCD ekranu (2) u delu TARGET TEMP (35, 36).

Prikaz	Značenje
WELL	Potpuno pečeno
MED WELL	Skoro potpuno pečeno
MEDIUM	Pečeno do pola
MED RARE	Ružičasto
RARE	Krvavo



Imajte na umu:

Iz zdravstvenih i drugih razloga, neke opcije nisu dostupne za neke vrste mesa.

Na primer, živinsko meso treba uvek da se potpuno ispeče. Zato je dostupan samo ovaj nivo pečenja.

Ciljnu temperaturu TARGET TEMP (35, 36) možete da podesite i ručno. Uradite sledeće:

- Prvo izaberite senzor za temperaturu (29, 30) čiju ciljnu temperaturu želite da podesite. Da biste to uradili, koristite dugme MODE (6). U vrhu LCD ekrana (2) prikazuje se **P1** za senzor za temperaturu **1** (29) ili **P2** za senzor za temperaturu **2** (30).
- Pritisnite i držite dugme MODE (6) oko 3 sekunde. Čućete zvučni signal i TARGET TEMP (35, 36) treperi na LCD ekranu (2). Pomoću dugmadi MIN / + (8) i SEC / - (5) promenite vrednosti. Pritisnite dugme MODE (6) da biste primenili ciljnu temperaturu koja se prikazuje u delu TARGET TEMP (35, 36).
- Da biste otkazali ručni izbor ili izabrali drugu vrstu mesa, pritisnite i držite dugme TASTE / START (4) oko 3 sekunde. Možete i da isključite i uključite prijemnik (1) pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje (3).



Za niske temperature jezgra koristite samo meso koje je sveže i u odličnom stanju. Niske temperature jezgra nisu pogodne za smrznuto ili vakumirano meso.

7.3 Merenje temperature jezgra



Temperatura se meri tačno samo ako u blizini nema drugih uređaja istog tipa koji su uključeni. U suprotnom, trenutna temperatura se ne prikazuje tačno i jedinstveno na LCD ekranu (2).

- Kada su predajnik (14) i prijemnik (1) uključeni, ubodite vrh željenog senzora za temperaturu (29, 30) u najdeblji deo mesa. Preporučujemo vam da senzor za temperaturu (29, 30) ubodete u meso sa strane jer onda možete da ga okrećete. Ako koristite i drugi senzor za temperaturu (29, 30) za drugi komad mesa, nastavite na isti način.



Izbegavajte kontakt senzora za temperaturu (29, 30) sa kostima. To može da dovede do netačnog merenja temperature. Senzor za temperaturu (29, 30) ne bi trebalo da umećete u čistu mast iz istog razloga.

- Posle kraćeg vremena, temperatura jezgra mesa se prikazuje u delu CURRENT TEMP (33, 34) na LCD ekranu (17) predajnika (14) i na prijemu (1). Dok se hrana priprema, temperatura raste dok ne dostigne podešenu ciljnu temperaturu TARGET TEMP (35, 36). LCD ekran (2) tada počinje da treperi crvenom bojom i čuje se zvučni signal prilikom svakog treptaja.
- Pritisnite dugme MEAT / STOP (9) da biste zaustavili zvučni signal i merenje temperature.



Ako ste stavili više komada istog mesa sličnog oblika i veličine u tiganj ili na roštilj u isto vreme, možete pretpostaviti da je odgovarajući nivo pečenja dostignut i za te druge komade mesa.

7.4 Tabela nivoa pečenja

Sljedeću tabelu nivoa pečenja možete da koristite kao vodič. Navedene vrednosti mogu malo da se razlikuju zbog kvaliteta korišćenog mesa.



WELL	➡	Potpuno pečeno
MED WELL	➡	Skoro potpuno pečeno
MEDIUM	➡	Pečeno do pola
MED RARE	➡	Ružičasto
RARE	➡	Krvavo

Ako ste veoma osetljivi na bacile, meso treba da dostigne temperaturu jezgra od 70°C do 80°C i bude na toj temperaturi nekoliko minuta.

*: Imajte u vidu da se navedena temperatura jezgra za govedinu odnosi na odrezak.

Vrsta hrane / nivo pečenja	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
GOVEDINA *	66 °C / 150 °F	58°C / 136°F	55°C / 131°F	53°C / 127°F	49°C / 120°F
JAGNJETINA	75°C / 167°F	70°C / 158°F	62°C / 144°F	58°C / 136°F	
TELETINA	75°C / 167°F	70°C / 158°F	65°C / 149°F	60°C / 140°F	
SVINJETINA	75°C / 167°F	70°C / 158°F	65°C / 149°F		
ĆURETINA	85°C / 185°F				
PILETINA	85°C / 185°F				
HAMBURGER	75°C / 167°F				
RIBA	63°C / 145°F				

7.5 Funkcija tajmera

Ako niste zadovoljni sa postignutim nivoom pečenja, možete da koristite funkciju tajmera da biste nastavili da pečete hranu malo duže. Ne morate da ostavljate senzor za temperaturu (29, 30) u mesu kada koristite ovu funkciju. Postupak je sledeći:

- Pritiskajte dugme MODE (6) dok se u vrhu LCD ekrana (2) ne prikaže **TIMER**.



- Izaberite željeno vreme pomoću dugmadi MIN / + (8) i SEC / - (5). Možete i da držite dugmad da bi se brojevi brže menjali.
- Pritisnite dugme TASTE / START (4) da biste pokrenuli odbrojanje. Vreme na LCD ekranu (2) sada ide unazad i možete da vidite preostalo vreme u bilo kom trenutku.
- Pomoću dugmeta MEAT / STOP (9) možete da pauzirate odbrojanje da biste, na primer, proverili ili okrenuli hranu. Zatim možete da nastavite odbrojanje pritiskom na dugme TASTE / START (4).
- Kada vreme istekne, LCD ekran (2) počinje da treperi crvenom bojom i čuje se zvučni signal prilikom svakog treptaja.
- Pritisnite dugme MEAT / STOP (9) da biste zaustavili zvučni signal. U suprotnom, zvučni signali će prestati automatski posle oko 2 minuta.

8. Čišćenje



Pre čišćenja uvek sačekajte da se termometar za roštilj ohladi. Postoji rizik od opekotina.



Termometar za roštilj i pribor ne mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.

- Očistite termometar za roštilj, a naročito senzore za temperaturu (29, 30), posle svakog korišćenja.
- Ne koristite rastvarače ili jake deterdžente, četke sa metalnim čekinjama ili metalne predmete kao što su noževi, lopatice ili slične.
- Termometar za roštilj i pribor ne mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
- Nikad ne potapajte termometar za roštilj ili pribor u vodu ili druge tečnosti.
- Čistite predajnik (14) i prijemnik (1) blago nakvašenom mekom krpom. Ako je neophodno, koristite blagi deterdžent.
- Čistite senzore za temperaturu (29, 30) vlažnom krpom i malo tečnosti za pranje.
- Sačekajte da se svi delovi dobro osuše posle čišćenja.

8.1 Skladištenje uređaja kada ga ne koristite

- Ako termometar za roštilj nećete koristiti duži vremenski period, očistite ga kao što je opisano u prethodnom poglavlju.
- Izvadite baterije iz predajnika (14) i prijemnika (1) da biste sprečili curenje.
- Čuvajte termometar za roštilj na suvom i hladnom mestu bez prašine.

9. Rešavanje problema

Uređaj ne radi.

- Da li su baterije u predajniku (14) i/ili prijemniku (1) prazne? Stavite nove baterije ako je potrebno.

Svetlo na LCD ekranu (2, 16) je slabo.

- Da li su baterije u prijemniku (1) ili predajniku (14) prazne? Stavite nove baterije ako je potrebno.

Crveno LED svetlo (18) na predajniku se ne uključuje.

- Da li su baterije u predajniku (14) prazne? Stavite nove baterije ako je potrebno.

Trenutna temperatura jezgra se prikazuje kao - - - na LCD ekranu (2, 16).

- Proverite da li su priključci (26, 27) senzora za temperaturu (29, 30) pravilno umetnuti u utičnice (24, 25). Pravilno umetnite priključak (26, 27) ako nije dobro umetnut.
- Predajnik (14) i prijemnik (1) su previše udaljeni. Približite ih.
- Ako je neophodno, isključite predajnik (14) i prijemnik (1) oko 3 sekunde, pa ih ponovo uključite. To bi trebalo da reši problem.

LCD ekran (2) treperi crvenom bojom, prikazuje se HI i čuje se zvučni signal upozorenja.

- Dostignuta je maksimalna temperatura za senzor za temperaturu (29, 30). Pritisnite dugme MEAT / STOP (9) da biste zaustavili zvučni signal i merenje.

10. Propisi o zaštiti životne sredine i informacije o odlaganju

	Uređaji označeni ovim simbolom podležu direktivi Evropske unije 2012/19/EU. Sve električne i elektronske uređaje morate da odložite zasebno od kućnog otpada u zvaničnim centrima za odlaganje. Propisno odložite uređaj da biste izbegli zagađenje životne sredine i rizike po zdravlje. Za dodatne informacije o pravilnom odlaganju obratite se lokalnoj upravi, komunalnim službama ili prodavnici u kojoj ste uređaj kupili.
	Simbol precrtane kante sa točkovima na običnim i punjivim baterijama označava da ne smete da ih odlažete sa običnim kućnim otpadom, već morate da ih odložite zasebno. Ako baterije sadrže toksične materijale, hemijski simbol toksičnog materijala je naveden ispod simbola i može da ima sledeća značenja: - Pb: Baterija sadrži olovo - Cd: Baterija sadrži kadmijum - Hg: Baterija sadrži živu U zakonskoj ste obavezi da vratite potrošene baterije. Stare baterije mogu da sadrže toksične materijale koji mogu da budu štetni po zdravlje ili okolinu ako se ne čuvaju ili ne odlože pravilno. Baterije sadrže i važne sirove materijale, kao što su gvožđe, cink, mangan i nikl, koji mogu da se koriste ponovo. Kada se potroše, baterije možete besplatno da

vratite nama ili lokalnom prikupljalištu (npr. odnesete u maloprodajni outlet ili lokalno mesto za prikupljanje otpada). Imajte na umu da je baterije potrebno odložiti potpuno ispražnjene na prikladnim mestima za sakupljanje starih baterija. Ako odlažete baterije koje nisu potpuno prazne, preduzmite mere predostrožnosti za sprečavanje kratkog spoja. **Šteta po životnu sredinu zbog nepravilnog odlaganja baterija!**



ES/PT

Odložite sav ambalažni materijal na ekološki način. Kartonska ambalaža može da se odnese u centre za recikliranje hartije ili na javna sabirališta radi recikliranja. Folije i plastične delove sadržane u ambalaži treba da odnesete na javna sabirališta radi recikliranja.

Relevantno samo za Francusku:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Jednostavno sortiranje“

Proizvod, dodatna oprema, štampani materijal i pakovanje mogu da se recikliraju. Oni podležu naprednoj odgovornosti proizvođača i zasebno se sortiraju i prikupljaju.

	Obratite pažnju na oznake na ambalažnom materijalu kada ga odlažete. Označen je skraćenicama (a) i brojevima (b) koji imaju sledeća značenja: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: složeni materijali.	
		
<u>Odnosi se samo na Španiju i Portugaliju:</u> Odvojite ambalažni materijal i odložite ga u relevantne kontejnere za prikupljanje u skladu sa simbolima na pakovanju:		  
Simbol	Materijal	Sadržano u sledećim elementima pakovanja ovog proizvoda
	Polietilen tereftalat	Skupljajuća folija u kojoj se nalaze baterije.
	Talasasti karton	Prodajno pakovanje
	Papir	Tanki papir za zaštitu uređaja

11. Napomene o usaglašenosti



Ovaj uređaj je testiran na usaglašenost sa relevantnim uslovima direktive RED 2014/53/EU. Pored toga, proizvod ispunjava uslove RoHS direktive 2011/65/EU.



Ovaj proizvod je u skladu sa zahtevima važećih državnih direktiva Republike Srbije.

Celokupan tekst EU deklaracije o usaglašenosti i druge deklaracije o usaglašenosti (ako postoje) dostupni su za preuzimanje na ovom linku:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Kontakt adresa prema uredbi o bezbednosti proizvoda 2023/988:
ce@targa.de

12. Informacije o garanciji i servisu

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i

suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)

4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju. Pomoću ovog QR koda dospevate direktno na LIDL servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i možete unošenjem broja artikla (IAN) da otvorite svoje uputstvo za rukovanje.



Naziv proizvoda:	RBEŽIČNI TERMOMETAR ZA ROŠTIJ
Model:	GFGT 433 C1
IAN:	529027_2507
Proizvođač:	TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, NEMAČKA Molimo da vodite računa, da sledeća adresa nije adresa servisa. Najpre kontaktirajte gore navedeni servis.
Ovlašćeni serviser:	Davalac garancije- uvoznik: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija Tel. 0800-300 180, E-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa ili drugog dokaza o kupovini (kopije računa, slipa i sl)
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republik Serbien, tel. 0800-300 180, E-Mail: kontakt@lidl.rs

Kako izjaviti reklamaciju?



Servis



Telefon: 0800 300 180

e-pošta: targa@lidl.rs

Lidl prodavnicu: posetite najbližu Lidl prodavnicu

IAN: 529027_2507

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini (kopiju računa, slipa, i sl) i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Содржина

1. Наменета употреба	213
2. Содржина на пакет	214
3. Опис на контроли	214
4. Технички спецификации	216
5. Безбедносни упатства	217
6. Пред да започнете	225
6.1 Ставање / менување на батериите	225
6.2 Поврзување на сензорите за температура (29; 30) ..	226
6.3 Избирање единица на температура	227
7. Започнување со работа	227
7.1 Поставување кога се користи	228
7.1.1 Приемник (1)	228
7.1.2 Предавател (14)	229
7.2 Избирање на тип на месо (31) / Прилагодување на нивото на готвење	229
7.3 Мерење на внатрешна температура	232
7.4 Табела за готвење	234
7.5 Функција тајмер	236
8. Чистење	237
8.1 Складирање кога не се користи	238
9. Решавање проблеми	238
10. Регулативи за заштита на животната средина и информации за фрлање	239
11. Белешки за сообразност	243

12. Информации за гаранција и сервис.....243

Честитки!

Со купувањето на GFGT 433 C1 безжичниот термометар за скара, во понатамошниот текст именуван како термометар за скара, избравте квалитетен производ.

Корисничкото упатство е составен дел од овој производ. Содржи важни информации за безбедноста, употребата и фрлањето. Пред да го користите овој производ, запознајте се со сите упатства за работење и безбедносни упатства. Производот користете го само како што е опишано и за дадените примени. Ако му го дадете производот на некој друг, осигурете се дека сте му ги дале и сите релевантни документи со него.

1. Наменета употреба

Овој термометар за скара служи да ја мери и прикажува внатрешната температура на храната како риба, говедско, свинско, живинско, плескавици и други меса. Термометарот за скара не е наменет за корпоративни или комерцијални примени. Термометарот за скара користете го само за приватни цели. Секое користење поинакво од гореспоменатото не соодветствува со наменетата употреба. Овој термометар за скара ги исполнува сите релевантни норми и стандарди поврзани со Европската сообразност (CE). Во случај на какви било модификации на термометарот за скара кои не се одобрени од производителот, сообразноста со овие стандарди повеќе не се гарантира. Производителот не прифаќа одговорност за каква било штета или дефекти кои ќе произлезат од тоа. Користете само додатоци кои се доставени со уредот од производителот.

Следете ги прописите и законите во земјата на користење.

2. Содржина на пакет

- 1 приемник
- 1 предавател
- 2 сензори за температура
- 1 стега за ремен
- 1 метална стега
- 4 батерии од тип AAA, 1,5 V
- Кратко упатство (целосните упатства за работа се достапни онлајн)

3. Опис на контроли

Приемник (1)

1	Приемник
2	ЛЦД-екран
3	Прекинувач за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ
4	Копче „TASTE / START“ (ВКУС / ПОЧЕТОК)
5	Копче „SEC / -“ (СЕК / -)
6	Копче „MODE“ (РЕЖИМ)
7	Прекинувач за избирање (за °C или °F)
8	Копче „MIN / +“ (МИН / +)
9	Копче „MEAT / STOP“ (МЕСО / СТОП)
10	Стега за ремен (со вградени магнети)
11	Стега што се вовлекува

12	Простор за батерии
13	Капак на простор за батерии

Предавател (14)

14	Предавател (со вградени магнети)
15	Екран за температура 1 (тековна внатрешна температура)
16	Екран за температура 2 (тековна внатрешна температура)
17	ЛЦД-екран
18	Црвена ЛЕД
19	Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ
20	Магнети
21	Простор за батерии
22	Прекинувач за избирање (за °C или °F)
23	Капак на простор за батерии
24	Приклучница 2 (за конектор на сензор за температура 2)
25	Приклучница 1 (за конектор на сензор за температура 1)
26	Конектор (сензор за температура 1)
27	Конектор (сензор за температура 2)
28	Метална стега (да се прицврсти сензорот за температура за решетките на скалата)
29	Сензор за температура 1 (со кабел)
30	Сензор за температура 2 (со кабел)

ЛЦД-екран (2) на приемникот (1)

31	Тип на месо
32	Напредок на готвењето
33	Екран 1 „CURRENT TEMP“ (тековна внатрешна температура)
34	Екран 2 „CURRENT TEMP“ (тековна внатрешна температура)
35	Екран 2 „TARGET TEMP“ (целна температура)
36	Екран 1 „TARGET TEMP“ (целна температура)

4. Технички спецификации

Приемник (1): Напојување со електрична енергија Потрошувачка на електрична енергија	2 батерии: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V  105 mW
Предавател (14): Напојување со електрична енергија Потрошувачка на електрична енергија	2 батерии: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V  40mW
Опсег на мерење температура	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Опсег на пренесување	прибл. 50 метри (во оптимални услови)
Опсег на фреквенција	433,050 - 434,790 Mhz
Макс. сила на пренос	10 mW ERP

5. Безбедносни упатства

Пред да го користите термометарот за скара за првпат, прочитајте ги следниве упатства и почитувајте ги сите предупредувања, дури и ако ви е познато ракувањето со електрични уреди. Чувајте ги овие упатства за работење на безбедно место за понатамошна употреба. Ако го продадете термометарот за скара или го дадете, исто така дајте го и корисничкото упатство.



Овој симбол ги означува важните упатства за безбедно работење на термометарот за скара и за безбедноста на корисникот.



Предупредување, жешка површина!

Овој симбол означува опасност по човековото здравје од горење.



Овој симбол ги означува дополнителните информации на темата.



Напон на еднонасочна струја

Подготвеност

Овој симбол означува производи чии физички и хемиски компоненти се тестирани и откриено е дека не се опасни по здравјето кога се користат во контакт со храна во согласност со барањата на Регулативата ЕУ 1935/2004.



Носете заштитни ракавици!



Адреса на производителот



ОПАСНОСТ! Лична безбедност

- Мали делови може да претставуваат опасност од гушење. Чувајте го пакувањето подалеку од дофат. Постои ризик од гушење.
- Овој производ може да се користи од деца на возраст од 8 години и постари и од лица со физички, сензорни или ментални оштетувања или од лица без доволно знаење или искуство, доколку се под надзор или ако добиле упатства во врска со правилното користење на уредот и ги разбираат поврзаните ризици. Деца не смее да играат со производот. Производот не смее да го чистат или одржуваат деца без надзор.

Симболите на доставените батерии го имаат следново значење:



- 1 Чувајте ги подалеку од дофат на деца.
- 2 Не фрлајте ги во оган.
- 3 Не ставајте ги со обратен поларитет.
- 4 Не деформирајте ги и не оштетувајте ги.
- 5 Не отворајте ги и не сечете ги.
- 6 Не користете батерии од различни марки во исто време.
- 7 Не користете нови и истрошени батерии заедно.
- 8 Не полнете ги повторно.
- 9 Чувајте ги суви.
- 10 Не предизвикувајте краток спој.
- 11 Секогаш ставајте со точен поларитет.



Општи безбедносни упатства

- Никогаш не користете го производот ако е оштетен на каков било начин. Постои опасност од повреда.
- Имајте во предвид дека конзумирањето на храна од животинско потекло која не е целосно зготвена може да е штетно по здравјето. Ова е особен ризик за мали деца, бремени жени и луѓе со ослабен имунолошки систем.
- Туѓи тела не смеат да навлезат во внатрешноста на уредот.
- Производот не треба да биде изложен на силни вибрации или механички напор. Ова спречува да се оштети.
- Производот не содржи никакви делови за кои е потребно одржување.
- Контактирајте со сервисниот оддел за клиенти на производителот ако

производот се оштети, неисправен е или имате други проблеми со него.



Ризик од изгореници

- Секогаш осигурувајте се дека други лица, деца или животни не можат да се изгорат на производот.
- Користете заштита или ракавици за рерна ако ги допирате сензорите за температура (29; 30) за време на користењето или по користењето.
- Неправилното користење на производот може да предизвика повреди.



Ризик од оштетување на имот

- Чувајте го производот и неговите додатоци подалеку од отворен оган.
- Никогаш не користете го производот во микробранова печка или рерна.

- Не врзувајте ги каблите на сензорите за температура (29; 30).
- Производот не е водоотпорен. Не користете го на дожд и чувајте ги предавателот (14) и приемникот (1) подалеку од влажни услови.
- Исклучете ги предавателот (14) и приемникот (1) кога не се користат.



Опасност од батерии

- **Ризик од смрт!** Чувајте ги батериите подалеку од дофат на деца. Ако батерија е проголтана, веднаш побарајте медицинска помош!
- Батериите мора да се стават со почитување на точниот поларитет. Погледнете го дијаграмот внатре во просторот за батерии (12, 21). Батерии кои не се наменети за повторно полнење не смее да се полнат.

- Различни типови на батерии или нови и стари батерии не смее да се користат заедно.
- Батериите никогаш не смее да се отвораат или деформираат, бидејќи може да дојде до истекување на хемикалии што може да предизвика повреди. Ако течност од батерија дојде во контакт со кожата или очите, веднаш исплакнете со многу вода и побарајте медицинска помош.
- Веднаш отстранете ги сите батерии кои протекле. Користете соодветни заштитни ракавици за да спречите повреди.
- Извадете ги батериите кога производот нема да се користи подолг период.
- Не правете краток спој на контактите на батериите.
- Празните батерии мора да се извадат од уредот и мора правилно да се фрлат.

6. Пред да започнете

Извадете го термометарот за скара и сите додатоци од пакувањето и проверете дали содржината на пакетот е комплетна. Извадете ги сите заштитни обвивки. Ако забележите некакво оштетување, не користете го топломерот за скара и контактирајте со сервисниот оддел за клиенти на производителот. Препорачуваме чистење на сензорите на термометарот (29; 30) пред првото користење.

6.1 Ставање / менување на батериите

Кога батериите се слаби, приказот на екранот вообичаено ослабува. Во овој случај, заменете ги батериите веднаш штом ќе е изводливо.

Предавател (14):

- Исклучете го предавателот (14) со користење на копчето ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ (19).
- Отклучете го капакот на просторот за батерии (23) и извадете го.
- Ставете две AAA 1,5V (Micro LR3) батерии, осигурувајќи се дека поларитетот е точен. Погледнете го дијаграмот внатре во просторот за батерии (21).
- Затворете го просторот за батерии (21) со враќање на капакот (23). Треба да слушнете како кликнува на место.

Приемник (1):

- Исклучете го приемникот (1) со користење на прекинувачот ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ (3).
- Сега одвиткајте ја стегата што се вовлекува (11) за да може да го отворите капакот на просторот за батерии (13) во насока на стрелката.
- Ставете две AAA 1,5V (Micro LR3) батерии, уверете се дека поларитетот е точен. Погледнете го дијаграмот внатре во просторот за батерии (12).
- Затворете го просторот за батерии (12) со враќање на капакот (13) и со гурање во спротивна насока од стрелката.

6.2 Поврзување на сензорите за температура (29; 30)

Пред да го користите за првпат, извадете ја заштитата при транспорт (црна гумена обвивка) од краевите на сензорите за температура (29; 30).

Ставете ги конекторите (26; 27) во приклучниците (24; 25) на страната на предавателот (14).

Кога не ги користите, можете да ги завиткате каблите на сензорите за температура (29; 30) околу предавателот и да ги прицврстите сензорите за температура (29; 30) на горниот дел на предавателот (14). Има дополнителен пластичен врв за оваа цел.

6.3 Избирање единица на температура

Можете да изберете помеѓу две единици на температура ($^{\circ}\text{C}$ и $^{\circ}\text{F}$). На приемникот (1) можете да го направите ова со користење на копчето за избирање (7). На предавателот (14), лизнете го прекинувачот за избирање (22) на задниот панел во посакуваната положба.

7. Започнување со работа



Термометарот за скара има 2 сензори за температура (29; 30) и може да извршува 2 мерења одеднаш. Поставките за 2 сензори за температура (29; 30) може да се прилагодат индивидуално. Екраните на приемникот (1) и предавателот (14) ве известуваат за статусот на температурата во реално време. Има одделен екран за секој сензор за температура (29; 30) и на приемникот (1) и на предавателот (14).

- Вклучете го предавателот (14) со држење на копчето за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ (19) притиснато. Кога се користи, црвена ЛЕД (18) светнува на неколку секунди.
- Сега вклучете го приемникот (1) со помош на прекинувачот ON/OFF (3). ЛЦД-дисплејот (2) ќе се осветли и ќе се слушне тонот на сигналот.



Ако сензорите за температура (29; 30) не се поврзани на предавателот (14) или има грешка со безжичното поврзување помеѓу предавателот (14) и

приемникот (1), "---" се прикажува како тековна внатрешна температура на ЛЦД-екранот (2; 16). Во овој случај, уверете се дека конекторите (26; 27) се правилно поставени во приклучниците (24; 25). Растојанието помеѓу предавателот (14) и приемникот (1) не смее да е преголемо. Ако е неопходно, исклучете ги предавателот (14) и приемникот (1) околу 3 секунди со долго притискање на копчето и потоа повторно вклучете ги. Ова треба да го реши проблемот.

7.1 Поставување кога се користи



Опсегот на предавателот (14) е околу 50 метри во оптимални услови. Уверете се дека растојанието помеѓу предавателот (14) и приемникот (1) не е преголемо. Ова би значело дека прецизно мерење на температурата нема да биде можно.

7.1.1 Приемник (1)

- Можете да ја користите стегата за ремен (10) да го прицврстите приемникот (1) за вашиот појас или торба, на пример.
- Стегата за ремен (10) има два вградени магнета. Ова значи дека вие исто така може да го закачите приемникот (1) за магнетна површина.

7.1.2 Предавател (14)

- Има два магнета (20) на задниот дел на предавателот (14). Ова значи дека вие исто така може да го закачите предавателот (14) на магнетна површина.



Кога го поставувате предавателот (14), осигурете се дека лесно можете да ја досегнете храната чија внатрешна температура сакате да ја измерите со кабелот на сензорите за температура (29; 30).

Предавателот (14) е направен од пластика. Затоа, не прицврстувајте го за делови на рачката кои стануваат многу жешки, на пр. на капакот на скарата или на садот за јаглен. Ова може да го оштети предавателот (14).

7.2 Избирање на тип на месо (31) /

Прилагодување на нивото на готвење

- Притиснете го копчето „MEAT / STOP“ (МЕСО / СТОП) (9) за да го изберете типот на месо (31). ЛЦД-екранот (2) го покажува изборот. Секогаш кога ќе го притиснете копчето, изборот се менува, движејќи се низ табелата подолу:

	ГОВЕДСКО
	ЈАГНЕШКО
	ТЕЛЕШКО

	СВИНСКО
	МИСИРКИНО
	ПИЛЕШКО
	ПЛЕСКАВИЦА
	РИБА

- Штом ќе изберете тип на месо (31), притиснете го копчето „ВКУС / ПОЧЕТОК“ (4). Секогаш кога ќе го притиснете копчето, изборот се менува, движејќи се низ табелата подолу. Поставувањето на тековната целна температура е покажано на ЛЦД-екранот (2) под „ЦЕЛНА TEMПЕРАТУРА“ (35; 36).

Екран	Значење
WELL	Темелно зготвено
MED WELL	Речиси темелно зготвено
MEDIUM	Полузготвено
MED RARE	Розово
RARE	Крваво



Имајте во предвид:

Поради здравствени и други причини, не се сите опции достапни за сите типови на месо.

На пример, живината секогаш треба темелно да се зготви. Поради оваа причина, достапно е само ова ниво на готвење.

Исто така ја имате опцијата на поставување целна температура „TARGET TEMP“ (35; 36) рачно. Постапете како што следи:

- Прво изберете го сензорот за температура (29; 30) чија целна температура сакате да ја поставите. За да го направите ова, користете го копчето „MODE“ (РЕЖИМ) (6). На горниот дел на ЛЦД-екранот (2) се појавува **P1** за сензорот за температура **1** (29) или се појавува **P2** за сензорот за температура **2** (30).
- Притиснете го и задржете го копчето „MODE“ (РЕЖИМ) (6) приближно 3 секунди. Се емитува звучен сигнал и „TARGET TEMP“ (35; 36) светнува на ЛЦД-екранот (2). Користете ги копчињата „MIN / +“ (МИН / +) (8) и „SEK / -“ (СЕК / -) (5) да ја смените бројката. Притиснете го копчето „MODE“ (РЕЖИМ) (6) за да се примени целната температура прикажана во „TARGET TEMP“ (35; 36).
- Да го откажете рачниот избор или да изберете друг тип на месо, притиснете го и задржете го копчето „TASTE / START“ (ВКУС / ПОЧЕТОК) (4) околу 3 секунди. Алтернативно,

можете да го исклучите приемникот (1) и повторно да го вклучите со користење на прекинувачот ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ (3).



За пониски внатрешни температури, користете само месо кое е свежо и во совршена состојба.

Генерално, пониските внатрешни температури не се соодветни за замрзнато или вакуумирано месо.

7.3 Мерење на внатрешна температура



Температурата се мери точно само ако нема други уреди од истиот тип кои се во близина и вклучени.

Во спротивно, тековната температура не се прикажува правилно и уникатно на ЛЦД-екранот (2).

- Со вклучени предавател (14) и приемник (1), водете го врвот на сензорот за посакувана температура (29; 30) во најдебелиот дел на месото. Има смисла да го внесете сензорот за температура (29; 30) во месото од страна, така што уште можете да го завртите. Ако исто така го користите вториот сензор за температура (29; 30) за друго парче месо, продолжете на истиот начин.



Избегнувајте контакт помеѓу сензорот за температура (29; 30) и коски. Ова може да доведе до неточно мерење на температурата. Сензорот за температура (29; 30) исто така не треба да биде ставен во чисти масти од истата причина.

- По кратко време, внатрешната температура на месото се прикажува под „CURRENT TEMP“ (ТЕКОВНА ТЕМПЕРАТУРА) (33; 34) на ЛЦД-екранот (17) на предавателот (14) и на приемникот (1). Како што се готви храната, температурата се покачува додека не ја достигне поставената целна температура „TARGET TEMP“ (35; 36). ЛЦД-екранот (2) тогаш почнува да светка црвено и се емитува звучен сигнал при секое светкање.
- Притиснете го копчето „MEAT / STOP“ (МЕСО / СТОП) (9) за да го запрете звучниот сигнал и мерењето на температурата.



Ако сте ставиле повеќе парчиња од истото место со слична форма и големина во тавата или на скалата во исто време, можете да претпоставите дека точното ниво на готвење исто така е постигнато и за другите парчиња.

7.4 Табела за готвење

Следнава табела за готвење може да се користи како водич. Наведените вредности може малку да се разликуваат во зависност од квалитетот на месото што се користи.



WELL	➡	Темелно зготвено
MED WELL	➡	Речиси темелно зготвено
MEDIUM	➡	Полузготвено
MED RARE	➡	Розово
RARE	➡	Крваво

Ако сте хиперсензитивни на бактерии, уверете се дека местото достигнало внатрешна температура од 70 °C - 80 °C неколку минути.

*: Имајте во предвид дека внатрешната температура наведена за говедско се однесува за бифтек.

Тип на храна / Ниво на готвење	WELL (ПРЕПЕЧЕНО)	MED WELL (СРЕДНО ПЕЧЕНО)	MEDIUM (НЕДОПЕЧЕНО)	MED RARE (СРЕДНО НЕДОПЕЧЕНО)	RARE (НЕПЕЧЕНО)
ГОВЕДСКО *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
ЈАГНЕШКО	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
ТЕЛЕШКО	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
СВИНСКО	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
МИСИРКИНО	85 °C / 185 °F				
ПИЛЕШКО	85 °C / 185 °F				
ПЛЕСКАВИЦА	75 °C / 167 °F				
РИБА	63 °C / 145 °F				

7.5 Функција тајмер

Ако не сте задоволни со постигнатото ниво на готвење, можете да ја користите функцијата тајмер за да продолжи готвењето на храната уште малку подолго. Не треба да го оставате сензорот за температура (29; 30) во месото за ова.

Постапката е како што следи:

- Притискајте го копчето „MODE“ (РЕЖИМ) (6) додека не се прикаже „**TIMER**“ (ТАЈМЕР) на горниот дел на ЛЦД-екранот (2).



- Изберете го посакуваното време со притискање на копчињата „МИН / +“ (8) и „СЕК / -“ (5). Исто така можете да ги задржите копчињата притиснати за броевите да се движат побрзо.
- Притиснете го копчето „TASTE / START“ (ВКУС / ПОЧЕТОК) (4) да започне одбројувањето. Времето на ЛЦД-екранот (2) сега одбројува наназад и можете да го видите времето што преостанува во секое време.
- Можете да го користите копчето „MEAT / STOP“ (MECO / СТОП) (9) да го паузирате одбројувањето, на пример да ја проверите или свртите храната. Може да продолжите со одбројувањето со притискање на копчето „TASTE / START“ (ВКУС / ПОЧЕТОК) (4).
- Кога времето ќе истече, ЛЦД-екранот (2) почнува да светка црвено и се емитува звучен сигнал при секое светкање.

- Притиснете го копчето „MEAT / STOP“ (МЕСО / СТОП) (9) за да запре звучниот сигнал. Во спротивно, звучниот сигнал запира автоматски по околу 2 минути.

8. Чистење



Секогаш оставајте го термометарот за скара целосно да се излади пред чистење. Постои ризик да се изгорите.



Термометарот за скара и додатоците не можат да се мијат во машина за садови.

- Чистете го термометарот за скара, особено сензорите за температура (29; 30) по секое користење.
- Не користете растворувачи или агресивни детергенти, четки со метални влакна или метални предмети како ножеви, лопатки или слично.
- Термометарот за скара и додатоците не можат да се мијат во машина за садови.
- Никогаш не потопувајте го термометарот за скара или додатоците во вода или други течности.
- Чистете го предавателот (14) и приемникот (1) со малку навлажнета, мека крпа. Ако е неопходно, употребете благ детергент.
- Чистете ги сензорите за температура (29; 30) со влажна крпа и малку течност за миење.
- Оставете ги сите делови темелно да се исушат по чистењето.

8.1 Складирање кога не се користи

- Ако не планирате да го користите термометарот за скара подолго време, исчистете го како што е опишано во претходното поглавје.
- Извадете ги батериите од предавателот (14) и од приемникот (1) за да спречите истекувања.
- Складирајте го термометарот за скара на суво, ладно и место без прав.

9. Решавање проблеми

Не работи.

- Дали батериите во предавателот (14) и/или во приемникот (1) се празни? Ставете нови батерии каде што има можност.

Светлото на ЛЦД-екранот (2; 16) е слабо.

- Дали батериите во приемникот (1) или предавателот (14) се празни? Ставете нови батерии каде што има можност.

Црвената ЛЕД (18) на предавателот не се вклучува.

- Дали батериите во предавателот (14) се празни? Ставете нови батерии каде што има можност.

Тековната внатрешна температура е прикажана како „- -“ на ЛЦД-екранот (2; 16).

- Проверете дали конекторите (26; 27) за сензорите за температура (29; 30) се правилно ставени во приклучниците (24; 25). Правилно ставете го конекторот (26; 27) доколку не е.

- Предавателот (14) и приемникот (1) се премногу оддалечени. Приближете ги еден до друг.
- Ако е неопходно, исклучете ги предавателот (14) и приемникот (1) околу 3 секунди и потоа повторно вклучете ги. Ова треба да го реши проблемот.

ЛЦД-екранот (2) светка со црвено светло во позадина, покажува „HI“ и емитува предупредувачки звучни сигнали.

- Максималната температура за сензорот за температура (29; 30) е надмината. Притиснете го копчето „MEAT / STOP“ (MECO / СТОП) (9) за да го запрете звучниот сигнал и мерењето.

10. Регулативи за заштита на животната средина и информации за фрлање



Уредите означени со овој симбол се предмет на Европската Директива 2012/19/EU. Сите електрични и електронски уреди мора да се фрлаат одделно од отпадот од домаќинството во официјални центри за фрлање. Избегнете загадување на природата и ризици по вашето лично здравје со правилно фрлање на уредот. За повеќе информации за правилно фрлање, контактирајте со локалната власт, органите за ракување со отпад или со продавницата каде што сте го купиле уредот.



Симболот со пречкртана корпа за отпад на конвенционалните и на батериите за повторно полнење укажува дека тие не може да се фрлаат во вообичаениот отпад од домаќинството, туку мора да се фрлаат одделно. Таму каде што батериите содржат токсични материјали, хемискиот симбол на токсичниот материјал е прикажан под симболот, со значења како што следи:

- Pb: Батеријата содржи олово
- Cd: Батеријата содржи кадмиум
- Hg: Батеријата содржи жива

Вие сте обврзани со закон да ги вратите искористените батерии. Старите батерии можат да содржат токсични материјали кои можат да бидат штетни по здравјето или околината ако не се складираани или фрлени правилно. Батериите исто така содржат важни сировини, како железо, манган и никел, кои можат повторно да се користат.

По користењето, можете нам да ни ги вратите батериите или во локално место за собирање (на пр. во продажните места или локалното место за собирање) бесплатно. Имајте во предвид дека батериите мора да се фрлат целосно испразнети на соодветните места за собирање на стари батерии. Ако фрлате

	батерии кои не се целосно испразнети, преземете мерки да спречите кратки споеви. Штета на животната средина со неправилно фрлање на батерии!
	Фрлете го сето пакување на еколошки прифатлив начин. Картонските пакувања може да се однесат во центри за рециклирање хартија или на јавни места за собирање за рециклирање. Сите фолии или пластики кои се содржани во пакувањето треба да се однесат на јавните места за собирање за фрлање.
 ES/PT	

Важи само за Франција:



„Сортирањето е лесно“

Производот, додатоците, печатените материјали и пакувањето се рециклираат. Тие се предмет на зголемена одговорност на производителот и се сортираат и собираат одделно.

	Имајте ги во предвид ознаките на материјалите за пакување кога ги фрлате, означени се со кратенки (a) и броеви (b), а го означуваат следново:	
	1-7: пластика / 20-22: хартија и картон / 80-98: композитни материјали.	
<u>Важи само за Шпанија и Португалија:</u> Одвојте ги материјалите за пакување и фрлете ги во соодветните контејнери за собирање во согласност со симболите на пакувањето:		
Симбол	Материјал	Содржан во следните елементи од амбалажата за овој производ
	Полиетилен терефталат	Заштитна фолија во која се наоѓаат батериите.
	Ребрест картон	Пакување за продажба
	Хартија	Мека хартија за заштита на уредот

11. Белешки за сообразност



Овој уред е тестиран за усогласеност со релевантните одредби на Директивата за радиоопрема-RED 2014/53/EU. Дополнително, производот ја исполнува Директивата за ограничување на користење на опасни супстанции-RoHS 2011/65/EU.



II005 25

Производот одговара на барањата на важечките национални директиви на Република Србија.

Целосната изјава за сообразност на ЕУ и секоја друга изјава за сообразност (каде што е применливо) се достапни за преземање од оваа врска:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Адреса за контакт во согласност со Регулативата за безбедност на производ 2023/988: ce@targa.de

12. Информации за гаранција и сервис

Гаранција на TARGA GmbH

Имате гаранција од три години на овој уред од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка како доказ за купувањето. Пред да го користите вашиот производ, прочитајте ја доставената документација. Доколку се соочите со проблем кој не може да биде решен со опишаните постапки, контактирајте ја нашата директна телефонска линија за помош. Имајте го подготвено бројот на артикал и/или сервискиот број на производот. Ако не е можно да го решиме проблемот преку телефон, нашата директна линија за помош

ќе преземе дополнителни сервисни мерки во зависност од проблемот. За кои било гаранциски тврдења за дефект на материјалот или дефект при производство, ние по наше наоѓање бесплатно ќе го поправиме или замениме уредот. Гарантниот период нема да започне повторно доколку производот е поправен или заменет. Потрошните делови како батерии, батерии што се полнат и светилки не се покриени со гаранцијата.

Вашите статутарни права кон продавачот не се засегнати или ограничени со оваа гаранција.

Можете да го преземете овој и многу други прирачници, видеа за производи и софтвер за поставување од www.lidl-service.com.

Овој QR-код ве води до LIDL сервисниот портал (www.lidl-service.com) каде можете да го користите бројот на производот (IAN) да го отворите корисничкото упатство.



**Сервис**

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: targa@lidl.mk

IAN: 529027_2507**Производител**

Имајте во предвид дека адресата подолу не е адреса за сервис. Контактирајте ги сервисните канцеларии погоре.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ГЕРМАНИЈА

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar.....	247
2. Përmbajtja e paketës	248
3. Përshkrimi i kontrolleve	248
4. Specifikimet teknike.....	250
5. Udhëzimet e sigurisë	251
6. Para se të filloni	259
6.1 Vendosja/zëvendësimi i baterive.....	259
6.2 Lidhja e sensorëve të temperaturës (29; 30).....	260
6.3 Zgjedhja e njësive të temperaturës	260
7. Fillimi	261
7.1 Pozicioni gjatë përdorimit.....	262
7.1.1 Marrësi (1)	262
7.1.2 Transmetuesi (14)	262
7.2 Zgjedhja e llojit të mishit (31) / Rregullimi i nivelit të gatimit	263
7.3 Matja e temperaturës së brendshme	265
7.4 Tabela e gatimit.....	267
7.5 Funksioni i kohëmatësit.....	269
8. Pastrimi.....	270
8.1 Ruajtja kur nuk është në përdorim	271
9. Zgjidhja e problemeve	271
10. Rregulloret për mjedisin dhe informacionet për asgjësimin.....	272
11. Shënimet për konformitetin.....	275
12. Informacionet për garancinë dhe shërbimin....	276

Urime!

Duke blerë termometrin e skarës me valë GFGT 433 C1, i përmendur më poshtë si termometri i skarës, ju keni zgjedhur një produkt cilësor.

Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përfshin informacione të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Para se të përdorni produktin, njihuni me të gjitha udhëzimet për funksionimin dhe sigurinë e tij. Përdoreni produktin vetëm siç përshkruhet dhe vetëm për aplikimet e përcaktuara. Nëse ia jepni produktin dikujt tjetër, sigurohuni që t'i jepni të gjitha dokumentet përkatëse bashkë me të.

1. Përdorimi i synuar

Ky termometër skare shërben për të matur dhe monitoruar temperaturën bazë të ushqimeve si peshku, mishi i viçit, mishi i derrit, mishi i pulës, hamburgerët dhe mishra të tjerë. Termometri i skarës nuk është planifikuar për aplikime tregtare ose në korporata. Përdoreni termometrin e skarës vetëm për qëllime private. Çdo përdorim tjetër përveç atij të përmendur më sipër nuk është në përputhje me përdorimin e synuar. Ky termometër skare përmbush të gjitha normat dhe standardet përkatëse që kanë lidhje me konformitetin CE. Në rast të ndonjë modifikimi në termometrin e skarës që nuk është miratuar nga prodhuesi, përputhshmëria me këto standarde nuk garantohej më. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim ose mosfunksionim që vjen si pasojë e kësaj. Përdorni vetëm aksesoret e ofruar me pajisjen nga prodhuesi.

Respektoni rregulloret dhe ligjet në shtetin e përdorimit.

2. Përmbajtja e paketës

- 1 marrës
- 1 transmetues
- 2 sensorë temperature
- 1 kapëse rripi
- 1 kapëse metalike
- 4 bateri të tipit AAA, 1,5 V
- Udhëzuesi i shpejtë (udhëzimet e plota të përdorimit janë të disponueshme në internet)

3. Përshkrimi i kontrolleve

Marrësi (1)

1	Marrësi
2	Ekrani LCD
3	Çelësi i ndezjes/fikjes
4	Butoni "TASTE / START" (Shija/Fillo)
5	Butoni "SEC / -" (Sek. / -)
6	Butoni "MODE" (Modaliteti)
7	Çelësi i zgjedhjes (për °C ose °F)
8	Butoni "MIN / +" (Min / +)
9	Butoni "MEAT / STOP" (Mishi/Ndalo)
10	Kapësja e rripit (me magnetë të integruara)
11	Kapësja me mbledhje
12	Ndarja e baterisë
13	Kapaku i ndarjes së baterisë

Transmetuesi (14)

14	Transmetuesi (me magnetet të integruara)
15	Ekrani i temperaturës 1 (temperatura aktuale e brendshme)
16	Ekrani i temperaturës 2 (temperatura aktuale e brendshme)
17	Ekrani LCD
18	Drita e kuqe LED
19	Butoni i ndezjes/fikjes
20	Magnetet
21	Ndarja e baterisë
22	Çelësi i zgjedhjes (për °C ose °F)
23	Kapaku i ndarjes së baterisë
24	Fisha 2 (për lidhësin 2 të sensorit të temperaturës)
25	Fisha 1 (për lidhësin 1 të sensorit të temperaturës)
26	Lidhësi (sensori i temperaturës 1)
27	Lidhësi (sensori i temperaturës 2)
28	Kapësja metalike (për të fiksuar sensorin e temperaturës në shufrat e skarës)
29	Sensori i temperaturës 1 (me kablllo)
30	Sensori i temperaturës 2 (me kablllo)

Ekrani LCD (2) në marrësin (1)

31	Lloji i mishit
32	Progresi në gatim
33	Ekrani "CURRENT TEMP" (Temperatura aktuale) 1 (temperatura aktuale e brendshme)
34	Ekrani "CURRENT TEMP" (Temperatura aktuale) 2 (temperatura aktuale e brendshme)
35	Ekrani "TARGET TEMP" (Temperatura e synuar) 2 (temperatura e synuar)
36	Ekrani "TARGET TEMP" (Temperatura e synuar) 1 (temperatura e synuar)

4. Specifikimet teknike

Marrësi (1): Furnizimi me energji Konsumi i energjisë	2 bateri: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V  105 mW
Transmetuesi (14): Furnizimi me energji Konsumi i energjisë	2 bateri: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3V  40 mW
Intervali i matjes së temperaturës	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Intervali i transmetimit	afërsisht 50 metra (në kushte optimale)
Intervali i frekuencave	433,050 - 434,790 MHz
Fuqia maksimale e transmetimit	10 mW ERP

5. Udhëzimet e sigurisë

Para se ta përdorni këtë termometër skare për herë të parë, lexoni udhëzimet e mëposhtme dhe merrni parasysh të gjitha paralajmërimet, edhe nëse jeni të familjarizuar me përdorimin e pajisjeve elektrike. Mbajini këto udhëzime përdorimi në një vend të sigurt për referencë në të ardhmen. Nëse e shisni termometrën e skarës ose e dhuroni, jepni edhe Manualin e përdorimit në të njëjtën kohë.



Ky simbol tregon udhëzime të rëndësishme për funksionimin e sigurt të termometrit të skarës dhe sigurinë e përdoruesit.



Paralajmërim, sipërfaqe e nxehtë!

Ky simbol tregon rrezik për shëndetin e njeriut nga djegia.



Ky simbol tregon informacione të mëtejshme për temën.



Tensioni DC



Në gatishmëri

Ky simbol tregon produktet, përbërja fizike dhe kimike e të cilave është testuar dhe është konstatuar se nuk është e rrezikshme për shëndetin kur përdoret në kontakt me ushqimin në përputhje me kërkesat e Rregullores BE 1935/2004.



Vishni doreza mbrojtëse!



Adresa e prodhuesit



RREZIK! Siguria personale

- Pjesët e vogla mund të paraqesin rrezik mbytjeje. Mbajeni paketimin larg fëmijëve. Ekziston rreziku i mbytjes.
- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijë 8 vjeç e lart dhe nga persona me dëmtime

fizike, shqisore ose mendore ose persona pa njohuri ose eksperiencë të mjaftueshme, me kusht që të jenë nën mbikëqyrje ose të kenë marrë udhëzime në lidhje me përdorimin e duhur të pajisjes dhe të kuptojnë rreziqet që lidhen me të. Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Produkti nuk duhet të pastrohet ose mirëmbahet nga fëmijë të pambikëqyrur.

Simbolet në bateritë e furnizuara kanë kuptimin e mëposhtëm:



- 1 Mbajeni larg fëmijëve.
- 2 Mos e hidhni në zjarr.
- 3 Mos e futni me polaritet të kundërt.
- 4 Mos e deformoni ose dëmtoni.
- 5 Mos e hapni ose prisni.
- 6 Mos përdorni bateri të markave të ndryshme në të njëjtën kohë.
- 7 Mos përdorni bateri të reja dhe të shkarkuara së bashku.
- 8 Mos e rikarikoni.
- 9 Mbajeni të thatë.
- 10 Mos krijoni qark të shkurtër.
- 11 Gjithmonë futeni me polaritetin e saktë.



Udhëzime të përgjithshme për sigurinë

- Mos e përdorni kurrë produktin nëse është i dëmtuar në ndonjë mënyrë. Ekziston rreziku i lëndimit.
- Kini parasysh se konsumimi i ushqimit me origjinë shtazore që nuk është gatuar plotësisht mund të jetë i dëmshëm për shëndetin. Ky është një rrezik i veçantë për fëmijët e vegjël, gratë shtatzëna dhe njerëzit me sistem imunitar të dobësuar.
- Asnjë trup i huaj nuk duhet të depërtojë në brendësi të pajisjes.
- Produkti nuk duhet të ekspozohet ndaj dridhjeve të forta ose tendosjeve mekanike. Kjo parandalon dëmtimin e tij.
- Produkti nuk përmban asnjë pjesë që kërkon mirëmbajtje.

- Kontaktoni me departamentin e shërbimit ndaj klientit të prodhuesit nëse produkti dëmtohet, ka defekt ose keni probleme të tjera me të.



Rreziku i djegieve

- Sigurohuni gjithmonë që asnjë person tjetër, fëmijë ose kafshë të mos digjet me produktin.
- Përdorni doreza mbrojtëse ose doreza furre nëse prekni sensorët e temperaturës (29; 30) gjatë ose pas përdorimit.
- Përdorimi i gabuar i produktit mund të shkaktojë lëndime.



Rreziku i dëmtimit të pronës

- Mbajeni produktin dhe aksesoret e tij larg zjarreve të hapura.
- Mos e përdorni kurrë produktin në mikrovalë ose furrë.

- Mos i përdridhni kabllot e sensorëve të temperaturës (29; 30).
- Produkti nuk është i papërshkueshëm nga uji. Mos e përdorni në shi dhe mbajeni transmetuesin (14) dhe marrësin (1) larg ambienteve me lagështi.
- Fikeni transmetuesin (14) dhe marrësin (1) kur nuk janë në përdorim.



Rreziku nga bateritë

- **Rrezik vdekjeje!** Mbajini bateritë larg fëmijëve. Nëse gëlltitet një bateri, kërkoni menjëherë ndihmë mjekësore!
- Bateritë duhet të futen duke respektuar polaritetin e saktë. Referojuni diagramit brenda ndarjes së baterisë (12, 21). Bateritë e pakarikueshme nuk duhet të karikohen.
- Lloje të ndryshme baterish ose bateri të reja dhe të vjetra nuk duhet të përdoren së bashku.

- Bateritë nuk duhen hapur ose deformuar kurrë, pasi kjo mund të rezultojë në rrjedhje kimikatesh, të cilat mund të shkaktojnë lëndime. Nëse lëngu i baterisë bie në kontakt me lëkurën ose sytë, shpëlajini menjëherë me shumë ujë dhe kërkoni ndihmë mjekësore.
- Hiqni menjëherë çdo bateri që ka rrjedhje. Përdorni doreza të përshtatshme sigurie për të parandaluar lëndimet.
- Hiqni bateritë kur produkti nuk do të përdoret për një periudhë të gjatë kohore.
- Mos krijoni qark të shkurtër në asnjë kontakt të baterisë.
- Bateritë bosh duhet të hiqen nga pajisja dhe duhet të hidhen siç duhet.

6. Para se të filloni

Hiqni termometrin e skarës dhe të gjitha aksesoret nga paketimi dhe kontrolloni që përmbajtja e paketimit të jetë e plotë. Hiqni të gjithë filmat mbrojtës. Nëse vini re ndonjë dëmtim, mos e përdorni termometrin e skarës dhe kontaktoni me departamentin e shërbimit ndaj klientit të prodhuesit. Ne rekomandojmë pastrimin e sensorëve të temperaturës (29; 30) para përdorimit të parë.

6.1 Vendosja/zëvendësimi i baterive

Kur bateritë janë të dobëta, treguesi i ekranit normalisht errësohet. Në këtë rast, zëvendësoni bateritë sa më shpejt të jetë e mundur.

Transmetuesi (14):

- Fikeni transmetuesin (14) duke përdorur butonin e ndezjes/fikjes (19).
- Zhbllokoni kapakun e ndarjes së baterisë (23) dhe hiqeni atë.
- Vendosni dy bateri AAA 1.5V (Micro LR3), duke u siguruar që polariteti të jetë i saktë. Referojuni diagramit brenda ndarjes së baterive (21).
- Mbylleni ndarjen e baterive (21) duke e vendosur përsëri kapakun (23). Do ta dëgjoni kur të kërçasë në vendin e vet.

Marrësi (1):

- Fikeni marrësin (1) duke përdorur çelësin e ndezjes/fikjes (3).
- Tani hapni kapësen me mbledhje (11) në mënyrë që të mund të hapni kapakun e ndarjes së baterisë (13) në drejtimin e shigjetës.
- Vendosni dy bateri AAA 1.5V (Micro LR3), duke u siguruar që polariteti të jetë i saktë. Referojuni diagramit brenda ndarjes së baterive (12).
- Mbylleni ndarjen e baterisë (12) duke e vendosur kapakun (13) në vend dhe duke e shtyrë atë në drejtim të kundërt të shigjetës.

6.2 Lidhja e sensorëve të temperaturës (29; 30)

Para se ta përdorni për herë të parë, hiqni mbrojtjen e transportit (mbulesën e zezë prej gome) nga skajet e sensorëve të temperaturës (29; 30).

Vendosni lidhësit (26; 27) në foletë (24; 25) në anën e transmetuesit (14).

Kur nuk e përdorni, mund t'i mblidhni kabllot e sensorëve të temperaturës (29; 30) rreth transmetuesit dhe t'i fiksoni sensorët e temperaturës (29; 30) në pjesën e sipërme të transmetuesit (14). Për këtë qëllim është një hundë plastike shtesë.

6.3 Zgjedhja e njësisë së temperaturës

Mund të zgjidhni midis dy njësive të temperaturës (°C dhe °F). Në marrës (1) mund ta bëni këtë duke përdorur butonin e zgjedhjes (7). Në transmetues (14), rrëshqitni çelësin e zgjedhjes (22) në panelin e pasmë në pozicionin e dëshiruar.

7. Fillimi



Termometri i skarës ka 2 sensorë temperature (29; 30) dhe mund të kryejë 2 matje njëkohësisht. Cilësimet për 2 sensorët e temperaturës (29; 30) mund të rregullohen individualisht. Ekranet në marrës (1) dhe transmetues (14) ju mbajnë të përditësuar për statusin e temperaturës në kohë reale. Ka një ekran të veçantë për secilin sensor temperature (29; 30) në marrës (1) si dhe në transmetues (14).

- Ndizni transmetuesin (14) duke mbajtur të shtypur butonin e ndezjes/fikjes (19). Kur është në përdorim, drita e kuqe LED (18) ndizet çdo disa sekonda.
- Tani ndezni marrësin (1) duke përdorur çelësin ON/OFF (3). Ekrani LCD (2) do të ndriçohet dhe do të dëgjohet një ton sinjali.



Nëse sensorët e temperaturës (29; 30) nuk janë të lidhur me transmetuesin (14) ose ka një defekt me lidhjen me valë midis transmetuesit (14) dhe marrësit (1), " - - - " shfaqet si temperatura aktuale e brendshme në ekranin LCD (2; 16).

Në këtë rast, sigurohuni që lidhësit (26; 27) të jenë futur siç duhet te foletë (24; 25). Distanca midis transmetuesit (14) dhe marrësit (1) nuk duhet të jetë shumë e madhe. Nëse është e nevojshme, fikni transmetuesin (14) dhe marrësin (1) për rreth 3 sekonda duke kryer një shtypje të gjatë te butoni dhe pastaj ndizeni përsëri. Kjo duhet ta zgjidhë problemin.

7.1 Pozicioni gjatë përdorimit



Rrezja e transmetuesit (14) është rreth 50 metra në kushte optimale. Sigurohuni që distanca midis transmetuesit (14) dhe marrësit (1) të mos jetë shumë e madhe. Kjo do të thotë që matja e saktë e temperaturës nuk do të jetë e mundur.

7.1.1 Marrësi (1)

- Mund të përdorni kapësen e rripit (10) për të fiksuar marrësin (1) në rripin ose çantën tuaj, për shembull.
- Kapësja e rripit (10) ka dy magnetë të integruara. Kjo do të thotë që mund ta ngjisni po ashtu marrësin (1) në një sipërfaqe magnetike.

7.1.2 Transmetuesi (14)

- Në pjesën e pasme të transmetuesit (14) ka dy magnetë (20). Kjo do të thotë që mund ta ngjisni po ashtu transmetuesin (14) në një sipërfaqe magnetike.



Kur poziciononi transmetuesin (14), sigurohuni që të mund ta arrini me lehtësi ushqimin, temperaturën e brendshme të të cilit dëshironi ta matni me kabllon e sensorëve të temperaturës (29; 30).

Transmetuesi (14) është prej plastike. Për këtë arsye, mos e vendosni në pjesët e dorezës që nxehen shumë, p.sh. në kapakun e skarës ose në enën me qymyr. Kjo mund të dëmtojë transmetuesin (14).

7.2 Zgjedhja e llojit të mishit (31) / Rregullimi i nivelit të gatimit

- Shtypni butonin “MEAT / STOP” (Mishi/Ndalo) (9) për të zgjedhur llojin e mishit (31). Ekrani LCD (2) tregon zgjedhjen. Sa herë që shtypet butoni, zgjedhja ndryshon, duke lëvizur nëpër tabelën më poshtë:

	MISH LOPE
	MISH QENGJI
	MISH VIÇI
	MISH DERRI
	MIISH GJELDETI
	MISH PULE
	HAMBURGER
	PESHK

- Pasi të keni zgjedhur llojin e mishit (31), shtypni butonin "TASTE / START" (Shija/Fillo)(4). Sa herë që shtypet butoni, zgjedhja ndryshon, duke lëvizur nëpër tabelën më poshtë. Temperatura aktuale e synuar shfaqet në ekranin LCD (2) nën "TARGET TEMP" (Temperatura e synuar) (35; 36).

Ekрани	Kuptimi
WELL	I gatuar plotësisht
MED WELL	I gatuar pothuajse plotësisht
MEDIUM	Gjysmë i gatuar plotësisht
MED RARE	Në ngjyrë rozë
RARE	Me gjak



Kini parasysh:

Për arsye shëndetësore dhe arsye të tjera, jo të gjitha opsionet janë të disponueshme për të gjitha llojet e mishit.

Për shembull, mishi i shpendëve duhet të jetë gjithmonë i gatuar plotësisht. Për këtë arsye, vetëm ky nivel gatimi është i disponueshëm.

Gjithashtu keni mundësinë të vendosni manualisht temperaturën e synuar "TARGET TEMP" (35; 36). Vazhdoni si më poshtë:

- Së pari zgjidhni sensorin e temperaturës (29; 30) temperaturën e synuar që dëshironi të vendosni. Për ta bërë këtë, përdorni

butonin "MODE" (Modaliteti) (6). Në pjesën e sipërme të ekranit LCD (2), shfaqet **P1** për sensorin e temperaturës **1** (29) ose shfaqet **P2** për sensorin e temperaturës **2** (30).

- Mbani shtypur butonin "MODE" (Modaliteti) (6) për afërsisht 3 sekonda. Dëgjohet një sinjal bip dhe "TARGET TEMP" (Temperatura e synuar) (35; 36) pulson në ekranin LCD (2). Përdorni butonat "MIN / +" (8) dhe "SEC / -" (5) për të ndryshuar shifrën. Shtypni butonin "MODE" (Modaliteti) (6) për të aplikuar temperaturën e synuar të shfaqur në "TARGET TEMP" (35; 36).
- Për të anuluar zgjedhjen manuale ose për të zgjedhur një lloj tjetër mishi, shtypni dhe mbani shtypur butonin "TASTE / START" (Shija/Fillo) (4) për rreth 3 sekonda. Si alternativë, mund ta fikni dhe ta ndizni përsëri marrësin (1) duke përdorur çelësin e ndezjes/fikjes (3).



Për temperatura të brendshme të ulëta, përdorni vetëm mish të freskët dhe në gjendje të shkëlqyer. Në përgjithësi, temperaturat e brendshme të ulëta nuk janë të përshtatshme për mishin e ngrirë ose të pakeluar në vakum.

7.3 Matja e temperaturës së brendshme



Temperatura matet saktë vetëm nëse nuk ka pajisje të tjera të të njëjtit lloj afër dhe të ndezura. Në rast të kundërt, temperatura aktuale nuk shfaqet saktë dhe në

mënyrë unike në ekranin LCD (2).

- Me transmetuesin (14) dhe marrësin (1) të ndezur, drejtoni majën e sensorit të dëshiruar të temperaturës (29; 30) në pjesën më të trashë të mishit. Është logjike ta fusni sensorin e temperaturës (29; 30) në mish nga anash, pasi mund ta ktheni përsëri mishin. Nëse përdorni sensorin e dytë të temperaturës (29; 30) për një copë tjetër mishi, veproni në të njëjtën mënyrë.



Shmangni kontaktin midis sensorit të temperaturës (29; 30) dhe kockave. Kjo mund të shkaktojë matje të pasaktë të temperaturës. Sensori i temperaturës (29; 30) gjithashtu nuk duhet të futet në yndyrë të pastër për të njëjtën arsye.

- Pas një kohe të shkurtër, temperatura e brendshme e mishit shfaqet nën "CURRENT TEMP" (Temperatura aktuale) (33; 34) në ekranin LCD (17) të transmetuesit (14) dhe në marrës (1). Ndërkohë që gatuhet ushqimi, temperatura rritet derisa të arrijë temperaturën e synuar "TARGET TEMP" që keni caktuar (35; 36). Ekranin LCD (2) fillon të pulsojë në të kuqe dhe dëgjohet një sinjal bip me çdo puls.
- Shtypni butonin "MEAT / STOP" (Mishi/Ndalo) (9) për të ndaluar sinjalin bip dhe matjen e temperaturës.



Nëse keni shtuar në tigan ose në skarë disa copa të të njëjtit mish me formë dhe madhësi të ngjashme në të njëjtën kohë, mund të supozoni se edhe për copat e tjera është arritur niveli i duhur i gatimit.

7.4 Tabela e gatimit

Tabela e mëposhtme e gatimit mund të përdoret si udhëzues. Vlerat e cituara mund të ndryshojnë pak në varësi të cilësisë së mishit të përdorur.



WELL	➡	I gatuar plotësisht
MED WELL	➡	I gatuar pothuajse plotësisht
MEDIUM	➡	Gjysmë i gatuar plotësisht
MED RARE	➡	Në ngjyrë rozë
RARE	➡	Me gjak

Nëse jeni tepër i ndjeshëm ndaj mikrobeve, sigurohuni që mishi të arrijë një temperaturë të brendshme prej 70 °C - 80 °C për disa minuta.

*: Kini parasysh se temperatura e brendshme e cituar për mishin e viçit është e vlefshme edhe për biftekun.

Lloji i ushqimit / niveli i gatimit	WELL (Mirë)	MED WELL (Mesatarisht mirë)	MEDIUM (Mesatarisht)	MED RARE (Mesatarisht krudo)	RARE (Krudo)
MISH LOPE*	66 °C/ 150 °F	58 °C/ 136 °F	55 °C/ 131 °F	53 °C/ 127 °F	49 °C/ 120 °F
MISH QENGJI	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	62 °C/ 144 °F	58 °C/ 136 °F	
MISH VIÇI	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F	60 °C/ 140 °F	
MISH DERRI	75 °C/ 167 °F	70 °C/ 158 °F	65 °C/ 149 °F		
MIISH GJELDETI	85 °C/ 185 °F				
MISH PULE	85 °C/ 185 °F				
HAMBURGER	75 °C/ 167 °F				
PESHK	63 °C/ 145 °F				

7.5 Funksioni i kohëmatësit

Nëse nuk jeni të kënaqur me nivelin e gatimit të arritur, mund të përdorni funksionin e kohëmatësit për të vazhduar gatimin e ushqimit për pak më gjatë. Nuk keni pse ta lini sensorin e temperaturës (29; 30) në mish për këtë. Procedura është si më poshtë:

- Shtypni butonin "MODE" (Modaliteti) (6) derisa të shfaqet "**TIMER**" (Kohëmatësi) në krye të ekranit LCD (2).



- Zgjidhni kohën që dëshironi duke shtypur butonat "MIN / +" (8) dhe "SEC / -" (5). Gjithashtu mund t'i mbani shtypur butonat për t'i bërë numrat të lëvizin më shpejt.
- Shtypni butonin "TASTE / START" (Shija/Fillo) (4) për të filluar numërimin mbrapsht. Koha në ekranin LCD (2) tani numërohet mbrapsht dhe mund ta shihni kohën e mbetur në çdo kohë.
- Mund të përdorni butonin "MEAT / STOP" (Mishi/Ndalo) (9) për të ndaluar numërimin mbrapsht, p.sh. për të kontrolluar ose për ta kthyer mishin. Më pas mund ta rifilloni numërimin mbrapsht duke shtypur butonin "TASTE / START" (Shija/Fillo) (4).
- Kur të mbarojë koha, ekrani LCD (2) fillon të pulsojë në të kuqe dhe dëgjohet një sinjal bip me çdo puls.
- Shtypni butonin "MEAT / STOP" (Mishi/Ndalo) (9) për të ndaluar sinjalin bip. Në rast të kundërt, sinjalet bip ndalojnë automatikisht pas rreth 2 minutash.

8. Pastrimi



Gjithmonë lëreni termometrin e skarës të ftohet plotësisht para se ta pastroni. Ekziston rreziku i djegies.



Termometri dhe aksesorët e skarës nuk mund të lahen në lavastovilje.

- Pastroni termometrin e skarës, sidomos sensorët e temperaturës (29; 30) pas çdo përdorimi.
- Mos përdorni tretës ose detergjentë agresivë, furça me fije metalike ose objekte metalike si thika, shpatulla ose të ngjashme.
- Termometri dhe aksesorët e skarës nuk mund të lahen në lavastovilje.
- Mos e zhytni kurrë termometrin e skarës ose aksesorët në ujë ose lëngje të tjera.
- Pastroni transmetuesin (14) dhe marrësin (1) me një leckë të butë dhe pak të lagur. Nëse është e nevojshme, përdorni një detergjent të butë.
- Pastroni sensorët e temperaturës (29; 30) me një leckë të lagur dhe pak solucion larës enësh.
- Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht pas pastrimit.

8.1 Ruajtja kur nuk është në përdorim

- Nëse nuk planifikoni ta përdorni termometrin e skarës për një periudhë të gjatë kohore, pastrojeni atë siç përshkruhet në kapitullin e mëparshëm.
- Hiqni bateritë nga transmetuesi (14) dhe marrësi (1) për të parandaluar rrjedhjet.
- Ruajeni termometrin e skarës në një vend të thatë, të freskët dhe pa pluhura.

9. Zgjidhja e problemeve

Nuk funksionon.

- A janë të zbrazura bateritë në transmetues (14) dhe/ose marrës (1)? Vendosni bateri të reja kur është e nevojshme.

Drita në ekranin LCD (2; 16) është e errët.

- A janë të zbrazura bateritë në marrës (1) ose transmetues (14)? Vendosni bateri të reja kur është e nevojshme.

Drita e kuqe LED (18) në transmetues nuk ndizet.

- A janë të zbrazura bateritë në transmetues (14)? Vendosni bateri të reja kur është e nevojshme.

Temperatura aktuale e brendshme shfaqet si “- - -” në ekranin LCD (2; 16).

- Kontrolloni që lidhësit (26; 27) për sensorët e temperaturës (29; 30) të jenë futur saktë te foletë (24; 25). Nëse jo, futeni siç duhet lidhësin (26; 27).
- Transmetuesi (14) dhe marrësi (1) janë shumë larg njëri-tjetrit. Afrojini më afër njëri-tjetrit.

- Nëse është e nevojshme, fikni transmetuesin (14) dhe marrësin (1) për rreth 3 sekonda dhe pastaj ndizini përsëri. Kjo duhet ta zgjidhë problemin.

Ekrani LCD (2) pulson me ndriçim të kuq në sfond, shfaq "HI" (E lartë) dhe dëgjohe një sinjal paralajmërues bip.

- Temperatura maksimale për sensorin e temperaturës (29; 30) është tejkaluar. Shtypni butonin ""MEAT / STOP"" (Mishi/Ndalo) (9) për të ndaluar sinjalin bip dhe matjen.

10. Rregulloret për mjedisin dhe informacionet për asgjësimin



Pajisjet e shënuara me këtë simbol janë objekt i Direktivës Evropiane 2012/19/BE. Të gjitha pajisjet elektrike dhe elektronike duhet të hidhen veçmas nga mbeturinat shtëpiake në qendrat zyrtare të asgjësimit. Shmangni dëmtimin e mjedisit dhe rreziqet ndaj shëndetit tuaj personal duke e hedhur pajisjen siç duhet. Për më shumë informacione në lidhje me asgjësimin në mënyrën e duhur, kontaktoni me autoritetet e qeverisjes lokale, organet për asgjësimin ose dyqanin ku e keni blerë pajisjen.



Simboli i koshit të mbeturinave me kryq në bateritë konvencionale dhe të rikarikueshme tregon se ato nuk mund të hidhen në mbeturinat normale shtëpiake, por duhet të hidhen veçmas.

Kur bateritë përmbajnë materiale toksike, simboli kimik i materialit toksik tregohet poshtë simbolit, me

	kuptimet si më poshtë: - Pb: Bateria përmban plumb - CD: Bateria përmban kadmium - Hg: Bateria përmban merkur Ju jeni të detyruar me ligj të ktheni bateritë e përdorura. Bateritë e vjetra mund të përmbajnë materiale toksike, të cilat mund të jenë të dëmshme për shëndetin ose mjedisin nëse nuk ruhen ose nuk hidhen siç duhet. Bateritë përmbajnë gjithashtu lëndë të para të rëndësishme, si hekuri, zinku, mangani dhe nikeli, të cilat mund të ripërdoren. Pas përdorimit, mund t'i ktheni bateritë te ne ose në një pikë grumbullimi lokale (p.sh. në dyqanet me pakicë ose në një pikë grumbullimi lokale) pa pagesë. Kini parasysh se bateritë e shkarkuara plotësisht duhet të hidhen në pikat e duhura të grumbullimit për bateritë e vjetra. Nëse hidhni bateri që nuk janë shkarkuar plotësisht, merrni masa paraprake për të parandaluar qarkun e shkurtër. Dëmtimi i mjedisit nga asgjësimi i baterive në mënyrën jo të duhur!
	Hidhni të gjitha paketimet në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Ambalazhet prej kartoni mund të dërgohen në qendrat e riciklimit të letrës ose në pikat publike të grumbullimit për riciklim.
 ES/PT	Çdo film ose plastikë që përfshihet në paketim duhet të dërgohet në pikat publike të grumbullimit për asgjësim.

E vlefshme vetëm për Francën:

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

“Klasifikimi me lehtësi”

Produkti, aksesorët, materialet e printuara dhe paketimi janë të riciklueshëm. Ato janë objekt i përgjegjësisë më të madhe të prodhuesit dhe klasifikohen dhe mbledhen veçmas.



Kini parasysh shenjat në materialet e paketimit kur i hidhni ato, ato janë etiketuar me shkurtesa (a) dhe numra (b), kuptimet e të cilave janë si më poshtë:

1-7: plastikë / 20-22: letër dhe karton / 80-98: materiale kompozite.

E vlefshme vetëm për Spanjën dhe Portugalinë:

Ndajini materialet e paketimit dhe hidhni në vendet përkatëse të grumbullimit në përputhje me simbolet në paketim:



Simboli	Materiali	Përfshihen në elementet e mëposhtme të paketimit për këtë produkt
	Tereftalat polietileni	Film i tkurrur që përfshin bateritë.
	Karton i valëzuar	Paketimi i shitjes
	Letër	Letër pecete për të mbrojtur pajisjen

11. Shënimet për konformitetin



Kjo pajisje është testuar për përputhshmëri me kërkesat përkatëse të RED 2014/53/BE. Për më tepër, produkti respekton Direktivën RoHS 2011/65/BE.



Produkti është në përputhje me kërkesat e direktivave kombëtare në fuqi të Republikës së Serbisë.

Deklarata e plotë e Konformitetit të BE-së dhe çdo deklaratë tjetër konformiteti (kur është e zbatueshme) janë të disponueshme për t'u shkarkuar nga kjo lidhje:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Adresa e kontaktit në përputhje me Rregulloren e Sigurisë së Produkteve 2023/988: ce@targa.de

12. Informacionet për garancinë dhe shërbimin

Garancia nga TARGA GmbH

Ju keni një garanci trevjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale si provë të blerjes. Para se të përdorni produktin tuaj, lexoni dokumentacionin e dhënë. Nëse ndeshni ndonjë problem që nuk mund të zgjidhet me procedurat e përshkruara, kontaktoni me linjën tonë telefonike. Mbani gati numrin e artikullit dhe/ose numrin e serisë të produktit. Nëse nuk është e mundur të zgjidhet problemi nëpërmjet telefonit, linja jonë telefonike do të marrë masa të mëtejshme shërbimi në varësi të problemit. Për çdo pretendim për defekte në materiale ose prodhim në kuadër të garancisë, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë pajisjen pa pagesë. Periudha e garancisë nuk do të fillojë përsëri nëse produkti riparohet ose zëvendësohet. Materialet e konsumit si bateritë, bateritë e rikarikueshme dhe ndriçuesit nuk mbulohen nga garancia.

Të drejtat tuaja statutores ndaj shitësit nuk preken apo kufizohen nga kjo garanci.

Mund ta shkarkoni këtë dhe shumë manuale të tjera, video produkte dhe softuer konfigurimi nga www.lidl-service.com.

Ky kod QR ju çon në portalin e shërbimit të LIDL (www.lidl-service.com) ku mund të përdorni numrin e artikullit tuaj (IAN) për të hapur manualin e përdorimit.



Shërbimi



Тел.:

0800 90698

Е-пошта:

targa@lidl.mk

IAN: 529027_2507

Prodhuesi

Имајте во предвид дека адресата подолу не е адреса за сервис. Контактирајте ги сервисните. Ju lutemi vini re se adresa më poshtë nuk është një adresë shërbimi. Ju lutemi të kontaktoni me zyrat e sipërpërmendura të shërbimit.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest. GERMANY

Cuprins

1. Destinația acestui produs	279
2. Conținutul pachetului.....	280
3. Descrierea comenzilor	280
4. Specificații tehnice	282
5. Instrucțiuni privind siguranța	282
6. Înainte de utilizare	289
6.1 Introducerea sau schimbarea bateriilor	290
6.2 Conectarea senzorilor de temperatură (29, 30)	291
6.3 Selectarea unității pentru temperatură	291
7. Introducere	291
7.1 Poziționarea în timpul utilizării	292
7.1.1 Receptor (1)	293
7.1.2 Transmițător (14)	293
7.2 Selectarea tipului de carne (31) / Reglarea nivelului de gătire	293
7.3 Măsurarea temperaturii interne.....	296
7.4 Ghid de gătire	297
7.5 Funcția temporizator.....	299
8. Curățarea.....	300
8.1 Depozitarea	300
9. Probleme și soluții	301
10. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz.....	302
11. Precizări privind conformitatea cu standardele	305
12. Informații despre garanție și service	305

Felicitări!

Produsul pe care l-ați achiziționat, Termometru wireless pentru grătar GFGT 433 C1, numit în continuare „termometrul”, reprezintă un produs de calitate.

Manualul de utilizare este o parte integrantă a produsului. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și reciclarea. Înainte de utilizarea produsului, vă rugăm să vă familiarizați cu toate instrucțiunile de utilizare și siguranță. Utilizați produsul numai în conformitate cu instrucțiunile și pentru destinațiile indicate. Dacă transferați produsul altei persoane, nu uitați să includeți și documentația corespunzătoare.

1. Destinația acestui produs

Termometrul pentru grătar se folosește pentru a măsura și urmări temperatura internă a alimentelor precum pește, carne de vită, carne de porc, carne de pui, burgeri și alte cărnuri. Termometrul pentru grătar nu a fost conceput pentru utilizare industrială sau comercială. Utilizați termometrul pentru grătar numai în mediu casnic. Orice altă utilizare în afara celor menționate mai sus este considerată necorespunzătoare. Acest termometru pentru grătar respectă toate normele și standardele corespunzătoare asociate marcajului de conformitate CE. Orice modificare adusă termometrului pentru grătar neaprobă de către producător duce la pierderea conformității cu aceste standarde. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru niciun fel de prejudicii sau defecțiuni ce pot fi provocate de acestea. Folosiți numai accesoriile furnizate de producător împreună cu aparatul.

Respectați legislația și reglementările din țara în care se utilizează.

2. Conținutul pachetului

- 1 receptor
- 1 transmițător
- 2 senzori de temperatură
- 1 clemă pentru curea
- 1 clemă de metal
- 4 baterii tip AAA, 1,5 V
- Ghid esențial (instrucțiunile complete de utilizare sunt disponibile online)

3. Descrierea comenzilor

Receptor (1)

1	Receptor
2	Ecran LCD
3	Buton Pornire/Oprire
4	Butonul „TASTE / START” (Gust/Start)
5	Butonul „SEC / -” (Secunde)
6	Butonul „MODE” (Mod)
7	Comutator (pentru °C sau °F)
8	Butonul „MIN / +” (Minute)
9	Butonul „MEAT / STOP” (Carne/Stop)
10	Clemă pentru curea (cu magneți încorporați)
11	Clemă retractabilă
12	Compartiment pentru baterie
13	Capac compartiment pentru baterie

Transmițător (14)

14	Transmițător (cu magneți încorporați)
15	Afișaj temperatură 1 (temperatura internă actuală)
16	Afișaj temperatură 2 (temperatura internă actuală)
17	Ecran LCD
18	LED roșu
19	Butonul PORNIRE/OPRIRE
20	Magneți
21	Compartiment pentru baterie
22	Comutator (pentru °C sau °F)
23	Capac compartiment pentru baterie
24	Mufă 2 (pentru conectorul senzorului de temperatură 2)
25	Mufă 1 (pentru conectorul senzorului de temperatură 1)
26	Conector (senzor de temperatură 1)
27	Conector (senzor de temperatură 2)
28	Clemă metalică (pentru fixarea senzorului de temperatură pe barele grătarului)
29	Senzor de temperatură 1 (cu cablu)
30	Senzor de temperatură 2 (cu cablu)

Ecran LCD (2) pe receptor (1)

31	Tip de carne
32	Evoluția gătitului
33	Afișajul „CURRENT TEMP” 1 (temperatura internă actuală)
34	Afișajul „CURRENT TEMP” 2 (temperatura internă actuală)
35	Afișajul „TARGET TEMP” 2 (temperatura dorită)
36	Afișajul „TARGET TEMP” 1 (temperatura dorită)

4. Specificații tehnice

Receptor (1): Sursă de alimentare Consum de energie	2 baterii: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3V  105 mW
Transmițător (14): Sursă de alimentare Consum de energie	2 baterii: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3V  40 mW
Intervalul de temperatură măsurat	-10 °C – 300 °C +14 °F – 572 °F
Distanța de transmisie	aprox. 50 metri (în condiții optime)
Interval de frecvență	433,050 – 434,790 MHz
Putere maximă de transmisie	10 mW ERP

5. Instrucțiuni privind siguranța

Înainte de a utiliza acest termometru pentru grătar pentru prima dată, citiți următoarele observații și țineți cont de toate avertizările, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea aparatelor electrice. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur pentru consultare ulterioară. Dacă vindeți sau dați altcuiva termometrul pentru grătar, predați și acest manual de utilizare.



Acest simbol indică instrucțiuni importante pentru utilizarea în siguranță a termometrului pentru grătar și pentru siguranța utilizatorului.



Atenție, suprafață fierbinte!

Acest simbol indică un pericol de arsuri.



Acest simbol indică informații suplimentare despre un anumit subiect.



Tensiune c.c.

Stand-by



Acest simbol indică un produs a cărui compoziție fizico-chimică a fost testată și confirmată ca nepericuloasă pentru sănătate atunci când este utilizat în contact cu alimentele, în conformitate cu cerințele Normei UE 1935/2004.



Folosiți mănuși de protecție!



Adresa producătorului



PERICOL! Siguranță personală

- Piese mici pot prezenta pericol de sufocare. Nu lăsați ambalajele la îndemână. Există pericolul de sufocare.
- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără cunoștințe sau experiență corespunzătoare, atâta timp cât sunt sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării corecte a aparatului și au înțeles riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest produs. Nu permiteți efectuarea curățării sau întreținerii acestui produs de către copii nesupravegheați.

Simbolurile de pe bateriile furnizate au următoarea semnificație:



- 1 A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- 2 A nu se arunca în foc.
- 3 Nu introduceți cu polaritatea inversată.
- 4 A nu se deforma/deteriora.
- 5 A nu se deschide sau tăia.
- 6 Nu utilizați simultan baterii de diferite mărci.
- 7 Nu utilizați împreună baterii noi și descărcate.
- 8 Nu reîncărcați.
- 9 A se feri de umezeală.
- 10 A nu se scurtcircuita.
- 11 Introduceți întotdeauna cu polaritatea corectă.



Instrucțiuni generale privind siguranța

- În cazul în care există o defecțiune de orice fel, nu utilizați produsul. Există pericolul de rănire.

- Vă rugăm să rețineți că consumul alimentelor de origine animală gătită incomplet poate fi dăunător sănătății. Acest lucru reprezintă un pericol în special pentru copii, femeile însărcinate și persoanele cu imunitate scăzută.
- Nu permiteți pătrunderea în interiorul aparatului a altor copuri străine.
- Nu supuneți produsul unor vibrații sau solicitări mecanice excesive. În caz contrar, pot apărea defecțiuni.
- Acest produs nu conține componente care necesită întreținere din partea utilizatorului.
- În cazul în care produsul prezintă defecțiuni, nu funcționează corect sau aveți orice alte probleme legate de acesta, contactați serviciul de asistență al producătorului.



Pericol de arsuri

- Aveți grijă în permanență să nu existe pericolul producerii de arsuri la alte persoane, copii sau animale prin contact cu produsul.
- Pentru a atinge senzorul de temperatură (29, 30) în timpul utilizării sau după utilizare, folosiți mănuși de protecție sau mănuși de cuptor.
- Utilizarea incorectă a produsului poate cauza vătămare fizică.



Pericol de daune materiale

- Feriți produsul și accesoriile acestuia de flacără deschisă.
- Nu utilizați niciodată acest produs în cuptorul cu microunde.
- Nu îndoiiți cablurile senzorilor de temperatură (29, 30).

- Acest produs nu este impermeabil. Nu îl utilizați în ploaie și feriți transmitătorul (14) și receptorul (1) de umezeală.
- Opiți transmitătorul (14) și receptorul (1) atunci când nu sunt utilizate.



Pericolul prezentat de baterii

- **Pericol de deces!** Nu lăsați bateriile la îndemâna copiilor. În cazul înghițirii unei baterii, solicitați imediat ajutorul medicului!
- Când introduceți bateriile, respectați polaritatea corectă. Consultați diagrama din interiorul compartimentului bateriilor (12, 21). Bateriile de unică folosință nu se pot reîncărca.
- Nu utilizați în combinație baterii de diferite tipuri sau baterii vechi și noi.
- Nu deschideți și nu deformați bateriile. Acest lucru poate duce la scurgerea substanțelor chimice, care pot provoca leziuni. În cazul în

care lichidul din baterie intră în contact cu pielea sau cu ochii, clătiți imediat cu apă din abundență și solicitați ajutorul medicului.

- Scoateți imediat bateriile care prezintă scurgeri. Folosiți mănuși de protecție corespunzătoare pentru a evita rănirea.
- Atunci când nu utilizați produsul o perioadă mai îndelungată, scoateți bateriile.
- Nu scurtcircuitați contactele bateriilor.
- Bateriile consumate trebuie scoase din aparat și trebuie reciclate corespunzător.

6. Înainte de utilizare

Scoateți din cutie termometrul pentru grătar și toate accesoriile și verificați integritatea conținutului. Înlăturați toate foliile de protecție. Dacă constatați orice fel de probleme, nu utilizați termometrul pentru grătar și contactați serviciul de asistență al producătorului. Recomandăm curățarea senzorilor de temperatură (29, 30) înainte de prima utilizare.

6.1 Introducerea sau schimbarea bateriilor

Când bateriile sunt descărcate, indicația de pe afișaj se estompează. În acest caz, înlocuiți bateriile cât mai curând posibil.

Transmițător (14):

- Opriți transmițătorul (14) folosind butonul Pornire/Oprire (19).
- Deblocați capacul compartimentului pentru baterii (23) și scoateți-l.
- Introduceți două baterii AAA de 1,5 V (MicroLR3), respectând polaritatea corectă. Consultați diagrama din interiorul compartimentului pentru baterii (21).
- Închideți compartimentul pentru baterii (21) punând capacul la loc (23). Când este poziționat corect la locul său, se aude un clic.

Receptor (1):

- Opriți receptorul (1) folosind comutatorul Pornire/Oprire (3).
- Acum desfășurați clema retractabilă (11) astfel încât să puteți deschide capacul compartimentului bateriilor (13) în direcția săgeții.
- Introduceți două baterii AAA de 1,5 V (MicroLR3), respectând polaritatea corectă. Consultați diagrama din interiorul compartimentului pentru baterii (12).
- Închideți compartimentul bateriilor (12) punând la loc capacul (13) și împingându-l în direcția opusă săgeții.

6.2 Conectarea senzorilor de temperatură (29, 30)

Înainte de prima utilizare, îndepărtați elementul de protecție la transport (capacul negru de cauciuc) de la capetele senzorilor de temperatură (29, 30).

Introduceți conectorii (26, 27) în mufele (24, 25) de pe partea laterală a transmițătorului (14).

Atunci când nu se utilizează, puteți înfășura cablurile senzorilor de temperatură (29, 30) în jurul transmițătorului și puteți fixa senzorii de temperatură (29, 30) pe partea superioară a transmițătorului (14). Există o protuberanță suplimentară din plastic în acest scop.

6.3 Selectarea unității pentru temperatură

Puteți alege între două unități de temperatură ($^{\circ}\text{C}$ și $^{\circ}\text{F}$). Pe receptor (1) puteți face acest lucru utilizând butonul de selecție (7). Pe transmițător (14), glisați comutatorul selector (22) de pe panoul din spate în poziția dorită.

7. Introducere



Termometrul pentru grătar are 2 senzori de temperatură (29, 30) și poate efectua 2 măsurători simultan. Setările pentru cei 2 senzori de temperatură (29, 30) pot fi ajustate individual. Afișajele de pe receptor (1) și transmițător (14) vă țin la curent cu nivelul temperaturii în timp real. Există un afișaj separat pentru fiecare senzor de temperatură (29, 30) atât pe receptor (1), cât și pe transmițător (14).

- Porniți transmițătorul (14) ținând apăsat butonul Pornire/Oprire (19). În timpul utilizării, LED-ul roșu (18) clipește la fiecare câteva secunde.
- Porniți acum și receptorul (1) cu ajutorul comutatorului PORNIT/OPRIT (3). Afișajul LC (2) se aprinde și se aude un semnal sonor.



Dacă senzorii de temperatură (29, 30) nu sunt conectați la transmițător (14) sau dacă există o defecțiune la conexiunea fără fir dintre transmițător (14) și receptor (1), pe afișajul LCD (2, 16) se afișează „- - -” ca temperatură internă actuală.

În acest caz, asigurați-vă că conectorii (26, 27) sunt introduși corect în mufele (24, 25). Distanța dintre transmițător (14) și receptor (1) nu trebuie să fie prea mare. Dacă este necesar, opriți transmițătorul (14) și receptorul (1) timp de aproximativ 3 secunde prin apăsarea lungă a butonului și apoi porniți-le din nou. Acest lucru ar trebui să rezolve problema.

7.1 Poziționarea în timpul utilizării



Raza de acțiune a transmițătorului (14) este de aproximativ 50 de metri în condiții optime. Asigurați-vă că distanța dintre transmițător (14) și receptor (1) nu este prea mare. Acest lucru ar putea împiedica măsurarea exactă a temperaturii.

7.1.1 Receptor (1)

- Puteți utiliza clema de curea (10) pentru a fixa receptorul (1) la curea sau la o geantă, de exemplu.
- Clema de curea (10) are doi magneți încorporați. Acest lucru înseamnă că puteți lipi receptorul (1) și de o suprafață magnetică.

7.1.2 Transmițător (14)

- Există doi magneți (20) pe partea din spate a transmițătorului (14). Acest lucru înseamnă că puteți lipi transmițătorul (14) și de o suprafață magnetică.



Atunci când poziționați transmițătorul (14), asigurați-vă că puteți ajunge cu ușurință la alimentul a cărui temperatură internă doriți să o măsurați cu ajutorul cablului senzorilor de temperatură (29, 30).

Transmițătorul (14) este fabricat din plastic. Prin urmare, nu îl fixați pe părți ale mânerului care se încălzesc foarte tare, de exemplu pe capacul grătarului sau pe vasul pentru cărbune. Acest lucru ar putea deteriora transmițătorul (14).

7.2 Selectarea tipului de carne (31) / Reglarea nivelului de gătire

- Apăsați butonul „MEAT / STOP” (9) pentru a selecta tipul de carne (31). Ecranul LCD (2) afișează selecția. De fiecare dată când este apăsat butonul, selecția se schimbă, trecând prin tipurile enumerate în tabelul de mai jos:

	VITĂ
	MIEL
	VIȚEL
	PORC
	CURCAN
	PUI
	BURGER
	PEȘTE

- După ce ați selectat tipul de carne (31), apăsați butonul „TASTE / START” (4). De fiecare dată când este apăsut butonul, selecția se schimbă, trecând prin valorile din tabelul de mai jos. Temperatura setată ca temperatură dorită este afișată pe ecranul LCD (2) sub „TARGET TEMP” (35, 36).

Ecran	Semnificație
WELL	Gătit complet
MED WELL	Gătit aproape complet
MEDIUM	Semi-gătit
MED RARE	Semi-crud
RARE	În sânge



Vă rugăm să rețineți:

Din motive de sănătate și din alte motive, nu toate opțiunile sunt disponibile pentru toate tipurile de carne.

De exemplu, carnea de pasăre trebuie să fie întotdeauna gătită complet. Din acest motiv, numai acest nivel de gătire este disponibil.

De asemenea, aveți opțiunea de a selecta manual temperatura țintă „TARGET TEMP” (35, 36). Procedați după cum urmează:

- Selectați mai întâi senzorul de temperatură (29, 30) a cărui temperatură țintă doriți să o selectați. Pentru a face acest lucru, utilizați butonul „MODE” (6). În partea de sus a ecranului LCD (2), apare **P1** pentru senzorul de temperatură **1** (29) sau **P2** pentru senzorul de temperatură **2** (30).
- Țineți apăsat butonul „MODE” (6) timp de aprox. 3 secunde. Se aude un bip și „TARGET TEMP” (35, 36) clipește pe afișajul LCD (2). Utilizați butoanele „MIN / +” (8) și „SEC / -” (5) pentru a modifica cifra. Apăsați butonul „MODE” (6) pentru a aplica temperatura țintă afișată în „TARGET TEMP” (35, 36).

- Pentru a anula selecția manuală sau pentru a selecta un alt tip de carne, țineți apăsat butonul „TASTE / START” (4) timp de aproximativ 3 secunde. De asemenea, puteți opri și porni din nou receptorul (1) utilizând comutatorul Pornire/Oprire (3).



Pentru temperaturi interne scăzute, utilizați numai carne proaspătă și în stare excelentă. În general, temperaturile interne scăzute nu sunt adecvate pentru carnea congelată sau ambalată în vid.

7.3 Măsurarea temperaturii interne



Temperatura este măsurată corect numai dacă nu există și alte dispozitive de același tip în apropiere și pornite. În caz contrar, temperatura actuală nu este afișată corect și unic pe afișajul LCD (2).

- Cu transmiiătorul (14) și receptorul (1) pornite, introduceți vârful senzorului de temperatură dorit (29, 30) în partea cea mai groasă a cărnii. Este o idee bună să introduceți senzorul de temperatură (29, 30) din lateral în bucata de carne, pentru a o putea întoarce fără ca senzorul să vă împiedice. Dacă folosiți și al doilea senzor de temperatură (29, 30) pentru o altă bucată de carne, procedați în același mod.



Evitați contactul dintre senzorul de temperatură (29, 30) și oase. Acest lucru poate duce la măsurarea incorectă a temperaturii. Din același motiv, senzorul de temperatură (29, 30) nu trebuie introdus nici în zone cu grăsime pură.

- După scurt timp, temperatura internă a cărnii este afișată sub „CURRENT TEMP” (33, 34) pe ecranul LCD (17) al transmițătorului (14) și pe receptor (1). Pe măsură ce mâncarea se gătește, temperatura crește până când atinge temperatura țintă „TARGET TEMP” (35, 36) setată. Afișajul LCD (2) începe apoi să clipească în roșu și se aude un bip la fiecare clipire.
- Apăsați butonul „MEAT / STOP” (9) pentru a opri semnalul sonor și măsurarea temperaturii.



Dacă ați adăugat în tigaie sau pe grătar mai multe bucăți simultan din același tip de carne, cu formă și mărime asemănătoare, puteți considera că a fost obținută temperatura corectă și pentru celelalte bucăți.

7.4 Ghid de gătire

Tabelul de mai jos poate fi folosit pe post de ghid atunci când gătiți. Valorile prezentate pot fi diferite în funcție de calitatea cărnii utilizate.



WELL	➡	Gătit complet
MED WELL	➡	Gătit aproape complet
MEDIUM	➡	Semi-gătit
MED RARE	➡	Semi-crud
RARE	➡	În sânge

Dacă sunteți hypersensibil la germeni, asigurați-vă că carnea atinge o temperatură internă de 70 °C - 80 °C timp de câteva minute.

*: Rețineți că temperatura internă indicată pentru carne de vită este valabilă pentru friptură.

Tip de aliment / Nivel de gătire	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
VITĂ *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
MIEL	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
VIȚEL	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
PORC	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
CURCAN	85 °C / 185 °F				
PUI	85 °C / 185 °F				
BURGER	75 °C / 167 °F				
PEȘTE	63 °C / 145 °F				

7.5 Funcția temporizator

Dacă nu sunteți mulțumit de nivelul de gătire atins, puteți utiliza funcția de temporizare pentru a continua gătitul alimentelor pentru mai mult timp. Pentru aceasta, nu trebuie să lăsați senzorul de temperatură (29, 30) în carne. Procedura este următoarea:

- Apăsați butonul „MODE” (6) până când „**TIMER**” este afișat pe partea de sus a ecranului LCD (2).



- Selectați ora dorită apăsând butoanele „MIN / +” (8) și „SEC / -” (5). De asemenea, puteți ține butoanele apăsată pentru ca numerele să se schimbe mai repede.
- Apăsați butonul „TASTE / START” (4) pentru a începe numărătoarea inversă. Timpul de pe ecranul LCD (2) numără acum invers și puteți vedea în orice moment timpul rămas.
- Puteți utiliza butonul „MEAT / STOP” (9) pentru a întrerupe numărătoarea inversă, de exemplu pentru a verifica sau a întoarce alimentele. Puteți relua apoi numărătoarea inversă apăsând butonul „TASTE / START” (4).
- Când timpul a expirat, ecranul LCD (2) începe să clipească în roșu și se aude un bip la fiecare clipire.
- Apăsați butonul „MEAT / STOP” (9) pentru a opri semnalul sonor. În caz contrar, semnalul sonor se oprește automat după aproximativ 2 minute.

8. Curățarea



Înainte de curățare, așteptați ca termometrul pentru grătar să se răcească. Pericol de arsuri!



Termometrul pentru grătar și accesoriile nu se pot spăla în mașina de spălat vase.

- Curățați termometrul de grătar, în special senzorii de temperatură (29, 30) după fiecare utilizare.
- Nu utilizați solvenți sau detergenți caustici, perii metalice sau obiecte metalice precum cuțite, spatule sau alte obiecte asemănătoare.
- Termometrul pentru grătar și accesoriile nu se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați niciodată termometrul de grătar sau accesoriile în apă sau alte lichide.
- Curățați transmitătorul (14) și receptorul (1) cu o cârpă moale, ușor umezită. Dacă este necesar, folosiți un detergent slab.
- Curățați senzorii de temperatură (29, 30) cu o cârpă umedă și puțin detergent de vase.
- După curățare, toate componentele trebuie bine uscate.

8.1 Depozitarea

- Dacă nu intenționați să utilizați termometrul pentru grătar pentru o perioadă lungă de timp, curățați-l așa cum este descris în capitolul anterior.
- Scoateți bateriile din transmitător (14) și receptor (1) pentru a preveni scurgerile.
- Păstrați termometrul pentru grătar într-un loc uscat, răcoros și fără praf.

9. Probleme și soluții

Nu funcționează deloc.

- Verificați dacă bateriile din transmițător (14) și/sau receptor (1) nu sunt epuizate. Dacă este necesar, schimbați bateriile.

Lumina ecranului LCD (2, 16) este slabă.

- Verificați dacă bateriile din receptor (1) sau transmițător (14) nu sunt epuizate. Dacă este necesar, schimbați bateriile.

LED-ul roșu (18) de pe transmițător nu se aprinde.

- Verificați dacă bateriile din transmițător (14) nu sunt epuizate. Dacă este necesar, schimbați bateriile.

Temperatura internă actuală este afișată ca „- -” pe ecranul LCD (2, 16).

- Verificați dacă conectorii (26, 27) pentru senzorii de temperatură (29, 30) sunt introduși corect în mufe (24, 25). Dacă nu, introduceți corect conectorul (26, 27).
- Transmițătorul (14) și receptorul (1) sunt prea depărtate. Apropiați-le.
- Dacă este necesar, opriți transmițătorul (14) și receptorul (1) timp de aproximativ 3 secunde și apoi porniți-le din nou. Acest lucru ar trebui să rezolve problema.

Ecranul LCD (2) clipește cu iluminare de fundal roșie, afișează „HI” și se aude un bip de avertizare.

- Temperatura maximă pentru senzorul de temperatură (29, 30) a fost depășită. Apăsăți butonul „MEAT / STOP” (9) pentru a opri semnalul sonor și măsurarea.

10. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz



Aparatele marcate cu acest simbol sunt supuse prevederilor Directivei Europene 2012/19/EU. Toate aparatele electrice și electronice trebuie scoase din uz separat față de deșeurile menajere și predate la centrele de colectare oficiale. Protejați mediul și evitați pericolele pentru sănătatea personală reciclând acest aparat în mod corespunzător. Pentru informații suplimentare despre eliminarea corespunzătoare, contactați instituțiile administrative locale, centrele de colectare sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.



Simbolul unei pubele cu două linii întretăiate prezent pe bateriile standard și cele reîncărcabile indică faptul că acestea nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere obișnuite, ci trebuie reciclate separat.

În cazul bateriilor care conțin materiale toxice, sub acest simbol este indicat și simbolul chimic al substanței toxice respective, cu următoarele semnificații:

- Pb: Bateria conține plumb
- Cd: Bateria conține cadmiu
- Hg: Bateria conține mercur

Legislația vă obligă să predați bateriile folosite la centrele speciale. Bateriile uzate pot conține materiale toxice ce pot prezenta un pericol pentru sănătate sau pentru mediu dacă nu sunt depozitate sau reciclate corespunzător. De asemenea, bateriile conțin materii prime importante, precum fier, zinc, mangan și nichel, care pot fi refolosite.

	După utilizare, puteți să returnați gratuit bateriile la magazinele noastre sau la centrele de colectare locale (de ex., în magazine sau centre de colectare speciale). Vă rugăm să rețineți că, la predarea acestora la punctele de colectare, bateriile trebuie să fie complet descărcate. Dacă scoateți din uz baterii care nu sunt descărcate complet, luați măsuri de precauție pentru a preveni scurcircuitul. Nereciclarea corespunzătoare a bateriilor dăunează mediului!
	Eliminați toate ambalajele într-un mod care respectă mediul înconjurător. Ambalajele de carton pot fi predate la centrele de reciclare a hârtiei sau punctele de colectare pentru reciclare. Foliile de ambalare sau alte materiale plastice trebuie să fie predate la centrele publice de colectare în vederea eliminării.
 ES/PT	

Numai pentru Franța:



„Colectare selectivă mai simplă”

Produsul, accesoriile, materialele tipărite și ambalajul sunt reciclabile. Acestea sunt supuse responsabilității extinse a producătorului și se sortează și se colectează separat.

	Când reciclați ambalajele, vă rugăm să țineți cont de semnificația abrevierilor (a) și numerelor (b) cu care sunt marcate acestea:
	1 - 7: plastic / 20 - 22: hârtie și carton / 80 - 98: materiale mixte.

Numai pentru Spania și

Portugalia:

Vă rugăm să separați materialul de ambalare și să îl eliminați în containerele de colectare corespunzătoare, în conformitate cu simbolurile de pe ambalaj:



Simbol	Materiale	Conținute de articolele de ambalare pentru acest produs
	Treftalat de polietilenă	Folia în care sunt ambalate bateriile
	Carton ondulat	Ambalajul comercial
	Hârtie	Hârtie fină pentru protejarea aparatului

11. Precizări privind conformitatea cu standardele



Acest aparat a fost testat în privința respectării cerințelor corespunzătoare din Directiva RED 2014/53/EU. În plus, produsul respectă Directiva RoHS 2011/65/EU.



Acest produs respectă cerințele directivelor naționale corespunzătoare ale Republicii Serbia.

Declarația de conformitate UE completă și orice altă declarație de conformitate (dacă este cazul) sunt disponibile pentru descărcare de la acest link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Adresa de contact în conformitate cu Regulamentul 2023/988 privind siguranța produselor: ce@targa.de

12. Informații despre garanție și service

Garanție acordată de TARGA GmbH

Dumneavoastră primiți pentru acest aparat 3 ani garanție de la data cumpărării. Vă rugăm să păstrați bonul de casă în original ca dovadă a cumpărării. Vă rugăm ca înainte de punerea în funcțiune a aparatului dumneavoastră să citiți instrucțiunile atașate. Dacă veți avea vreodată probleme, care nu pot fi rezolvate în acest fel, vă rugăm să luați legătura cu serviciul nostru telefonic (hotline). Vă rugăm ca la toate cererile să aveți la îndemână numărul articolului, resp. dacă se poate și numărul serial. Pentru cazul în care o soluție telefonică nu este posibilă, în funcție de cauza defecțiunii, operatorii de la hotline vă vor îndruma la un service. În perioada de garanție, produsul, în cazul unui defect de material sau de fabricație, va

fi reparat gratuit sau va fi înlocuit, acest lucru fiind la latitudinea noastră. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator. Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului. Materiale consumabile, precum baterii, acumulatori și medii luminoase sunt excluse de la garanție. Drepturile dvs. legale în relația cu vânzătorul nu sunt afectate sau limitate de această garanție.

Puteți descărca acest manual, multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare de pe www.lidl-service.com. Cu ajutorul acestui cod QR ajungeți direct pe pagina LIDL Service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN).



**Service**

Telefon: 0800 896 637

E-Mail: targa@lidl.ro**IAN: 529027_2507****Producător**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Съдържание

1. Предназначение	309
2. Съдържание на пакета	310
3. Описание на управлението.....	310
4. Технически характеристики.....	312
5. Указания за безопасност.....	312
6. Преди да започнете.....	320
6.1 Поставяне / смяна на батериите	320
6.2 Свързване на сензорите за температура (29; 30)	321
6.3 Избор на мерна единица за температура	322
7. Начало	322
7.1 Позиция при употреба	323
7.1.1 Приемник (1).....	323
7.1.2 Предавател (14)	324
7.2 Избор на тип месо (31) / Регулиране на степен на готовност	324
7.3 Измерване на вътрешната температура.....	327
7.4 Диаграма за готвене	328
7.5 Функция за таймер	330
8. Почистване.....	331
8.1 Съхранение.....	332
9. Отстраняване на проблеми	332
10. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта	334
11. Забележки относно съответствието	337
12. Гаранция и сервизна информация	337

Поздравления!

Като закупихте безжичния термометър за барбекю GFGT 433 C1, наричан отук нататък "термометър за барбекю", Вие избрахте един качествен продукт.

Ръководството на потребителя е част от този продукт. То съдържа важна информация за безопасността, употребата и бракуването на продукта. Преди да използвате продукта, моля, запознайте се с всички инструкции за експлоатация и безопасност. Използвайте продукта само по описания начин и за предвидените приложения. Ако предадете продукта на друго лице, не пропускайте да му предадете и всички свързани с продукта документи.

1. Предназначение

Този термометър за барбекю служи за измерване и наблюдение на температурата в средата на храни като риба, говеждо, свинско, птиче месо, бургери и други меса. Термометърът за барбекю не е предназначен за корпоративни или търговски приложения. Използвайте термометъра за барбекю само за лични нужди. Всяка употреба, различна от горепосочените не съответства на предназначението. Този термометър за барбекю отговаря на всички съответни норми и стандарти, свързани със съответствието на СЕ. В случай на модификации по термометъра за барбекю, които не са одобрени от производителя, съответствието с тези стандарти повече не може да бъде гарантирано. Производителят не носи отговорност за повреди или неизправности, произлизащи от това. Използвайте само аксесоари, които са доставени от производителя заедно с уреда.

Спазвайте наредбите и законите на държавата, в която се употребява продуктът.

2. Съдържание на пакета

- 1 приемник
- 1 предавател
- 2 температурни сензори
- 1 скоба за колан
- 1 метална скоба
- 4 батерии тип AAA, 1,5 V
- Кратко ръководство (пълни инструкции за употреба са налични онлайн)

3. Описание на управлението

Приемник (1)

1	Ресивер
2	LC дисплей
3	Превключвател ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.)
4	Бутон "TASTE / START"
5	Бутон "SEC / -"
6	Бутон "MODE"
7	Селекторен превключвател (за °C или °F)
8	Бутон "MIN / +"
9	Бутон "MEAT / STOP"
10	Скоба за колан (с вградени магнити)
11	Прибираща се скоба
12	Отделение за батерия
13	Капак на отделението за батерии

Предавател (14)

14	Предавател (с вградени магнити)
15	Дисплей за температура 1 (текуща вътрешна температура)
16	Дисплей за температура 2 (текуща вътрешна температура)
17	LC дисплей
18	Червен светодиод
19	Бутон ON/OFF
20	Магнити
21	Отделение за батерия
22	Селекторен превключвател (за °C или °F)
23	Капак на отделението за батерии
24	Контакт 2 (за конектор на температурен сензор 2)
25	Контакт 1 (за конектор на температурен сензор 1)
26	Конектор (температурен сензор 1)
27	Конектор (температурен сензор 2)
28	Метална щипка (за закрепване на температурния сензор към пръчките на грила)
29	Температурен сензор 1 (с кабел)
30	Температурен сензор 2 (с кабел)

LCD дисплей (2) върху приемника (1)

31	Тип месо
32	Протичане на готвенето
33	"CURRENT TEMP" дисплей 1 (текуща вътрешна температура)

34	"CURRENT TEMP" дисплей 2 (текуща вътрешна температура)
35	"TARGET TEMP" дисплей 2 (целева температура)
36	"TARGET TEMP" дисплей 1 (целева температура)

4. Технически характеристики

Приемник (1):	2 батерии:
Токозахранване:	1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Консумация на електроенергия	105 mW
Предавател (14):	2 батерии:
Токозахранване:	1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Консумация на електроенергия	40 mW
Диапазон на измерване на температурата	-10°C - 300°C +14°F - 572°F
Обхват на предаване	ок. 50 метра (при оптимални условия)
Честотен обхват	433,050 - 434,790 MHz
Макс. мощност на излъчване	10 mW ERP

5. Указания за безопасност

Преди да започнете да използвате този термометър за барбекю за първи път, моля прочетете следните инструкции и обърнете внимание на всички предупреждения, дори и да сте запознати с работата с електронни устройства. Запазете тези инструкции за

употреба на сигурно място за справки в бъдеще. Ако продадете или подарите термометъра за барбекю, предайте и ръководството за потребителя заедно с него.



Този символ обозначава важни инструкции за безопасна употреба на термометъра за барбекю и за безопасността на потребителя.



Внимание, гореща повърхност!

Този символ обозначава опасност за човешкото здраве от изгаряне.



Този символ означава, че е налична повече информация по темата.



Постоянно напрежение



Готовност

Този символ обозначава продукти, чийто физичен и химичен състав е тестван и е установено, че е безопасен за здравето, когато се

използва в контакт с храна в
съответствие с изискванията на
Регламент ЕС 1935/2004.



Носете предпазни ръкавици!



Адрес на производителя



ОПАСНОСТ! Лична безопасност

- Малките части може да са опасни за поглъщане. Дръжте опаковката на недостъпно място. Има опасност от задушаване.
- Този продукт може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или от лица без достатъчно познания или опит, стига те да са под надзор или да са получили инструкции относно правилната употреба

на уреда и да разбират свързаните с това рискове. Децата не трябва да играят с продукта. Този продукт не трябва да се почиства или поддържа от деца без надзор.

Символите на предоставените батериите имат следното значение:



- 1 Да се съхранява на място, недостъпно за деца.
- 2 Не изхвърляйте в огъня.
- 3 Не поставяйте с обърната полярност.
- 4 Не деформирайте и не повреждайте.
- 5 Не отваряйте и не режете.
- 6 Не използвайте едновременно батерии от различни марки.
- 7 Не използвайте заедно нови и изтощени батерии.
- 8 Не презареждайте.
- 9 Съхранявайте на сухо.
- 10 Не свързвайте накъсо.
- 11 Винаги поставяйте с правилна полярност.



Общи инструкции за безопасност

- Никога не използвайте продукта, ако е повреден по някакъв начин. Има опасност от нараняване.
- Моля, обърнете внимание, че консумацията на храна от животински произход, която не е напълно сготвена, може да навреди на здравето. Това е особено рисково при малки деца, бременни жени и хора с отслабена имунна система.
- Вътре в устройството не трябва да проникват чужди тела.
- Продуктът не трябва да бъде излаган на силни вибрации или механични натоварвания. Това ще предотврати повреждането му.
- Продуктът не съдържа части, които да имат нужда от поддръжка.

- Свържете се с отдела за обслужване на клиенти на производителя, ако продуктът се повреди, стане неизправен или имате други проблеми с него.



Риск от изгаряния

- Винаги се уверявайте, че други хора, деца или животни не могат да се изгорят от продукта.
- Използвайте предпазни ръкавици или ръкавици за фурна, ако докосвате температурния сензор (29; 30) по време на или след употреба.
- Неправилната употреба на продукта може да доведе до наранявания.



Опасност от повреда на имущество

- Пазете продукта и неговите аксесоари от открит огън.

- Никога не използвайте продукта в микровълнова печка или фурна.
- Не прегъвайте кабелите на температурните сензори (29; 30).
- Продуктът не е водоустойчив. Не го използвайте при дъжд и дръжте предавателя (14) и приемника (1) далеч от влажни условия.
- Изключвайте предавателя (14) и приемника (1), когато не се използват.



Опасност от батериите

- **Риск от смърт!** Пазете батериите на недостъпно за малки деца място. Ако батерия бъде погълната, незабавно потърсете медицинска помощ!
- Батериите трябва да се поставят, като се спазва правилния поляритет. Използвайте диаграмата в отделението за батерии (12,

21) за справка. Батериите за еднократна употреба не трябва да се презареждат.

- Не трябва да се използват заедно различни видове батерии или нови и стари батерии.
- Батериите не трябва никога да се отварят или деформират, тъй като това може да доведе до изтичане на химикали навън, което може да причини наранявания. Ако течността от батериите влезе в контакт с кожата или очите, изплакнете незабавно с обилно количество вода и потърсете лекарска помощ.
- Незабавно извадете всички батерии, които текат. Използвайте подходящи предпазни ръкавици, за да предотвратите наранявания.
- Извадете батериите, ако продуктът няма да бъде използван за дълъг период от време.

- Не окъсявайте контактите на батерията.
- Празните батерии трябва да бъдат извадени от устройството и трябва да се изхвърлят правилно.

6. Преди да започнете

Издадете термометъра за барбекю и всички негови аксесоари от опаковката и проверете дали съдържанието на кутията е изцяло налице. Махнете предпазното фолио. Ако забележите някакви повреди, не използвайте термометъра за барбекю и се свържете с отдела за обслужване на клиенти на производителя. Препоръчваме почистване на сензорите за температура (29; 30) преди първата употреба.

6.1 Поставяне / смяна на батериите

Когато батериите са слаби, индикацията на дисплея обикновено се затъмнява. В този случай сменете батериите колкото се може по-скоро.

Предавател (14):

- Изключете предавателя (14) с бутона за включване/изключване (19).
- Отключете капака на отделението за батерии (23) и го махнете.

- Поставете две AAA 1,5 V (Micro LR3) батерии, като се уверите, че поляритетът е правилен. Използвайте диаграмата в отделението за батерии (21) за справка.
- Затворете отделението за батерии (21), като поставите капака (23). Капакът трябва да щракне на място.

Приемник (1):

- Изключете приемника (1) с бутона за включване/изключване (3).
- Сега разгънете прибиращата се скоба (11), за да можете да отворите капака на отделението за батерии (13) по посока на стрелката.
- Поставете две AAA 1,5 V (Micro LR3) батерии, като се уверите, че поляритетът е правилен. Използвайте диаграмата в отделението за батерии (12) за справка.
- Затворете капака на отделението за батерии (12) като поставите капака (13) и го натиснете по посока, обратна на стрелката.

6.2 Свързване на сензорите за температура (29; 30)

Преди първа употреба отстранете транспортната защита (черен гумен капак) от краищата на сензорите за температура (29; 30).

Вкарайте конекторите (26; 27) в гнездата (24; 25) отстрани на продавателя (14).

Когато не ги използвате, можете да навиете кабелите на сензорите за температура (29; 30) около предавателя и да

фиксирайте сензорите за температура (29; 30) на върха на предавателя (14). За целта има допълнителен пластмасов накрайник.

6.3 Избор на мерна единица за температура

Можете да избирате между две мерни единици за температура (°C и °F). Върху приемника (1) може да направите това чрез бутона за избор (7). Върху предавателя (14) плъзнете селекторния превключвател (22) на задния панел в желаната позиция.

7. Начало



Термометърът за барбекю има 2 температурни сензора (29; 30) и може да извършва 2 измервания едновременно. Настройките на 2-та температурни сензора (29; 30) могат да се извършват поотделно. Дисплеите на приемника (1) и предавателя (14) ви информират за състоянието на температурата в реално време. Има отделен дисплей за всеки температурен сензор (29; 30) както на приемника (1), така и на предавателя (14).

- Включете предавателя (14) като задържите бутона за включване/изключване (19) натиснат. Когато се използва, червеният светодиод (18) мига на всеки няколко секунди.
- Сега включете и приемника (1) с превключвателя ЗА/ИЗКЛ (3). LC дисплеят (2) светва и се чува звуков сигнал.



Ако температурните сензори (29; 30) не са свързани към предавателя (14) или има повреда в безжичната връзка между предавателя (14) и приемника (1), "---" се показва като текуща вътрешна температура на LCD дисплея (2; 16).

В този случай се уверете, че конекторите (26; 27) са правилно поставени в гнездата (24; 25).

Разстоянието между предавателя (14) и приемника (1) не трябва да е твърде голямо. Ако е необходимо, изключете предавателя (14) и приемника (1) за около 3 секунди чрез продължително натискане на бутона и след това ги включете отново. Това трябва да реши проблема.

7.1 Позиция при употреба



При оптимални условия обхватът на предавателя (14) е около 50 метра. Уверете се, че разстоянието между предавателя (14) и приемника (1) не е прекалено голямо. Това би означавало, че точното измерване на температурата няма да е възможно.

7.1.1 Приемник (1)

- Можете да използвате скобата за колан (10), за да прикрепите приемника (1) например към колана или чантата си.
- Скобата за колан (10) има два вградени магнита. Това означава, че можете да залепите приемника (1) върху магнитна повърхност.

7.1.2 Предавател (14)

- На гърба на предавателя (14) има два магнита (20). Това означава, че можете да залепите предавателя (14) върху магнитна повърхност.



Когато поставяте предавателя (14), уверете се, че можете лесно да достигнете храната, чиято вътрешна температура искате да измерите с кабела на сензорите за температура (29; 30).

Предавателят (14) е изработен от пластмаса. Затова не го закрепвайте към части от дръжката, които се нагряват силно, напр. на капака на барбекюто или на съда за дървени въглища. Това може да повреди предавателя (14).

7.2 Избор на тип месо (31) / Регулиране на степен на готовност

- Натиснете бутона "MEAT / STOP" (9), за да изберете типа месо (31). LCD дисплеят (2) показва избора. При всяко натискане на бутона изборът се променя, преминавайки през таблицата по-долу:

	ГОВЕЖДО
	АГНЕСКО
	ТЕЛЕСКО

	СВИНСКИ
	ПУЕШКО
	ПИЛЕШКО
	БУРГЕР
	РИБА

- След като сте избрали типа месо (31), натиснете бутона "TASTE / START" (4). При всяко натискане на бутона изборът се променя, преминавайки през таблицата по-долу. Настроената текуща целева температура се показва на LCD дисплея (2) под "TARGET TEMP" (35; 36).

Дисплей	Значение
WELL	Напълно изпечено
MED WELL	Почти напълно изпечено
MEDIUM	Полуизпечено
MED RARE	Розово
RARE	Кърваво



Моля, обърнете внимание:

Поради здравословни и други причини не всички

опции са налични за всички видове месо.

Например, домашните птици трябва винаги да са напълно изпечени. Поради това е налична само тази степен на приготвяне.

Освен това имате възможност да зададете целевата температура „TARGET TEMP“ (35; 36) ръчно. Действайте както следва:

- Първо изберете температурния сензор (29; 30), чиято целева температура искате да зададете. За целта използвайте бутон „MODE“ (6). В горната част на LCD дисплея (2) се появява **P1** за температурен сензор **1** (29) или **P2** се появява за температурен сензор **2** (30).
- Натиснете и задръжте бутона „MODE“ (6) за ок. 3 секунди. Чува се звуков сигнал и „TARGET TEMP“ (35; 36) мига върху LCD дисплея (2). Използвайте бутоните „MIN/+“ (8) и „SEC/-“ (5) за промяна на цифрата. Натиснете бутона „MODE“ (6), за да приложите целевата температура, показана в „TARGET TEMP“ (35; 36).
- За да отмените ръчния избор или да изберете друг вид месо, натиснете и задръжте бутона „TASTE / START“ (4) за около 3 секунди. Алтернативно можете да изключите и включите отново приемника (1) с бутона за включване/изключване (3).



За ниски вътрешни температури използвайте само прясно месо в отлично състояние. По принцип

ниските вътрешни температури не са подходящи за замразено или вакуумно опаковано месо.

7.3 Измерване на вътрешната температура



Температурата се измерва правилно само ако наблизо няма включени други уреди от същия тип. В противен случай текущата температура не се показва правилно и еднозначно на LCD дисплея (2).

- При включени предавател (14) и приемник (1) насочете върха на желания температурен сензор (29; 30) в най-дебелата част на месото. Добре е да вкарате сензора за температура (29; 30) в месото отстрани, тъй като така ще можете да го завъртите. Ако използвате и втория температурен сензор (29; 30) за друго парче месо, продължете по същия начин.



Избягвайте контакт между сензора за температура (29; 30) и костите. Това може да доведе до неточно измерване на температурата. Сензорът за температура (29; 30) не трябва да се поставя в чиста мазнина поради същата причина.

- След кратко време вътрешната температура на месото се показва под „CURRENT TEMP“ (33; 34) на предавателя (14), LCD дисплея (17) и на приемника (1). Докато храната се готви, температурата се повишава, докато достигне целевата температура, зададена „TARGET TEMP“ (35; 36). Тогава LCD дисплеят (2) започва да мига в червено и при всяко мигане се чува звуков сигнал.

- Натиснете бутона "MEAT / STOP" (9), за да спрете звуковия сигнал и измерването на температурата.



Ако сте добавили едновременно няколко парчета от едно и също месо с подобна форма и размер в тигана или на барбекюто, можете да предположите, че е постигната правилната степен на готвене и за останалите парчета.

7.4 Диаграма за готвене

Следната диаграма може да се използва като наръчник за готвене. Посочените стойности могат да се различават леко в зависимост от качеството на използваното месо.



WELL	➡	Напълно изпечено
MED WELL	➡	Почти напълно изпечено
MEDIUM	➡	Полуизпечено
MED RARE	➡	Розово
RARE	➡	Кърваво

Ако сте свръхчувствителни към микроорганизми, уверете се, че месото е достигнало вътрешна температура от 70 °C - 80 °C за няколко минути.

*: Моля, имайте предвид, че основната температура, посочена за говеждо месо, се отнася за пържола.

Тип храна / Степен на	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
ГОВЕЖДО *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
АГНЕШКО	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
ТЕЛЕШКО	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
СВИНСКИ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
ПУЕШКО	85 °C / 185 °F				
ПИЛЕШКО	85 °C / 185 °F				
БУРГЕР	75 °C / 167 °F				
РИБА	63 °C / 145 °F				

7.5 Функция за таймер

Ако не сте доволни от постигнатата степен на готвене, можете да използвате функцията таймер, за да продължите да готвите храната за малко по-дълго. За целта не е необходимо да оставяте температурния сензор (29; 30) в месото.

Процедурата е следната:

- Натиснете бутона "MODE" (6), докато **"TIMER"** се покаже в горната част на LCD дисплея (2).



- Изберете времето, което желаете, като натискате бутоните "MIN / +" (8) и "SEC / -" (5). Можете също да задържите бутоните натиснати, за да накарате числата да се движат по-бързо.
- Натиснете бутона "TASTE/START" (4), за да стартирате отброяването. Времето върху LCD дисплея (2) вече се брои назад и можете да видите оставащото време по всяко време.
- Можете да използвате бутона „MEAT / STOP“ (9), за да спрете обратното броене, например за да проверите или обърнете храната. След това може да продължите отброяването, като натиснете бутона "TASTE / START" (4).
- Когато времето изтече, LCD дисплеят (2) започва да мига в червено и при всяко мигане се чува звуков сигнал.
- Натиснете бутона "MEAT/STOP" (9), за да спрете звуковия сигнал. В противен случай звуковият сигнал спира автоматично след около 2 минути.

8. Почистване



Винаги изчакавайте термометъра за барбекю да се охлади преди почистване. Съществува риск от изгаряне.



Термометърът за барбекю и принадлежностите не могат да се мият в съдомиялна машина.

- Почиствайте термометъра за барбекю, особено сензорите за температура (29; 30) след всяка употреба.
- Не използвайте разтворители или агресивни препарати, четки с метални четина или метални предмети като ножове, шпатули или подобни.
- Термометърът за барбекю и принадлежностите не могат да се мият в съдомиялна машина.
- Никога не потапяйте термометъра за барбекю или аксесоарите във вода или други течности.
- Почистете предавателя (14) и приемника (1) с леко навлажнена, мека кърпа. Ако е необходимо, използвайте мек препарат за почистване.
- Почистете сензорите за температура (29; 30) с влажна кърпа и малко препарат за съдове.
- Оставете всички части да изсъхнат добре след почистване.

8.1 Съхранение

- Ако няма да използвате термометъра за барбекю за продължителен период, почистете го, както е описано в предишната глава.
- Извадете батериите от предавателя (14) и приемника (1), за да предотвратите течове.
- Съхранявайте термометъра за барбекю на сухо, хладно и защитено от прах място.

9. Отстраняване на проблеми

Не работи.

- Празни ли са батериите в предавателя (14) и/или приемника (1)? Поставете нови батерии, когато е нужно.

Светлината на LCD дисплея (2; 16) е слаба.

- Празни ли са батериите в приемника (1) или предавателя (14)? Поставете нови батерии, когато е нужно.

Червеният LED (18) на предавателя не светва.

- Празни ли са батериите в предавателя (14)? Поставете нови батерии, когато е нужно.

Текущата вътрешна температура се показва като „- -“ на LCD дисплея (2; 16).

- Проверете дали конекторите (26; 27) на температурните сензори (29; 30) са правилно поставени в гнездата (24; 25). В противен случай поставете правилно конекторите (26; 27).
- Предавателят (14) и приемникът (1) са твърде далеч един от друг. Преместете ги по-близо един до друг.

- Ако е необходимо, изключете предавателя (14) и приемника (1) за около 3 секунди и след това ги включете отново. Това трябва да реши проблема.

LCD дисплеят (2) мига с червена подсветка, показва „HI“ и се чува предупредителен звуков сигнал.

- Максималната температура за температурния сензор (29; 30) е надвишена. Натиснете бутона "MEAT / STOP" (9), за да спрете звуковия сигнал и измерването.

10. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта



Устройства, маркирани с този символ, отговарят на Европейска директива 2012/19/EU. Всички електрически и електронни устройства трябва да се изхвърлят отделно от домакинските отпадъци при официалните центрове за изхвърляне. Със събирането на отпадъците според изискванията ще избегнете замърсяването на околната среда и рисковете за личното здраве. За повече информация за правилното изхвърляне се свържете с вашето местно правителство, структурите за изхвърляне или магазина, където сте купили устройството.



Символът на зачеркнатата кошче за боклук на обикновени и акумулаторни батерии показва, че те не могат да се изхвърлят в обикновените битови отпадъци, а трябва да се изхвърлят отделно.

Когато батериите съдържат токсични материали, химическият символ на токсичния материал е показан под символа със значения, както следва:

- Pb: Батерията съдържа олово
- Cd: Батерията съдържа кадмий
- Hg: Батерията съдържа живак

Вие сте задължени по закон да върнете използвани батерии. Старите батерии могат да

	съдържат токсични материали, които могат да бъдат вредни за здравето или околната среда, ако не се съхраняват или изхвърлят правилно. Батериите също така съдържат важни суровини, като желязо, цинк, манган и никел, които могат да се използват повторно. След употреба можете да върнете батериите при нас или в местен пункт за събиране (например в търговски обекти или местен пункт за събиране) безплатно. Моля, обърнете внимание, че батериите трябва да бъдат предавани напълно разредени в приемателни пунктове за стари батерии. Ако предавате не напълно разредени батерии, вземете мерки за недопускане на къси съединения. Замърсяване на околната среда поради неправилно изхвърляне на батерии!
	Изхвърляйте всички опаковки по начин, предпазващ околната среда. Картонените опаковки могат да бъдат предадени в центрове за рециклиране на хартия или в обществените пунктове за рециклиране. Всякакви фолиа и пластмаса от опаковката трябва да бъдат предадени в обществените пунктове за рециклиране.
 ES/PT	
<u>Отнася се само за Франция:</u>  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR  	



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Сортирането е лесно“

Продуктът, аксесоарите, печатните материали и опаковката подлежат на рециклиране. Те са обект на повишена отговорност на производителя и се сортират и събират отделно.



Моля, обърнете внимание на обозначенията върху опаковката, когато я изхвърляте, тя е етикирана със съкращения (a) и цифри (b), чието значение е следното:



1-7: пластмаса / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.

Отнася се само за Испания и Португалия:

Моля, отделете опаковъчния материал и го изхвърлете в съответните контейнери за събиране в съответствие със символите върху опаковката:



Символ	Материал	Съдържа се в следните опаковъчни елементи за този продукт
	Полиетилен терефталат	Опаковка от еластично фолио за батериите.
	Велпапе	Продажбена опаковка
	Хартия	Тънка хартия за предпазване на устройството

11. Забележки относно съответствието



Това устройство е тествано за съвместимост със съответните изисквания на Директивата за радиосъоръжения на Европейския съюз RED 2014/53/EU. Освен това продуктът отговаря на изискванията на Директива 2011/65/EC за ограничаване на вредните вещества и смеси.



Продуктът отговаря на изискванията на приложимите национални директиви на Република Сърбия.

Пълната декларация за съответствие за ЕС и всяка друга декларация за съответствие (когато е приложимо) са достъпни за изтегляне от тази връзка:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf

Адрес за контакт в съответствие с Регламент за безопасност на продуктите 2023/988: ce@targa.de

12. Гаранция и сервизна информация

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите пра-ва, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу

представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добро-съвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло).

Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности,

доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

- Можете да изтеглите това и много други ръководства, видео клипове за продукти и инсталационен софтуер от www.lidl-service.com. С този QR код ще отидете директно на страницата на LIDL-Service (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) можете да отворите Вашето ръководство за експлоатация.



Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване**България**

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: targa@lidl.bg

IAN 529027_2507

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ГЕРМАНИЯ

* Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване на цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

1. Ενδειγμένη χρήση	345
2. Περιεχόμενα συσκευασίας	346
3. Περιγραφή στοιχείων ελέγχου	346
4. Τεχνικές προδιαγραφές	348
5. Οδηγίες ασφάλειας.....	348
6. Πριν τη χρήση	356
6.1 Τοποθέτηση / αντικατάσταση των μπαταριών.....	357
6.2 Σύνδεση των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30).....	358
6.3 Επιλογή της μονάδας θερμοκρασίας.....	358
7. Έναρξη λειτουργίας.....	358
7.1 Απόσταση χρήσης	360
7.1.1 Δέκτης (1).....	360
7.1.2 Πομπός (14).....	360
7.2 Επιλογή του είδους κρέατος (31) / Ρύθμιση του επιπέδου ψησίματος	361
7.3 Μέτρηση της θερμοκρασίας ψησίματος	363
7.4 Πίνακας θερμοκρασιών ψησίματος	365
7.5 Λειτουργία χρονοδιακόπτη	367
8. Καθαρισμός	368
8.1 Φύλαξη όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.....	369
9. Αντιμετώπιση προβλημάτων	369
10. Περιβαλλοντικοί κανονισμοί και πληροφορίες απόρριψης.....	371
11. Δήλωση συμμόρφωσης	374
12. Πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και το σέρβις	375

Συγχαρητήρια!

Αγοράζοντας το θερμόμετρο μπάρμπεκιου GFGT 433 C1, το οποίο στο εξής θα αναφέρεται απλώς ως θερμόμετρο μπάρμπεκιου, έχετε επιλέξει ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.

Το Εγχειρίδιο χρήσης αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος. Περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψή του. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, διαβάστε και εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες λειτουργίας και ασφαλούς χρήσης. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται, για τις ενδεδειγμένες εφαρμογές. Αν χαρίσετε το προϊόν, μην παραλείψετε να παραδώσετε στον επόμενο χρήστη και όλα τα σχετικά έντυπα.

1. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτό το θερμόμετρο μπάρμπεκιου χρησιμεύει για τη μέτρηση και την παρακολούθηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των τροφών, όπως τα ψάρια, το μοσχάρι, το χοιρινό, τα πουλερικά, τα μπιφτέκια και άλλα είδη κρέατος. Το θερμόμετρο μπάρμπεκιου δεν έχει σχεδιαστεί για εταιρικές ή εμπορικές εφαρμογές. Χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε χρήση πέρα από αυτή που αναφέρεται παραπάνω δεν αντιστοιχεί στην ενδεδειγμένη χρήση. Το θερμόμετρο μπάρμπεκιου συμμορφώνεται πλήρως με τους σχετικούς κανονισμούς και τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οποιαδήποτε τροποποίηση του θερμομέτρου μπάρμπεκιου χωρίς την έγκριση του κατασκευαστή θα οδηγήσει σε άρση της συμμόρφωσής του με αυτά τα πρότυπα. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά ή δυσλειτουργία ως συνέπεια τέτοιας τροποποίησης. Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα του κατασκευαστή με τα οποία συνοδεύεται η συσκευή.

Πρέπει να συμμορφώνεστε με τους κανονισμούς και τη νομοθεσία της χώρας χρήσης.

2. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 δέκτης
- 1 πομπός
- 2 αισθητήρες θερμοκρασίας
- 1 κλιπ ζώνης
- 1 μεταλλικό κλιπ
- 4 μπαταρίες τύπου AAA, 1,5 V
- Σύντομος οδηγός (αναλυτικές οδηγίες λειτουργίας είναι διαθέσιμες online)

3. Περιγραφή στοιχείων ελέγχου

Δέκτης (1)

1	Δέκτης
2	Οθόνη LC
3	Διακόπτης λειτουργίας
4	Κουμπί "TASTE / START"
5	Κουμπί "SEC / -"
6	Κουμπί "MODE"
7	Κουμπί επιλογής μονάδας ($^{\circ}\text{C}$ ή $^{\circ}\text{F}$)
8	Κουμπί "MIN / +"
9	Κουμπί "MEAT / STOP"
10	Κλιπ ζώνης (με ενσωματωμένους μαγνήτες)
11	Πτυσσόμενο κλιπ
12	Θήκη μπαταριών
13	Κάλυμμα θήκης μπαταριών

Πομπός (14)

14	Πομπός (με ενσωματωμένους μαγνήτες)
15	Ένδειξη θερμοκρασίας 1 (τρέχουσα θερμοκρασία ψησίματος)
16	Ένδειξη θερμοκρασίας 2 (τρέχουσα θερμοκρασία ψησίματος)
17	Οθόνη LC
18	Κόκκινο LED
19	Κουμπί λειτουργίας (ON/OFF)
20	Μαγνήτες
21	Θήκη μπαταριών
22	Κουμπί επιλογής μονάδας (°C ή °F)
23	Κάλυμμα θήκης μπαταριών
24	Υποδοχή 2 (για το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας 2)
25	Υποδοχή 1 (για το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας 1)
26	Βύσμα (αισθητήρα θερμοκρασίας 1)
27	Βύσμα (αισθητήρα θερμοκρασίας 2)
28	Μεταλλικό κλιπ (για στερέωση του αισθητήρα θερμοκρασίας στο μπάρμπεκιου)
29	Αισθητήρας θερμοκρασίας 1 (με καλώδιο)
30	Αισθητήρας θερμοκρασίας 2 (με καλώδιο)

Οθόνη LCD (2) στον δέκτη (1)

31	Είδος κρέατος
32	Πορεία ψησίματος

33	Ένδειξη "CURRENT TEMP" 1 (τρέχουσα θερμοκρασία ψησίματος)
34	Ένδειξη "CURRENT TEMP" 2 (τρέχουσα θερμοκρασία ψησίματος)
35	Ένδειξη "TARGET TEMP" 2 (επιθυμητή θερμοκρασία)
36	Ένδειξη "TARGET TEMP" 1 (επιθυμητή θερμοκρασία)

4. Τεχνικές προδιαγραφές

Δέκτης (1): Τροφοδοσία Κατανάλωση	2 μπαταρίες: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3V  105 mW
Πομπός (14): Τροφοδοσία Κατανάλωση	2 μπαταρίες: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3V  40 mW
Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας	-10°C - 300°C +14°F - 572°F
Εμβέλεια μετάδοσης	περίπου 50 μέτρα (σε βέλτιστες συνθήκες)
Περιοχή συχνοτήτων	433,050 - 434,790 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης	10mW ERP

5. Οδηγίες ασφάλειας

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το θερμόμετρο μπάρμπεκιου, διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και λάβετε υπόψη σας όλες τις προειδοποιήσεις, ακόμη και αν είστε εξοικειωμένοι με τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση. Αν πουλήσετε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου ή το χαρίσετε, μην παραλείψετε να παραδώσετε στον επόμενο χρήστη αυτό το εγχειρίδιο.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει σημαντικές οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία του θερμομέτρου μπάρμπεκιου και την ασφάλεια του χρήστη.



Προσοχή, πολύ ζεστή επιφάνεια!

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει κίνδυνο τραυματισμού λόγω εγκαυμάτων.



Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι υπάρχουν περισσότερες πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα.



Τάση DC

Αναμονή



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει προϊόντα

των οποίων η φυσική και χημική σύσταση έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί ότι είναι ακίνδυνη για την υγεία όταν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού ΕΥ 1935/2004.



Φοράτε προστατευτικά γάντια!



Διεύθυνση κατασκευαστή



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Ατομική ασφάλεια

- Τα μικρά εξαρτήματα εγκυμονούν κινδύνους γιατί σε περίπτωση κατάποσης μπορεί να προκαλέσουν πνιγμό. Μην αφήνετε τα παιδιά ή άτομα με αναπηρίες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευασία. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών αλλά και από άτομα με μειωμένες σωματικές,

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλείψεις γνώσεις ή εμπειρία, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ορθή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός ούτε η συντήρηση της συσκευής από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Τα σύμβολα στις μπαταρίες έχουν τις παρακάτω σημασίες:



- 1 Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- 2 Μην την πετάτε στη φωτιά.
- 3 Μην την τοποθετείτε με αντίστροφη πολικότητα.
- 4 Μην την παραμορφώνετε/καταστρέφετε.
- 5 Μην την ανοίγετε/κόβετε.
- 6 Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα μπαταρίες διαφορετικών

κατασκευαστών.

- 7 Μην χρησιμοποιείτε καινούργιες και αποφορτισμένες μπαταρίες μαζί.
- 8 Μην την επαναφορτίζετε.
- 9 Διατηρείτε την στεγνή.
- 10 Μην την βραχυκυκλώνετε.
- 11 Τοποθετείτε πάντα την μπαταρία με τη σωστή πολικότητα.



Γενικές οδηγίες ασφάλειας

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Έχετε υπόψη σας ότι η κατανάλωση τροφών ζωικής προέλευσης που δεν έχουν μαγειρευτεί κατάλληλα εγκυμονεί κινδύνους για την υγεία. Μεγαλύτερο κίνδυνο στην περίπτωση αυτή διατρέχουν τα μικρά παιδιά, οι έγκυες γυναίκες και οι άνθρωποι με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα.
- Στο εσωτερικό της συσκευής δεν πρέπει να εισχωρήσουν ξένα αντικείμενα.

- Απαγορεύεται η έκθεση του προϊόντος σε έντονους κραδασμούς και μηχανική καταπόνηση. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος βλάβης.
- Το προϊόν δεν περιέχει μέρη που απαιτούν συντήρηση.
- Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή εάν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, είναι ελαττωματικό ή εάν αντιμετωπίζετε άλλα προβλήματα με τη χρήση του.



Κίνδυνος εγκαυμάτων

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να καούν από το προϊόν άτομα, παιδιά ή ζώα.
- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια ή γάντια φούρνου για να αγγίζετε τους αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) στη διάρκεια ή μετά τη χρήση.

- Η ακατάλληλη χρήση του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.



Κίνδυνος υλικής ζημιάς

- Φυλάγετε το προϊόν και τα εξαρτήματά του μακριά από γυμνή φλόγα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν σε φούρνο μικροκυμάτων ή φούρνο.
- Μην τσακίζετε τα καλώδια των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30).
- Το προϊόν δεν είναι αδιάβροχο. Μην το χρησιμοποιείτε στη βροχή και κρατήστε τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) μακριά από συνθήκες υγρασίας.
- Απενεργοποιείτε τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) όταν δεν τους χρησιμοποιείτε.



Κίνδυνος από τις μπαταρίες

- **Θανάσιμος κίνδυνος!** Φυλάξτε τις μπαταρίες σε μέρη όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά. Σε περίπτωση κατάποσης

της μπαταρίας, ζητήστε αμέσως ιατρική βοήθεια!

- Τοποθετήστε τις μπαταρίες στη συσκευή με τη σωστή πολικότητα. Ανατρέξτε στο διάγραμμα στο εσωτερικό της θήκης μπαταριών (12 ,21). Μην επαναφορτίζετε τις μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί μπαταρίες διαφορετικού τύπου ή καινούργιες και παλιές μπαταρίες.
- Δεν πρέπει ποτέ να ανοίγετε ούτε να παραμορφώνετε τις μπαταρίες, γιατί υπάρχει κίνδυνος διαρροής χημικών που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς. Αν τα υγρά της μπαταρίας έρθουν σε επαφή με το δέρμα ή τα μάτια σας, ξεπλύνετε αμέσως με άφθονο καθαρό νερό και ζητήστε ιατρική βοήθεια.
- Βγάλτε αμέσως τις μπαταρίες που έχουν διαρροή. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα γάντια ασφαλείας για την αποφυγή τραυματισμών.

- Να αφαιρείτε πάντα τις μπαταρίες από το προϊόν όταν δεν πρόκειται να το χρησιμοποιήσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μην βραχυκυκλώνετε τις επαφές της μπαταρίας.
- Πρέπει να αφαιρείτε τις άδειες μπαταρίες από τη συσκευή και να φροντίζετε για την κατάλληλη απόρριψή τους.

6. Πριν τη χρήση

Βγάλτε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει τίποτα. Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές μεμβράνες. Αν παρατηρήσετε ορατή ζημιά στο θερμόμετρο μπάρμπεκιου, μην το χρησιμοποιήσετε και απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή. Συνιστούμε να καθαρίσετε τους αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) πριν την πρώτη χρήση.

6.1 Τοποθέτηση / αντικατάσταση των μπαταριών

Όταν το φορτίο των μπαταριών είναι χαμηλό, η ένδειξη είναι συνήθως αχνή. Στην περίπτωση αυτή, αντικαταστήστε τις μπαταρίες όσο το δυνατόν συντομότερα.

Πομπός (14):

- Απενεργοποιήστε τον πομπό (14) πατώντας το κουμπί λειτουργίας (19).
- Απασφαλίστε το κάλυμμα (23) της θήκης μπαταριών και αφαιρέστε το.
- Τοποθετήστε δύο μπαταρίες AAA 1,5V (Micro LR3), με τη σωστή πολικότητα. Ανατρέξτε στο διάγραμμα στο εσωτερικό της θήκης μπαταριών (21).
- Κλείστε τη θήκη μπαταριών (21) τοποθετώντας στη θέση του το κάλυμμα (23). Όταν μπει στη θέση του, ακούγεται ένα χαρακτηριστικό κλικ.

Δέκτης (1):

- Απενεργοποιήστε τον δέκτη (1) χρησιμοποιώντας τον διακόπτη λειτουργίας (3).
- Ξεδιπλώστε το πτυσσόμενο κλιπ (11) για να μπορείτε να ανοίξετε το κάλυμμα της θήκης των μπαταριών (13) προς την κατεύθυνση του βέλους.
- Τοποθετήστε δύο μπαταρίες AAA 1,5V (Micro LR3), με τη σωστή πολικότητα. Ανατρέξτε στο διάγραμμα στο εσωτερικό της θήκης μπαταριών (12).
- Κλείστε τη θήκη μπαταριών (12) τοποθετώντας το κάλυμμα (13) και σπρώχνοντάς το προς την αντίθετη κατεύθυνση από αυτή που δείχνει το βέλος.

6.2 Σύνδεση των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30)

Πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο για πρώτη φορά, αφαιρέστε το προστατευτικό για τη μεταφορά (μαύρο ελαστικό κάλυμμα) από τα άκρα των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30).

Συνδέστε τα βύσματα (26, 27) στις υποδοχές (24, 25) στο πλάι του πομπού (14).

Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να τυλίξετε τα καλώδια των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30) γύρω από τον πομπό και να στερεώσετε τους αισθητήρες (29, 30) στο πάνω μέρος του πομπού (14). Για τον σκοπό αυτό, υπάρχει ένα ειδικό πλαστικό άγκιστρο.

6.3 Επιλογή της μονάδας θερμοκρασίας

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ δύο μονάδων μέτρησης για τη θερμοκρασία ($^{\circ}\text{C}$ και $^{\circ}\text{F}$). Μπορείτε να το κάνετε στον δέκτη (1), πατώντας το κουμπί επιλογής μονάδας (7). Στον πομπό (14), μετακινήστε τον διακόπτη επιλογής (22) στην πίσω πλευρά στην επιθυμητή θέση.

7. Έναρξη λειτουργίας



Το θερμόμετρο μπάρμπεκιου έχει 2 αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) και μπορεί να παίρνει 2 μετρήσεις ταυτόχρονα. Οι ρυθμίσεις για τους 2 αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) μπορούν να προσαρμοστούν ανεξάρτητα. Οι ενδείξεις στον δέκτη (1) και στον πομπό (14) σας κρατούν ενημέρους για τη θερμοκρασία σε πραγματικό χρόνο. Υπάρχει μια

ξεχωριστή ένδειξη για κάθε αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) τόσο στον δέκτη (1) όσο και στον πομπό (14).

- Ενεργοποιήστε τον πομπό (14) πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί λειτουργίας (19). Όταν ο πομπός λειτουργεί, το κόκκινο LED (18) αναβοσβήνει κάθε λίγα δευτερόλεπτα.
- Τώρα ενεργοποιήστε και τον δέκτη (1) με το διακόπτη ON/OFF (3). Η οθόνη LC (2) ανάβει και ακούγεται ένας ηχητικός τόνος.



Αν οι αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) δεν είναι συνδεδεμένοι στον πομπό (14) ή αν υπάρχει σφάλμα στην ασύρματη σύνδεση μεταξύ του πομπού (14) και του δέκτη (1), η ένδειξη "---" εμφανίζεται στα πεδία τρέχουσας θερμοκρασίας ψησίματος της οθόνης LCD (2, 16).

Σε αυτή την περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι τα βύσματα (26, 27) είναι σωστά τοποθετημένα στις υποδοχές (24, 25). Η απόσταση μεταξύ πομπού (14) και δέκτη (1) δεν πρέπει να είναι υπερβολικά μεγάλη. Αν χρειάζεται, απενεργοποιήστε τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) για 3 δευτερόλεπτα περίπου, πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί λειτουργίας, και κατόπιν ενεργοποιήστε τους ξανά. Με αυτόν τον τρόπο πρέπει να λυθεί το πρόβλημα.

7.1 Απόσταση χρήσης



Η εμβέλεια του πομπού (14) είναι περίπου 50 μέτρα σε βέλτιστες συνθήκες. Βεβαιωθείτε ότι η απόσταση μεταξύ του πομπού (14) και του δέκτη (1) δεν είναι υπερβολικά μεγάλη. Διαφορετικά, δεν θα είναι δυνατή η ακριβής μέτρηση της θερμοκρασίας.

7.1.1 Δέκτης (1)

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κλιπ ζώνης (10) για να τοποθετήσετε τον δέκτη (1) στη ζώνη ή στην τσάντα σας, για παράδειγμα.
- Το κλιπ ζώνης (10) έχει δύο ενσωματωμένους μαγνήτες. Επομένως, ο δέκτης (1) μπορεί να στερεωθεί επίσης σε οποιαδήποτε μαγνητική επιφάνεια.

7.1.2 Πομπός (14)

- Στο πίσω μέρος του πομπού (14) υπάρχουν δύο μαγνήτες (20). Επομένως, ο πομπός (14) μπορεί να στερεωθεί επίσης σε οποιαδήποτε μαγνητική επιφάνεια.



Κατά την τοποθέτηση του πομπού (14), βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30) φθάνουν εύκολα μέχρι την τροφή της οποίας τη θερμοκρασία θέλετε να μετρήσετε.

Ο πομπός (14) είναι κατασκευασμένος από πλαστικό. Επομένως, μην τον τοποθετείτε σε σημεία με υψηλή θερμοκρασία, για παράδειγμα στο κάλυμμα ή στη βάση της ψησταριάς. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να καταστρέψει τον πομπό (14).

7.2 Επιλογή του είδους κρέατος (31) / Ρύθμιση του επιπέδου ψησίματος

- Πατήστε το κουμπί “MEAT / STOP” (9) για να επιλέξετε το είδος του κρέατος (31). Στην οθόνη LCD (2) εμφανίζεται η επιλογή. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί, αλλάζει η επιλογή, σύμφωνα με την παρακάτω σειρά:

	ΒΟΔΙΝΟ
	ΑΡΝΙ
	ΜΟΣΧΑΡΙ
	ΧΟΙΡΙΝΟ
	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
	ΜΠΙΦΤΕΚΙ
	ΨΑΡΙ

- Αφού επιλέξετε το είδος του κρέατος (31), πατήστε το κουμπί “TASTE / START” (4). Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί,

αλλάζει η επιλογή, σύμφωνα με την παρακάτω σειρά. Η τρέχουσα επιθυμητή θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD (2) στο πεδίο "TARGET TEMP (35, 36).

Οθόνη	Τι σημαίνει
WELL	Καλοψημένο
MED WELL	Σχεδόν καλοψημένο
MEDIUM	Μέτρια ψημένο
MED RARE	Ελαφρώς ψημένο
RARE	Σχεδόν ωμό



Προσοχή:

Για λόγους υγείας και για άλλους λόγους, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι επιλογές για όλα τα είδη κρέατος.

Για παράδειγμα, τα πουλερικά πρέπει να είναι πάντα καλοψημένα. Επομένως, είναι διαθέσιμο μόνο αυτό το επίπεδο ψησίματος.

Έχετε επίσης τη δυνατότητα να ορίσετε μη αυτόματα την επιθυμητή θερμοκρασία "TARGET TEMP" (35, 36). Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Πρώτα επιλέξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) για τον οποίο θέλετε να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να το κάνετε, χρησιμοποιήστε το κουμπί "MODE" (6). Στο πάνω μέρος της οθόνης LCD (2), εμφανίζεται η ένδειξη **P1** για τον αισθητήρα θερμοκρασίας **1** (29) ή η ένδειξη **P2** για τον αισθητήρα θερμοκρασίας **2** (30).

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "MODE" (6) για 3 δευτερόλεπτα περίπου. Ακούγεται ένας ήχος και η ένδειξη "TARGET TEMP" (35, 36) αναβοσβήνει στην οθόνη LCD (2). Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "MIN / +" (8) και "SEC / -" (5) για να αλλάξετε την τιμή. Πατήστε το κουμπί "MODE" (6) για να εφαρμοστεί η επιθυμητή θερμοκρασία που εμφανίζεται στο πεδίο "TARGET TEMP" (35, 36).
- Για να ακυρώσετε τη μη αυτόματη επιλογή ή για να επιλέξετε διαφορετικό είδος κρέατος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "TASTE / START" (4) για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Εναλλακτικά, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον δέκτη (1) και να τον ενεργοποιήσετε ξανά χρησιμοποιώντας τον διακόπτη λειτουργίας (3).



Για χαμηλές θερμοκρασίες ψησίματος, χρησιμοποιείτε μόνο νωπό κρέας άριστης ποιότητας. Γενικά, οι χαμηλές θερμοκρασίες ψησίματος δεν είναι κατάλληλες για κατεψυγμένα ή αεροστεγώς συσκευασμένα κρέατα.

7.3 Μέτρηση της θερμοκρασίας ψησίματος



Η μέτρηση της θερμοκρασίας είναι δυνατή μόνο όταν δεν υπάρχουν κοντά και δεν είναι ενεργοποιημένες άλλες παρόμοιες συσκευές. Διαφορετικά, δεν θα εμφανίζεται σωστά η τρέχουσα θερμοκρασία στην οθόνη LCD (2), ούτε θα είναι η μοναδική ένδειξη.

- Με τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) ενεργοποιημένους, βυθίστε το άκρο του κατάλληλου αισθητήρα θερμοκρασίας

(29, 30) στο παχύτερο σημείο του κρέατος. Είναι καλύτερα να τοποθετήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) στο κρέας από το πλάι, επειδή έτσι θα μπορείτε να το γυρίσετε ευκολότερα. Αν χρησιμοποιείτε επίσης τον δεύτερο αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) για ένα άλλο κομμάτι κρέας, προχωρήστε με τον ίδιο τρόπο.



Αποφύγετε την επαφή του αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) με τα κόκαλα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει εσφαλμένη μέτρηση της θερμοκρασίας. Επίσης, για τον ίδιο λόγο, δεν πρέπει να εισαγάγετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) σε σημείο με λίπος.

- Μετά από λίγο, η θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό του κρέατος εμφανίζεται στο πεδίο "CURRENT TEMP" (33, 34) στην οθόνη LCD (17) του πομπού (14) και του δέκτη (1). Καθώς ψήνεται το κρέας, η θερμοκρασία ανεβαίνει μέχρι να φθάσει στην επιθυμητή στο πεδίο "TARGET TEMP" (35, 36). Τότε η οθόνη LCD (2) αρχίζει να αναβοσβήνει σε κόκκινο χρώμα και ταυτόχρονα εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.
- Πατήστε το κουμπί "MEAT / STOP" (9) για να σταματήσει το ηχητικό σήμα και η μέτρηση της θερμοκρασίας.



Αν έχετε προσθέσει αρκετά κομμάτια του ίδιου κρέατος με παρόμοιο μέγεθος και σχήμα στο σκεύος ή στην ψησταριά, μπορείτε να υποθέσετε ότι και τα υπόλοιπα κομμάτια έχουν την ίδια θερμοκρασία ψησίματος.

7.4 Πίνακας θερμοκρασιών ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας με θερμοκρασίες ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως οδηγός. Οι αναφερόμενες τιμές μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς ανάλογα με την ποιότητα του τροφίμου.



WELL	➡	Καλοψημένο
MED WELL	➡	Σχεδόν καλοψημένο
MEDIUM	➡	Μέτρια ψημένο
MED RARE	➡	Ελαφρώς ψημένο
RARE	➡	Σχεδόν ωμό

Αν έχετε ιδιαίτερη ευαισθησία στα μικρόβια, βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό του κρέατος φτάνει τους 70°C - 80°C για μερικά λεπτά.

*: Έχετε υπόψη σας ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό του κρέατος που αναφέρεται για το μοσχάρι αφορά μπριζόλα.

Είδος τροφίμου / Επίπεδο ψησίματος	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
ΒΟΔΙΝΟ *	66°C / 150°F	58°C / 136°F	55°C / 131°F	53°C / 127°F	49°C 120°F
ΑΡΝΙ	75°C / 167°F	70°C / 158°F	62°C / 144°F	58°C / 136°F	
ΜΟΣΧΑΡΙ	75°C / 167°F	70°C / 158°F	65°C / 149°F	60°C / 140°F	
ΧΟΙΡΙΝΟ	75°C / 167°F	70°C / 158°F	65°C / 149°F		
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	85°C / 185°F				
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	85°C / 185°F				
ΜΠΙΦΤΕΚΙ	75°C / 167°F				
ΨΑΡΙ	63°C / 145°F				

7.5 Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι από το επίπεδο ψηφίσματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και να συνεχίσετε το ψήσιμο για λίγο ακόμη. Δεν χρειάζεται να αφήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30) μέσα στο κρέας στην περίπτωση αυτή. Η διαδικασία είναι η εξής:

- Πατήστε το κουμπί “MODE” (6) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη “**TIMER**” στο πάνω μέρος της οθόνης LCD (2).



- Επιλέξτε τον χρόνο που θέλετε πατώντας τα κουμπιά “MIN / +” (8) και “SEC / -” (5). Μπορείτε επίσης να κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά για γρηγορότερη αλλαγή των αριθμών.
- Πατήστε το κουμπί “TASTE / START” (4) για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Ο χρόνος τώρα στην οθόνη LCD (2) αρχίζει να μετρά αντίστροφα και μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να δείτε τον χρόνο που απομένει.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί “MEAT / STOP” (9) για να σταματήσετε την αντίστροφη μέτρηση, για παράδειγμα εάν θέλετε να ελέγξετε ή να γυρίσετε το κρέας. Στη συνέχεια, μπορείτε να συνεχίσετε την αντίστροφη μέτρηση πατώντας το κουμπί “TASTE / START” (4).
- Όταν τελειώσει ο χρόνος, η οθόνη LCD (2) αρχίζει να αναβοσβήνει σε κόκκινο χρώμα και ταυτόχρονα εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε το κουμπί “MEAT / STOP” (9) για να σταματήσει το ηχητικό σήμα. Διαφορετικά, το ηχητικό σήμα θα σταματήσει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

8. Καθαρισμός



Αφήνετε πάντα το θερμόμετρο μπάρμπεκιου να κρυώσει τελείως πριν το καθαρίσετε. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



Το θερμόμετρο μπάρμπεκιου και τα εξαρτήματά του δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου, ιδιαίτερα τους αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30), μετά από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή διαβρωτικά καθαριστικά, βούρτσες με μεταλλικές τρίχες ή μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, σπάτουλες και άλλα.
- Το θερμόμετρο μπάρμπεκιου και τα εξαρτήματά του δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην βυθίζετε ποτέ το θερμόμετρο μπάρμπεκιου και τα εξαρτήματά του σε νερό ή άλλα υγρά.
- Καθαρίζετε τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) με ένα μαλακό, ελαφρώς νωπό πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίζετε τους αισθητήρες θερμοκρασίας (29, 30) με ένα νωπό πανί και λίγο υγρό σαπούνι.
- Αφήνετε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά μετά τον καθαρισμό τους.

8.1 Φύλαξη όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή

- Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίστε το όπως περιγράφεται στο προηγούμενο κεφάλαιο.
- Βγάλτε τις μπαταρίες από τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) για να αποφύγετε τις διαρροές.
- Φυλάξτε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου σε ξηρό, δροσερό, χωρίς σκόνη μέρος.

9. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Δεν λειτουργεί.

- Μήπως έχουν αδειάσει οι μπαταρίες στον πομπό (14) ή/και τον δέκτη (1); Τοποθετήστε καινούργιες μπαταρίες, εάν χρειάζεται.

Ο φωτισμός της οθόνης LCD (2, 16) είναι αχνός.

- Μήπως έχουν αδειάσει οι μπαταρίες στον δέκτη (1) ή στον πομπό (14); Τοποθετήστε καινούργιες μπαταρίες, εάν χρειάζεται.

Το κόκκινο LED (18) στον πομπό δεν ανάβει.

- Μήπως έχουν αδειάσει οι μπαταρίες στον πομπό (14); Τοποθετήστε καινούργιες μπαταρίες, εάν χρειάζεται.

Στο πεδίο τρέχουσας θερμοκρασίας ψησίματος στην οθόνη LCD (2, 16) εμφανίζεται η ένδειξη “---”.

- Βεβαιωθείτε ότι τα βύσματα (26, 27) των αισθητήρων θερμοκρασίας (29, 30) είναι σωστά συνδεδεμένα στις υποδοχές (24, 25). Τοποθετήστε τα βύσματα (26, 27) σωστά, αν δεν είναι.

- Η απόσταση μεταξύ του πομπού (14) και του δέκτη (1) είναι πολύ μεγάλη. Μετακινήστε τους πιο κοντά.
- Αν χρειάζεται, απενεργοποιήστε τον πομπό (14) και τον δέκτη (1) για 3 δευτερόλεπτα περίπου και κατόπιν ενεργοποιήστε τους ξανά. Με αυτόν τον τρόπο πρέπει να λυθεί το πρόβλημα.

Η οθόνη LCD (2) αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα, εμφανίζεται η ένδειξη “HI” και ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος.

- Έχει ξεπεραστεί η μέγιστη θερμοκρασία για τον αισθητήρα θερμοκρασίας (29, 30). Πατήστε το κουμπί “MEAT / STOP” (9) για να σταματήσει το ηχητικό σήμα και η μέτρηση.

10. Περιβαλλοντικοί κανονισμοί και πληροφορίες απόρριψης

	Οι συσκευές που φέρουν αυτό το σύμβολο υπόκεινται στους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/EU. Όλες οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να παραδίδονται στα κατάλληλα σημεία συλλογής και όχι στους δημόσιους χώρους διακομιδής οικιακών απορριμμάτων. Με την κατάλληλη απόρριψή τους, προστατεύετε το περιβάλλον και την προσωπική σας υγεία από ενδεχόμενους κινδύνους. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους ενδεδειγμένους τρόπους απόρριψης, απευθυνθείτε στην τοπική αυτοδιοίκηση, στους αρμόδιους φορείς ή στο κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.
	Το εικονίδιο του διαγραμμένου με X κάδου απορριμμάτων στις συμβατικές και επαναφορτιζόμενες μπαταρίες υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απόβλητα αλλά σε κατάλληλο σημείο συλλογής. Όταν οι μπαταρίες περιέχουν τοξικά υλικά, το χημικό σύμβολο του τοξικού υλικού θα αναγράφεται κάτω από το εικονίδιο, όπως παρακάτω: - Pb: Η μπαταρία περιέχει μόλυβδο - Cd: Η μπαταρία περιέχει κάδμιο - Hg: Η μπαταρία περιέχει ψευδάργυρο

Είστε υποχρεωμένοι από το νόμο να απορρίψετε κατάλληλα τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες. Οι παλιές μπαταρίες μπορεί να περιέχουν τοξικά υλικά τα οποία είναι επικίνδυνα για την υγεία και το περιβάλλον εάν δεν απορριφθούν κατάλληλα. Οι μπαταρίες μπορεί επίσης να περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες, όπως σίδηρο, ψευδάργυρο, μαγγάνιο και νικέλιο, οι οποίες μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.

Μετά τη χρήση, μπορείτε να επιστρέψετε τις παλιές μπαταρίες σε εμάς ή να τις απορρίψετε σε ένα τοπικό σημείο συλλογής (π.χ. στα καταστήματα λιανικής ή σε ένα σημείο ειδικά για τη συλλογή μπαταριών) εντελώς δωρεάν. Η απόρριψη των μπαταριών πρέπει να γίνεται στα κατάλληλα σημεία συλλογής αφού πρώτα αποφορτιστούν πλήρως. Αν απορρίψετε μπαταρίες που δεν έχουν αποφορτιστεί πλήρως, λάβετε τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποφύγετε τυχόν βραχυκύκλωμα. **Περιβαλλοντική καταστροφή από την μη ενδεδειγμένη απόρριψη των μπαταριών!**



ES/PT

Η απόρριψη όλων των υλικών συσκευασίας πρέπει επίσης να γίνεται με περιβαλλοντικά φιλικό τρόπο. Η χαρτονένια συσκευασία μπορεί να μεταφερθεί σε δοχεία για την ανακύκλωση χαρτιού ή σε δημόσια σημεία συλλογής για ανακύκλωση. Τυχόν ταινίες ή πλαστικά που περιέχονται στη συσκευασία θα πρέπει να μεταφέρονται σε δημόσια σημεία συλλογής για την απόρριψή τους.

Μόνο για τη Γαλλία:

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

“Ευκολότερη διαλογή”

Το προϊόν, τα εξαρτήματα, το έντυπο υλικό και η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμα. Υπόκεινται σε αυστηρότερους όρους ανακύκλωσης με ευθύνη του κατασκευαστή και πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά.



Λάβετε υπόψη σας τις σημάνσεις στα υλικά συσκευασίας κατά την απόρριψή τους. Η σήμανση με τις συντομογραφίες (a) και τους αριθμούς (b) σημαίνει τα εξής:



1-7: πλαστικό / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετα υλικά.

Μόνο για την Ισπανία και την Πορτογαλία:

Διαχωρίστε τα υλικά συσκευασίας και απορρίψτε τα στους αντίστοιχους κάδους συλλογής σύμφωνα με τα σύμβολα που αναγράφονται στη συσκευασία:



Σύμβολο	Υλικό	Περιλαμβάνεται στα παρακάτω στοιχεία συσκευασίας του προϊόντος
	Τερεφθαλικό πολυαιθυλένιο	Συσταλή μεμβράνη που τυλίγει τις μπαταρίες
	Κυματοειδές χαρτόνι	Συσκευασία πώλησης
	Χαρτί	Μεταξόχαρτο για την προστασία της συσκευής

11. Δήλωση συμμόρφωσης

 Η συσκευή αυτή έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί ότι πληροί τις συναφείς απαιτήσεις της Οδηγίας RED 2014/53/EU. Επιπλέον, το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS 2011/65/EU.

 Το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των εφαρμοστέων εθνικών οδηγιών στη Δημοκρατία της Σερβίας.

Η πλήρης Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ και κάθε άλλη δήλωση συμμόρφωσης (κατά περίπτωση) είναι διαθέσιμες για λήψη από αυτόν τον σύνδεσμο:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/529027_2507.pdf
Διεύθυνση επικοινωνίας σύμφωνα με τον Κανονισμό 2023/988 για την Ασφάλεια των Προϊόντων: ce@targa.de

12. Πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και το σέρβις

Εγγύηση της TARGA GmbH

Για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε να φυλάξετε το πρωτότυπο της ταμειακής απόδειξης ως απόδειξη για την αγορά. Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, παρακαλούμε να διαβάσετε τη συνοδευτική τεκμηρίωση. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα πρόβλημα το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με αυτό τον τρόπο, απευθυνθείτε στην ανοικτή μας γραμμή επικοινωνίας. Παρακαλούμε για κάθε ερώτημα να έχετε σε ετοιμότητα τον αριθμό είδους (IAN) ή αν υπάρχει, τον αριθμό σειράς. Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή μια τηλεφωνική λύση, μέσω της ανοικτής μας γραμμής διακανονίζεται περαιτέρω εξυπηρέτηση ανάλογα με την αιτία του σφάλματος. Με την εγγύηση, σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, το προϊόν – κατ' επιλογή μας – επισκευάζεται ή αντικαθίσταται χωρίς χρέωση. Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης. Δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση φθιρόμενα υλικά όπως μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες και μέσα φωτισμού.

Τα νόμιμα δικαιώματά σας έναντι του πωλητή δεν επηρεάζονται ούτε περιορίζονται από αυτήν την εγγύηση.

Στη διεύθυνση www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη αυτού του εγχειριδίου, καθώς και πολλών άλλων εγχειριδίων, βίντεο προϊόντων και λογισμικού εγκατάστασης. Με αυτόν τον κωδικό QR θα μεταφερθείτε απευθείας στη σελίδα υπηρεσιών της LIDL (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες λειτουργίας για το προϊόν σας.



Σέρβις



Τηλέφωνο: 00800 490826606

E-Mail: targa@lidl.gr



Τηλέφωνο: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 529027_2507



Κατασκευαστής

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, GERMANIA