



TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update
Version des informations - Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja - Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií:
11 / 2018 - Ident.-No.: FGT 433 A2 112018-1

IAN 311581



FGT 433 A2

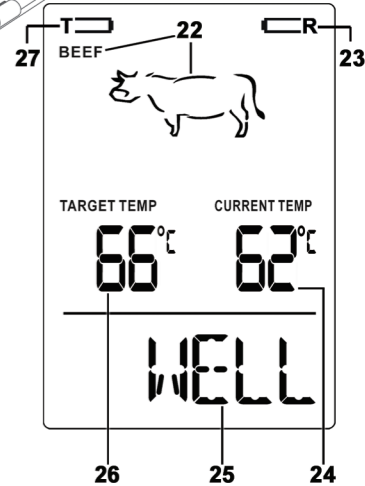
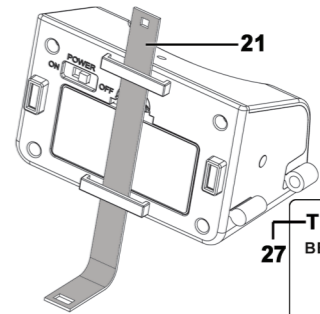
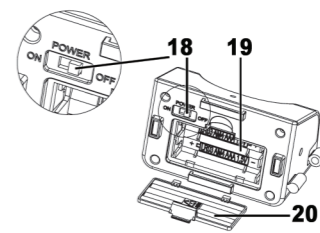
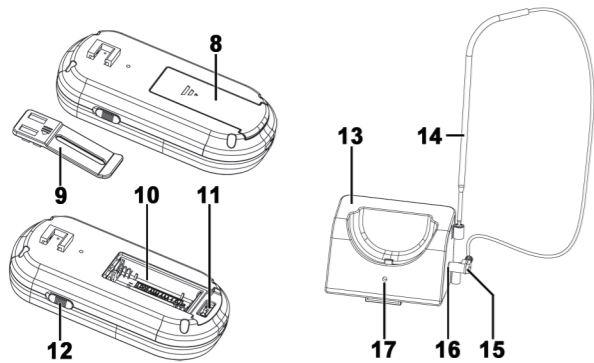
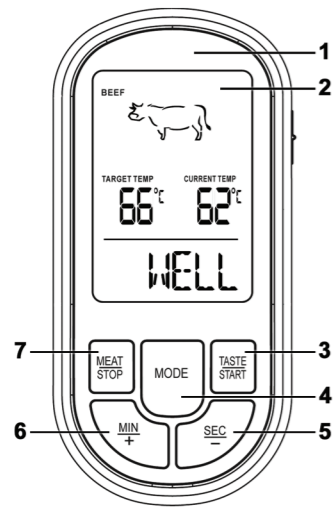
**FUNK-GRILLTHERMOMETER
WIRELESS COOKING THERMOMETER
THERMOMÈTRE DE CUISSON ÉLECTRONIQUE**

- DE AT Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise
- GB IE Operating instructions and safety instructions
- FR BE Mode d'emploi et consignes de sécurité
- NL BE Handleiding en veiligheidsaanwijzingen
- PL Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa
- CZ Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny
- SK Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

IAN 311581

BE PL CZ





Deutsch	2
English	33
Français	62
Nederlands	100
Polski	132
Čeština	164
Slovensky	192

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2. Lieferumfang	5
3. Beschreibung der Teile und Bedienelemente	5
4. Technische Daten.....	7
5. Sicherheitshinweise	7
6. Urheberrecht.....	15
7. Vor der Inbetriebnahme	15
7.1 Batterien einlegen / wechseln	16
7.2 Temperaturfühler (14) verbinden	17
7.3 Temperatureinheit wählen.....	17
8. Inbetriebnahme	18
8.1 Position während des Betriebes.....	18
8.1.1 Empfänger (1)	19
8.1.2 Sender (13).....	19
8.2 Fleischart (22) auswählen / Garstufe einstellen	20
8.3 Kerntemperatur messen.....	23
8.4 Gartabelle.....	24
8.5 Timer-Funktion	26
9. Reinigung	27
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung	27
10. Problemlösung.....	28
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	29
12. Konformitätsvermerke	30
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung ..	31

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Funk-Grillthermometers FGT 433 A2, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

3. Beschreibung der Teile und Bedienelemente



Empfänger

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



Sender

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

LC-Display

22	Fleischart
23	Batterieindikation Empfänger ()
24	Anzeige „CURRENT TEMP“ (aktuelle Kerntemperatur)
25	Garzustand
26	Anzeige „TARGET TEMP“ (Zieltemperatur)
27	Batterieindikation Sender ()

4. Technische Daten

Empfänger: Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (Gleichspannung)]
Sender: Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (Gleichspannung)]
Temperaturmessbereich	-10 °C - 300 °C 14 °F - 572 °F
Sendebereich	ca. 15 Meter
Frequenzbereich	433,050 - 434,790 MHz
Max. Sendeleistung	10 mW ERP

5. Sicherheitshinweise

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

zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Grillthermometer verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



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



Achtung, heiße Oberfläche!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische

und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



GEFAHR! Personensicherheit

- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Beachten Sie, dass der Verzehr von nicht vollständig durchgegartem Lebensmittel tierischen Ursprungs gesundheitsschädlich sein kann.

Insbesondere für kleine Kinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem stellt dieser eine Gefahr dar.

- Es dürfen keine Fremdkörper ins Innere des Produkts gelangen.
- Das Produkt darf keinen starken Erschütterungen oder mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt werden. So vermeiden Sie Beschädigungen.
- Das Produkt beinhaltet keine zu wartenden Teile.
- Setzen Sie sich bei Beschädigungen, Defekten oder anderen Problemen mit dem Service des Herstellers in Verbindung.



Verbrennungsgefahr

- Stellen Sie immer sicher, dass sich keine anderen Personen, Kinder oder Tiere am Produkt verbrennen können.
- Verwenden Sie Schutz- bzw. Ofenhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler (14) während oder nach der Benutzung berühren.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Produktes kann zu Verletzungen führen.



Gefahr von Sachbeschädigung

- Halten Sie Produkt und Zubehör von offenem Feuer fern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in einer Mikrowelle oder einem Backofen.

- Das Kabel des Senders (13) darf nicht geknickt werden.
- Das Produkt ist nicht wasserdicht.
Verwenden Sie es nicht im Regen und halten Sie Sender (13) und Empfänger (1) von Feuchtigkeit fern.
- Schalten Sie Sender (13) und Empfänger (1) bei Nichtbenutzung aus.



Gefahr durch Batterien

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!
- Legen Sie die Batterien stets polrichtig ein. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (10, 19).

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

- Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.
- Entfernen Sie ausgelaufene Batterien umgehend. Verwenden Sie dabei geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.

6. Urheberrecht



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

7. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie das Grillthermometer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Falls Sie eine Beschädigung feststellen sollten, nehmen Sie das Grillthermometer nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service des Herstellers. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung den Temperaturfühler (14) zu reinigen.

7.1 Batterien einlegen / wechseln

Wenn der Batterieladezustand schwach ist, wird dieses im LC-Display (2) durch ein blinkendes Symbol (23, 27) angezeigt.

blinkendes Symbol	Bedeutung
 (27)	Batterien im Sender (13) schwach, bitte zeitnah austauschen.
 (23)	Batterien im Empfänger (1) schwach, bitte zeitnah austauschen.

Sender (13):

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

Empfänger (1):

- Schalten Sie den Empfänger (1) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (12) aus.
- Entfernen Sie den Befestigungsclip (9) auf der Rückseite, indem Sie diesen nach links schieben.

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

7.2 Temperaturfühler (14) verbinden

Ziehen Sie vor dem ersten Gebrauch den Transportschutz (schwarze Gummischutzkappe) von der Spitze des Temperaturfühlers (14) ab.

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

7.3 Temperatureinheit wählen

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

8. Inbetriebnahme

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



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

Stellen Sie in einem solchen Fall sicher, dass der Stecker (15) korrekt in die Buchse (16) eingesteckt ist und die Entfernung zwischen Sender (13) und Empfänger (1) nicht zu groß ist. Schalten Sie ggf. Sender (13) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

8.1 Position während des Betriebes



Die Reichweite des Senders (13) beträgt ca. 15 Meter. Achten Sie bitte darauf, dass die Entfernung zwischen Sender (13) und Empfänger (1) nicht zu groß ist. Eine genaue Temperaturmessung wäre dann nicht möglich.

8.1.1 Empfänger (1)

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

8.1.2 Sender (13)

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



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

Der Sender (13) ist aus Kunststoff gefertigt. Befestigen Sie ihn daher nicht an Stellen des Grills, die sehr heiß werden, z. B. an der Grillabdeckung oder der Kohleschale. Der Sender (13) könnte dadurch beschädigt werden.

8.2 Fleischart (22) auswählen / Garstufe einstellen

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (7), um die Fleischart (22) einzustellen. Das LC-Display (2) zeigt die Auswahl an. Jeder Tastendruck verändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle.

	RIND
	LAMM
	KALB
	SCHWEIN
	PUTE
	HUHN
	HAMBURGER
	FISCH

- Nachdem Sie die Fleischart (22) ausgewählt haben, drücken Sie zur Einstellung der Garstufe die Taste „TASTE / START“ (3). Jeder Tastendruck ändert die Auswahl in der Reihenfolge der folgenden Tabelle. Die aktuelle voreingestellte Zieltemperatur wird im LC-Display (2) unter „TARGET TEMP“ (26) angezeigt.

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



Bitte beachten Sie:

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

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

Sie haben auch die Möglichkeit, die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (26) manuell einzustellen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Halten Sie die Taste „MODE“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (26). Mit den Tasten „MIN / +“ (6) und „SEC / -“ (5) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (4), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (26) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (3) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit dem EIN-/ AUS-Schalter (12) aus- und wieder einschalten.



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

8.3 Kerntemperatur messen



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

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



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

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes unter „CURRENT TEMP“ (24) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit solange an, bis die eingestellte Zieltemperatur

„TARGET TEMP“ (26) erreicht ist. In diesem Moment beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (7), um Signalton und Temperaturmessung zu beenden.



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

8.4 Gartabelle

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



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

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

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

8.5 Timer-Funktion

Falls Sie mit der erreichten Garstufe nicht zufrieden sind, können Sie die Timer-Funktion nutzen, um das Bratgut noch eine gewisse Zeit weiter zu braten. Der Temperaturfühler (14) muss dazu nicht im Bratgut verbleiben. Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



- Wählen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „MIN / +“ (6) und „SEC / -“ (5). Sie können die Tasten gedrückt halten, um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen.
- Drücken Sie die Taste „TASTE / START“ (3), um den Countdown zu starten. Die Zeit im LC-Display (2) läuft nun rückwärts und Sie können jederzeit die Restzeit ablesen.
- Mit der Taste „MEAT / STOP“ (7) können Sie den Countdown unterbrechen, z. B. um das Bratgut zu prüfen oder zu wenden. Setzen Sie den Countdown anschließend durch Drücken der Taste „TASTE / START“ (3) fort.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (7), um den Signalton zu beenden. Anderenfalls schaltet der Signalton nach ca. 2 Minuten selbstständig ab.

9. Reinigung



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

- Reinigen Sie das Grillthermometer, insbesondere den Temperaturfühler (14), nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metallborsten oder metallische Gegenstände wie Messer, Spachtel oder Ähnliches.
- Das Grillthermometer und das Zubehör sind nicht für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tauchen Sie das Grillthermometer und das Zubehör niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie Sender (13) und Empfänger (1) mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (14) mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung

- Wenn Sie das Grillthermometer für eine längere Zeit nicht nutzen, reinigen Sie es, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben.
- Entfernen Sie die Batterien aus Sender (13) und Empfänger (1), um ein Auslaufen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Grillthermometer an einem trockenen, kühlen und staubfreien Ort auf.

10. Problemlösung

Keine Funktion

- Sind die Batterien in Sender (13) und/oder Empfänger (1) verbraucht? Legen Sie ggf. neue Batterien ein.

Das LC-Display (2) leuchtet nur schwach

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

Die rote LED (17) am Sender leuchtet nicht.

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

Im LC-Display (2) wird als aktuelle Kerntemperatur (24) „- - -“ angezeigt

- Prüfen Sie, ob der Stecker (15) des Temperaturfühlers (14) korrekt in die Buchse (16) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker(15) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (13) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.
- Schalten Sie ggf. Sender (13) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

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

- Die maximale zulässige Temperatur am Temperaturfühler (14) wurde überschritten. Drücken Sie Taste „MEAT / STOP“ (7), um das Warnsignal auszuschalten und die Messung zu beenden.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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



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

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

12. Konformitätsvermerke



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

2011/65/EU.

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

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline. Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer bereit. Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst. In der Garantie wird das Produkt bei Material- oder Fabrikationsfehler – nach unserer Wahl – kostenlos repariert oder ersetzt. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Verbrauchsmaterial wie Batterien, Akkus und Leuchtmittel sind von der Garantie ausgeschlossen.

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



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 311581



Hersteller

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table of Contents

1. Intended use	35
2. Package contents	35
3. Description of parts and control elements	36
4. Technical specifications	37
5. Safety instructions	38
6. Copyright	44
7. Before you start	45
7.1 Inserting / replacing the batteries	45
7.2 Connecting the temperature sensor (14)	46
7.3 Selecting the temperature unit	47
8. Getting started	47
8.1 Position when in use	48
8.1.1 Receiver (1)	48
8.1.2 Transmitter (13).....	49
8.2 Selecting the type of meat (22) / Adjusting the level of cooking.....	50
8.3 Measuring the core temperature	52
8.4 Cooking chart	53
8.5 Timer function	55
9. Cleaning	56
9.1 Storage when not in use.....	56
10. Troubleshooting	57
11. Environmental regulations and disposal information	58
12. Conformity notes	59
13. Warranty and service information	60

Congratulations!

By purchasing the FGT 433 A2 wireless barbecue thermometer, hereinafter referred to as the barbecue thermometer, you have opted for a quality product.

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

1. Intended use

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

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

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

3. Description of parts and control elements



Receiver

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



Transmitter

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

LCD display

22	Type of meat
23	Receiver battery level indicator ( R)
24	“CURRENT TEMP” display (current core temperature)
25	Cooking progress
26	“TARGET TEMP” display (target temperature)
27	Transmitter battery level indicator()

4. Technical specifications

Receiver: Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (direct current)]
Transmitter: Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (direct current)]
Temperature measuring range	-10 °C - 300 °C 14 °F - 572 °F
Transmitting range	Approx. 15 m
Frequency	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 this User Manual in a safe place for future reference. If you sell the barbecue thermometer or give it away, pass on the User Manual at the same time.



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



Warning, hot surfaces!

This symbol denotes danger for human health from burning.



This symbol denotes further information on the topic.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.



DANGER! Personal safety

- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging away from children and persons with disabilities. There is a risk of suffocation.
- This product may be used by children of 8 years and older and by persons with

reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the product and they understand the associated risks. Children must not play with the product. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.



General safety instructions

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

children, pregnant women and people with a weakened immune system.

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



Risk of burns

- Always make sure no other persons, children or animals could burn themselves on the product.

- Use protection or oven gloves if you touch the temperature sensor (14) during or after use.
- Improper use of the product can cause injuries.



Risk of damage to property

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



Hazard from batteries

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

immediately with plenty of water and seek medical aid.

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

6. Copyright



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

7. Before you start

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

7.1 Inserting / replacing the batteries

When the battery level is low, a flashing symbol (23, 27) appears on the LCD display (2).

Flashing symbol	Meaning
 (27)	Transmitter (13) battery level low, please replace soon.
 (23)	Receiver (1) battery level low, please replace soon.

Transmitter (13):

- Switch the transmitter (13) off using the ON/OFF switch (18).
- If the velcro fastening (21) is fitted, remove it.

- Unlock the battery compartment cover (20) and remove it.
- Insert two AAA 1.5V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (19).
- Close the battery compartment (19) by replacing the cover (20). You should hear it click into place.

Receiver (1):

- Switch the receiver (1) off using the ON/OFF switch (12).
- Remove the belt clip (9) from the back by pushing it to the left.
- Now remove the battery compartment cover (8) by pushing gently down in the direction of the arrow.
- Insert two AAA 1.5V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (10).
- Close the battery compartment (10) by replacing the cover (8) and pushing it upwards in the opposite direction to the arrow.
- Now fit the belt clip (9) by placing it on the open side of the guide and pushing it to the right until it clicks into place.

7.2 Connecting the temperature sensor (14)

Before using it for the first time, remove the transport protection (black rubber cover) from the temperature sensor (14) end.

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

7.3 Selecting the temperature unit

You can choose between two temperature units ($^{\circ}\text{C}$ and $^{\circ}\text{F}$). Slide the selector switch (11) in the battery compartment (10) to the desired position.

8. Getting started

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



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

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

8.1 Position when in use



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

8.1.1 Receiver (1)

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

8.1.2 Transmitter (13)

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











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

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

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

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

	BEEF
	LAMB
	VEAL
	PORK
	TURKEY
	CHICKEN
	HAMBURGER
	FISH

- Once you have selected the type of meat (22), press the "TASTE / START" button (3). Every time the button is pressed, the selection changes, moving through the table below. The current target temperature set is shown on the LCD display (2) under "TARGET TEMP" (26).

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



Please note:

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

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

You also have the option of setting the target temperature "TARGET TEMP" (26) manually. Proceed as follows:

- Press and hold the "MODE" button (4) for approx. 3 seconds. A beep sounds and "TARGET TEMP" (26) flashes on the LCD display (2). Use the "MIN / +" (6) and "SEC / -" (5) buttons to

change the figure. Press the "MODE" button (4) to apply the target temperatures shown in "TARGET TEMP" (26).

- To cancel the manual selection or select another type of meat, press and hold the "TASTE / START" button (3) for about 3 seconds. Alternatively, you can switch the receiver (1) off and on again using the ON/OFF switch (12).



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

8.3 Measuring the core temperature



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

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



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

- After a short time, the core temperature of the meat is displayed under "CURRENT TEMP" (24). As the food cooks, the temperature rises until it reaches the "TARGET TEMP" (26) set. The LCD display (2) then begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (7) to stop the beeping and the temperature measurement.



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

8.4 Cooking chart

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



WELL	➔	Cooked through
M WELL	➔	Nearly cooked through
MEDIUM	➔	Half cooked through
M RARE	➔	Pink
RARE	➔	Bleeding

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

Type of food / Cooking level	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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				

8.5 Timer function

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

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



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

9. Cleaning



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

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

9.1 Storage when not in use

- If you do not intend to use the barbecue thermometer for an extended period, clean it as described in the previous chapter.
- Remove the batteries from the transmitter (13) and receiver (1) to prevent leaks.
- Store the barbecue thermometer in a dry, cool, dust-free place.

10. Troubleshooting

Not working

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

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

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

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

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

The current core temperature (24) is shown as “- - -” on the LCD display (2).

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

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

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

11. Environmental regulations and disposal information



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



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



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



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

12. Conformity notes

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

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. Warranty and service information

Warranty of TARGA GmbH

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

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

**Service****GB**

Phone: 0800 404 7657

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

Phone: 1890 930 034

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

Phone: 800 62230

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

Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy**IAN: 311581****Manufacturer**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	64
2. Contenu de l'emballage	64
3. Description des différentes parties et des éléments de commande	65
4. Spécifications techniques.....	66
5. Instructions de sécurité.....	67
6. Droits d'auteur.....	75
7. Avant de commencer	75
7.1 Insertion / remplacement des piles	75
7.2 Connexion de la sonde de température (14)	77
7.3 Sélection de l'unité de température.....	78
8. Mise en route	78
8.1 Position pendant l'utilisation.....	79
8.1.1 Récepteur (1)	79
8.1.2 Émetteur (13)	79
8.2 Sélection du type de viande (22) / réglage du niveau de cuisson.....	81
8.3 Mesure de la température à cœur.....	83
8.4 Tableau de cuisson.....	85
8.5 Fonction minuterie.....	87
9. Nettoyage	88
9.1 Stockage en cas de non-utilisation	89
10. Résolution des problèmes	89
11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	91
12. Avis de conformité	93
13. Informations relatives à la garantie et à l'assistance	94

Félicitations !

En achetant le thermomètre sans fil pour barbecue FGT 433 A2, appelé ci-après « le thermomètre pour barbecue », vous avez choisi un produit de qualité. Le Manuel d'utilisation fait partie de ce produit. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, à l'utilisation et à la mise au rebut de l'appareil. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que de la manière décrite et pour les applications indiquées. Si vous cédez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

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

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

2. Contenu de l'emballage

- 1 récepteur
 - 1 émetteur
 - 1 sonde de température
 - 1 clip pour ceinture
 - 2 bandes velcro de fixation
 - 4 piles de type AAA de 1,5 V
 - Ce manuel d'utilisation
-

3. Description des différentes parties et des éléments de commande



Récepteur

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



Émetteur

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

Affichage LCD

22	Type de viande
23	Indicateur de niveau de la pile du récepteur ()
24	Affichage « CURRENT TEMP » (température à cœur actuelle)
25	Progression de la cuisson
26	Affichage « TARGET TEMP » (température cible)
27	Indicateur de niveau de la pile de l'émetteur ()

4. Spécifications techniques

Récepteur: Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (courant continu)]
Émetteur: Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (courant continu)]
Plage de mesure de la température	-10 °C à 300 °C 14 °F à 572 °F
Portée	Environ 15 m
Bande de fréquences	433,050 - 434,790 MHz
Max. puissance de transmission	10 mW ERP

5. Instructions de sécurité

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



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



Attention, surfaces brûlantes!

Ce symbole indique un risque de brûlure.



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



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



DANGER ! Sécurité des personnes

- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez l'emballage hors de portée des enfants ainsi que des personnes handicapées. Ils risqueraient de s'étouffer.
- Ce produit peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation du produit, et qu'ils aient compris les risques existants. Les

enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le produit ne doit pas être nettoyé ou entretenu par les enfants sans surveillance.



Consignes générales de sécurité

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

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



Risques de brûlure

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

- Utilisez des gants de protection ou des gants de cuisine si vous touchez la sonde de température (14) pendant ou après l'utilisation.
- Une utilisation incorrecte du produit peut causer des blessures.



Risque de dommages matériels

- Veuillez conserver le produit et ses accessoires à distance du feu.
- N'utilisez jamais le produit dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.
- Veillez à ce que le câble de l'émetteur (13) ne se coince pas.
- Le produit n'est pas résistant à l'eau. Ne l'utilisez pas sous la pluie et conservez

l'émetteur (13) et le récepteur (1) à l'abri de l'humidité.

- Éteignez l'émetteur (13) et le récepteur (1) lorsque vous ne les utilisez pas.



Danger lié aux piles

- **Danger de mort !** Rangez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion accidentelle, consultez immédiatement un médecin !
- Insérez les piles en respectant la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (10, 19). N'essayez pas de recharger les piles et ne les jetez pas au feu. Ne mélangez pas différents types de piles (neuves et usées, carbone et alcalines, etc.).

- Les piles ne doivent jamais être ouvertes ni déformées, car les produits chimiques qu'elles contiennent pourraient couler et occasionner des blessures. Si le fluide de la pile entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment à l'eau fraîche immédiatement et consultez un médecin.
- Retirez immédiatement toute pile présentant des fuites. Pour éviter toute blessure, utilisez des gants de protection adéquats.
- Retirez les piles du produit si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée.

6. Droits d'auteur



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

7. Avant de commencer

Retirez le thermomètre pour barbecue et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Si vous remarquez des dommages, quels qu'ils soient, n'utilisez pas le thermomètre pour barbecue et contactez le service client du fabricant. Nous vous recommandons de nettoyer la sonde de température (14) avant la première utilisation.

7.1 Insertion / remplacement des piles

Lorsque le niveau de la pile est faible, un symbole clignotant (23, 27) apparaît sur l'écran LCD (2).

Symbole clignotant	Signification
 (27)	Niveau de la pile de l'émetteur (13) faible. Vous devrez bientôt la remplacer.
 (23)	Niveau de la pile du récepteur (1) faible. Vous devrez bientôt la remplacer.

Émetteur (13) :

- Éteignez l'émetteur (13) à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (18).
- Si la bande velcro de fixation (21) est en place, retirez-la.
- Déverrouillez le couvercle du compartiment des piles (20) et retirez-le.
- Insérez deux piles AAA de 1,5 V (Micro/RO3/LR3), en veillant à respecter la polarité indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (19).
- Refermez le compartiment des piles (19) en remettant le couvercle (20) en place. Lorsqu'il est bien en place, vous devez entendre un clic.

Récepteur (1) :

- Éteignez le récepteur (1) à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (12).
- Retirez le clip pour ceinture (9) de l'arrière du récepteur en le poussant vers la gauche.

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

7.2 Connexion de la sonde de température (14)

Avant de l'utiliser pour la première fois, retirez le capuchon en caoutchouc noir situé sur l'extrémité du capteur de température (14) et destiné à le protéger pendant le transport.

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

7.3 Sélection de l'unité de température

Vous pouvez choisir entre deux unités de température ($^{\circ}\text{C}$ et $^{\circ}\text{F}$). Faites glisser le commutateur de sélection (11) situé dans le compartiment des piles (10) dans la position désirée.

8. Mise en route

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



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

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

8.1 Position pendant l'utilisation



La portée de l'émetteur (13) est d'environ 15 mètres. Assurez-vous que la distance entre l'émetteur (13) et le récepteur (1) n'est pas trop grande. Dans le cas contraire, il ne serait pas possible d'obtenir une mesure précise de la température.

8.1.1 Récepteur (1)

- Vous pouvez placer le récepteur (1) dans l'émetteur (13).
- Vous pouvez utiliser le clip pour ceinture (9) pour accrocher le récepteur (1) à votre ceinture ou à votre sac, par exemple.
- Le clip pour ceinture (9) possède deux aimants intégrés. Ainsi, vous pouvez également fixer le récepteur (1) sur une surface magnétique.

8.1.2 Émetteur (13)

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











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

L'émetteur (13) est en plastique. Veillez donc à ne pas le fixer sur des parties de la poignée qui deviennent très chaudes, par exemple, sur le couvercle du barbecue ou sur le bac dans lequel se trouve le charbon.

L'émetteur (13) pourrait se trouver endommagé.

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

- Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) pour sélectionner le type de viande (22). L'affichage LCD (2) affiche la sélection. À chaque fois que vous appuyez sur la touche, la sélection change selon le tableau ci-dessous :

	BŒUF
	AGNEAU
	VEAU
	PORC
	DINDE
	POULET
	BIFTECK HACHÉ
	POISSON

- Une fois que vous avez sélectionné le type de viande (22), appuyez sur la touche « TASTE / START » (3). À chaque fois que vous appuyez sur la touche, la sélection change selon le tableau ci-dessous. La température cible actuelle est affichée sur l'affichage LCD (2) sous « TARGET TEMP »(26).

Affichage	Description
WELL	Bien cuit
M WELL	Cuit
MEDIUM	À point
M RARE	Saignant
RARE	Bleu



Remarque :

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

Par exemple, la volaille doit toujours être bien cuite.

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

Vous avez également la possibilité de régler la température cible « TARGET TEMP » (26) manuellement. Procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche « MODE » (4) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un bip retentit et « TARGET TEMP » (26) clignote sur l'affichage LCD (2). Utilisez les

touches « MIN / + » (6) et « SEC / - » (5) pour modifier la valeur. Appuyez sur la touche « MODE » (4) pour appliquer les températures cibles affichées sous « TARGET TEMP » (26).

- Pour annuler la sélection manuelle ou sélectionner un autre type de viande, appuyez sur la touche « TASTE / START » (3) et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes.

Alternativement, vous pouvez éteindre le récepteur (1) puis le rallumer à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt (12).



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

8.3 Mesure de la température à cœur



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

- Avec l'émetteur (13) et le récepteur (1) allumés, guidez la pointe de la sonde de température (14) dans la partie la plus

épaisse de la viande. Il est conseillé d'insérer la sonde de température (14) dans la viande par le côté, car vous pourrez ainsi toujours la retourner.



Évitez tout contact entre la sonde de température (14) et les os. Cela pourrait en effet entraîner une mesure inexacte de la température. Pour la même raison, la sonde de température (14) ne doit pas non plus être insérée à un endroit où il n'y a que du gras.

- Peu après, la température à cœur de la viande est affichée sous « CURRENT TEMP » (24). Au fur et à mesure de la cuisson, la température augmente jusqu'à atteindre la valeur « TARGET TEMP » (26) configurée. L'affichage LCD (2) commence ensuite à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.
- Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) pour mettre fin aux bips et arrêter la mesure de la température.



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

8.4 Tableau de cuisson

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



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

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

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

8.5 Fonction minuterie

Si vous n'êtes pas satisfait du niveau de cuisson obtenu, vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour poursuivre quelque peu la cuisson. Pour cela, vous n'avez pas besoin de laisser la sonde de température (14) dans la viande. Pour ce faire, procédez comme suit :

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



- Sélectionnez la durée de votre choix en appuyant sur les touches « MIN / + » (6) et « SEC / - » (5). Vous pouvez également garder ces touches enfoncées pour faire défiler les chiffres plus rapidement.
- Appuyez sur la touche « TASTE / START » (3) pour lancer le compte à rebours. Le compte à rebours apparaît alors sur l'affichage LCD (2) et vous pouvez voir le temps de cuisson restant à n'importe quel moment.
- Vous pouvez utiliser la touche « MEAT / STOP » (7) pour faire une pause dans le compte à rebours, pour vérifier la cuisson ou retourner les aliments par exemple. Vous pouvez relancer le compte à rebours en appuyant sur la touche « TASTE / START » (3).

- Lorsque le temps est écoulé, l'affichage LCD (2) commence à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.
- Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) pour arrêter les bips. Si vous n'appuyez pas sur la touche, les bips s'arrêteront automatiquement au bout de 2 minutes.

9. Nettoyage



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

- Nettoyez le thermomètre pour barbecue, en particulier la sonde de température (14), après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de solvants ou de détergents agressifs, de brosses à poils métalliques ou d'objets métalliques tels que des couteaux, spatules, ou autres ustensiles similaires.
- Le thermomètre pour barbecue et ses accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le thermomètre pour barbecue ou ses accessoires dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez l'émetteur (13) et le récepteur (1) avec un chiffon doux légèrement humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- Nettoyez la sonde de température (14) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

- Laissez toutes les pièces sécher complètement après le nettoyage.

9.1 Stockage en cas de non-utilisation

- Si vous n'avez pas prévu d'utiliser le thermomètre pour barbecue pendant une période prolongée, nettoyez-le tel que décrit au chapitre précédent.
- Retirez les piles de l'émetteur (13) et du récepteur (1) afin d'éviter les fuites.
- Rangez le thermomètre pour barbecue dans un endroit sec, frais et à l'abri de la poussière.

10. Résolution des problèmes

L'appareil ne fonctionne pas

- Les piles présentes dans l'émetteur (13) et/ou dans le récepteur (1) sont-elles épuisées ? Insérez des piles neuves, le cas échéant.

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

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

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

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

La température à cœur actuelle (24) apparaît sous la forme « - - - » sur l'affichage LCD (2).

- Vérifiez que le connecteur (15) de la sonde de température (14) est correctement inséré dans la prise (16). Si ce n'est pas le cas, insérez-le correctement.
- L'émetteur (13) et le récepteur (1) sont trop éloignés l'un de l'autre. Rapprochez-les l'un de l'autre.
- Si nécessaire, éteignez l'émetteur (13) et le récepteur (1) pendant environ 3 secondes puis rallumez-les. Cela devrait résoudre le problème.

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

- La température maximale de la sonde de température (14) a été atteinte. Appuyez sur la touche « MEAT / STOP » (7) pour mettre fin aux bips et arrêter la mesure.

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



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



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




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

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



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

12. Avis de conformité

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

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

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

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

Garantie de TARGA GmbH



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

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à

L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles

pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

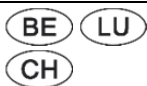
E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 311581



Fabricant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

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

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

**Service**

BE Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 311581

**Fabricant**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	102
2. Inhoud van de verpakking	102
3. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen	103
4. Technische specificaties	104
5. Veiligheidsinstructies	105
6. Copyright	112
7. Voordat u begint	113
7.1 De batterijen plaatsen/vervangen	113
7.2 De temperatuursensor (14) bevestigen.....	115
7.3 De temperatuureenheid selecteren.....	115
8. Aan de slag	115
8.1 Positie tijdens gebruik.....	116
8.1.1 Ontvanger (1)	116
8.1.2 Zender (13).....	117
8.2 Het soort vlees (22) selecteren/Het bereidingsniveau aanpassen	118
8.3 De kerntemperatuur meten.....	120
8.4 Bereidingschema.....	122
8.5 Timer	124
9. Reinigen	125
9.1 Opslag indien niet in gebruik	125
10. Problemen oplossen	126
11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	127
12. Conformiteit	129
13. Garantie- en servicegegevens	130

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze FGT 433 A2 draadloze barbecuethermometer, hierna 'barbecuethermometer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

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

1. Beoogd gebruik

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

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

2. Inhoud van de verpakking

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

3. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen



Ontvanger

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



Zender

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

Lcd-display

22	Soort vlees
23	Lampje voor batterijniveau ontvanger ()
24	Display "CURRENT TEMP" (huidige kerntemperatuur)
25	Bereidingsvoortgang
26	Display "TARGET TEMP" (doeltemperatuur)
27	Lampje voor batterijniveau zender ()

4. Technische specificaties

Ontvanger: Stroomvoorziening	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (gelijkstroom)]
Zender: Stroomvoorziening	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3- [3 V  (gelijkstroom)]
Temperatuurmeetbereik	-10 °C - 300 °C 14 °F - 572 °F
Zendbereik	ongeveer 15 m
Frequentie	433,050 - 434,790 MHz
Max. Zendvermogen	10 mW ERP

5. Veiligheidsinstructies

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



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



Waarschuwing, hete oppervlakken!

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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



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



GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

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

gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.



Algemene veiligheidsinstructies

- Gebruik het product niet als het op enigerlei wijze is beschadigd. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Houd er rekening mee dat het eten van voedsel van dierlijke oorsprong dat niet volledig gaar is, schadelijk kan zijn voor de gezondheid. Dit vormt met name een risico voor kleine kinderen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem.
- Er mogen geen vreemde voorwerpen het apparaat binnendringen.

- Het product mag niet worden blootgesteld aan sterke trillingen of mechanische belasting. Hiermee voorkomt u dat het beschadigd raakt.
- Het product bevat geen onderdelen die door de gebruiker moeten worden onderhouden.
- Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant als het product beschadigd is, defect is of u andere problemen ervaart.



Kans op brandwonden

- Zorg er altijd voor dat andere personen, kinderen of dieren zichzelf niet kunnen branden aan het product.
- Gebruik beschermende of ovenwanten als u de temperatuursensor (14) tijdens of na gebruik aanraakt.

- Onjuist gebruik van het product kan letsel veroorzaken.



Kans op schade aan eigendommen

- Houd het product en de accessoires uit de buurt van open vuur.
- Gebruik het product nooit in een magnetron of oven.
- Knik de kabel van de zender (13) niet.
- Het product is niet waterdicht. Gebruik het niet in de regen en houd de zender (13) en ontvanger (1) uit de buurt van vochtige omstandigheden.
- Schakel de zender (13) en ontvanger (1) uit wanneer ze niet in gebruik zijn.



Gevaar door batterijen

- **Risico op overlijden!** Houd batterijen buiten bereik van kinderen. Als een batterij wordt ingeslikt, raadpleegt u direct een arts!
- Plaats de batterijen met de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (10, 19). Probeer de batterijen niet op te laden en gooi ze niet in het vuur. Combineer geen verschillende soorten batterijen (zoals oude en nieuwe of koolstof- en alkalinebatterijen).
- U mag batterijen nooit openen of vervormen, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als

de batterijvloestof in contact komt met uw huid of ogen, spoelt u deze direct met veel water en raadpleegt u een arts.

- Verwijder onmiddellijk alle batterijen die lekken. Gebruik geschikte veiligheidshandschoenen om letsel te voorkomen.
- Verwijder de batterijen als het product gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.

6. Copyright



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

7. Voordat u begint

Verwijder de barbecue thermometer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermende films. Als u schade constateert, gebruikt u de barbecue thermometer niet en neemt u contact op met de klantenservice van de fabrikant. We raden u aan de temperatuursensor (14) vóór het eerste gebruik te reinigen.

7.1 De batterijen plaatsen/vervangen

Als de batterij bijna leeg is, verschijnt er een knipperend symbool (23, 27) op het lcd-display (2).

Knipperend symbool	Betekenis
 (27)	Batterij zender (13) bijna leeg, binnenkort vervangen.
 (23)	Batterij ontvanger (1) bijna leeg, binnenkort vervangen.

Zender (13):

- Schakel de zender (13) uit met behulp van de aan/uitschakelaar (18).
- Als de klittenbandsluiting (21) is bevestigd, verwijdert u deze.

- Ontgrendel het klepje van het batterijvak (20) en verwijder dit.
- Plaats twee AAA-batterijen van 1,5V (Micro/R03/LR3) en zorg ervoor dat de polariteit klopt. Raadpleeg het diagram in het batterijvak (19).
- Sluit het klepje van het batterijvak (19) door het klepje (20) terug te plaatsen. U hoort dit op zijn plaats vastklikken.

Ontvanger (1):

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

7.2 De temperatuursensor (14) bevestigen

Verwijder voor het eerste gebruik de transportbeveiliging (zwarte rubberen afdekking) van het uiteinde van de temperatuursensor (14).

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

7.3 De temperatuureenheid selecteren

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

8. Aan de slag

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

achtergrondverlichting, vervolgens rood en daarna weer blauw.



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

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

8.1 Positie tijdens gebruik



Het bereik van de zender (13) is ongeveer 15 meter.

Zorg ervoor dat de afstand tussen de zender (13) en de ontvanger (1) niet te groot is. Dit zou betekenen dat een nauwkeurige temperatuurmeting niet mogelijk is.

8.1.1 Ontvanger (1)

- U kunt de ontvanger (1) in de zender plaatsen (13).

- U kunt de riemklem (9) bijvoorbeeld gebruiken om de ontvanger (1) aan uw riem of tas te bevestigen.
- De riemklem (9) is voorzien van twee ingebouwde magneten. Dit betekent dat u de ontvanger (1) ook op een magnetisch oppervlak kunt bevestigen.

8.1.2 Zender (13)

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



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

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

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

- Druk op "MEAT / STOP" (7) om het soort vlees (22) te selecteren. Op het lcd-display (2) wordt de selectie weergegeven. Telkens wanneer u op de knop drukt, verandert de selectie en doorloopt u de onderstaande tabel:

	RUND
	LAM
	KALF
	VARKEN
	KALKOEN
	KIP
	BURGER
	VIS

- Nadat u het soort vlees (22) hebt geselecteerd, drukt u op "TASTE / START" (3). Telkens wanneer u op de knop drukt, verandert de selectie en doorloopt u de onderstaande tabel. De ingestelde doeltemperatuur wordt weergegeven op het lcd-display (2) onder "TARGET TEMP" (26).

Display	Omschrijving
WELL	Zeer goed doorbakken
M WELL	Goed doorbakken
MEDIUM	Half doorbakken
M RARE	Roze van binnen
RARE	Bijna rauw



Let op!

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

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

U hebt ook de mogelijkheid om de doeltemperatuur "TARGET TEMP" (26) handmatig in te stellen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Druk op "MODE" (4) en houd deze knop circa 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en "TARGET TEMP" (26) knippert op het lcd-display (2). Druk op "MIN / +" (6) en "SEC / -" (5) om het cijfer te wijzigen. Druk op "MODE" (4) om de doeltemperatuur toe te passen die wordt weergegeven in "TARGET TEMP" (26).
- Voor het annuleren van de handmatige selectie of om een ander type vlees te selecteren, houdt u de knop "TASTE / START" (3) ongeveer 3 seconden lang ingedrukt. U kunt de ontvanger (1) ook uit- en weer inschakelen met behulp van de aan/uit-schakelaar (12).



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

8.3 De kerntemperatuur meten



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

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



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

- Na korte tijd wordt de kerntemperatuur van het vlees weergegeven onder "CURRENT TEMP" (24). Tijdens de bereiding van het voedsel stijgt de temperatuur totdat deze de ingestelde "TARGET TEMP" (26) bereikt. Het lcd-scherm (2) begint dan rood te knipperen en bij elke keer knipperen klinkt er een piepton.
- Druk op "MEAT / STOP" (7) om het piepen en de temperatuurmeting te stoppen.



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

8.4 Bereidingschema

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



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

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

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

8.5 Timer

Als u niet tevreden bent over het uiteindelijke bereidingsniveau, kunt u de timerfunctie gebruiken om het eten iets langer te bereiden. U hoeft hiervoor de temperatuursensor (14) niet in het vlees te laten zitten. Dit doet u als volgt:

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



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

9. Reinigen



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

- Reinig de barbecue thermometer, met name de temperatuursensor (14), na elk gebruik.
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen borstelharen of metalen voorwerpen zoals messen, spatels of iets dergelijks.
- De barbecue thermometer en accessoires kunnen niet in de vaatwasser worden gewassen.
- Dompel de barbecue thermometer of accessoires nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de zender (13) en ontvanger (1) met een licht vochtige doek. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de temperatuursensor (14) met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen na het reinigen goed drogen.

9.1 Opslag indien niet in gebruik

- Als u de barbecue thermometer langere tijd niet gebruikt, reinigt u deze zoals in het vorige hoofdstuk is beschreven.
- Verwijder de batterijen uit de zender (13) en ontvanger (1) om lekken te voorkomen.

- Berg de barbecue thermometer op een droge, koele en stofvrije plaats op.

10. Problemen oplossen

Werkt niet.

- Zijn de batterijen in de zender (13) en/of ontvanger (1) leeg? Plaats nieuwe batterijen indien van toepassing.

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

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

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

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

De huidige kerntemperatuur (24) wordt weergegeven als “- - -” op het lcd-display (2).

- Controleer of de connector (15) voor de temperatuursensor (14) correct in de aansluiting (16) is gestoken. Steek deze er zo nodig goed in.
- De zender (13) en ontvanger (1) staan te ver uit elkaar. Zet ze dichterbij elkaar.
- Schakel indien nodig de zender (13) en de ontvanger (1) ongeveer 3 seconden uit en schakel ze vervolgens weer in. Dit zou het probleem moeten verhelpen.

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

- De maximumtemperatuur voor de temperatuursensor (14) is overschreden. Druk op "MEAT / STOP" (7) om het piepen en de temperatuurmeting te stoppen.

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



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



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




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



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

1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen

12. Conformiteit

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

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. Garantie- en servicegegevens

Garantie van TARGA GmbH

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. Gelieve de originele kassabon als bewijs van aankoop te bewaren. Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline. Houdt u bij elke navraag het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer bij de hand. In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost. Binnen de garantie wordt het product bij materiaal- of fabricagefouten – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn. Verbruiksmateriaal zoals batterijen, accu's en lampen vallen buiten de garantie.

Uw wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper zijn van toepassing afzonderlijk van deze garantie en worden hierdoor niet beperkt.

**Service****NL**Telefoon 0900 0400 223
:E-Mail: targa@lidl.nl**BE**Telefoon 070 270 171
:E-Mail: targa@lidl.be**LU**Telefoon +32 70 270 171
:E-Mail: targa@lidl.be**IAN: 311581****Fabrikant**TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	133
2. Zawartość opakowania	134
3. Opis części i elementów sterowniczych.....	135
4. Dane techniczne	136
5. Instrukcje bezpieczeństwa	137
6. Prawa autorskie	145
7. Czynności przygotowawcze	145
7.1 Wkładanie / wymiana baterii	146
7.2 Podłączanie czujnika temperatury (14).....	147
7.3 Wybór jednostki temperatury	147
8. Rozpoczęcie użytkowania	148
8.1 Pozycja podczas użytkowania.....	148
8.1.1 Odbiornik (1)	149
8.1.2 Nadajnik (13)	149
8.2 Wybór rodzaju mięsa (22) / regulacja stopnia wysmażenia	150
8.3 Pomiar temperatury wewnętrznej.....	153
8.4 Tabela stopnia wysmażenia	154
8.5 Funkcja timera.....	156
9. Czyszczenie	157
9.1 Przechowywanie nieużywanego urządzenia	158
10. Rozwiązywanie problemów.....	158
11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	160
12. Zgodność z dyrektywami	161
13. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu	162

Gratulacje!

Dokonując zakupu termometru grillowego bezprzewodowego FGT 433 A2, zwanego dalej termometrem grillowym, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Instrukcja obsługi stanowi część niniejszego produktu. Zamieszczono w niej ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu prosimy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy używać wyłącznie zgodnie z opisem i przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejszy termometr grillowy służy do pomiaru i monitorowania wewnętrznej temperatury potraw takich jak ryby, wołowina, wieprzowina, drób, hamburgery i inne rodzaje mięsa. Termometr grillowy nie jest przeznaczony do użytku firmowego ani komercyjnego. Termometr grillowy należy używać wyłącznie do celów prywatnych. Jakiegokolwiek użycie inne niż wymienione powyżej stanowi przypadek użycia niezgodnego z przeznaczeniem. Niniejszy termometr grillowy spełnia wymagania

wszystkich odnośnych norm i dyrektyw związanych z deklaracją zgodności CE. W przypadku dokonania w termometrze grillowym jakichkolwiek modyfikacji niezatwierdzonych przez producenta, zgodność z wymaganiami tych norm i dyrektyw nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne uszkodzenia bądź usterki wynikające z tego typu modyfikacji. Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem przez producenta.

Przestrzegać przepisów i norm prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

- 1 odbiornik
- 1 nadajnik
- 1 czujnik temperatury
- 1 klips do paska
- 2 taśmy rzepowe
- 4 baterie typu AAA; 1,5 V
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Opis części i elementów sterowniczych



Odbiornik

1	Odbiornik
2	Wyświetlacz LCD
3	Przycisk „TASTE / START”
4	Przycisk „MODE”
5	Przycisk „SEC / -”
6	Przycisk „MIN / +”
7	Przycisk „MEAT / STOP”
8	Pokrywka komory baterii
9	Klips do paska (z wbudowanymi magnesami)
10	Komora baterii
11	Przełącznik wyboru (dla jednostek temperatury w °C lub °F)
12	Przełącznik ON/OFF



Nadajnik

13	Nadajnik (z wbudowanymi magnesami)
14	Czujnik temperatury (z kablem)
15	Wtyczka (czujnika temperatury)
16	Gniazdo (wtyczki czujnika temperatury)
17	Czerwona dioda LED
18	Przełącznik ON/OFF
19	Komora baterii
20	Pokrywka komory baterii
21	Taśma rzepowa

Wyświetlacz LCD

22	Rodzaj mięsa
23	Wskaźnik naładowania baterii odbiornika ()
24	Wskaźnik „CURRENT TEMP” (bieżąca temperatura wewnętrzna)
25	Postęp smażenia
26	Wskaźnik „TARGET TEMP” (temperatura zadana)
27	Wskaźnik naładowania baterii nadajnika ()

4. Dane techniczne

Odbiornik: zasilanie	2 baterie: 1,5 V AAA, Micro LR3 [3 V  (prąd stały)]
Nadajnik: zasilanie	2 baterie: 1,5 V AAA; Micro LR3 [3 V  (prąd stały)]
Zakres pomiaru temperatury	-10°C - 300°C 14°F - 572°F
Zasięg nadawania	Ok. 15 m
Zakres częstotliwości	433,050 - 434,790 MHz
Maks. Moc nadawania	10 mW ERP

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem niniejszego termometru grillowego należy przeczytać poniższe instrukcje i zastosować się do ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektrycznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do przyszłego wykorzystania. W przypadku sprzedaży lub odstąpienia termometru grillowego należy również przekazać instrukcję obsługi.



Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania

termometru grillowego oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.



Uwaga, gorące powierzchnie!

Tym symbolem oznaczono zagrożenie dla zdrowia w wyniku oparzenia.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w

przypadku kontaktu z żywnością,
zgodnie z wymaganiami
rozporządzenia UE 1935/2004.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Bezpieczeństwo osobiste

- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia. Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Występuje ryzyko uduszenia.
- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod

nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się tym urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się produktem. Produkt nie może być w żadnym wypadku czyszczony ani konserwowany przez dzieci pozostające bez nadzoru.



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy używać produktu, jeśli jest on w jakikolwiek sposób uszkodzony. Stwarza to niebezpieczeństwo obrażeń ciała.
- Należy pamiętać, że spożywanie niedogotowanej żywności pochodzenia zwierzęcego może być szkodliwe dla zdrowia. Stanowi to szczególne ryzyko

dla małych dzieci, kobiet w ciąży i osób z osłabionym układem odpornościowym.

- Do wnętrza urządzenia nie mogą przedostawać się żadne obce ciała.
- Produkt nie może być narażony na silne wibracje ani obciążenia mechaniczne. Ma to na celu niedopuszczenie do jego uszkodzenia.
- Produkt nie zawiera żadnych części wymagających konserwacji.
- Jeśli produkt ulegnie uszkodzeniu, okaże się wadliwy lub będzie stwarzał inne problemy, należy skontaktować się z działem obsługi klienta producenta.



Ryzyko oparzeń

- Zawsze należy dopilnować, aby żadne postronne osoby, dzieci lub zwierzęta nie uległy poparzeniu produktem.

- W przypadku dotyknięcia czujnika temperatury (14) podczas lub po użyciu urządzenia należy używać rękawic ochronnych lub kuchennych.
- Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia.



Ryzyko wystąpienia szkód materialnych

- Przechowywać produkt i jego akcesoria z dala od otwartego ognia.
- W żadnym wypadku nie używać produktu w kuchence mikrofalowej lub piekarniku.
- Nie zaginać kabla nadajnika (13).
- Produkt nie jest wodoodporny. Nie używać produktu podczas deszczu i

chronić nadajnik (13) i odbiornik (1) przed wilgocią.

- Nieużywany nadajnik (13) i odbiornik (1) należy wyłączyć.



Zagrożenie stwarzane przez baterie

- **Ryzyko śmierci!** Baterie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc lekarską!
- Podczas wkładania baterii należy przestrzegać właściwej biegunowości. Sprawdzić oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (10, 19). Nie należy próbować ładować baterii

jednorazowego użytku ani wrzucać ich do ognia. Nie należy mieszać ze sobą różnych rodzajów baterii (starych i nowych, węglowych i alkalicznych itp.).

- Baterii nie wolno w żadnym wypadku otwierać ani deformować, gdyż mogłoby to spowodować wyciek substancji chemicznych grożących obrażeniami ciała. W przypadku kontaktu elektrolitu baterii ze skórą lub oczami należy bezzwłocznie przepłukać skórę lub oczy dużą ilością wody i skorzystać z pomocy medycznej.
- Baterie, które wyciekły należy natychmiast wyjąć. Używać odpowiednich rękawic ochronnych, aby zapobiec obrażeniom.

- Jeśli produkt ma być nieużywany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie.

6. Prawa autorskie



Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również komercyjnego wykorzystywania zawartości i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

7. Czynności przygotowawcze

Wyjmij termometr grillowy wraz ze wszystkimi akcesoriami z opakowania i sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna. Usuń wszystkie folie ochronne. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenie, nie używaj termometru grillowego i skontaktuj się z działem obsługi klienta producenta. Zalecamy wyczyszczenie czujnika temperatury (14) przed pierwszym użyciem.

7.1 Wkładanie / wymiana baterii

Gdy poziom naładowania baterii jest niski, na wyświetlaczu LCD (2) pojawia się migający symbol (23, 27).

Migający symbol	Znaczenie
 (27)	Niski poziom naładowania baterii nadajnika (13), należy wkrótce wymienić baterię.
 (23)	Niski poziom naładowania baterii odbiornika (1), należy wkrótce wymienić baterię.

Nadajnik (13):

- Wyłącz nadajnik (13) za pomocą przełącznika ON/OFF (18).
- Jeśli zamocowana jest taśma rzepowa (21), usuń ją.
- Odblokuj i zdejmij pokrywkę komory baterii (20).
- Włóż dwie baterie AAA 1,5 V (Micro/R03/LR3), zwracając uwagę na prawidłową biegunowość. Sprawdź oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (19).
- Zamknij komorę baterii (19), umieszczając z powrotem pokrywkę (20). Prawidłowemu umieszczeniu pokrywki powinno towarzyszyć kliknięcie.

Odbiornik (1):

- Wyłącz odbiornik (1) za pomocą przełącznika ON/OFF (12).
- Zdejmij umieszczony z tyłu klips do paska (9), przesuwając go w lewo.

- Następnie zdejmij pokrywę komory baterii (8), delikatnie przesuwając ją w dół w kierunku strzałki.
- Włóż dwie baterie AAA 1,5 V (Micro/R03/LR3), zwracając uwagę na prawidłową biegunowość. Sprawdź oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (10).
- Zamknij komorę baterii (10), zakładając pokrywę (8) i przesuwając ją do góry w kierunku przeciwnym do strzałki.
- Następnie zamontuj klips do paska (9), umieszczając go po otwartej stronie prowadnicy i przesuwając w prawo, aż do zatrzaśnięcia we właściwym położeniu.

7.2 Podłączanie czujnika temperatury (14)

Przed pierwszym użyciem zdjąć zabezpieczenie transportowe (czarną gumową osłonę) z końca czujnika temperatury (14).

Włóż wtyczkę (15) do gniazda (16) z boku nadajnika (13). Nieużywany czujnik temperatury (14) może być przechowywany w uchwycie obok gniazda (16).

7.3 Wybór jednostki temperatury

Do wyboru są dwie jednostki temperatury ($^{\circ}\text{C}$ i $^{\circ}\text{F}$). Należy przesunąć przełącznik wyboru (11) w komorze baterii (10) do żądanej pozycji.

8. Rozpoczęcie użytkowania

- Włącz nadajnik (13), przesuwając przełącznik ON/OFF(18) do pozycji „ON”. Podczas użytkowania czerwona dioda LED (17) miga co około 4 sekundy.
- Następnie włącz również odbiornik (1), przesuwając przełącznik ON/OFF(12) do pozycji „ON”. Emitowany jest sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu LCD (2) zapala się na krótko niebieskie podświetlenie, następnie zaś czerwone i ponownie niebieskie.



Jeśli czujnik temperatury (14) nie jest podłączony do nadajnika (13) lub występuje usterka w połączeniu bezprzewodowym pomiędzy nadajnikiem (13) i odbiornikiem (1), wyświetlany jest symbol „- - -” jako aktualna temperatura na wyświetlaczu LCD (2).

W takim przypadku należy się upewnić, że wtyczka (15) jest prawidłowo włożona do gniazda (16) oraz że odległość między nadajnikiem (13) a odbiornikiem (1) nie jest zbyt duża. W razie potrzeby należy wyłączyć nadajnik (13) i odbiornik (1) na około 3 sekundy, a następnie ponownie je włączyć. Powinno to rozwiązać problem.

8.1 Pozycja podczas użytkowania



Zasięg nadajnika (13) wynosi około 15 metrów. Należy się upewnić, że odległość między nadajnikiem (13) i odbiornikiem (1) nie jest zbyt duża. Oznaczałoby to, że dokładny pomiar temperatury nie byłby możliwy.

8.1.1 Odbiornik (1)

- Odbiornik (1) można umieścić w nadajniku (13).
- Za pomocą klipsa do paska (9) można przymocować odbiornik (1) na przykład do paska lub torby.
- Klips do paska (9) ma dwa wbudowane magnesy. Oznacza to, że można również przymocować odbiornik (1) do powierzchni magnetycznej.

8.1.2 Nadajnik (13)

- Na spodzie nadajnika (13) znajdują się dwa magnesy. Oznacza to, że można również przymocować nadajnik (13) do powierzchni magnetycznej.
- Znajdujące się w zestawie taśmy rzepowe (21) mogą być również użyte do przymocowania nadajnika (13), na przykład do uchwytu lub podstawy grilla. W razie potrzeby należy użyć jednej lub obu taśm rzepowych (21).



Podczas umieszczania nadajnika (13) należy zwrócić uwagę na to, aby można było łatwo sięgnąć do potrawy, której wewnętrzną temperaturę chcemy zmierzyć przy użyciu kabla czujnika temperatury (14). Nadajnik (13) jest wykonany z tworzywa sztucznego. Z tego względu nie należy mocować go do elementów uchwytu, które stają się bardzo gorące, np. na pokrywie grilla lub na pojemniku na węgiel drzewny. Może to spowodować uszkodzenie nadajnika (13).

8.2 Wybór rodzaju mięsa (22) / regulacja stopnia wysmażenia

- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (7), aby wybrać rodzaj mięsa (22). Wyświetlacz LCD (2) pokazuje dokonany wybór. Po każdym naciśnięciu przycisku następuje zmiana wyboru, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

	WOŁOWINA
	JAGNIĘCINA
	CIEŁĘCINA
	WIEPRZOWINA
	INDYK
	KURCZAK
	HAMBURGER
	RYBA

- Po wybraniu rodzaju mięsa (22) naciśnij przycisk „TASTE / START” (3). Po każdym naciśnięciu przycisku następuje zmiana wyboru, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą. Aktualnie ustawiona temperatura zadana jest wyświetlana na wyświetlaczu LCD (2) pod pozycją „TARGET TEMP” (26).

Wyświetlacz	Opis
WELL	Bardzo dobrze wysmażone
M WELL	Dobrze wysmażone
MEDIUM	Średnio wysmażone
M RARE	Średnio krwiste
RARE	Krwiste



Uwaga:

Z powodów zdrowotnych i innych, nie wszystkie opcje są dostępne dla wszystkich rodzajów mięsa.

Na przykład drób powinien być zawsze bardzo dobrze wysmażony. Z tego powodu dostępny jest tylko ten stopień wysmażenia.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia temperatury zadanej „TARGET TEMP” (26). Sposób postępowania:

- Naciśnij i przytrzymaj przez ok. 3 sekundy przycisk „MODE” (4). Emitowany jest sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu LCD (2) miga wskazanie temperatury „TARGET TEMP” (26). Użyj przycisków „MIN / +” (6) oraz „SEC / -” (5) w celu zmiany tej wartości. Naciśnij przycisk „MODE” (4), aby zastosować temperaturę zadaną wskazywaną w sekcji „TARGET TEMP” (26).
- Aby anulować wybór ręczny lub wybrać inny rodzaj mięsa, naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „TASTE / START” (3). Alternatywnie można wyłączyć i ponownie włączyć odbiornik (1) za pomocą przełącznika ON/OFF (12).



W przypadku niskich temperatur wewnętrznych należy używać wyłącznie mięsa świeżego i w doskonałym stanie. Ogólnie rzecz biorąc, niskie temperatury wewnętrzne nie są odpowiednie dla mięsa mrożonego lub pakowanego próżniowo.

8.3 Pomiar temperatury wewnętrznej



Temperatura jest mierzona prawidłowo tylko wtedy, gdy w pobliżu nie ma innych włączonych urządzeń tego samego typu. W przeciwnym razie bieżąca temperatura nie jest wyświetlana na wyświetlaczu prawidłowo i jednoznacznie.

- Przy włączonym nadajniku (13) i odbiorniku (1) wprowadź końcówkę czujnika temperatury (14) do najgrubszej części mięsa. Sensowne jest wprowadzenie czujnika temperatury (14) do mięsa z boku, gdyż umożliwi to jego obrócenie.



Należy unikać kontaktu czujnika temperatury (14) z kośćmi. Może to skutkować niedokładnym pomiarem temperatury. Z tego samego powodu czujnika temperatury (14) nie należy również umieszczać w czystym tłuszczu.

- Po upływie krótkiego czasu temperatura wewnętrzna mięsa jest wyświetlana w polu „CURRENT TEMP” (24). W trakcie grillowania potrawy temperatura wzrasta, aż do momentu osiągnięcia zadanej wartości „TARGET TEMP” (26). Wyświetlacz LCD (2) zaczyna wówczas błyskać na czerwono, a każdemu błysnięciu towarzyszy sygnał dźwiękowy.
- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (7), aby przerwać sygnał dźwiękowy i pomiar temperatury.



Jeśli na patelni lub grillu umieszczono jednocześnie kilka kawałków tego samego mięsa o podobnym kształcie i wielkości, można założyć, że osiągnięto prawidłowy stopień wysmażenia również w przypadku innych kawałków.

8.4 Tabela stopnia wysmażenia

Poniższa tabela stopnia wysmażenia może służyć jako poradnik. Podane wartości mogą się nieznacznie różnić w zależności od jakości użytego mięsa.



WELL	➡	Bardzo dobrze wysmażone
M WELL	➡	Dobrze wysmażone
MEDIUM	➡	Średnio wysmażone
M RARE	➡	Średnio krwiste
RARE	➡	Krwiste

*: Należy pamiętać, że temperatura wewnętrzna podana dla wołowiny dotyczy steku.

Rodzaj mięsa / stopień wysmażenia	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
WOŁOWINA *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JAGNIĘCINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
CIELEŃCINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
WIEPRZOWINA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
INDYK	85 °C / 185 °F				
KURCZAK	85 °C / 185 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
RYBA	63 °C / 145 °F				

8.5 Funkcja timera

Jeśli nie jesteśmy zadowoleni z osiągniętego stopnia wysmażenia, możemy użyć funkcji timera, aby kontynuować grillowanie potrawy przez nieco dłuższy czas. Nie jest konieczne pozostawianie w tym celu czujnika temperatury (14) w mięsie. Procedura postępowania:

- Krótco naciśnij przycisk „MODE” (4), aby uzyskać dostęp do funkcji timera.



- Wybierz żądany czas, naciskając przyciski „MIN / +” (6) i „SEC / -” (5). W celu szybszej zmiany wyświetlanych liczb możesz również nacisnąć i przytrzymać odpowiednie przyciski.
- Naciśnij przycisk „TASTE / START” (3), aby rozpocząć odliczanie czasu. Czas na wyświetlaczu LCD (2) jest teraz odliczany wstecz i w każdej chwili można zobaczyć pozostały czas.
- Za pomocą przycisku „MEAT / STOP” (7) możesz wstrzymać odliczanie czasu, na przykład w celu sprawdzenia lub obrócenia potrawy. Następnie możesz wznowić odliczanie czasu, naciskając przycisk „TASTE / START” (3).
- Po upływie zadanego czasu wyświetlacz LCD (2) zaczyna błyskać na czerwono, a każdemu błysnięciu towarzyszy sygnał dźwiękowy.

- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (7), aby przerwać sygnał dźwiękowy. W przeciwnym razie sygnał dźwiękowy zostaje przerwany automatycznie po około 2 minutach.

9. Czyszczenie



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż termometr grillowy ostygnie całkowicie. Występuje ryzyko oparzenia.

- Po każdym użyciu oczyść termometr grillowy, zwracając szczególną uwagę na czujnik temperatury (14).
- Nie używaj rozpuszczalników ani agresywnych detergentów, szczotek drucianych ani przedmiotów metalowych, takich jak noże, szpachelki lub podobne narzędzia.
- Termometru grillowego i jego akcesoriów nie można myć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie zanurzaj termometru grillowego ani jego akcesoriów w wodzie bądź innych płynach.
- Wyczyść nadajnik (13) i odbiornik (1) lekko zwilżoną, miękką ściereczką. W razie potrzeby użyj łagodnego detergentu.
- Oczyść czujnik temperatury (14) wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Po oczyszczeniu pozostaw wszystkie części do dokładnego wyschnięcia.

9.1 Przechowywanie nieużywanego urządzenia

- Jeśli nie zamierzasz używać termometru grillowego przez dłuższy czas, oczyść go w sposób opisany w poprzednim rozdziale.
- Wyjmij baterie z nadajnika (13) i odbiornika (1), aby zapobiec wyciekom.
- Przechowuj termometr grillowy w suchym, chłodnym i wolnym od kurzu miejscu.

10. Rozwiązywanie problemów

Termometr nie działa

- Czy baterie w nadajniku (13) i/lub odbiorniku (1) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Światło na wyświetlaczu LCD (2) jest przyciemnione.

- Czy baterie w odbiorniku (1) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Czerwona dioda LED (17) na nadajniku nie świeci.

- Czy baterie w nadajniku (13) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Aktualna temperatura wewnętrzna (24) jest pokazywana na wyświetlaczu LCD (2) jako „---”.

- Sprawdź, czy wtyczka (15) czujnika temperatury (14) jest prawidłowo włożona do gniazda (16). W razie potrzeby włóż ją prawidłowo.
- Nadajnik (13) i odbiornik (1) znajdują się zbyt daleko od siebie. Przybliż je do siebie.
- W razie potrzeby wyłącz nadajnik (13) i odbiornik (1) na około 3 sekundy, a następnie ponownie je włącz. Powinno to rozwiązać problem.

Na wyświetlaczu LCD (2) błyska czerwone podświetlenie, wyświetlany jest symbol „HI” i emitowany jest sygnał ostrzegawczy.

- Przekroczona została maksymalna temperatura czujnika temperatury (14). Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (7), aby przerwać sygnał dźwiękowy i pomiar.

11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu



Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami lub w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.



Szanujmy środowisko. Zużytych baterii nie wolno wyrzucać razem z odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki zużytych baterii. Baterie należy pozostawiać w odpowiednich punktach zbiórki zużytych baterii w stanie całkowicie rozładowanym. W przypadku pozbywania się baterii, które nie są całkowicie rozładowane, należy je zabezpieczyć przed zwarciami.



Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie i plastik z opakowań należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:

1-7: plastik / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

12. Zgodność z dyrektywami



Niniejsze urządzenie zostało przetestowane pod kątem zgodności z odpowiednimi wymaganiami dyrektywy RED 2014/53/EU. Ponadto, produkt spełnia wymogi dyrektywy RoHS 2011/65/EU.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. Należy zachować oryginalny kwit kasowy jako dowód zakupu. Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej. Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny. W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania. W razie stwierdzenia wad materiałowych lub produkcyjnych produktu, zostanie on bezpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy, wedle naszego swobodnego uznania. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego. Gwarancja nie obejmuje części zużywających się, jak baterie, akumulatory czy elementy oświetlenia.

Niniejsza gwarancja nie narusza ani nie ogranicza ustawowych praw użytkownika względem sprzedawcy.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 311581



Producent

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	166
2. Obsah balení	166
3. Popis součástí a ovládacích prvků	167
4. Technické údaje	168
5. Bezpečnostní pokyny	169
6. Ochrana autorských práv	175
7. Dříve než začnete	176
7.1 Vkládání / výměna baterií	176
7.2 Připojení snímače teploty (14).....	177
7.3 Výběr jednotek měření teploty.....	178
8. Začínáme	178
8.1 Umístění během použití.....	179
8.1.1 Přijímač (1)	179
8.1.2 Vysílač (13).....	179
8.2 Výběr druhu masa (22) / Nastavení úrovně propečení.	181
8.3 Měření teploty uvnitř masa	183
8.4 Tabulka propečení.....	184
8.5 Časové funkce	186
9. Čištění	187
9.1 Skladování, pokud se přístroj nepoužívá.....	187
10. Odstraňování problémů	188
11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	189
12. Prohlášení o shodě	190
13. Informace o záruce a servisu	190

Blahopřejeme!

Zakoupením bezdrátového teploměru na grilování FGT 433 A2 (dále v textu označovaný 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 seznamte 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 použití je 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
 - 1 snímač teploty
 - 1 spona na opasek
 - 2 upínací suché zipy
 - 4 baterie typu AAA, 1,5 V
 - Tato uživatelská příručka
-

3. Popis součástí a ovládacích prvků



Přijímač

1	Přijímač
2	LCD displej
3	Tlačítko „TASTE / START“
4	Tlačítko „MODE“
5	Tlačítko „SEC / -“
6	Tlačítko „MIN / +“
7	Tlačítko „MEAT / STOP“
8	Víčko přihrádky na baterie
9	Spona na opasek (s vestavěnými magnety)
10	Přihrádka na baterie
11	Přepínač (indikace teploty ve stupních °C nebo °F)
12	Vypínač



Vysílač

13	Vysílač (s vestavěnými magnety)
14	Snímač teploty (s kabelem)
15	Konektor (snímač teploty)
16	Zdířka (pro konektor snímače teploty)
17	Červený LED indikátor
18	Vypínač
19	Přihrádka na baterie
20	Víčko přihrádky na baterie
21	Suchý zip

LCD displej

22	Druh masa
23	Indikátor stavu baterie přijímače ()
24	Indikátor „CURRENT TEMP“ (aktuální teplota uvnitř masa)
25	Průběh přípravy
26	Indikátor „TARGET TEMP“ (cílová teplota)
27	Indikátor stavu baterie vysílače ()

4. Technické údaje

Přijímač: Zdroj napájení	2 baterie: 1,5 V AAA - Micro LR3- [3 V  (stejnoseměrný proud)]
Vysílač: Zdroj napájení	2 baterie: 1,5 V AAA - Micro LR3- [3 V  (stejnoseměrný proud)]
Rozsah měření teploty	-10 ° C - 300 ° C 14 ° F - 572 ° F
Dosah vysílače	cca 15 m
Kmitočet	433,050 - 434,790 MHz
Max. Vysílací 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. Tuto příručku uchovejte na bezpečném místě, abyste se k ní mohli v budoucnu vracet. 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.



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.



POZOR! Osobní bezpečnost

- Malé součásti mohou způsobit udušení. Mimo dosah dětí a postižených osob uchovávejte také obaly. Hrozí nebezpečí udušení.
- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi

nebo podobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití výrobku a jsou si vědomy souvisejících rizik. Děti si nesmí s výrobkem hrát. Výrobek nesmí čistit nebo udržovat děti bez dozoru.



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 snímače teploty (14), použijte ochranné rukavice (chňapky).
- Při nesprávném použití produktu může dojít ke zranění.



Nebezpečí poškození majetku

- Výrobek a jeho příslušenství udržujte mimo dosah otevřeného ohně.
- Výrobek nikdy nepoužívejte v mikrovlnné ani běžné troubě.
- Na kabelu vysílače (13) nedělejte smyčky.
- Výrobek není vodotěsný. Nepoužívejte ho v dešti a vysílač (13) i přijímač (1) udržujte mimo vlhké prostředí.

- Pokud výrobek nepoužíváte, vysílač (13) 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 polariry. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (10, 19). Baterie se nepokoušejte nabíjet a nevyhazujte je do ohně. Nepoužívejte různé typy baterií (staré a nové nebo uhlíkové a alkalické a podobně).

- 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 očima 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.

6. Ochrana autorských práv



Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení autora je přísně zakázáno. To se týká i komerčního využití tohoto obsahu a informací. Veškerý text a obrázky jsou aktuální k datu vtištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

7. Dříve 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 snímač teploty (14).

7.1 Vkládání / výměna baterií

Pokud je kapacita baterie nízká, na LCD displeji (2) se zobrazí blikající symbol (23, 27).

Blikající symbol	Význam
 (27)	Kapacita baterie vysílače (13) je nízká, brzy ji vyměňte.
 (23)	Kapacita baterie přijímače (1) je nízká, brzy ji vyměňte.

Vysílač (13):

- Vypínačem (18) vysílač (13) vypněte.
- Pokud je připevněn upínací suchý zip (21), sundejte ho.
- Odjistěte víčko přihrádky pro baterie (20) a sundejte ho.

- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5V (Micro/R03/LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (19).
- Nasadíte víčko (20) a přihrádku na baterie (19) uzavřete. Musíte uslyšet, jak zaklapne na místo.

Přijímač (1):

- Vypínačem (12) přijímač (1) vypněte.
- Zasunutím doleva sundejte ze zadní strany sponu na opasek (9).
- Lehkým posuvem ve směru šipky nyní sundejte víčko přihrádky na baterie (8).
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5V (Micro/R03/LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (10).
- Zavřete přihrádku na baterie (10) - nasadíte nazpět její víčko (8) a zasuňte ho vpřed v opačném směru než směřuje šipka.
- Nyní upevněte sponu na opasek (9) - umístěte ji na otevřenou stranu vodička a zasuňte ji doprava, dokud nezapadne na místo.

7.2 Připojení snímače teploty (14)

Před prvním použitím odeberte z konce snímače teploty (14) přepravní ochranu (černý pryžový kryt).

Konektor (15) zapojte do zdiřky (16) na boku vysílače (13). Pokud se nepoužívá, snímač teploty (14) lze uložit do držáku vedle zdiřky (16).

7.3 Výběr jednotek měření teploty

K dispozici jsou dvě jednotky měření ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Přepínač pro volbu režimu (11) umístěný v přihrádce na baterie (10) přepněte do požadované polohy.

8. Začínáme

- Přepnutím vypínače (18) do polohy „ON“ zapněte vysílač (13). Během provozu bude červený LED indikátor (17) každé 4 sekundy blikat.
- Nyní zapněte přijímač (1) - jeho vypínač (12) přepněte do polohy „ON“. Ozve se zvukový signál a krátce se rozsvítí LCD displej (2) s modrým podsvícením, poté s červeným a poté znovu s modrým.



Pokud není snímač teploty (14) připojen k vysílači (13) nebo nastala závada v bezdrátovém spojení mezi vysílačem (13) a přijímačem (1), na displeji (2) se místo aktuální teploty zobrazí „- - -“.

V tomto případě se ujistěte, že je konektor (15) správně

zapojen do zdířky (16) a vzdálenost mezi vysílačem (13) a přijímačem (1) není příliš velká. V případě nutnosti vysílač (13) a přijímač (1) asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

8.1 Umístění během použití



Dosah vysílače (13) je přibližně 15 metrů. Ujistěte se, že vzdálenost mezi vysílačem (13) a přijímačem (1) není příliš velká. To by znamenalo, že měření teploty nebude možné.

8.1.1 Příjímač (1)

- Příjímač (1) můžete umístit do vysílače (13).
- Chcete-li připevnit přijímač (1) například na svůj opasek nebo brašnu, můžete použít sponu (9).
- Spona na opasek (9) je opatřena dvěma vestavěnými magnety. Díky nim lze přijímač (1) připevnit na magnetický povrch.

8.1.2 Vysílač (13)

- Na spodní straně vysílače (13) jsou umístěny dva magnety. Díky nim lze vysílač (13) připevnit na magnetický povrch.

- Dodávané upínací suché zipy (21) lze použít k připevnění vysílače (13) například k držadlu nebo podstavci grilu. Podle potřeby použijte jeden nebo oba dva suché zipy (21).



Při umísťování vysílače (13) se ujistěte, že můžete prostřednictvím kabelu snímače teploty (14) snadno dosáhnout na pokrm, jehož vnitřní teplotu chcete měřit. Vysílač (13) je vyroben z plastu. Proto ho nepřipevňuje na část grilu, která bývá velmi horká, např. na kryt grilu nebo na nádobu na dřevěné uhlí. Mohlo by dojít k jeho poškození (13).

8.2 Výběr druhu masa (22) / Nastavení úrovně propečení

- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (7) vyberte druh masa(22) .
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 (22), stiskněte tlačítko „TASTE / START“ (3). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění podle následující tabulky. Aktuální cílová teplota se zobrazuje na displeji (2) jako „TARGET TEMP“ (26).

Displej	Popis
WELL	Propečené
M WELL	Téměř propečené
MEDIUM	Jemně propečené
M 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“ (26). Postupujte následujícím způsobem:

- Tlačítko „MODE“ (4) držte stisknuté po dobu přibližně 3 sekund. Ozve se zvukový signál a na displeji (2) začne blikat údaj „TARGET TEMP“ (26). Tlačítka „MIN / +“ (6) a „SEC / -“

(5) změňte hodnotu. Tlačítkem „MODE“ (4) použijte cílovou teplotu zobrazenou pod údajem „TARGET TEMP“ (26).

- Chcete-li ruční volbu zrušit nebo vybrat jiný druh masa, stiskněte a asi na 3 sekundy přidrže tlačítko „TASTE / START“ (3). Případně lze vypínačem (12) 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.

8.3 Měření teploty uvnitř masa



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

- Zapněte vysílač (13) a přijímač (1) a hrot snímače teploty (14) zasuněte do nejsilnější porce masa. Je vhodné zasunout snímač teploty (14) do masa ze strany, protože lze s porcí poté otáčet.



Dbejte na to, aby nedošlo ke kontaktu snímače teploty (14) s kostmi. To by mohlo způsobit nepřesnosti v měření. Ze stejného důvodu by se neměl snímač teploty (14) zasunovat do čistého tuku.

- Po krátké době se teplota uvnitř masa zobrazí jako hodnota „CURRENT TEMP“ (24). Během přípravy teplota stoupá, až dosáhne nastavené hodnoty „TARGET TEMP“ (26). LCD displej (2) poté začne červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (7) 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.

8.4 Tabulka propečení

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



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

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

Druh masa / Úroveň propečení	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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	
TELEČÍ	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		
KRUŤÍ	85 °C / 185 °F				
KUŘECÍ	85 °C / 185 °F				
MLETÉ	75 °C / 167 °F				
RYBÍ	63 °C / 145 °F				

8.5 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 (14) v mase.

Postup je následující:

- Krátkým stiskem tlačítka „MODE“ (4) vyvolejte časové funkce.



- Tlačítka „MIN / +“ (6) a „SEC / -“ (5) nastavte požadovaný čas. Chcete-li procházení číslic zrychlit, příslušná tlačítka přidržte.
- Odpočet spusťte tlačítkem „TASTE / START“ (3). Čas zobrazený na displeji (2) se bude nyní odečítat a zbývajících čas uvidíte kdykoli.
- Chcete-li odpočet pozastavit, například kvůli kontrole nebo otáčení porcí, můžete použít tlačítko „MEAT / STOP“ (7). Poté můžete stiskem tlačítka „TASTE / START“ (3) 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“ (7). Jinak se zvukový signál po 2 minutách automaticky zastaví.

9. Čištění



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

- Teploměr a především snímač teploty (14) čistěte po každém použití.
- Nepoužívejte rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky, kartáčky s kovovými štetinami 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 (13) a přijímač (1) otírejte lehce navlhčenou tkaninou. V případě potřeby použijte slabý roztok saponátu.
- K čištění snímače teploty (14) použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku.
- Po čištění nechte všechny díly pečlivě oschnout.

9.1 Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

- Pokud se rozhodnete, že nebudete teploměr na grilování delší dobu používat, vyčistěte ho podle popisu v předchozí kapitole.
- Z vysílače (13) i přijímače (1) vyndejte baterie, aby nedocházelo k únikům elektrolytu.
- Teploměr na grilování skladujte na suchém a bezprašném místě.

10. Odstraňování problémů

Přístroj nepracuje

- Nejsou baterie ve vysílači (13) a/nebo přijímači (1) vybité?
Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Osvětlení LCD displeje (2) je tlumené.

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

Červený LED indikátor na vysílači (17) nesvítí.

- Nejsou baterie ve vysílači (13) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Na displeji (2) se aktuální teplota uvnitř masa (24) zobrazuje jako „- - -“.

- Ověřte si, zda je konektor (15) snímače teploty (14) správně zapojen do zdířky (16). Pokud tomu tak není, připojte ho správně.
- Vysílač (13) a přijímač (1) jsou příliš daleko od sebe. Přemístěte je blíž.
- V případě nutnosti vysílač (13) 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 teploty pro snímač teploty (14). Zvukový signál a měření zastavte tlačítkem „MEAT / STOP“ (7).

11. 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, sběrů odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.



Chraňte životní prostředí. Staré baterie se nesmí likvidovat jako běžný domácí odpad. Odevzdejte je na sběrném místě pro použité baterie. 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.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové 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.



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

12. Prohlášení o shodě

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

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese: www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. 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 zákonné garance vůči prodávajícímu existují vedle této záruky a nejsou jí omezeny.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 311581



Výrobce

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	194
2. Obsah balenia	194
3. Popis súčastí a ovládania.....	195
4. Technické parametre.....	196
5. Bezpečnostné pokyny.....	196
6. Autorské práva.....	203
7. Než začnete	204
7.1 Vloženie alebo výmena batérií.....	204
7.2 Pripojenie teplotného snímača (14).....	205
7.3 Výber jednotky teploty	205
8. Začíname	206
8.1 Umiestnenie pri používaní.....	206
8.1.1 Prijímač (1)	207
8.1.2 Vysielač (13).....	207
8.2 Výber druhu mäsa (22) / Nastavenie úrovne prípravy jedla	208
8.3 Meranie teploty jadra	210
8.4 Tabuľka prípravy jedla.....	211
8.5 Funkcia časovača	213
9. Čistenie	214
9.1 Skladovanie pri nepoužívaní	214
10. Odstraňovanie problémov.....	215
11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	216
12. Informácie o zhode	217
13. Informácie o záruke a servise	217

Gratulujeme!

Kúpou bezdrôtového grilovacieho teplomera FGT 433 A2, 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 poruchu vyplývajúcu z takýchto úprav. Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom so zariadením.

Dodržiujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

- 1 prijímač
- 1 vysielač
- 1 teplotný snímač
- 1 úchytka na opasok
- 2 suché zipsy
- 4 batérie typu AAA, 1,5 V
- Tento návod na použitie

3. Popis súčastí a ovládania



Prijímač

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



Vysielač

13	Vysielač (so zabudovanými magnetmi)
14	Teplotný snímač (s káblom)
15	Konektor (teplotný snímač)
16	Zásuvka (pre konektor teplotného snímača)
17	Červená LED dióda
18	Spínač ON/OFF (Zap./vyp.)
19	Priestor pre batériu
20	Kryt priestoru pre batérie
21	Suchý zips

Displej LCD

22	Typ mäsa
23	Indikátor stavu batérie prijímača ( R)
24	Zobrazenie CURRENT TEMP (aktuálna teplota v jadre)
25	Postup v príprave jedla
26	Zobrazenie TARGET TEMP (cieľová teplota)
27	Indikátor stavu batérie vysielača (T )

4. Technické parametre

Prijímač: napájanie	2 batérie: 1,5 V veľkosť AAA - Mikro LR3 - [3 V  (jednosmerný prúd)]
Vysielač: napájanie	2 batérie: 1,5 V veľkosť AAA - Mikro LR3 - [3 V  (jednosmerný prúd)]
Teplotný rozsah	-10 °C - 300 °C 14 °F - 572 °F
Vysielací dosah	Pribl. 15 m
Rozsah frekvencií	433,050 - 434,790 MHz
Max. Výkon pri vysielaní	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 teplomera a bezpečnosť používateľa.



Varovanie, horúce povrchy!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo popálenia.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



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.



NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky. Držte obal mimo dosahu týchto ľudí. 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.



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 teplotného snímača (14), 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 kábel vysielача (13).
- Produkt nie je vodotesný. Nepoužívajte ho v daždi a držte vysielач (13) a prijímač (1) mimo vlhkého prostredia.
- Keď vysielач (13) 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!

- Vložte batérie, pričom dodržte správnu polaritu. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (10, 19). Nesnažte sa nabíjať batérie a nevyhadzujte batérie do ohňa. Batérie vzájomne nemiešajte (staré s novými alebo uhľikové s alkalickými, atď.).
- Batérie sa nesmú nikdy otvoriť ani deformovať, pretože by mohlo dôjsť k úniku chemických látok, ktoré môžu zapríčiniť zranenia. Ak prídu 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.

6. Autorské práva



Celý obsah tejto používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

7. 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 teplotný snímač (14).

7.1 Vloženie alebo výmena batérií

Keď je batéria takmer vybitá, na LCD displeji (2) sa zobrazí blikajúci symbol (23, 27).

Blikajúci symbol	Význam
 (27)	Batéria vysielача (13) je takmer vybitá, vymeňte ju čo najskôr.
 (23)	Batéria prijímača (1) je takmer vybitá, vymeňte ju čo najskôr.

Vysielač (13):

- Vypnite vysielač (13) spínačom ON/OFF (Zap./vyp.) (18).
- Ak je suchý zips (21) zapnutý, odopnite ho.
- Otvorte kryt priestoru pre batérie (20) a vyberte ho.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro/R03/LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (19).
- Zatvorte kryt priestoru pre batérie (19) založením krytu (20).
Musí na mieste zakliknúť.

Prijímač (1):

- Vypnite prijímač (1) spínačom ON/OFF (Zap./vyp.) (12).
- Odstráňte úchytku na opasok (9) zozadu zatlačením doľava.
- Teraz odoberte kryt priestoru pre batérie (8) jemným zatlačením nadol v smere šípky.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro/R03/LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (10).
- Zatvorte priestor pre batérie (10) založením krytu (8) a zatlačením nahor v opačnom smere šípky.
- Teraz nasadíte úchytku na opasok (9) jej umiestnením na otvorenú stranu vodidla a zatlačením doprava, pokiaľ neklikne na svoje miesto.

7.2 Pripojenie teplotného snímača (14)

Pred prvým použitím odoberte prepravnú ochranu (čierny gumený kryt) z konca teplotného snímača (14).

Zasuňte konektor (15) do zásuvky (16) na strane vysielacza (13). Keď teplotný snímač (14) nepoužívate, môžete ho odložiť do držiaka vedľa zásuvky (16).

7.3 Výber jednotky teploty

Môžete si vybrať medzi dvoma jednotkami teploty ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Posuňte spínač voliča (11) v priestore pre batérie (10) do požadovanej polohy.

8. Začínáme

- Zapnite vysielateľ (13) prepnutím spínača ON/OFF (Zap./vyp.) (18) do polohy ON (Zap.). Pri používaní bliká červená LED dióda (17) asi každé 4 sekundy.
- Teraz zapnite aj prijímač (1) prepnutím spínača ON/OFF (Zap./vyp.) (12) do polohy ON (Zap.). Zaznie signál a LCD displej (2) sa raz nakrátko rozsvieti s modrým podsvietením, potom s červeným a následne znova s modrým.



Ak nie je teplotný snímač (14) pripojený k vysielateľu (13) alebo došlo k poruche bezdrôtového pripojenia medzi vysielateľom (13) a prijímačom (1), na LCD displeji (2) sa na mieste aktuálnej teploty zobrazí „- - -“.

V takom prípade sa uistite, či je konektor (15) správne zasunutý do zásuvky (16) a či nie je vzdialenosť medzi vysielateľom (13) a prijímačom (1) príliš veľká. V prípade potreby vypnite vysielateľ (13) a prijímač (1) na pribl. 3 sekundy a potom ich znova zapnite. Tým vyriešite problém.

8.1 Umiestnenie pri používaní



Dosah vysielateľa (13) je približne 15 metrov. Vzdialenosť medzi vysielateľom (13) a prijímačom (1) nesmie byť príliš veľká. Nebolo by takto možné presne odmerať teplotu.

8.1.1 Prijímač (1)

- Prijímač (1) môžete položiť do vysielacza (13).
- Úchytka na opasok (9) môžete použiť na upevnenie prijímača (1) napríklad k opasku alebo taške.
- Úchytka na opasok (9) má dva zabudované magnety. Znamená to, že prijímač (1) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.

8.1.2 Vysielač (13)

- V spodnej časti vysielacza (13) sú dva magnety. Znamená to, že vysieláč (13) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.
- Na upevnenie vysielacza (13), napríklad na rukoväť alebo základňu grilu, môžete použiť aj dodávaný suchý zips (21). Podľa potreby použijete jeden alebo obidva suché zipsy (21).








Pri umiestňovaní vysielacza (13) sa uistite, či máte jednoduchý dosah na jedlo, ktorého teplotu chcete odmerať káblom teplotného snímača (14).

Vysielač (13) 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 vysieláč (13).

8.2 Výber druhu mäsa (22) / Nastavenie úrovne prípravy jedla

- Stlačením tlačidla MEAT / STOP (7) vyberiete druh mäsa (22). Na LCD displeji (2) sa zobrazí výber. Každým stlačením tlačidla sa výber mení podľa tabuľky nižšie:

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

- Po výbere druhu mäsa (22) stlačte tlačidlo TASTE / START (3). Každým stlačením tlačidla sa výber mení podľa tabuľky nižšie. Aktuálne nastavenie cieľovej teploty je zobrazené na LCD displeji (2) v časti TARGET TEMP (26).

Displej	Popis
WELL	Prepečené
M WELL	Takmer prepečené
MEDIUM	Stredne prepečené
M 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 prepiecť. Z tohto dôvodu je k dispozícii len táto úroveň prípravy jedla.

Vždy máte možnosť manuálne nastaviť cieľovú teplotu TARGET TEMP (26). Postupujte nasledovne:

- Stlačte a pribl. 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo MODE (4). Zaznie pípnutie a na LCD displeji (2) bliká TARGET TEMP (26). Číslo zmeníte stlačením tlačidiel MIN / + (6) a SEC / - (5). Stlačením tlačidla MODE (4) použijete cieľovú teplotu zobrazenú v TARGET TEMP (26).

- Ak chcete zrušiť manuálny výber alebo vybrať iný druh mäsa, stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo TASTE / START (3). Prípadne môžete vypnúť a znova zapnúť prijímač (1) pomocou tlačidla ON/OFF (Zap./vyp.) (12).



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.

8.3 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 displeji nezobrazí aktuálne teplota správne.

- So zapnutým vysielačom (13) a prijímačom (1) zapichnete hrot teplotného snímača (14) do najhrubšej časti mäsa. Zapichnete teplotný snímač (14) do mäsa z boku, aby ste ho potom mohli ešte otočiť.



Nedovoľte, aby sa teplotný snímač (14) dotkol kostí. Môže tak dôjsť k nepresnému odmeraniu teploty. Z toho istého dôvodu nesmie byť teplotný snímač (14) vložený do čistého tuku.

- O chvíľu sa teplota jadra mäsa zobrazí v časti CURRENT TEMP (24). Ako sa mäso prepeká, teplota sa zvyšuje, až kým nedosiahne nastavenú cieľovú teplotu TARGET TEMP (26). Vtedy začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípnutie.
- Stlačením tlačidla MEAT / STOP (7) 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.

8.4 Tabuľka prípravy jedla

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



WELL	➔	Prepečené
M WELL	➔	Takmer prepečené
MEDIUM	➔	Stredne prepečené
M RARE	➔	Ružové
RARE	➔	Krvavé

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

Druh jedla/úroveň prípravy	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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	
TEL'ACIE MÄSO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
BRAVČOVÉ 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				

8.5 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 (14). Postup je nasledovný:

- K funkcii časovača prejdete po krátkom stlačení tlačidla MODE (4).



- Vyberte požadovanú dobu stlačením tlačidiel MIN / + (6) a SEC / - (5). Podržaním stlačených tlačidiel budete číslicami prechádzať rýchlejšie.
- Odpočítavanie sa spustí po stlačení tlačidla TASTE / START (3). Na LCD displeji (2) sa čas teraz odpočítava zozadu a kedykoľvek môže vidieť zostávajúci čas.
- Odpočítavanie môžete pozastaviť stlačením tlačidla MEAT / STOP (7), napríklad na skontrolovanie alebo otočenie mäsa. Odpočítavanie môžete potom obnoviť stlačením tlačidla TASTE / START (3).
- Po skončení doby začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípnutie.
- Stlačením tlačidla MEAT / STOP (7) zastavíte pípanie. V opačnom prípade sa pípanie zastaví automaticky po 2 minútach.

9. Čistenie



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

- Po každom použití vyčistite grilovací teplomer, najmä teplotný snímač (14).
- 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 (13) a prijímač (1) jemne navlhčenou mäkkou handričkou. V prípade potreby použite slabý čistiaci prostriedok.
- Vyčistite teplotný snímač (14) vlhkou handričkou s kúskom prostriedku na umývanie riadov.
- Po vyčistení nechajte všetky časti dôkladne vyschnúť.

9.1 Skladovanie pri nepoužívaní

- Ak nebudete grilovací teplomer dlhšie používať, vyčistite ho tak, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole.
- Vyberte z vysielateľa (13) a prijímateľa (1) batérie, aby ste zabránili ich vytečeniu.
- Grilovací teplomer skladujte na suchom, chladnom a bezprašnom mieste.

10. Odstraňovanie problémov

Nefunguje

- Sú batérie vo vysielacom (13) alebo prijímači (1) vybité? Ak sú vybité, vymeňte ich za nové batérie.

Osvetlenie LCD displeja (2) je tlmené.

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

Červená LED dióda (17) na vysielacom sa nezapína.

- Sú batérie vo vysielacom (13) vybité? Ak sú vybité, vymeňte ich za nové batérie.

Na LCD displeji (2) sa aktuálna teplota jadra (24) zobrazuje ako „- -“.

- Skontrolujte, či konektor (15) teplotného snímača (14) je správne zasunutý v zásuvke (16). Ak nie je, zasunite ho správne.
- Vysielač (13) a prijímač (1) sú ďaleko od seba. Posuňte ich bližšie k sebe.
- V prípade potreby vypnite vysielač (13) 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 (14). Stlačením tlačidla MEAT / STOP (7) zastavíte pípanie a meranie teploty.

11. 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.



Chráňte životné prostredie. Staré batérie nepatria do domového odpadu. Musia byť odovzdané do zberného strediska pre staré batérie. 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.



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.



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.

12. 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.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

www.targa.de/downloads/conformity/311581.pdf

13. 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 príj. jeho

výrobné číslo. V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznicky servis zariadi ďalšie služby. Počas záruky vám v prípade materiálovej 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.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN:311581



Výrobca

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
NEMECKO