



TARGA GMBH
Coesterweg 45
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
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
10/2023 - Ident.-No.: GFGT 433 B2 102023-1



GRILL MEISTER

GFGT 433 B2



FUNK-GRILLTHERMOMETER
WIRELESS COOKING THERMOMETER
THERMOMÈTRE DE CUISSON ÉLECTRONIQUE

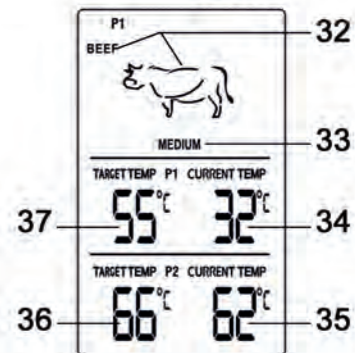
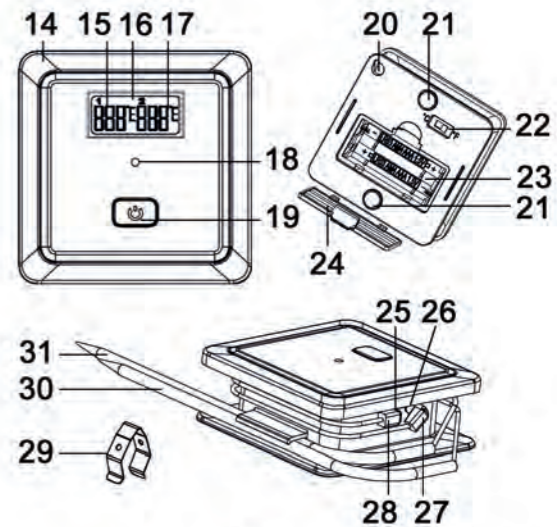
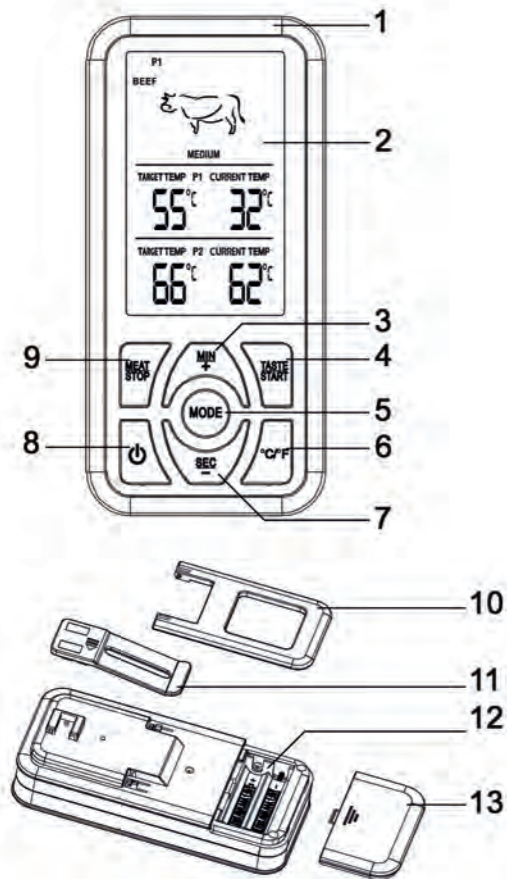
- (DE) (AT) Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise
- (GB) (IE) Operating instructions and safety instructions
- (FR) (BE) Mode d'emploi et consignes de sécurité
- (NL) (BE) Handleiding en veiligheidsaanwijzingen
- (PL) Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa
- (CZ) Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny
- (SK) Návod na používanie a bezpečnostné pokyny
- (ES) Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad
- (DK) Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger
- (IT) Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza
- (HU) Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

IAN 449470_2307



IAN 449470_2307

(DE) (BE) (SK)



Deutsch	2
English	39
Français	72
Nederlands	111
Polski	146
Čeština	183
Slovensky	217
Español	249
Dansk	283
Italiano	316
Magyar	351

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2. Lieferumfang.....	5
3. Beschreibung der Bedienelemente	5
4. Technische Daten.....	7
5. Sicherheitshinweise.....	7
6. Urheberrecht.....	17
7. Vor der Inbetriebnahme.....	17
7.1 Batterien einlegen / wechseln	17
7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden	18
7.3 Temperatureinheit wählen.....	19
8. Inbetriebnahme	19
8.1 Position während des Betriebes.....	20
8.1.1 Empfänger (1)	21
8.1.2 Sender (14).....	21
8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen	21
8.3 Kerntemperatur messen.....	24
8.4 Gartabelle.....	26
8.5 Timer-Funktion	28
9. Reinigung.....	29
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung	30
10. Problemlösung.....	30
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	32
12. Konformitätsvermerke.....	35
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung ..	36

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Funk-Grillthermometers GFGT 433 B2, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

3. Beschreibung der Bedienelemente

Empfänger (1)

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

Sender (14)

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

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

LC-Display (2) am Empfänger (1)

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

4. Technische Daten

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

5. Sicherheitshinweise

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

Grillthermometer verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



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



Achtung, heiße Oberfläche!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Gleichspannung

Standby



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



Schutzhandschuhe tragen!



Herstelleradresse



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.

Die Symbole auf den mitgelieferten Batterien haben folgende Bedeutung:



- 1 Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 2 Nicht in Feuer entsorgen.
- 3 Nicht polverkehrt einlegen.
- 4 Nicht verformen bzw. beschädigen.
- 5 Nicht öffnen bzw. auftrennen.
- 6 Keine Batterien unterschiedlicher Marken gleichzeitig verwenden.
- 7 Keine neuen und entladenen Batterien zusammen verwenden.
- 8 Nicht wieder aufladen.
- 9 Trocken halten.
- 10 Nicht kurzschließen.
- 11 Immer polrichtig einlegen.



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Beachten Sie, dass der Verzehr von nicht vollständig durchgegartem Lebensmitteln tierischen Ursprungs gesundheits-schädlich sein kann. Insbesondere für kleine Kinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem stellt dieser eine Gefahr dar.
- Es dürfen keine Fremdkörper ins Innere des Produkts gelangen.
- Das Produkt darf keinen starken Erschütterungen oder mechanischen

Beanspruchungen ausgesetzt werden.

So vermeiden Sie Beschädigungen.

- Das Produkt beinhaltet keine zu wartenden Teile.
- Setzen Sie sich bei Beschädigungen, Defekten oder anderen Problemen mit dem Service des Herstellers in Verbindung.



Verbrennungsgefahr

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

- Eine unsachgemäße Verwendung des Produktes kann zu Verletzungen führen.



Gefahr von Sachbeschädigung

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



Gefahr durch Batterien

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!
- Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (12, 23). Nicht-wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt

muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.

- Entfernen Sie ausgelaufene Batterien umgehend. Verwenden Sie dabei geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

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

7.1 Batterien einlegen / wechseln

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

Sender (14):

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

Empfänger (1):

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

7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden

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

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

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

7.3 Temperatureinheit wählen

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

8. Inbetriebnahme



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

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



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

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

8.1 Position während des Betriebes



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

8.1.1 Empfänger (1)

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

8.1.2 Sender (14)

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









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

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

8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen

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

	RIND
	LAMM
	KALB
	SCHWEIN
	PUTE
	HUHN
	HAMBURGER
	FISCH

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

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



Bitte beachten Sie:

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

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

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

- Wählen Sie zunächst durch kurzes Drücken der Taste „MODE“ (5) den Temperaturfühler (30; 31) aus, dessen Zieltemperatur Sie einstellen wollen. Hierzu wird am oberen Rand des LC-Displays (2) **P1** für Temperaturfühler **1** (31) oder **P2** für Temperaturfühler **2** (30) angezeigt.

- Halten Sie die Taste „MODE“ (5) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37). Mit den Tasten „MIN / +“ (3) und „SEC / -“ (7) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (5), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit der EIN-/ AUS-Taste (8) aus- und wieder einschalten.



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

8.3 Kerntemperatur messen



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

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



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

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes im LC-Display (16) des Senders (14) und am Empfänger (1) unter „CURRENT TEMP“ (34; 35) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit so lange an, bis die eingestellte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) erreicht ist. In diesem Moment beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um Signalton und Temperaturmessung zu beenden.



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

8.4 Gartabelle

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



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

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

Bei Überempfindlichkeit gegenüber Keimen stellen Sie sicher, dass das Fleisch für mehrere Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C - 80 °C erreicht.

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

8.5 Timer-Funktion

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

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



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

9. Reinigung



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



Das Grillthermometer und das Zubehör sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

Keine Funktion

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

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

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

Die rote LED (18) am Sender leuchtet nicht.

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

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

- Prüfen Sie, ob der Stecker (27; 28) des Temperaturfühlers (30; 31) korrekt in die Buchse (25; 26) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker (27; 28) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (14) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.

- Schalten Sie ggf. Sender (14) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

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

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

11. Umwelthinweise/Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bieten Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.

Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:

- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: Batterie enthält Quecksilber

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z. B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. 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. **Umweltschäden durch falsche Entsorgung der Batterien!**



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.



ES/PT

Nur relevant für Frankreich:







„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.



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.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	Schrumpffolie, in die die Batterien eingeschweißt sind.
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Papier	Seidenpapier zum Schutz des Gerätes

12. Konformitätsvermerke



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

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

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

Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT

Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH

Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 449470_2307



Hersteller

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Table of Contents

1. Intended use	41
2. Package contents	42
3. Description of controls.....	42
4. Technical specifications.....	44
5. Safety instructions.....	44
6. Copyright	53
7. Before you start	53
7.1 Inserting / replacing the batteries	53
7.2 Connecting the temperature sensors (30; 31).....	54
7.3 Selecting the temperature unit	55
8. Getting started.....	55
8.1 Position when in use	56
8.1.1 Receiver (1)	56
8.1.2 Transmitter (14)	56
8.2 Selecting the type of meat (32) / Adjusting the level of cooking.....	57
8.3 Measuring the core temperature	60
8.4 Cooking chart	61
8.5 Timer function	63
9. Cleaning.....	64
9.1 Storage when not in use.....	64
10. Troubleshooting	65

11. Environmental regulations and disposal information	66
12. Conformity notes.....	68
13. Warranty and service information	69

Congratulations!

By purchasing the GFGT 433 B2 wireless barbecue thermometer, hereinafter referred to as the barbecue thermometer, you have opted for a quality product.

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

1. Intended use

This barbecue thermometer serves to measure and monitor the core temperature of food such as fish, beef, pork, poultry, burgers and other meats. The barbecue thermometer has not been designed for corporate or commercial applications. Use the barbecue thermometer for private purposes only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. This barbecue thermometer fulfils all relevant norms and standards associated with CE Conformity. In the event of any modification to the barbecue thermometer that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer 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
- 2 temperature sensors
- 1 belt clip
- 1 metal clip
- 4 batteries of type AAA, 1.5 V
- These operating instructions

3. Description of controls

Receiver (1)

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

Transmitter (14)



14	Transmitter (with built-in magnets)
-----------	-------------------------------------

15	Temperature display 1 (current core temperature)
16	LCD display
17	Temperature display 2 (current core temperature)
18	Red LED
19	ON/OFF button
20	Hanging hole (to hang the transmitter)
21	Magnets
22	Controller (for °C or °F)
23	Battery compartment
24	Battery compartment cover
25	Socket 1 (for temperature sensor connector 1)
26	Socket 2 (for temperature sensor connector 2)
27	Connector (temperature sensor 2)
28	Connector (temperature sensor 1)
29	Metal clip (to fix the temperature sensor on the grill bars)
30	Temperature sensor 2 (with cable)
31	Temperature sensor 1 (with cable)

LCD display (2) on the receiver (1)

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

4. Technical specifications

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

5. Safety instructions

Before you use this barbecue thermometer for the first time, please read the following instructions and heed all warnings, even if you are familiar with handling electric devices. Keep 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 surface!

This symbol denotes danger for human health from burning.



This symbol denotes further information on the topic.



DC voltage



Standby



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with

food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.



Wear protective gloves!



Manufacturer's address

The symbols on the batteries supplied have the following meaning:



- 1 Keep out of reach of children
- 2 Do not dispose of in fire
- 3 Do not insert incorrectly
- 4 Do not deform/damage
- 5 Do not open/dismantle
- 6 Do not mix different types or brands
- 7 Do not mix new and used
- 8 Do not charge
- 9 Keep dry
- 10 Do not short circuit
- 11 Insert correctly



DANGER! Personal safety

- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging out of the

reach of these people. There is a risk of suffocation.

- This product may be used by children of 8 years and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or persons without sufficient knowledge or experience, providing they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the device and they understand the associated risks. Children must not play with the product. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.



General safety instructions

- Never use the product if it is damaged in any way. There is a danger of injury.

- Please note that the consumption of food of animal origin which is not completely cooked through can be damaging to the health. This is a particular risk for small children, pregnant women and people with a weakened immune system.
- No foreign bodies must penetrate the interior of the device.
- The product may not be exposed to strong vibrations or mechanical strain. This prevents it getting damaged.
- The product does not contain any parts that require maintenance.
- Contact the manufacturer's customer service department if the product becomes damaged, is faulty or you have other problems with it.



Risk of burns

- Always make sure no other persons, children or animals could burn themselves on the product.
- Use protection or oven gloves if you touch the temperature sensors (30; 31) during or after use.
- Improper use of the product can cause injuries.



Risk of damage to property

- Keep the product and its accessories away from open fires.
- Never use the product in a microwave or oven.
- Do not kink the temperature sensors (30; 31) cables.

- The product is not waterproof. Do not use it in the rain and keep the transmitter (14) and receiver (1) away from moist conditions.
- Switch the transmitter (14) and receiver (1) off when not in use.



Hazard from batteries

- **Risk of death!** Store batteries out of the reach of children. If a battery is swallowed, seek medical attention immediately!
- Batteries must be inserted respecting the correct polarity. Refer to the diagram inside the battery compartment (12, 23). Non-rechargeable batteries must not be recharged.

- Different types of batteries or new and old batteries must not be used together.
- Batteries must never be opened or deformed, as this could result in chemicals leaking out which could cause injuries. If the battery fluid comes into contact with the skin or eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical aid.
- Remove any batteries which have leaked immediately. Use suitable safety gloves to prevent injuries.
- Remove the batteries when the product is not to be used for an extended period.
- Do not short-circuit any battery contacts.
- Empty batteries must be removed from the device and must be disposed of properly.

6. 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 sensors (30; 31) before first use.

7.1 Inserting / replacing the batteries

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

Transmitter (14):

- Switch the transmitter (14) off using the ON/OFF button (19).
- Unlock the battery compartment cover (24) and remove it.
- Insert two AAA 1.5V (Micro LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (23).

- Close the battery compartment (23) by replacing the cover (24). You should hear it click into place.

Receiver (1):

- Switch the receiver (1) off using the ON/OFF button (8).
- Now unfold the retractile clip (10) so you can open the battery compartment cover (13) into the direction of the arrow.
- Insert two AAA 1.5V (Micro LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (12).
- Close the battery compartment (12) by replacing the cover (13) and pushing it in the opposite direction to the arrow.

7.2 Connecting the temperature sensors (30; 31)

Before using it for the first time, remove the transport protection (black rubber cover) from the temperature sensors (30; 31) ends.

Insert the connectors (27; 28) into the sockets (25; 26) on the side of the transmitter (14).

When not using it, you can wind the temperatures sensors (30; 31) cables around the transmitter and fix the temperatures sensors (30; 31) on the transmitter (14) top. There is an additional plastic nose for this purpose.

7.3 Selecting the temperature unit

You can choose between two temperature units ($^{\circ}\text{C}$ and $^{\circ}\text{F}$). On the receiver (1) you can do this using the selection button (6). On the transmitter (14), slide the controller (22) on the back panel to the desired position.

8. Getting started



The barbecue thermometer has 2 temperature sensors (30; 31) and can perform 2 measurements simultaneously. The settings for the 2 temperature sensors (30; 31) can be adjusted individually. The displays on the receiver (1) and transmitter (14) keep you up-to-date on the temperature status in real time. There is a separate display for each temperature sensor (30; 31) on both the receiver (1) and transmitter (14).

- Switch the transmitter (14) on by keeping the ON/OFF button (19) pressed. When in use, the red LED (18) flashes every few seconds.
- Now also switch the receiver (1) on by keeping the ON/OFF button (8) pressed. The LCD display (2) lights up once briefly with blue and then red back-lighting, and a signal sounds.



If the temperature sensors (30; 31) are not connected to the transmitter (14) or there is a fault with the wireless connection between the transmitter (14) and the receiver (1), " - - - " is displayed as the current core temperature on the LCD display (2; 16).

In this case, make sure the connectors (27; 28) are properly inserted into the sockets (25; 26). The distance between transmitter (14) and receiver (1) must not be too large. If necessary, switch the transmitter (14) and receiver (1) off for about 3 seconds by long-pressing the button and then switch them back on again. This should resolve the problem.

8.1 Position when in use



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

8.1.1 Receiver (1)

- You can use the belt clip (11) to affix the receiver (1) to your belt or bag, for example.
- The belt clip (11) has two built-in magnets. This means you can also stick the receiver (1) to a magnetic surface.

8.1.2 Transmitter (14)

- There are two magnets (21) on the back of the transmitter (14). This means you can also stick the transmitter (14) to a magnetic surface.








When positioning the transmitter (14), make sure that you can easily reach the food whose core temperature




you wish to measure with the temperature sensors (30; 31) cable. The transmitter (14) is made of plastic.

Therefore, do not affix it to parts of the handle which get very hot, e.g. on the barbecue cover or the charcoal dish. This could damage the transmitter (14).

8.2 Selecting the type of meat (32) / Adjusting the level of cooking

- Press the "MEAT / STOP" button (9) to select the type of meat (32). The LCD display (2) shows the selection. Every time the button is pressed, the selection changes, moving through the table below:

	BEEF
	LAMB
	VEAL
	PORK
	TURKEY

	CHICKEN
	BURGER
	FISH

- Once you have selected the type of meat (32), press the "TASTE / START" button (4). Every time the button is pressed, the selection changes, moving through the table below. The current target temperature set is shown on the LCD display (2) under "TARGET TEMP" (36; 37).

Display	Meaning
WELL	Cooked through
MED WELL	Nearly cooked through
MEDIUM	Half cooked through
MED RARE	Pink
RARE	Bleeding



Please note:

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

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

You also have the option of setting the target temperature "TARGET TEMP" (36; 37) manually. To do so, proceed as follows:

- First select the temperature sensor (30; 31) which target temperature you want to set. To do this, use the "MODE" button (5). On the top of the LCD display (2), **P1** appears for temperature sensor **1** (31) or **P2** appears for temperature sensor **2** (30).
- Press and hold the "MODE" button (5) for approx. 3 seconds. A beep sounds and "TARGET TEMP" (36; 37) flashes on the LCD display (2). Use the "MIN / +" (3) and "SEC / -" (7) buttons to change the figure. Press the "MODE" (5) button to apply the target temperature shown in "TARGET TEMP" (36; 37).
- To cancel the manual selection or select another type of meat, press and hold the "TASTE / START" button (4) for about 3 seconds. Alternatively, you can switch the receiver (1) off and on again using the ON/OFF button (8).



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 LCD display (2).

- With the transmitter (14) and receiver (1) switched on, guide the point of the desired temperature sensor (30; 31) into the thickest part of the meat. It makes sense to feed the temperature sensor (30; 31) into the meat from the side, as you can then still turn it. If you also use the second temperature sensor (30; 31) for another piece of meat, proceed the same way.



Avoid contact between the temperature sensor (30; 31) and bones. This can result in an inaccurate temperature measurement. The temperature sensor (30; 31) 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" (34; 35) on the transmitter (14) LCD display (16) and on the receiver (1). As the food cooks, the temperature rises until it reaches the target temperature "TARGET TEMP" (36; 37) set. The LCD display (2) then begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (9) to stop the beeping and the temperature measurement.



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

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
MED WELL	➡	Nearly cooked through
MEDIUM	➡	Half cooked through
MED RARE	➡	Pink
RARE	➡	Bleeding

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

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

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

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

- Press the "MODE" button (5) until "**TIMER**" is shown on top of the LCD display (2).



- Select the time you want by pressing the "MIN / +" (3) and "SEC / -" (7) buttons. You can also hold the buttons down to make the numbers move faster.
- Press the "TASTE / START" button (4) to start the countdown. The time on the LCD display (2) now counts backwards and you can see the time remaining at any time.
- You can use the "MEAT / STOP" button (9) to pause the countdown, for example to check or turn the food. You can then resume the countdown by pressing the "TASTE / START" button (4).
- When the time is up, the LCD display (2) begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (9) to stop the beeping. Otherwise, the beeping stops automatically after about 2 minutes.

9. Cleaning



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



The barbecue thermometer and accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher.

- Clean the barbecue thermometer, especially the temperature sensors (30; 31) after every use.
- Do not use solvents or aggressive detergents, brushes with metallic bristles or metallic objects such as knives, spatulas or similar.
- The barbecue thermometer and accessories cannot be washed in the dishwasher.
- Never immerse the barbecue thermometer or accessories in water or other liquids.
- Clean the transmitter (14) and receiver (1) with a slightly moistened, soft cloth. If necessary, use a mild detergent.
- Clean the temperature sensors (30; 31) 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 (14) 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 (14) and/or receiver (1) empty? Insert new batteries where applicable.

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

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

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

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



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

- Check that the connectors (27; 28) for the temperature sensors (30; 31) are correctly inserted into the sockets (25; 26). Insert the connector (27; 28) properly if not.
- The transmitter (14) and receiver (1) are too far apart. Move them closer together.
- If necessary, switch the transmitter (14) and receiver (1) off for about 3 seconds and then switch them back on again. This should resolve the problem.

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

- The maximum temperature for the temperature sensor (30; 31) has been exceeded. Press the “MEAT / STOP” button (9) to stop the beeping and the measurement.

11. Environmental regulations and disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.</p>
	<p>The symbol of the crossed-out wheelee bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately.</p> <p>Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Battery contains lead - Cd: Battery contains cadmium - Hg: Battery contains mercury <p>You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused.</p> <p>After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection</p>

point) free of charge. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.

Environmental damage through incorrect disposal of batteries!



Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling.



Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

ES/PT






Only relevant for France:




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

"Sorting made easy"

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

	<p>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.</p>	
	<p>1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>	
Symbol	Material	Contained in the following elements in the packaging for this product
	Polyethylene terephthalate	Shrink film containing the batteries.
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Paper	Tissue paper to protect the device

12. Conformity notes

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.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.

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

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



Service

GB

Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE

Phone: 1800 101010

E-Mail: targa@lidl.ie

MT

Phone: 800 62230

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

Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy**IAN: 449470_2307****Manufacturer**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	74
2. Contenu de l'emballage	75
3. Description des commandes	75
4. Spécifications techniques	77
5. Instructions de sécurité	77
6. Droits d'auteur	87
7. Avant de commencer	87
7.1 Insertion / remplacement des piles.....	88
7.2 Connexion des sondes de température (30 ; 31).....	89
7.3 Sélection de l'unité de température.....	89
8. Mise en route	89
8.1 Position pendant l'utilisation.....	91
8.1.1 Récepteur (1).....	91
8.1.2 Émetteur (14).....	91
8.2 Sélection du type de viande (32) / réglage du niveau de cuisson.....	92
8.3 Mesure de la température à cœur.....	95
8.4 Tableau de cuisson.....	96
8.5 Fonction minuterie.....	98
9. Nettoyage	99
9.1 Stockage en cas de non-utilisation.....	100
10. Résolution des problèmes	100

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....	101
12. Avis de conformité	104
13. Informations relatives à la garantie et à l'assistance.....	105

Félicitations !

En achetant le thermomètre pour barbecue sans fil GFGT 433 B2, appelé ci-après « le thermomètre pour barbecue », vous avez choisi un produit de qualité.

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

1. Utilisation prévue

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

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

2. Contenu de l'emballage

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

3. Description des commandes

Récepteur (1)

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

Émetteur (14)



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

Affichage LCD (2) sur le récepteur (1)

32	Type de viande
33	Progression de la cuisson

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

4. Spécifications techniques

Récepteur (1) : Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Émetteur (14) : Alimentation	2 piles : 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Plage de mesure de la température	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Portée	environ 50 mètres (dans des conditions optimales)
Bande de fréquences	433.050 - 434.790 MHz
Puissance de transmission max.	10 mW ERP

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser ce thermomètre pour barbecue pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions ci-dessous et

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



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

**Attention, surface chaude !**

Ce symbole indique un risque de brûlure.



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



Tension CC



Veille



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



Portez des gants de protection !



Adresse du fabricant

Les symboles indiqués sur les piles/batteries fournies ont les significations suivantes :



- 1 Tenir hors de portée des enfants
- 2 Ne pas jeter au feu
- 3 Ne pas insérer de manière inappropriée
- 4 Ne pas déformer/détériorer
- 5 Ne pas ouvrir/démonter
- 6 Ne pas mélanger différents types ni différentes marques de piles/batteries
- 7 Ne pas mélanger des piles/batteries neuves avec des piles/batteries usagées
- 8 Ne pas recharger
- 9 Garder à l'abri de l'humidité
- 10 Ne pas créer de court-circuit
- 11 Insérer correctement



DANGER ! Sécurité des personnes

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

nettoyé ou entretenu par les enfants sans surveillance.



Consignes générales de sécurité

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

- Le produit ne doit pas être exposé à de fortes vibrations ou à des contraintes mécaniques. Dans le cas contraire, il risque de se trouver endommagé.
- Le produit ne contient pas de pièces nécessitant un quelconque entretien.
- Si jamais le produit est endommagé, s'il est 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 les

sondes de température (30 ; 31)
pendant ou après l'utilisation.

- Une utilisation incorrecte du produit peut causer des blessures.



Risque de dommages matériels

- Veuillez conserver le produit et ses accessoires à distance du feu.
- N'utilisez jamais le produit dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.
- Veillez à ce que les câbles des sondes de température (30 ; 31) ne se coincent pas.
- Le produit n'est pas résistant à l'eau. Ne l'utilisez pas sous la pluie et conservez l'émetteur (14) et le récepteur (1) à l'abri de l'humidité.

- Éteignez l'émetteur (14) et le récepteur (1) lorsque vous ne les utilisez pas.



Danger lié aux piles

- **Danger de mort !** Rangez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion accidentelle, consultez immédiatement un médecin !
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité. indiquée à l'intérieur du compartiment des piles (12, 23). Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- N'utilisez pas simultanément des piles de types différents ni des piles neuves avec des piles usagées.

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

- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et mises au rebut de manière appropriée.

6. Droits d'auteur

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

7. Avant de commencer

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

7.1 Insertion / remplacement des piles

Lorsque les piles sont faibles, l'indicateur d'affichage est faible.

Dans ce cas, remplacez les piles dès que possible.

Émetteur (14) :

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

Récepteur (1) :

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

7.2 Connexion des sondes de température (30 ; 31)

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

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

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

7.3 Sélection de l'unité de température

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

8. Mise en route



Le thermomètre pour barbecue est doté de 2 sondes de température (30 ; 31) et peut réaliser 2 mesures simultanément. Les réglages pour les 2 sondes de température (30 ; 31) peuvent être définis

individuellement. Les affichages sur le récepteur (1) et l'émetteur (14) vous tiennent informé de la température en temps réel. Il y a un affichage distinct pour chaque sonde de température (30 ; 31) sur le récepteur (1) et l'émetteur (14).

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



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

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

8.1 Position pendant l'utilisation



La portée de l'émetteur (14) est d'environ 50 mètres dans des conditions optimales. Assurez-vous que la distance entre l'émetteur (14) et le récepteur (1) n'est pas trop grande. Dans le cas contraire, il ne serait pas possible d'obtenir une mesure précise de la température.

8.1.1 Récepteur (1)

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

8.1.2 Émetteur (14)

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











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

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

L'émetteur (14) pourrait se trouver endommagé.

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

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

	BŒUF
	AGNEAU
	VEAU
	PORC
	DINDE
	POULET
	BIFTECK HACHÉ
	POISSON

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

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

**Remarque :**

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

Par exemple, la volaille doit toujours être bien cuite.

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

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

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



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

8.3 Mesure de la température à cœur



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

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



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

- Peu après, la température à cœur de la viande s'affiche sous « CURRENT TEMP » (34 ; 35) sur l'affichage LCD (16) de l'émetteur (14) et sur le récepteur (1). Au fur et à mesure de la cuisson, la température augmente jusqu'à atteindre la température cible « TARGET TEMP » (36 ; 37) configurée. L'affichage LCD (2) commence ensuite à clignoter en rouge et un bip retentit à chaque clignotement.

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



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

8.4 Tableau de cuisson

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



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

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

En cas d'hypersensibilité aux germes, assurez-vous que la viande atteigne une température à cœur de 70 °C - 80 °C pendant plusieurs minutes.

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

8.5 Fonction minuterie

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

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



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

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

9. Nettoyage



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



Le thermomètre pour barbecue et les accessoires ne sont pas adaptés au nettoyage au lave-vaisselle.

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

9.1 Stockage en cas de non-utilisation

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

10. Résolution des problèmes

L'appareil ne fonctionne pas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



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



Le symbole de la poubelle à roulettes barrée sur les piles/batteries conventionnelles et rechargeables indique qu'elles ne peuvent pas être jetées avec les déchets ménagers mais doivent être mises au rebut séparément.



Lorsque les piles/batteries contiennent des matières toxiques, le symbole chimique de la substance toxique est présent sous le symbole, avec les significations suivantes :

- Pb : La pile/batterie contient du plomb
- Cd : La pile/batterie contient du cadmium
- Hg : La pile/batterie contient du mercure

Vous avez l'obligation légale de ramener les piles/batteries usagées. Les anciennes piles/batteries peuvent contenir des substances toxiques susceptibles de nuire à la santé ou à l'environnement si elles ne sont pas correctement mises au rebut. Les piles/batteries contiennent aussi d'importantes matières premières, telles que le fer, le zinc, le manganèse et le nickel, qui peuvent être réutilisées.

Après l'utilisation, vous pouvez nous ramener les piles/batteries ou les déposer dans un point de collecte local (ex : point de vente ou centre de collecte local), et ce gratuitement. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement déchargées avant d'être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veuillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.

Domages environnementaux dus à la mise au rebut incorrecte des piles !



	<p>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.</p>
 <p>ES/PT</p>	




Valable uniquement pour la France :



« Le tri simplifié »

Le produit, les accessoires, les documents imprimés et l'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.

	<p>Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :</p>
	<p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p>

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène téréphtalate	Film thermorétractable contenant les piles.
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Papier	Papier de soie pour protéger l'appareil

12. Avis de conformité

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

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

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com); vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH

FR

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. Merci de conserver le ticket de caisse d'origine comme preuve d'achat. Avant de mettre votre produit en service, merci de lire la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique. Pour

toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main. S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne. Pendant la période de garantie, si un défaut matériel ou de fabrication est constaté, le produit sera soit réparé, soit remplacé, le choix restant à notre discrétion. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie. Les consommables comme les piles, les piles rechargeables et les ampoules sont exclus de la garantie.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 449470_2307



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

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



Service

BE

Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be

LU

Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be

CH

Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 449470_2307



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	113
2. Inhoud van het pakket.....	114
3. Beschrijving van de bedieningselementen	114
4. Technische specificaties	116
5. Veiligheidsinstructies	116
6. Copyright.....	126
7. Voordat u start.....	126
7.1 De batterijen plaatsen/vervangen	126
7.2 De temperatuursensoren (30; 31) aansluiten.....	127
7.3 De temperatuureenheid selecteren.....	128
8. Aan de slag.....	128
8.1 Positie tijdens gebruik	129
8.1.1 Ontvanger (1)	129
8.1.2 Zender (14)	130
8.2 Het type vlees selecteren (32)/het bereidingsniveau aanpassen.....	131
8.3 De kerntemperatuur meten.....	133
8.4 Bereidingsschema.....	135
8.5 Timer	137
9. Reinigen.....	138
9.1 Opslag indien niet in gebruik	138
10. Problemen oplossen.....	139

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	140
12. Conformiteit	142
13. Garantie- en servicegegevens	142

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze draadloze GFGT 433 B2-barbecuethermometer, hierna 'barbecuethermometer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

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

1. Beoogd gebruik

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

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

2. Inhoud van het pakket

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

3. Beschrijving van de bedieningselementen

Ontvanger (1)

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

Zender (14)



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

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

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

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

4. Technische specificaties

Ontvanger (1): voeding	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Zender (14): voeding	2 batterijen: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3 V 
Temperatuurmeetbereik	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Zendbereik	Max. 50 meter (onder optimale omstandigheden)
Frequentiebereik	433,050 - 434,790 MHz
Maximaal zendvermogen	10 mW ERP

5. Veiligheidsinstructies

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

raadplegen. Als u de 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, heet oppervlak!

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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Gelijkspanning



Stand-by



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



Draag beschermende handschoenen!



Adres fabrikant

De symbolen op de meegeleverde batterijen hebben de volgende betekenis:



- 1 Buiten bereik van kinderen houden
- 2 Niet in het vuur gooien
- 3 Niet onjuist plaatsen
- 4 Niet vervormen/beschadigen
- 5 Niet openen/demonteren
- 6 Geen verschillende typen of merken mengen
- 7 Geen nieuwe en gebruikte mengen
- 8 Niet opladen
- 9 Droog bewaren
- 10 Niet kortsluiten
- 11 Juist plaatsen



GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd de verpakking

buiten het bereik van deze mensen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

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



Algemene veiligheidsinstructies

- Gebruik het product nooit als het op enigerlei wijze beschadigd is. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Houd er rekening mee dat het eten van voedsel van dierlijke oorsprong dat niet volledig doorbakken is, schadelijk kan zijn voor de gezondheid. Dit vormt vooral een risico voor kleine kinderen, zwangere vrouwen en mensen met een verzwakt immuunsysteem.
- Er mogen geen vreemde voorwerpen het apparaat binnendringen.
- Het product mag niet worden blootgesteld aan sterke trillingen of mechanische belasting, anders raakt het beschadigd.

- Het product bevat geen onderdelen die door de gebruiker moeten worden onderhouden.
- Neem contact op met de klantenservice van de fabrikant als het product beschadigd is, defect is of u andere problemen ervaart.



Kans op brandwonden

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



Kans op schade aan eigendommen

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



Gevaar door batterijen

- **Risico op overlijden!** Bewaar batterijen buiten het bereik van kinderen. Als een batterij wordt ingeslikt, raadpleegt u direct een arts!
- Plaats de batterijen met de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (12; 23). Niet-oplaadbare batterijen mogen nooit worden opgeladen.
- Gebruik geen combinatie van verschillende soorten batterijen of nieuwe en oude batterijen.
- Open of vervorm batterijen nooit, aangezien dit ertoe kan leiden dat er chemicaliën uit lekken die verwondingen kunnen veroorzaken. Als de

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

- Verwijder gelekte batterijen onmiddellijk. Gebruik geschikte veiligheidshandschoenen om letsel te voorkomen.
- Verwijder de batterijen als het product gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
- Sluit de batterijen niet kort.
- Verwijder lege batterijen uit het apparaat en voer ze op de juiste wijze af.

6. Copyright

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

7. Voordat u start...

Haal de barbecuethermometer 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 barbecuethermometer niet en neemt u contact op met de klantenservice van de fabrikant. Wij raden u aan de temperatuursensoren (30; 31) voor het eerste gebruik te reinigen.

7.1 De batterijen plaatsen/vervangen

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

Zender (14):

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

Ontvanger (1):

- Schakel de zender (1) uit met de aan/uit-knop (8).
- Klap nu de inklapbare clip (10) uit zodat u het klepje van het batterijvak (13) in de richting van de pijl kunt openen.
- Plaats twee AAA 1,5 V (Micro LR3)-batterijen en let daarbij op de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (12).
- Sluit het batterijvak (12) door het klepje (13) terug te plaatsen en het te schuiven het in de tegengestelde richting van de pijl.

7.2 De temperatuursensoren (30; 31) aansluiten

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

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

Als u deze niet gebruikt, kunt u de kabels van de temperatuursensoren (30; 31) om de zender wikkelen en de

temperatuursensoren (30; 31) aan de bovenkant van de zender (14) bevestigen. Hiervoor is een extra kunststof neus aanwezig.

7.3 De temperatuureenheid selecteren

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

8. Aan de slag



De barbecue thermometer heeft 2 temperatuursensoren (30; 31) en kan 2 metingen tegelijk uitvoeren. De instellingen voor de 2 temperatuursensoren (30; 31) kunnen afzonderlijk worden aangepast. De displays op de ontvanger (1) en de zender (14) houden u realtime op de hoogte van de temperatuurstatus. Voor elke temperatuursensor (30; 31) is er een apart display op zowel de ontvanger (1) als de zender (14).

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



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

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

8.1 Positie tijdens gebruik



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

8.1.1 *Ontvanger (1)*

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

8.1.2 Zender (14)

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



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

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

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

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

	RUND
	LAM
	KALF
	VARKEN
	KALKOEN
	KIP
	BURGER
	VIS

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

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



Let op!

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

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

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

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

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

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



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

8.3 De kerntemperatuur meten



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

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



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

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



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

8.4 Bereidingschema

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



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

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

Zorg er bij overgevoeligheid voor ziektekiemen voor dat het vlees gedurende enkele minuten een kerntemperatuur van 70 °C - 80 °C bereikt.

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

8.5 Timer

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

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



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

9. Reinigen



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



De barbecue thermometer en accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Reinig de barbecue thermometer, met name de temperatuursensoren (30; 31), 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 (14) en ontvanger (1) met een licht vochtige, zachte doek. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de temperatuursensoren (30; 31) met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen na het reinigen goed drogen.

9.1 Opslag indien niet in gebruik

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

10. Problemen oplossen

Werkt niet.

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

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

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

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

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




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

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

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

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

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

 	<p>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 plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuishoren, maar apart moeten worden afgevoerd.</p> <p>Wanneer batterijen giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: batterij/accu bevat lood- Cd: batterij/accu bevat cadmium- Hg: batterij/accu bevat kwik <p>U bent wettelijk verplicht gebruikte batterijen/accu's in te leveren. Afgedankte batterijen/accu's kunnen giftige stoffen bevatten die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid of het milieu als ze niet op de juiste manier worden opgeslagen of verwijderd. Batterijen/accu's bevatten ook belangrijke grondstoffen, zoals ijzer, zink, mangaan en nikkel die kunnen worden hergebruikt.</p>

Na gebruik kunt u de batterijen/accu's gratis bij ons of bij een plaatselijk inzamelpunt (bijv. in de detailhandel of een plaatselijk inzamelpunt) inleveren. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor afgedankte batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.

Er ontstaat milieuschade door verkeerde verwijdering van accu's/batterijen!



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.



ES/PT

Alleen relevant voor Frankrijk:




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

"Eenvoudig scheiden"

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

	<p>Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:</p>	
	<p>1-7: kunststof/20-22: papier en karton/80-98: samengestelde materialen.</p>	
Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleentereftalaat	Krimpfolie om de batterijen.
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Papier	Hygiënepapier om het apparaat mee te beschermen

12. Conformiteit

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

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Garantie- en servicegegevens

Garantie van TARGA GmbH

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

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

Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



**Service****NL**

Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl

BE

Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

LU

Telefoon: 8002 5142

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 449470_2307**Fabrikant**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	148
2. Zawartość opakowania.....	149
3. Opis elementów sterowniczych.....	149
4. Dane techniczne	151
5. Wskazówki bezpieczeństwa.....	151
6. Prawa autorskie	162
7. Czynności przygotowawcze	162
7.1 Wkładanie/wymiana baterii	162
7.2 Podłączanie czujników temperatury (30; 31).....	164
7.3 Wybór jednostki temperatury	164
8. Rozpoczęcie użytkowania	164
8.1 Pozycja podczas użytkowania.....	166
8.1.1 Odbiornik (1)	166
8.1.2 Nadajnik (14)	166
8.2 Wybór rodzaju mięsa (32) / regulacja stopnia wysmażenia	167
8.3 Pomiar temperatury wewnętrznej.....	170
8.4 Tabela stopnia wysmażenia	171
8.5 Funkcja timera.....	173
9. Czyszczenie.....	174
9.1 Przechowywanie nieużywanego urządzenia	175
10. Rozwiązywanie problemów	175

11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	177
12. Zgodność z dyrektywami	180
13. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu.....	181

Gratulacje!

Dokonując zakupu bezprzewodowego termometru grillowego GFGT 433 B2, 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 użytkować 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. Termometru grillowego należy używać wyłącznie do celów prywatnych. Wszelkie zastosowania inne niż wymienione powyżej uważa się za niezgodne 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 jakiegokolwiek uszkodzenia lub nieprawidłowe działanie wynikające z takich 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
- 2 czujniki temperatury
- 1 klips do paska
- 1 metalowy klips
- 4 baterie typu AAA; 1,5 V
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Opis elementów sterowniczych

Odbiornik (1)

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

Nadajnik (14)

14	Nadajnik (z wbudowanymi magnesami)
-----------	------------------------------------



15	Wyświetlanie temperatury 1 (bieżąca temperatura wewnętrzna)
16	Wyświetlacz LCD
17	Wyświetlanie temperatury 2 (bieżąca temperatura wewnętrzna)
18	Czerwona dioda LED
19	Przycisk włączania/wyłączania
20	Otwór do zawieszania (do zawieszenia nadajnika)
21	Magnesy
22	Przełącznik wyboru (dla °C lub °F)
23	Komora baterii
24	Pokrywa komory baterii
25	Gniazdo 1 (wtyczki czujnika temperatury 1)
26	Gniazdo 2 (wtyczki czujnika temperatury 2)
27	Wtyczka (czujnika temperatury 2)
28	Wtyczka (czujnika temperatury 1)
29	Metalowy klips (do mocowania czujnika temperatury na prętach grilla)
30	Czujnik temperatury 2 (z kablem)
31	Czujnik temperatury 1 (z kablem)

Wyświetlacz LCD (2) na odbiorniku (1)

32	Rodzaj mięsa
33	Postęp grillowania
34	Wskazanie 1 „CURRENT TEMP” (bieżąca temperatura wewnętrzna)

35	Wskazanie 2 „CURRENT TEMP” (bieżąca temperatura wewnętrzna)
36	Wskazanie 2 „TARGET TEMP” (temperatura zadana)
37	Wskazanie 1 „TARGET TEMP” (temperatura zadana)

4. Dane techniczne

Odbiornik (1): zasilanie	2 baterie: 1,5 V AAA; Micro LR3 – 3 V 
Nadajnik (14): zasilanie	2 baterie: 1,5 V AAA; Micro LR3 – 3 V 
Zakres pomiaru temperatury	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Zasięg nadawania	ok. 50 metrów (w optymalnych warunkach)
Zakres częstotliwości	433,050 – 434,790 MHz
Maks. moc nadawania	10 mW ERP

5. Wskazówki 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.



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

Tym symbolem oznaczono

zagrożenie dla zdrowia w wyniku oparzenia.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Napięcie stałe



Tryb czuwania



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.



Należy używać rękawic
ochronnych!



Adres producenta

Symbole na dostarczonych bateriach mają następujące znaczenie:



- 1 Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci
- 2 Nie wrzucać do ognia
- 3 Nie wkładać nieprawidłowo
- 4 Nie deformować/uszkadzać
- 5 Nie otwierać/rozbierać
- 6 Nie mieszać różnych typów lub marek
- 7 Nie mieszać nowych i używanych
- 8 Nie ładować
- 9 Chronić przed wilgocią
- 10 Nie zwierać biegunów
- 11 Wkładać prawidłowo



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Bezpieczeństwo osobiste

- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia. Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje 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 postępowania 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. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia 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 czujników temperatury (30, 31) 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 wolno używać produktu w kuchence mikrofalowej lub piekarniku.
- Nie należy zginać kabli czujników temperatury (30; 31).
- Produkt nie jest wodoodporny. Nie używać produktu podczas deszczu i chronić nadajnik (14) i odbiornik (1) przed wilgocią.
- Nieużywany nadajnik (14) i odbiornik (1) należy wyłączyć.



Zagrożenie stwarzane przez baterie

- **Ryzyko śmierci!** Baterie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. W przypadku połączenia

baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc lekarską!

- Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości. Zwrócić uwagę na oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (12, 23). Niedozwolone jest ładowanie baterii, które nie są przeznaczone do ponownego ładowania.
- Nie można używać jednocześnie różnych typów baterii, a także nowych i starych baterii.
- Baterii nie wolno w żadnym wypadku otwierać ani deformować, gdyż mogłoby to spowodować wyciek substancji chemicznych grożących obrażeniami ciała. Zanieczyszczoną

elektrolitem z baterii skórę lub oczy należy natychmiast przemyć dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza.

- Baterie, które wyciekły należy natychmiast wyjąć. Używać odpowiednich rękawic ochronnych, aby zapobiec obrażeniom.
- Jeśli produkt ma być nieużywany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie.
- Nie wolno zwierać styków baterii.
- Rozładowane baterie należy wyjąć z urządzenia i zutylizować w odpowiedni sposób.

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 wszelkiego komercyjnego wykorzystywania treści 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 czujników temperatury (30; 31) przed pierwszym użyciem.

7.1 Wkładanie/wymiana baterii

Gdy baterie są słabe, wskazanie wyświetlacza zwykle przygasa. W takim przypadku należy wymienić baterie tak szybko, jak to możliwe.

Nadajnik (14):

- Wyłącz nadajnik (14) za pomocą przycisku włączania/wyłączania (19).
- Odblokuj i zdejmij pokrywkę komory baterii (24).
- Włóż dwie baterie AAA 1,5 V (Micro LR3), zwracając uwagę na prawidłową biegunowość. Zwróć uwagę na oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (23).
- Zamknij komorę baterii (23), umieszczając z powrotem pokrywkę (24). Prawidłowemu umieszczeniu pokrywki powinno towarzyszyć kliknięcie.

Odbiornik (1):

- Wyłącz odbiornik (1) za pomocą przycisku włączania/wyłączania (8).
- Teraz rozłóż chowany klips (10), aby można było otworzyć pokrywkę komory baterii (13) w kierunku wskazywanym strzałką.
- Włóż dwie baterie AAA 1,5 V (Micro LR3), zwracając uwagę na prawidłową biegunowość. Zwróć uwagę na oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (12).
- Zamknij komorę baterii (12), umieszczając z powrotem pokrywkę (13) i przesuwając ją w kierunku przeciwnym do strzałki.

7.2 Podłączanie czujników temperatury (30; 31)

Przed pierwszym użyciem zdejmij zabezpieczenie transportowe (czarną gumową osłonę) z końcówek czujników temperatury (30; 31).

Włóż wtyczki (27; 28) do gniazd (25; 26) z boku nadajnika (14).

Gdy nie jest używany, można nawinąć kable czujników temperatury (30; 31) wokół nadajnika i zamocować czujniki temperatury (30; 31) na górze nadajnika (14). Do tego celu służy dodatkowy plastikowy występ.

7.3 Wybór jednostki temperatury

Do wyboru są dwie jednostki temperatury ($^{\circ}\text{C}$ i $^{\circ}\text{F}$). W odbiorniku (1) można to zrobić za pomocą przycisku wyboru (6). W nadajniku (14) należy przesunąć przełącznik wyboru (22) na panelu tylnym do wymaganego położenia.

8. Rozpoczęcie użytkowania



Termometr grillowy wyposażony jest w 2 czujniki temperatury (30; 31) i może wykonywać 2 pomiary równocześnie. Ustawienia dla tych 2 czujników temperatury (30; 31) mogą być regulowane indywidualnie. Wyświetlacze na odbiorniku (1) i nadajniku (14) informują o stanie temperatury w czasie rzeczywistym. Dla każdego czujnika temperatury (30; 31) przeznaczony jest osobny wyświetlacz na odbiorniku (1) i nadajniku (14).

- Włącz nadajnik (14), naciskając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania (19). Podczas użytkowania czerwona dioda LED (18) miga co kilka sekund.
- Teraz włącz również nadajnik (1), naciskając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania (8). Na wyświetlaczu LCD (2) pojawia się na krótko niebieskie, a następnie czerwone podświetlenie i emitowany jest sygnał dźwiękowy.



Jeśli czujniki temperatury (30; 31) nie są podłączone do nadajnika (14) lub występuje usterka w połączeniu bezprzewodowym pomiędzy nadajnikiem (14) i odbiornikiem (1), na wyświetlaczu LCD (2; 16) wyświetlany jest symbol „- - -” jako aktualna temperatura wewnętrzna.

W takim przypadku należy się upewnić, że wtyczki (27; 28) są prawidłowo włożone do gniazd (25; 26).

Odległość pomiędzy nadajnikiem (14) a odbiornikiem (1) nie może być zbyt duża. W razie potrzeby należy wyłączyć nadajnik (14) i odbiornik (1) na około 3 sekundy poprzez długie naciśnięcie przycisku, a następnie ponownie je włączyć. Powinno to rozwiązać problem.

8.1 Pozycja podczas użytkowania



Zasięg nadajnika (14) wynosi około 50 metrów w optymalnych warunkach. Należy się upewnić, że odległość między nadajnikiem (14) i odbiornikiem (1) nie jest zbyt duża. Oznaczałoby to, że dokładny pomiar temperatury nie byłby możliwy.

8.1.1 Odbiornik (1)

- Za pomocą klipsa do paska (11) można przymocować odbiornik (1) na przykład do paska lub torby.
- Klips do paska (11) ma dwa wbudowane magnesy. Oznacza to, że można również przymocować odbiornik (1) do powierzchni magnetycznej.

8.1.2 Nadajnik (14)

- Z tyłu nadajnika (14) znajdują się dwa magnesy (21). Oznacza to, że można również przymocować nadajnik (14) do powierzchni magnetycznej.



Podczas umieszczania nadajnika (14) należy zwrócić uwagę na to, aby można było łatwo sięgnąć do potrawy, której wewnętrzną temperaturę chcemy zmierzyć przy użyciu kabla czujników temperatury (30; 31).

Nadajnik (14) 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 (14).

8.2 Wybór rodzaju mięsa (32) / regulacja stopnia wysmażenia

- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (9), aby wybrać rodzaj mięsa (32). 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 (32) naciśnij przycisk „TASTE / START” (4). Po każdym naciśnięciu przycisku następuje zmiana wyboru, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą. Aktualnie ustawiona temperatura zadana jest wskazywana na wyświetlaczu LCD (2) pod pozycją „TARGET TEMP” (36; 37).

Wyświetlanie	Znaczenie
WELL	Bardzo dobrze wysmażone
MED WELL	Dobrze wysmażone
MEDIUM	Średnio wysmażone
MED RARE	Średnio krwiste
RARE	Krwiste



Uwaga:

Ze względów zdrowotnych i innych, nie wszystkie opcje są dostępne dla wszystkich rodzajów mięsa.

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

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia temperatury zadanej „TARGET TEMP” (36; 37). W tym celu należy postąpić w następujący sposób:

- Najpierw wybierz czujnik temperatury (30; 31), którego temperaturę zadaną chcesz ustawić. W tym celu użyj przycisku „MODE” (5). W górnej części wyświetlacza LCD (2) pojawia się symbol **P1** dla czujnika temperatury **1** (31) lub symbol **P2** dla czujnika temperatury **2** (30).
- Naciśnij i przytrzymaj przez ok. 3 sekundy przycisk „MODE” (5). Emitowany jest sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu LCD (2) miga wskazanie temperatury „TARGET TEMP” (36; 37). Użyj przycisków „MIN / +” (3) oraz „SEC / -” (7) w celu zmiany tej wartości. Naciśnij przycisk „MODE” (5), aby zastosować temperaturę zadaną wskazywaną w sekcji „TARGET TEMP” (36; 37).
- Aby anulować dokonany ręczny wybór lub wybrać inny rodzaj mięsa, naciśnij i przytrzymaj przez około 4 sekundy przycisk „TASTE / START” (4). Alternatywnie możesz wyłączyć i ponownie włączyć odbiornik (1) za pomocą przełącznika włączania/wyłączania (8).



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 aktualna temperatura nie jest wskazywana prawidłowo i jednoznacznie na wyświetlaczu (2).

- Przy włączonym nadajniku (14) i odbiorniku (1) wprowadź końcówkę odpowiedniego czujnika temperatury (30; 31) do najgrubszej części mięsa. Sensowne jest wprowadzenie czujnika temperatury (30; 31) do mięsa z boku, gdyż umożliwi to jego obracanie. W ten sam sposób należy postąpić w przypadku stosowania drugiego czujnika temperatury (30; 31) dla innego kawałka mięsa.



Należy unikać kontaktu czujnika temperatury (30; 31) z kośćmi. Może to skutkować niedokładnym pomiarem temperatury. Z tego samego powodu czujnika temperatury (30; 31) nie należy również umieszczać w czystym tłuszczu.

- Po upływie krótkiego czasu temperatura wewnętrzna mięsa jest wyświetlana pod pozycją „CURRENT TEMP” (34; 35) na wyświetlaczu LCD (16) nadajnika (14) i na odbiorniku (1). W trakcie grillowania potrawy temperatura wzrasta, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury zadanej „TARGET TEMP” (36; 37). Wyświetlacz LCD (2) zaczyna wówczas błyskać na czerwono, a każdemu błysnięciu towarzyszy sygnał dźwiękowy.

- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (9), 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
MED WELL	➔	Dobrze wysmażone
MEDIUM	➔	Średnio wysmażone
MED RARE	➔	Średnio krwiste
RARE	➔	Krwiste

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

W przypadku nadwrażliwości na zarazki należy upewnić się, że mięso osiąga temperaturę rdzenia 70-80° C przez kilka minut.

Rodzaj mięsa / stopień	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED 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 (30; 31) w mięsie. Procedura postępowania:

- Naciskaj przycisk „MODE” (5), aż na górze wyświetlacza LCD (2) pojawi się napis „**TIMER**”.



- Wybierz żądany czas, naciskając przyciski „MIN / +” (3) i „SEC / -” (7). W celu szybszej zmiany wyświetlanych liczb możesz nacisnąć i przytrzymać te przyciski.
- Naciśnij przycisk „TASTE / START” (4), 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” (9) możesz wstrzymać odliczanie czasu, na przykład w celu sprawdzenia lub obrócenia potrawy. Następnie możesz wznowić odliczanie czasu, naciskając przycisk „TASTE / START” (4).
- Po upływie zadanego czasu wyświetlacz LCD (2) zaczyna błyskać na czerwono, a każdemu błysnięciu towarzyszy sygnał dźwiękowy.

- Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (9), aby przerwać sygnał dźwiękowy. W przeciwnym razie sygnał dźwiękowy zostanie przerwany automatycznie po około 2 minutach.

9. Czyszczenie



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



Termometr grillowy i akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Po każdym użyciu oczyść termometr grillowy, zwracając szczególną uwagę na czujniki temperatury (30; 31).
- 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 (14) i odbiornik (1) lekko zwilżoną, miękką ściereczką. W razie potrzeby użyj łagodnego detergentu.
- Czujniki temperatury (30; 31) oczyść wilgotną ściereczką z 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 (14) i odbiornika (1), aby zapobiec wyciekom.
- Przechowuj termometr grillowy w suchym, chłodnym i wolnym od kurzu miejscu.

10. Rozwiązywanie problemów

Urządzenie nie działa

- Czy baterie w nadajniku (14) i/lub odbiorniku (1) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Światło na wyświetlaczu LCD (2; 16) jest przyciemnione.

- Czy baterie w odbiorniku (1) lub nadajniku (14) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Czerwona dioda LED (18) na nadajniku nie świeci.

- Czy baterie w nadajniku (14) są rozładowane? W razie potrzeby włóż nowe baterie.

Aktualna temperatura wewnętrzna jest pokazywana na wyświetlaczu LCD (2; 16) jako „- - -”.




- Sprawdź, czy wtyczki (27; 28) czujników temperatury (30; 31) są prawidłowo włożone do gniazd (25; 26). Jeśli nie, włóż prawidłowo wtyczki (27; 28).

- Nadajnik (14) i odbiornik (1) znajdują się zbyt daleko od siebie. Przybliż je do siebie.
- W razie potrzeby wyłącz nadajnik (14) 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 dla czujnika temperatury (30; 31). Naciśnij przycisk „MEAT / STOP” (9), aby przerwać sygnał dźwiękowy oraz pomiar.

11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

 	<p>Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/UE. 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 oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte.</p> <p>Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.</p>
	<p>Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na bateriach konwencjonalnych i akumulatorkach oznacza, że nie można ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować oddzielnie.</p> <p>Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a</p>

jego znaczenie jest następujące:

- Pb: bateria zawiera ołów
- Cd: bateria zawiera kadm
- Hg: bateria zawiera rtęć

Zgodnie z prawem użytkownik jest zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie mogą zawierać materiały toksyczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia lub środowiska, jeśli nie będą odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają również ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan i nikiel, które mogą być ponownie wykorzystane.

Zużyte baterie można bezpłatnie zwrócić do nas lub do lokalnego punktu zbiórki (np. w punktach sprzedaży detalicznej lub w lokalnym punkcie zbiórki). 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 zwarcim.

Szkody wyrządzone środowisku naturalnemu w wyniku nieprawidłowej utylizacji akumulatorów i baterii!



ES/PT

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 lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Francji:

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

„Łatwe sortowanie”

Produkt, akcesoria, materiały drukowane i opakowanie nadają się do recyklingu. Podlegają one zwiększonej odpowiedzialności producenta i są sortowane oraz zbierane odrębnie.



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: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

Symbol**Materiał****Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu**Tereftalan
polietylenowyFolia termokurczliwa mieszcząca
baterie.

Tektura falista

Opakowania handlowe



Papier

Bibułka do zabezpieczenia
urządzenia

12. Zgodność z dyrektywami

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.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. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Gwarancja nie obejmuje części zużywających się, jak baterie, akumulatory czy elementy oświetlenia.

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

Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio

przejsć na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 449470_2307



Producent

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	185
2. Obsah balení	186
3. Popis ovládacích prvků	186
4. Technické údaje.....	188
5. Bezpečnostní pokyny	188
6. Ochrana autorských práv	197
7. Dříve než začnete.....	197
7.1 Vkládání / výměna baterií	198
7.2 Připojení snímačů teploty (30, 31)	199
7.3 Výběr jednotek měření teploty	199
8. Začínáme	200
8.1 Umístění během použití	201
8.1.1 Přijímač (1).....	201
8.1.2 Vysílač (14)	201
8.2 Výběr druhu masa (32) / Nastavení úrovně propečení.	202
8.3 Měření teploty uvnitř masa	204
8.4 Tabulka propečení.....	206
8.5 Časové funkce	208
9. Čištění	209
9.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá	209
10. Odstraňování problémů.....	210
11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	211

12. Prohlášení o shodě.....213**13. Informace o záruce a servisu.....214****Blahopřejeme!**

Zakoupením bezdrátového teploměru na grilování GFGT 433 B2 (dále v textu označovaného jako teploměr) jste si vybrali jakostní výrobek.

Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu. Obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím produktu se 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 účely jsou v rozporu s určeným použitím. Teploměr na grilování splňuje všechny příslušné normy a standardy související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na teploměru, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství, které výrobce dodává s produktem.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

- 1 přijímač
- 1 vysílač
- 2 snímače teploty
- 1 spona na opasek
- 1 kovová spona
- 4 baterie typu AAA, 1,5 V
- Tato uživatelská příručka

3. Popis ovládacích prvků

Přijímač (1)

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

Vysílač (14)



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

LCD displej (2) na přijímači (1)

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

35	Indikátor „CURRENT TEMP“ 2 (aktuální teplota uvnitř masa)
36	Indikátor „TARGET TEMP“ 2 (cílová teplota)
37	Indikátor „TARGET TEMP“ 1 (cílová teplota)

4. Technické údaje

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

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím teploměru na grilování si přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním

elektronických zařízení zkušenosti. 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.



Stejnoseměrné napětí



Pohotovostní režim



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



Noste ochranné rukavice!



Adresa výrobce

Ikony na bateriích mají následující význam:



- 1 Uchovávat mimo dosah dětí
- 2 Nelikvidovat v ohni
- 3 Nevkládat chybně
- 4 Nedeformovat/neničit
- 5 Neotvírat/nerozebírat
- 6 Nekombinovat odlišné typy a značky
- 7 Nekombinovat nové a použité kusy
- 8 Nedobíjet
- 9 Udržovat v suchu
- 10 Neuvádět do zkratu
- 11 Vkládat správně



NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

- Malé součásti mohou způsobit udušení.
Obalový materiál uchovávejte mimo

dosah těchto osob. Hrozí nebezpečí udušení.

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



Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pokud je výrobek poškozen, nikdy jej nepoužívejte. Hrozí nebezpečí poranění.

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



Nebezpečí popálení

- Vždy se ujistěte, že se o výrobek nemohou jiné osoby, děti nebo zvířata spálit.
- Pokud se budete dotýkat snímačů teploty (30, 31), použijte ochranné rukavice (nebo chňapky).
- Při nesprávném použití produktu může dojít ke zranění.



Hrozí nebezpečí poškození majetku

- Výrobek a jeho příslušenství udržujte mimo dosah otevřeného ohně.
- Výrobek nikdy nepoužívejte v mikrovlnné ani běžné troubě.
- Na kabelech snímačů teploty (30, 31) nedělejte smyčky.

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



Nebezpečí související s bateriemi

- **Nebezpečí požáru!** Baterie uchovávejte mimo dosah dětí. V případě spolknutí baterie okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc!
- Při vkládání baterií dbejte na dodržení správné polariry. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (12, 23). Běžné nedobíjecí baterie se nesmí dobíjet.

- Baterie různého typu nebo nové baterie se starými se nesmí používat společně.
- Baterie se nesmí otevírat ani deformovat, protože by mohlo dojít k úniku chemických látek a poranění. V případě kontaktu elektrolytu z baterie s vaší pokožkou nebo 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.
- Kontakty baterie nesmíte zkratovat.

- Vybité baterie je nutno z přístroje vyjmout a odpovídajícím způsobem zlikvidovat.

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 ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. 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 snímače teploty (30, 31).

7.1 Vkládání / výměna baterií

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

Vysílač (14):

- Vypínačem (19) vysílač (14) vypněte.
- Odjistěte víčko přihrádky pro baterie (24) a sundejte ho.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky (23).
- Nasadte víčko (24) a přihrádku na baterie (23) uzavřete. Musíte uslyšet, jak zaklapne na místo.

Přijímač (1):

- Vypínačem (8) vypněte přijímač (1).
- Nyní vysuňte zasouvací sponu (10), abyste mohli otevřít kryt přihrádky pro baterie (13) ve směru označeném šipkou.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky (12).
- Zavřete přihrádku na baterie (12) - nasadte nazpět její víčko (13) - a zasuněte ho v opačném směru k šipce.

7.2 Připojení snímačů teploty (30, 31)

Před prvním použitím odeberte z konce snímače teploty (30, 31) přepravní ochranu (černý pryžový kryt).

Konektory (27, 28) zapojte do zdířek (25, 26) na boku vysílače (14).

Pokud je nebudete používat, můžete kabely snímačů teploty (30; 31) svinout okolo vysílače a snímače (30, 31) zafixovat nahoře na vysílači (14). Za tímto účelem je tam plastový výstupek.

7.3 Výběr jednotek měření teploty

K dispozici jsou dvě jednotky měření ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Na přijímači (1) tak můžete učinit tlačítkem volby (6). Na vysílači (14) přepněte přepínače výstupu (22) na zadním panelu do požadované polohy.

8. Začínáme



Teploměr na grilování má 2 snímače teploty (30; 31) a může současně vykonávat 2 měření. Nastavení pro 2 snímače teploty (30, 31) lze upravit individuálně. Zobrazení na displeji na přijímači (1) a na vysílači (14) vám umožní zjišťovat aktuální teplotu v reálném čase. Pro každý snímač teploty (30, 31) je k dispozici samostatný displej jak na přijímači (1), tak i na vysílači (14).

- Přidržením vypínače ON/OFF (19) zapněte vysílač (14). Během provozu bude červený LED indikátor (18) každých pár sekund blikat.
- Nyní zapněte přijímač (1) - jeho vypínač (8) přepněte do polohy „ON“. Krátce se rozsvítí LCD displej (2) s modrým a poté s červeným podsvícením a zazní zvukový signál.



Pokud nejsou snímače teploty (30, 31) připojeny k vysílači (14) nebo nastala závada na bezdrátovém spojení mezi vysílačem (14) a přijímačem (1), na displeji (2, 16) se místo aktuální teploty zobrazí „- - -“.

V tomto případě se ujistěte, zda jsou konektory (27, 28) správně zapojeny do zdírek (25, 26). Vzdálenost mezi vysílačem (14) a přijímačem (1) nesmí být příliš velká. V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) dlouhým stiskem tlačítka asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

8.1 Umístění během použití



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

8.1.1 Přijímač (1)

- Chcete-li připevnit přijímač (1) například na svůj opasek nebo brašnu, můžete použít sponu (11).
- Spona na opasek (11) je opatřena dvěma vestavěnými magnety. Díky nim lze přijímač (1) připevnit na magnetický povrch.

8.1.2 Vysílač (14)

- Na zadní straně vysílače (14) jsou umístěny dva magnety (21). Díky nim lze vysílač (14) připevnit na magnetický povrch.



Při umísťování vysílače (14) se ujistěte, že můžete prostřednictvím kabelu snímačů teploty (30, 31) snadno dosáhnout na pokrm, jehož vnitřní teplotu chcete měřit. Vysílač (14) 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 (14).

8.2 Výběr druhu masa (32) / Nastavení úrovně propečení

- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) vyberte druh masa (32). 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 (32), stiskněte tlačítko „TASTE / START“ (4). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění podle následující tabulky. Aktuální cílová teplota se zobrazuje na displeji (2) jako „TARGET TEMP“ (36, 37).

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



Poznámka:

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“ (36, 37). Postupujte následujícím způsobem:

- Nejprve vyberte snímač teploty (30, 31), jehož cílovou teplotu chcete nastavit. K tomu použijte tlačítko „MODE“ (5). V horní části LCD displeje (2) se pro snímač teploty **1** (31) objevuje **P1** nebo **P2** pro snímač teploty **2** (30).

- Tlačítko „MODE“ (5) držte stisknuté po dobu přibližně 3 sekund. Ozve se zvukový signál a na displeji (2) začne blikat údaj „TARGET TEMP“ (36, 37). Tlačítka „MIN / +“ (3) a „SEC / -“ (7) změňte hodnotu. Tlačítkem „MODE“ (5) použijte cílovou teplotu zobrazenou pod údajem „ TARGET TEMP “ (36, 37).
- Chcete-li ruční volbu zrušit nebo vybrat jiný druh masa, stiskněte a asi na 3 sekundy přidržte tlačítko „TASTE / START“ (4). Případně lze vypínačem ON/OFF (8) přijímač (1) vypnout a znovu 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 (2) správně.

- Zapněte vysílač (14) a přijímač (1) a hrot požadovaného snímače teploty (30, 31) zasuněte do nejsilnější porce masa. Je vhodné zasunout snímač teploty (30, 31) do masa ze strany,

protože lze porci poté otáčet. Druhý snímač teploty (30; 31) lze stejným způsobem použít pro jiný druh masa.



Dbejte na to, aby nedošlo ke kontaktu snímače teploty (30, 31) s kostmi. To by mohlo způsobit nepřesnosti v měření. Ze stejného důvodu by se neměl snímač teploty (30, 31) zasunovat do čistého tuku.

- Po krátké době se teplota uvnitř masa zobrazí na LCD displeji (16) vysílače (14) a na přijímači (1) jako hodnota „CURRENT TEMP“ (34, 35). Během přípravy teplota stoupá, až dosáhne nastavené cílové hodnoty „TARGET TEMP“ (36, 37). LCD displej (2) poté začne červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) zastavte zvukový signál a měření teploty.



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

8.4 Tabulka propečení

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



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

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

V případě přecitlivělosti na choroboplodné zárodky se ujistěte, že maso dosáhne teploty v jádře 70 °C - 80 °C po dobu několika minut.

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

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 (30, 31) v mase. Postup je následující:

- Několikrát stiskněte tlačítko „MODE“ (5), dokud se na displeji (2) nezobrazí nápis „**TIMER**“.



- Tlačítka „MIN / +“ (3) a „SEC / -“ (7) nastavte požadovaný čas. Chcete-li procházení číslic zrychlit, příslušná tlačítka přidržte.
- Odpočet spustíte tlačítkem „TASTE / START“ (4). Čas zobrazený na displeji (2) se bude nyní odečítat a zbývající čas uvidíte kdykoli.
- Chcete-li odpočet pozastavit, například kvůli kontrole nebo otáčení porcí, můžete použít tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Poté můžete stiskem tlačítka „TASTE / START“ (4) pokračovat.
- Po uplynutí nastaveného času začne LCD displej (2) červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stiskněte tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Jinak se zvukový signál po 2 minutách automaticky zastaví.

9. Čištění



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



Grilovací teploměr a příslušenství není vhodné mýt v myčce nádobí.

- Teploměr a především snímače teploty (30, 31) 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 (14) a přijímač (1) otírejte lehce navlhčenou tkaninou. V případě potřeby použijte slabý roztok saponátu.
- K čištění snímače teploty (30, 31) použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku.
- Po čištění nechte všechny díly pečlivě oschnout.

9.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá

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

10. Odstraňování problémů

Přístroj nepracuje

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

Osvětlení LCD displeje (2, 16) je tlumené.

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

Červený LED indikátor na vysílači (18) nesvítí.

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




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

- Ověřte si, zda jsou konektory (27, 28) snímačů teploty (30, 31) správně zapojeny do zdírek (25, 26). Pokud tomu tak není, připojte konektor (27, 28) správně.
- Vysílač (14) a přijímač (1) jsou příliš daleko od sebe. Přemístěte je blíž.
- V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

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

- Byla překročena maximální teplota pro snímač teploty (30, 31). Zvukový signál a měření zastavte tlačítkem „MEAT / STOP“ (9).

11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

 	<p>Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.</p>
	<p>Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně.</p> <p>Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Baterie obsahuje olovo - Cd: Baterie obsahuje kadmium - Hg: Baterie obsahuje rtuť <p>Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu použít.</p> <p>Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě (např. v prodejnách nebo na místním</p>

sběrném místě). Pamatujte si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.

Poškození životního prostředí v případě nesprávné likvidace baterií!



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.



ES/PT






Platí pouze pro Francii:




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

„Třídění je jednoduché.“

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce a je tříděn a shromažďován odděleně.

	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy: 1-7: plasty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.	
		
Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetyltereftalát	Smršťovací fólie obsahující baterie.
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Papír	Hedvábný papír k ochraně povrchu

12. Prohlášení o shodě

 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:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. Uschovejte si prosím pokladní stvrzenku jako doklad o koupi. Před uvedením Vašeho produktu do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku. Pro případné dotazy si připravte číslo výrobku popř. sériové číslo. Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup. V rámci záruky je výrobek v případě materiálových a výrobních vad - dle naší volby - bezplatně opraven nebo vyměněn. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba. Na spotřební materiál jako baterie, akumulátory a osvětlení se záruka nevztahuje.

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

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

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





Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 449470_2307



Výrobce

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	219
2. Obsah balenia	220
3. Opis ovládacích prvkov	220
4. Technické parametre.....	222
5. Bezpečnostné pokyny.....	222
6. Autorské práva.....	231
7. Než začnete	231
7.1 Vloženie alebo výmena batérií.....	232
7.2 Pripojenie teplotných snímačov (30; 31).....	232
7.3 Výber jednotky teploty	233
8. Začíname	233
8.1 Umiestnenie pri používaní.....	234
8.1.1 Prijímač (1).....	234
8.1.2 Vysielač (14)	235
8.2 Výber druhu mäsa (32) / Nastavenie úrovne prípravy jedla.....	235
8.3 Meranie teploty jadra	238
8.4 Tabuľka prípravy jedla.....	239
8.5 Funkcia časovača	241
9. Čistenie	242
9.1 Skladovanie pri nepoužívaní	242
10. Odstraňovanie problémov.....	243

11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	244
12. Informácie o zhode	246
13. Informácie o záruke a servise	247

Gratulujeme!

Kúpou bezdrôtového grilovacieho teplomera GFGT 433 B2, 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.

Dodržiňte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

- 1 prijímač
- 1 vysielateľ
- 2 teplotné snímače
- 1 úchytka na opasok
- 1 kovová úchytka
- 4 batérie typu AAA, 1,5 V
- Tento návod na použitie

3. Opis ovládacích prvkov

Prijímač (1)

1	Prijímač
2	Displej LCD
3	Tlačidlo MIN / +
4	Tlačidlo TASTE / START
5	Tlačidlo MODE
6	Spínač voliča (pre °C alebo °F)
7	Tlačidlo SEC / -
8	Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť
9	Tlačidlo MEAT / STOP
10	Zaťahovateľná úchytka
11	Úchytka na opasok (so zabudovanými magnetmi)
12	Priestor pre batériu
13	Kryt priestoru pre batérie

Vysielateľ (14)

14	Vysielateľ (so zabudovanými magnetmi)
-----------	---------------------------------------



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

LCD displej (2) na prijímači (1)

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

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

4. Technické parametre

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

5. Bezpečnostné pokyny

Ak grilovací teplomer používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení. Túto používateľskú

príručku 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, horúci povrch!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo popálenia.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Jednosmerné napätie



Pohotovostný režim



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



Používajte ochranné rukavice!



Adresa výrobcu

Symbyly na dodaných batériách majú nasledujúci význam:



- 1 Uchovávejte mimo dosahu detí
- 2 Nevhadzujte do ohňa
- 3 Nevkladajte nesprávne
- 4 Nedeformujte/nepoškodzuje
- 5 Neotvárajte/nedemontujte
- 6 Nemiešajte rôzne typy alebo značky
- 7 Nemiešajte nové a použité
- 8 Nenabíjajte
- 9 Uchovávejte v suchu
- 10 Neskratujte
- 11 Vložte správne



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 teplotných snímačov (30; 31), noste ochranné alebo kuchynské rukavice.
- Nesprávne používanie produktu môže spôsobiť zranenia.



Riziko poškodenia majetku

- Držte produkt a jeho príslušenstvo mimo otvorených ohňov.

- Nikdy nepoužívajte tento produkt v mikrovlnnej alebo kuchynskej rúre.
- Neskrúcajte káble teplotných snímačov (30; 31).
- Produkt nie je vodotesný. Nepoužívajte ho v daždi a držte vysielateľ (14) a prijímač (1) mimo vlhkého prostredia.
- Keď vysielateľ (14) a prijímač (1) nepoužívate, vypnite ich.



Nebezpečenstvo vyplývajúce z batérií

- **Riziko smrteľného zranenia!**
Uchovávajúte batérie mimo dosahu detí.
Pri prehltnutí batérie okamžite vyhľadajte
lekársku pomoc!

- Batérie musíte vložiť dnu so správnou polaritou. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (12, 23). Nenabíjateľné batérie sa nesmú nabíjať.
- Spolu nepoužívajte rôzne druhy batérií ani nové so starými batériami.
- Batérie sa nesmú nikdy otvoriť ani deformovať, pretože by mohlo dôjsť k úniku chemických látok, ktoré môžu zapríčiniť zranenia. Ak 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.
- Kontakty batérií neskratujte.
- Vybité batérie musíte zo zariadenia vybrať a správne zlikvidovať.

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 teplotné snímače (30; 31).

7.1 Vloženie alebo výmena batérií

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

Vysielač (14):

- Vypnite vysielač (14) tlačidlom zapnúť/vypnúť (19).
- Otvorte kryt priestoru pre batérie (24) a vyberte ho.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (23).
- Zatvorte kryt priestoru pre batérie (23) založením krytu (24). Musí na mieste zakliknúť.

Prijímač (1):

- Vypnite prijímač (1) tlačidlom zapnúť/vypnúť (8).
- Teraz roztvorte zaťahovateľnú úchytku (10), aby ste mohli otvoriť kryt priestoru pre batérie (13) v smere označenom šípkou.
- Vložte tam dve batérie typu AAA 1,5 V (Mikro LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (12).
- Zatvorte priestor pre batérie (12) založením krytu (13) a zatlačením v opačnom smere šípky.

7.2 Pripojenie teplotných snímačov (30; 31)

Pred prvým použitím odoberte prepravnú ochranu (čierny gumený kryt) z koncov teplotných snímačov (30; 31).

Zasuňte konektory (27; 28) do zásuviek (25; 26) na strane vysielача (14).

Keď vysielач nepoužívate, môžete navíť káble teplotných snímačov (30; 31) okolo neho a upevniť teplotné snímače (30; 31) na vrchu vysielача (14). Na tento účel je tam prídavná plastová špička.

7.3 Výber jednotky teploty

Môžete si vybrať medzi dvoma jednotkami teploty ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Na prijímači (1) to môžete urobiť pomocou tlačidla voliča (6). Na vysielачi (14) posuňte výstupný spínač voliča (22) na zadnom paneli do požadovanej polohy.

8. Začíname



Grilovací teplomer má 2 teplotné snímače (30; 31) a súčasne môže vykonávať 2 merania. Nastavenia 2 teplotných snímačov (30; 31) je možné upraviť samostatne. Displeje na prijímači (1) a vysielачi (14) neustále aktualizujú stav teploty v reálnom čase. Pre každý teplotný snímač (30; 31) je samostatný displej na prijímači (1) aj vysielачi (14).

- Zapnite vysielач (14) stlačením a podržaním tlačidla zapnúť/vypnúť (19). Pri používaní bliká červená LED dióda (18) každých pár sekúnd.
- Teraz zapnite aj prijímač (1) stlačením a podržaním tlačidla zapnúť/vypnúť (8). LCD displej (2) sa raz nakrátko rozsvieti s

modrým podsvietením, potom s červeným a následne zaznie signál.



Ak nie sú teplotné snímače (30; 31) pripojené k vysielачu (14) alebo došlo k poruche bezdrôtového pripojenia medzi vysielачom (14) a prijímačom (1), na LCD displeji (2; 16) sa na mieste aktuálnej teploty jadra zobrazí „- - -“.

V tomto prípade sa uistite, že konektory (27; 28) sú správne vložené do zásuviek (25; 26). Vzdialenosť medzi vysielачom (14) a prijímačom (1) nesmie byť príliš veľká. V prípade potreby vypnite vysielач (14) a prijímač (1) na pribl. 3 sekundy dlhým stlačením tlačidla a potom ich znova zapnite. Tým vyriešite problém.

8.1 Umiestnenie pri používaní



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

8.1.1 Prijímač (1)

- Úchytka na opasok (11) môžete použiť na upevnenie prijímača (1) napríklad k opasku alebo taške.
- Úchytka na opasok (11) má dva zabudované magnety. Znamená to, že prijímač (1) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.

8.1.2 Vysielač (14)

- V zadnej časti vysielača (14) sú dva magnety (21). Znamená to, že vysielač (14) môžete tiež uložiť na magnetický povrch.








Pri umiestňovaní vysielača (14) sa uistite, či máte jednoduchý dosah na jedlo, ktorého teplotu chcete odmerať káblom teplotných snímačov (30; 31).

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

8.2 Výber druhu mäsa (32) / Nastavenie úrovne prípravy jedla

- Stlačením tlačidla MEAT / STOP (9) vyberiete druh mäsa (32). 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 (32) stlačte tlačidlo TASTE / START (4). Každým stlačením tlačidla sa výber mení podľa tabuľky nižšie. Aktuálne nastavenie cieľovej teploty je zobrazené na LCD displeji (2) v časti „TARGET TEMP“ (36; 37).

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



Poznámka:

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

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

Vždy máte možnosť manuálne nastaviť cieľovú teplotu „TARGET TEMP“ (36; 37). V takom prípade postupujte nasledovne:

- Najprv vyberte teplotný snímač (30; 31), ktorého cieľovú teplotu chcete nastaviť. Urobte to stlačením tlačidla „MODE“ (5). Na vrchu LCD displeja (2) sa zobrazí **P1** pre teplotný snímač **1** (31) alebo **P2** pre teplotný snímač **2** (30).
- Stlačte a pribl. 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo MODE (5). Zaznie pípnutie a na LCD displeji (2) bliká „TARGET TEMP“ (36; 37). Číslo zmeníte stlačením tlačidiel MIN / + (3) a SEC / - (7). Stlačením tlačidla „MODE“ (5) použijete cieľovú teplotu zobrazenú v „TARGET TEMP“ (36; 37).
- Ak chcete zrušiť manuálny výber alebo vybrať iný druh mäsa, stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo „TASTE / START“ (4). Prípadne môžete vypnúť a znova zapnúť prijímač (1) pomocou tlačidla zapnúť/vypnúť (8).



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 LCD displeji (2) nezobrazí aktuálne teplota správne.

- So zapnutým vysielateľom (14) a prijímačom (1) zapichnete hrot požadovaného teplotného snímača (30; 31) do najhrubšej časti mäsa. Zapichnete teplotný snímač (30; 31) do mäsa z boku, aby ste ho potom mohli ešte otočiť. Ak použijete aj druhý teplotný snímač (30; 31) pre ďalší kus mäsa, postupujte rovnako.



Nedovoľte, aby sa teplotný snímač (30; 31) dotkol kostí. Môže tak dôjsť k nepresnému odmeraniu teploty. Z toho istého dôvodu nesmie byť teplotný snímač (30; 31) vložený do čistého tuku.

- O chvíľu sa teplota jadra mäsa zobrazí v časti „CURRENT TEMP“ (34; 35) na vysieláči (14), LCD displeji (16) a prijímači (1). Ako sa mäso prepeká, teplota sa zvyšuje, až kým nedosiahne nastavenú cieľovú teplotu „TARGET TEMP“ (36; 37). Vtedy začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípnutie.

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



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

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
MED WELL	➔	Takmer prepečené
MEDIUM	➔	Stredne prepečené
MED RARE	➔	Ružové
RARE	➔	Krvavé

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

V prípade precitlivosti na choroboplodné zárodky sa uistite, že mäso dosiahne teplotu v jadre 70 °C - 80 °C počas niekoľkých minút.

Druh jedla/úroveň prípravy	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
HOVÄDZIE MÄSO *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JAHŇACIE MÄSO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TELACIE MÄSO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
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 (30; 31). Postup je nasledovný:

- Stláčajte tlačidlo „MODE“ (5), pokým sa na LCD displeji (2) nezobrazí „**TIMER**“.



- Vyberte požadovanú dobu stlačením tlačidiel MIN / + (3) a SEC / - (7). Podržaním stlačených tlačidiel budete číslicami prechádzať rýchlejšie.
- Odpočítavanie sa spustí po stlačení tlačidla TASTE / START (4). Na LCD displeji (2) sa čas teraz odpočítava zozadu a kedykoľvek môže vidieť zostávajúci čas.
- Odpočítavanie môžete pozastaviť stlačením tlačidla MEAT / STOP (9), napríklad na skontrolovanie alebo otočenie mäsa. Odpočítavanie môžete potom obnoviť stlačením tlačidla TASTE / START (4).
- Po skončení doby začne LCD displej (2) blikať načerveno a s každým bliknutím zaznie pípanie.
- Stlačením tlačidla MEAT / STOP (9) 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.



Grilovací teplomer a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Po každom použití vyčistite grilovací teplomer, najmä teplotné snímače (30; 31).
- 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 vysieláč (14) a prijímač (1) jemne navlhčenou mäkkou handričkou. V prípade potreby použite slabý čistiaci prostriedok.
- Vyčistite teplotné snímače (30; 31) 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 vysieláča (14) a prijímača (1) batérie, aby ste zabránili ich vytečeniu.
- Grilovací teplomer skladujte na suchom, chladnom a bezprašnom mieste.

10. Odstraňovanie problémov

Nefunguje

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

Osvetlenie LCD displeja (2; 16) je tlmené.

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

Červená LED dióda (18) na vysieláči sa nezapína.

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



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

- Skontrolujte, či konektory (27; 28) teplotných snímačov (30; 31) sú správne zasunuté v zásuvkách (25; 26). Ak tomu tak nie je, správne zasunite konektory (27; 28).
- Vysielač (14) a prijímač (1) sú ďaleko od seba. Posuňte ich bližšie k sebe.
- V prípade potreby vypnite vysielač (14) a prijímač (1) na pribl. 3 sekundy a potom ich znova zapnite. Tým vyriešite problém.

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

- Bola prekročená maximálna teplota teplotného snímača (30; 31). Stlačením tlačidla „MEAT / STOP“ (9) zastavíte pípanie a meranie teploty.

11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	<p>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.</p>
	<p>Symbol preškrtnutého odpadkového koša na bežných a nabíjateľných batériách znamená, že ich nemožno vyhodiť do bežného domového odpadu, ale musia sa likvidovať oddelene.</p> <p>Ak batérie obsahujú toxické materiály, pod symbolom je uvedený chemický symbol toxického materiálu s nasledujúcim významom:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pb: Batéria obsahuje olovo- Cd: Batéria obsahuje kadmium- Hg: Batéria obsahuje ortuť <p>Podľa zákona ste povinní vrátiť použité batérie. Staré batérie môžu obsahovať toxické materiály, ktoré môžu byť škodlivé pre zdravie alebo životné prostredie, ak nie sú správne skladované alebo likvidované. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako sú železo, zinok, mangán a nikel, ktoré sa môžu opätovne použiť.</p>

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

Nesprávnou likvidáciou batérií škodíte životnému prostrediu!



ES/PT

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






Plati len pre Francúzsko:




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

„Jednoduché triedenie“

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

	Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný: 1 - 7: plast/ 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály.	
		
Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylénový tereftalan	Zmršťovacia fólia obsahujúca batérie.
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Papier	Jemný papier na ochranu zariadenia

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:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.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 príp. jeho výrobné číslo. V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby. Počas záruky vám v prípade materiálnej alebo výrobnnej chyby výrobok podľa našej úvahy bezplatne vymeníme alebo opravíme. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba. Záruka neplatí na spotrebný materiál, ako sú batérie, akumulátory a žiarovky.

Táto záruka neovplyvňuje ani neobmedzuje vaše zákonné práva voči predávajúcemu.

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



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 449470_2307



Výrobca

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso destinado	251
2. Contenido del embalaje	252
3. Descripción de los controles	252
4. Datos técnicos	254
5. Instrucciones de seguridad.....	254
6. Copyright	264
7. Antes de empezar	264
7.1 Insertar o cambiar las pilas.....	265
7.2 Conexión de los sensores de temperatura (30; 31).....	266
7.3 Selección de la unidad de temperatura.....	266
8. Primeros pasos	266
8.1 Posición cuando no se utilice	268
8.1.1 Receptor (1).....	268
8.1.2 Transmisor (14)	268
8.2 Selección del tipo de carne (32)/Ajuste del nivel de cocinado	269
8.3 Medición de la temperatura interior	272
8.4 Tabla de cocinado	273
8.5. Función de temporizador	275
9. Limpieza	276
9.1 Almacenamiento cuando no se utilice	276
10. Resolución de problemas	277

11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	278
12. Notas sobre la conformidad.....	280
13. Información sobre la garantía y el servicio posventa.....	281

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de este termómetro inalámbrico para barbacoa GFGT 433 B2, de ahora en adelante "el termómetro para barbacoa", ha obtenido un producto de calidad.

El Manual del usuario es un componente del producto. En él encontrará información sobre la seguridad, el manejo y el desecho. Antes de emplear este producto, es necesario que se familiarice con el manual y las instrucciones de seguridad. Solo debe emplear el producto como descrito y para las aplicaciones especificadas. Si traspasa el producto a otra persona, acompáñelo siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

Este termómetro para barbacoa sirve para medir y controlar la temperatura interior de alimentos como pescado, ternera, cerdo, aves, hamburguesas y otras carnes. El termómetro para barbacoa no ha sido diseñado para fines corporativos ni comerciales. Debe emplear el termómetro para barbacoa para fines privados solamente. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado. Este termómetro para barbacoa cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad CE incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique el termómetro para barbacoa sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni del mal funcionamiento causados por dichas modificaciones. Emplee solo accesorios que haya incluido el fabricante con el aparato.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

2. Contenido del embalaje

- 1 receptor
- 1 transmisor
- 2 sensores de temperatura
- 1 clip de fijación para cinturón
- 1 clip metálico
- 4 pilas del tipo AAA, 1,5 V
- Este Manual del usuario

3. Descripción de los controles

Receptor (1)

1	Receptor
2	Pantalla LCD
3	Botón "MIN / +"
4	Botón "TASTE / START"
5	Botón "MODE"
6	Conmutador de selección (para unidades de temperatura en °C o °F)
7	Botón "SEC / -"
8	Botón ON/OFF (Encender/apagar)
9	Botón "MEAT / STOP"
10	Clip retráctil
11	Clip de fijación para cinturón (con imanes incorporados)
12	Compartimento de las pilas
13	Tapa del compartimento de la batería

Transmisor (14)



14	Transmisor (con imanes incorporados)
15	Visor de temperatura 1 (temperatura interior actual)
16	Pantalla LCD
17	Visor de temperatura 2 (temperatura interior actual)
18	Indicador LED rojo
19	Botón ON/OFF (Encender/apagar)
20	Agujero de suspensión (para colgar el transmisor)
21	Imanes
22	Conmutador de selección (para unidades de temperatura en °C o °F)
23	Compartimento de las pilas
24	Tapa del compartimento de la batería
25	Toma 1 (para el conector del sensor de temperatura 1)
26	Toma 2 (para el conector del sensor de temperatura 2)
27	Conector (sensor de temperatura 2)
28	Conector (sensor de temperatura 1)
29	Clip metálico (para fijar el sensor de temperatura en la parrilla)
30	Sensor de temperatura 2 (con cable)
31	Sensor de temperatura 1 (con cable)

Pantalla LCD (2) del receptor (1)

32	Tipo de carne
33	Progreso de cocinado

34	Indicación "CURRENT TEMP" 1 (temperatura interior actual)
35	Indicación "CURRENT TEMP" 2 (temperatura interior actual)
36	Indicación "TARGET TEMP" 2 (temperatura a alcanzar)
37	Indicación "TARGET TEMP" 1 (temperatura a alcanzar)

4. Datos técnicos

Receptor (1): alimentación	2 pilas: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Transmisor (14): alimentación	2 pilas: 1,5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Intervalo de medición de temperaturas	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Intervalo de transmisión	aprox. 50 m (en condiciones ideales)
Banda de frecuencias	433,050 - 434,790 MHz
Potencia máxima de transmisión	10 mW ERP

5. Instrucciones de seguridad

Antes de usar este termómetro para barbacoa por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones

correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos electrónicos. Conserve este Manual del usuario en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el termómetro para barbacoa, acompáñelo siempre del presente manual.



Este icono denota instrucciones importantes para garantizar un manejo seguro del termómetro para barbacoa y para proteger al usuario.



¡Advertencia! Superficie caliente.

Este símbolo indica un peligro para la salud humana debido a posibles quemaduras.



Este símbolo indica más información sobre el tema.



Corriente continua



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Póngase guantes de protección.



Dirección del fabricante

Los símbolos impresos en las pilas suministradas significan lo siguiente:



- 1 Mantener fuera del alcance de los niños.
- 2 No desechar en el fuego.
- 3 No insertar con polaridad invertida.
- 4 No deformar ni dañar.
- 5 No abrir ni desmantelar.
- 6 No usar pilas de diferentes marcas a la vez.
- 7 No usar pilas nuevas y usadas a la vez.
- 8 No recargar.
- 9 Mantenerla seca.
- 10 No cortocircuitar.
- 11 Insertar con la polaridad correcta.



¡PELIGRO! Seguridad de las personas

- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- Este producto puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del dispositivo y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el producto.

Los niños nunca deben limpiar o reparar el producto si no están bajo supervisión.



Instrucciones de seguridad generales

- No utilice nunca el producto si se ha dañado de cualquier forma. Hay peligro de lesiones.
- Tenga en cuenta que el consumo de alimentos de procedencia animal que no estén totalmente cocinados puede ser perjudicial para la salud. Esto representa un riesgo especialmente para los niños pequeños, las mujeres embarazadas y las personas con un sistema inmune debilitado.
- No deje que entre ningún objeto extraño en el interior del dispositivo.

- No exponga el producto a vibraciones fuertes o a fuerza excesiva. De este modo el producto no se dañará.
- El producto no contiene ninguna pieza que requiera un mantenimiento por parte del usuario.
- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente del fabricante si se daña el producto, está defectuoso o tiene problemas con él.



Peligro de quemaduras

- Asegúrese siempre de que ningún adulto, niño o animal se queme utilizando el producto.
- Utilice guantes de seguridad o para horno si toca los sensores de

temperatura (30; 31) durante o después de su uso.

- El uso inadecuado del producto puede causar daños.



Riesgos de daños a la propiedad

- Mantenga el producto y sus accesorios alejados del fuego.
- No utilice el producto en un microondas o en un horno.
- No doble los cables de los sensores de temperatura (30; 31).
- El producto no es resistente al agua. No lo utilice cuando esté lloviendo y no exponga el transmisor (14) ni el receptor (1) a la humedad.

- Apague el transmisor (14) y el receptor (1) cuando no los esté utilizando.



Uso seguro de las pilas

- **¡Peligro de muerte!** Almacene las pilas fuera del alcance de los niños pequeños. Si se traga una pila accidentalmente, acuda inmediatamente a un médico.
- Inserte las pilas respetando la polaridad. Consulte el diagrama dentro del compartimento de las pilas (12, 23). Las pilas no recargables no se deben recargar.
- No utilice varios tipos de pilas diferentes al mismo tiempo ni tampoco pilas usadas y nuevas a la vez.

- No abra ni deforme las pilas, dado que ello podría causar la pérdida de electrolito, el cual a su vez podría causar lesiones. Si el electrolito entra en contacto con su piel o los ojos, lave la zona afectada con abundante agua y acuda inmediatamente a un médico.
- Extraiga en seguida las pilas que hayan perdido electrolito. Utilice guantes de protección adecuados para evitar daños.
- Extraiga las pilas cuando no vaya a utilizar el producto durante un tiempo prolongado.
- No cortocircuite los contactos de las pilas.

- Antes de desechar el dispositivo, debe sacar las pilas. Las pilas se deben desechar correctamente aparte.

6. Copyright

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas están actualizados en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

7. Antes de empezar

Saque el termómetro para barbacoa y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todos los plásticos de protección. Si nota que el termómetro para barbacoa está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente del fabricante. Lave los sensores de temperatura (30; 31) antes de usarlo por primera vez.

7.1 Insertar o cambiar las pilas

Cuando las pilas están agotadas, la indicación en pantalla generalmente se atenúa. En este caso, sustituya las pilas tan pronto como le sea posible.

Transmisor (14):

- Apague el transmisor (14) con el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (19).
- Desbloquee la tapa del compartimento de las pilas (24) y extráigala.
- Inserte dos pilas AAA de 1,5 V (Micro LR3) en el compartimento respetando la polaridad. Consulte el diagrama dentro del compartimento de las pilas (23).
- Coloque de nuevo la tapa (24) para cerrar el compartimento de las pilas (23). Deberá oír un clic al acoplarla.

Receptor (1):

- Apague el receptor (1) con el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (8).
- A continuación despliegue el clip retráctil (10) de forma que pueda abrir la tapa del compartimento de pilas (13) en dirección de la flecha.
- Inserte dos pilas AAA de 1,5 V (Micro LR3) en el compartimento respetando la polaridad. Consulte el diagrama dentro del compartimento de las pilas (12).
- Coloque la tapa (13) y deslícela en dirección contraria a la flecha para cerrar el compartimento de las pilas (12).

7.2 Conexión de los sensores de temperatura

(30; 31)

Antes de emplearlos por primera vez, quite la protección de transporte (tapa negra de goma) de las puntas de los sensores de temperatura (30; 31).

Inserte los conectores (27; 28) en las tomas (25; 26) del lateral del transmisor (14).

Cuando no los vaya a emplear, puede enrollar los cables de los sensores de temperatura (30; 31) alrededor del transmisor y fijar los sensores de temperatura (30; 31) en la parte superior del transmisor (14). Lleva una lengüeta de plástico para este fin.

7.3 Selección de la unidad de temperatura

Puede seleccionar entre las dos unidades de temperatura ($^{\circ}\text{C}$ y $^{\circ}\text{F}$). En el receptor (1) este ajuste se realiza con el botón de selección (6). En el transmisor (14), deslice el conmutador de selección (22) ubicado en el panel posterior a la posición deseada.

8. Primeros pasos



El termómetro de barbacoa tiene dos sensores de temperatura (30; 31) y puede efectuar dos mediciones al mismo tiempo. Los ajustes de los dos sensores de temperatura (30; 31) se pueden establecer por separado. Las pantallas del receptor (1) y del transmisor

(14) le mantiene informado sobre la temperatura en tiempo real. Hay una indicación separada para cada sensor de temperatura (30; 31) tanto en el receptor (1) como en el transmisor (14).

- Encienda el transmisor (14) manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (19). Cuando lo esté utilizando, el LED rojo (18) parpadea cada pocos segundos.
- A continuación encienda también el receptor (1) manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (8). La pantalla LCD (2) se retroilumina brevemente una vez en azul y luego en rojo y se escucha una señal acústica.



Si los sensores de temperatura (30; 31) no están conectados al transmisor (14) o falla la conexión inalámbrica entre el transmisor (14) y el receptor (1), “- -” se muestra como la temperatura actual en la pantalla LCD (2; 16).

En este caso, asegúrese de que los conectores (27; 28) están correctamente insertados en las tomas (25; 26). La distancia entre el transmisor (14) y el receptor (1) no debe ser demasiado grande. Si fuese necesario, apague el transmisor (14) y el receptor (1) durante aproximadamente 3 segundos (mantenga pulsado el botón) y vuelva a encenderlos luego. De este modo se debería resolver el problema.

8.1 Posición cuando no se utilice



El alcance del transmisor (14) es aproximadamente de 50 metros en condiciones ideales. Asegúrese de que no existe mucha distancia entre el transmisor (14) y el receptor (1). Esto quiere decir que la medición precisa de la temperatura no será posible.

8.1.1 Receptor (1)

- Puede utilizar el clip de fijación para cinturón (11) para colocar el receptor (1) en el cinturón o en bolso, por ejemplo.
- El clip de fijación para cinturón (11) tiene dos imanes incorporados. Esto significa que también puede pegar el receptor (1) a una superficie magnética.

8.1.2 Transmisor (14)









- Hay dos imanes (21) en la parte posterior del transmisor (14). Esto significa que también puede pegar el transmisor (14) a una superficie magnética.



Al colocar el transmisor (14), asegúrese de que puede llegar con facilidad a los alimentos cuya temperatura interior desee medir con el cable de los sensores de temperatura (30; 31). El transmisor (14) está hecho de plástico. Por lo tanto, no lo coloque en las zonas del mango que estén muy calientes, por ejemplo, en la tapa de la barbacoa o en la bandeja del carbón. Podría dañarse el transmisor (14).

8.2 Selección del tipo de carne (32)/Ajuste del nivel de cocinado

- Pulse el botón "MEAT / STOP" (9) para seleccionar el tipo de carne (32). La pantalla LCD (2) muestra la selección. Cada vez que pulse el botón, la selección cambiará mostrando las siguientes opciones:

	VACUNO
	CORDERO
	TERNERA
	CERDO
	PAVO
	POLLO
	HAMBURGUESA
	PESCADO

- Una vez seleccionado el tipo de carne (32), pulse el botón "TASTE / START" (4). Cada vez que pulsa el botón, la selección cambia mostrando las siguientes opciones. La temperatura a alcanzar actual se muestra en la pantalla LCD (2) en "TARGET TEMP" (36; 37).

Pantalla	Significado
WELL	Hecha
MED WELL	Casi hecha
MEDIUM	En su punto
MED RARE	Rosa
RARE	Muy poco hecha



Tenga en cuenta lo siguiente:

Por razones de salud y por otros motivos, no todas las opciones están disponibles para todos los tipos de carne.

Por ejemplo, las aves deberían estar bien cocinadas. Por esta razón, solo este nivel de cocinado está disponible.

También puede elegir la temperatura a alcanzar "TARGET TEMP" (36; 37) manualmente. Para ello, proceda como se indica a continuación:

- En primer lugar, seleccione el sensor de temperatura (30; 31) cuya temperatura final desee ajustar. Para hacerlo, emplee el botón "MODE" (5). Arriba en la pantalla LCD (2) aparece **P1** para el sensor de temperatura **1** (31) o **P2** para el sensor de temperatura **2** (30).
- Mantenga pulsado el botón "MODE" (5) durante aproximadamente 3 segundos. Se escucha una señal acústica y "TARGET TEMP" (36; 37) parpadea en la pantalla LCD (2). Utilice los botones "MIN / +" (3) y "SEC / -" (7) para cambiar la cifra. Pulse el botón "MODE" (5) para aplicar las temperaturas a alcanzar que se muestran en "TARGET TEMP" (36; 37).
- Para cancelar la selección manual o seleccionar otro tipo de carne, mantenga pulsado el botón "TASTE / START" (4) durante aproximadamente 3 segundos. También puede apagar el receptor (1) y volver a encenderlo con el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (8).



Para las temperaturas interiores más bajas, solo utilice carne que esté fresca y en excelentes condiciones. Generalmente, las temperaturas interiores más bajas no son las adecuadas para la carne congelada o carne envasada al vacío.

8.3 Medición de la temperatura interior



La temperatura solo se mide correctamente si no hay cerca ningún otro dispositivo encendido del mismo tipo. De lo contrario, la temperatura actual no se muestra correctamente en la pantalla LCD (2).

- Con el transmisor (14) y el receptor (1) encendidos, introduzca la punta del sensor de temperatura deseado (30; 31) por la parte más gruesa de la carne. Es conveniente que introduzca el sensor de temperatura (30; 31) en la carne desde el lateral, ya que podrá girarla si fuese necesario. Si también desea utilizar el segundo sensor de temperatura (30; 31) para otro trozo de carne, proceda de la misma forma.



Evite el contacto entre el sensor de temperatura (30; 31) y los huesos. Así se asegura de que la medición de la temperatura sea precisa. Por la misma razón, no introduzca el sensor de temperatura (30; 31) por la parte con más grasa.

- Al cabo de unos segundos, la temperatura interior de la carne aparece debajo de "CURRENT TEMP" (34; 35) en la pantalla LCD (16) del transmisor (14) y del receptor (1). A medida que los alimentos se cocinan, la temperatura aumenta hasta alcanzar la temperatura final "TARGET TEMP" (36; 37)

definida. La pantalla LCD (2) comienza entonces a parpadear en rojo y emite una señal acústica con cada parpadeo.

- Pulse el botón “MEAT / STOP” (9) para detener la señal acústica y la medición de temperatura.



Si ha agregado varias piezas de similar forma y tamaño de la misma carne a la barbacoa a la vez, seguro que todas las piezas han alcanzado la temperatura adecuada.

8.4 Tabla de cocinado

La siguiente tabla de cocinado se puede utilizar como guía. Los valores mostrados pueden variar ligeramente en función de la calidad de la carne utilizada.



WELL	➡	Hecha
MED WELL	➡	Casi hecha
MEDIUM	➡	En su punto
MED RARE	➡	Rosa
RARE	➡	Muy poco hecha

* Tenga en cuenta que la temperatura interior que indicamos para la carne de vacuno se refiere al filete.

En caso de hipersensibilidad a los gérmenes, asegúrese de que la carne alcanza una temperatura central de 70 °C - 80 °C durante varios minutos.

Tipo de alimento/ Nivel de cocinado	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
VACUNO *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
CORDERO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TERNERA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
CERDO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PAVO	85 °C / 185 °F				
POLLO	85 °C / 185 °F				
HAMBURGUESA	75 °C / 167 °F				
PESCADO	63 °C / 145 °F				

8.5. Función de temporizador

Si no le gusta el punto de la carne, puede utilizar la función de temporizador para seguir cocinando los alimentos durante un rato más. No tiene que dejar el sensor de temperatura (30; 31) dentro de la carne cuando utilice el temporizador. Siga los pasos que se indican a continuación:

- Pulse el botón "MODE" (5) hasta que arriba en la pantalla LCD (2) aparezca la indicación "**TIMER**".



- Seleccione el tiempo que desee pulsando los botones "MIN / +" (3) y "SEC / -" (7). También puede mantener pulsado los botones para mover los números más rápidamente.
- Pulse el botón "TASTE / START" (4) para iniciar la cuenta atrás. La hora en la pantalla LCD (2) comienza la cuenta atrás y puede ver el tiempo que queda en cualquier momento.
- Puede utilizar el botón "MEAT / STOP" (9) para interrumpir la cuenta atrás, por ejemplo, para comprobar o girar los alimentos. A continuación puede reanudar la cuenta atrás pulsando el botón "TASTE / START" (4).
- Cuando finalice el tiempo, la pantalla LCD (2) comenzará a parpadear en rojo y se emitirá una señal acústica con cada parpadeo.
- Pulse el botón "MEAT / STOP" (9) para detener la señal acústica. De todas formas, la señal acústica dejará de sonar automáticamente tras 2 minutos.

9. Limpieza



Antes de limpiarlo, deje que el termómetro para barbacoa se enfríe por completo. Hay peligro de quemaduras.



El termómetro para barbacoa y los accesorios no son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- Limpie el termómetro para barbacoa y, en especial, los sensores de temperatura (30; 31) tras cada uso.
- No utilice ningún disolvente ni detergentes abrasivos, cepillos con púas metálicas u objetos metálicos como cuchillos, espátulas o similares.
- El termómetro para barbacoa y los accesorios no se pueden limpiar en el lavavajillas.
- No sumerja el termómetro para barbacoa ni los accesorios en el agua u otro líquido.
- Limpie el transmisor (14) y el receptor (1) con un paño limpio y ligeramente humedecido. Si fuese necesario, emplee un detergente suave.
- Limpie los sensores de temperatura (30; 31) con un paño humedecido y un poco de detergente de lavavajillas.
- Seque bien todas las piezas tras limpiarlas.

9.1 Almacenamiento cuando no se utilice

- Si no tiene intención de utilizar el termómetro para barbacoa durante un periodo de tiempo largo, límpielo tal y como se ha descrito en el capítulo anterior.
- Extraiga las pilas del transmisor (14) y del receptor (1) para evitar fugas.
- Guarde el termómetro para barbacoa en un lugar fresco, seco y libre de polvo.

10. Resolución de problemas

No funciona

- ¿Están gastadas las pilas del transmisor (14) o del receptor (1)? Inserte pilas nuevas si fuese necesario.

La pantalla LCD (2; 16) apenas se ilumina.

- ¿Están gastadas las pilas del receptor (1) o del transmisor (14)? Inserte pilas nuevas si fuese necesario.

El LED rojo (18) del transmisor no se enciende.

- ¿Están gastadas las pilas del transmisor (14)? Inserte pilas nuevas si fuese necesario.



La temperatura interior actual se muestra como “- - -” en la pantalla LCD (2; 16).

- Compruebe que los conectores (27; 28) de los sensores de temperatura (30; 31) están insertados correctamente en las tomas (25; 26). Inserte el conector (27; 28) correctamente si no fuera así.
- El transmisor (14) y el receptor (1) están muy separados. Colóquelos más cerca uno del otro.
- Si fuese necesario, apague el transmisor (14) y el receptor (1) durante aproximadamente 3 segundos y vuelva a encenderlos luego. De este modo se debería resolver el problema.

La pantalla LCD (2) se retroilumina parpadeando en rojo, se muestra la palabra “HI” y se emite una señal acústica de advertencia.

- La temperatura máxima del sensor de temperatura (30; 31) se ha superado. Pulse el botón “MEAT / STOP” (9) para detener la señal acústica y la medición de temperatura.

11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.</p>
	<p>El símbolo de la papelera con ruedas tachada sobre las pilas o baterías tradicionales y recargables indica que no pueden desecharse junto con la basura doméstica común, sino que deben eliminarse por separado.</p> <p>Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: indica que la pila o batería contiene plomo - Cd: indica que la pila o batería contiene cadmio - Hg: indica que la pila o batería contiene mercurio <p>Usted está obligado por ley a devolver las pilas o baterías gastadas. Las pilas o baterías antiguas pueden contener materiales tóxicos que pueden ser perjudiciales para la salud o el medio ambiente si no se almacenan o desechan adecuadamente. Asimismo, las pilas o baterías pueden contener materias primas de importancia, como hierro, zinc, manganeso y níquel, las cuales pueden reutilizarse.</p>

Tras el uso, podrá traernos las pilas o baterías o llevarlas a un punto de recogida local (p. ej., tiendas minoristas o un punto de recogida local) sin coste alguno. Las pilas deben depositarse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para baterías y pilas usadas. Si desea desechar pilas no descargadas, debe tomar medidas de protección contra cortocircuitos.

Riesgo medioambiental debido al desecho inadecuado de pilas y baterías.



Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.



ES/PT






Solo para Francia:




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

“Clasificación facilitada”

El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.

	Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:	
	1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.	
Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Tereftalato de polietileno	Película retráctil que contiene las pilas.
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
	Papel	Papel de seda para proteger el dispositivo

12. Notas sobre la conformidad

 Se ha comprobado que este equipo cumple los requisitos relevantes de la RED 2014/53/EU. Además, este producto cumple la directiva RoHS 2011/65/EU.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original para poder acreditar la compra. Antes de poner en marcha el producto, lea la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente. Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparada la referencia o el número de serie del aparato. Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico. Al utilizar la garantía por defectos de material o de fabricación en el producto, nosotros nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo. La garantía no cubre los materiales consumibles, tales como pilas, baterías y bombillas.

Sus derechos como consumidor ante el comerciante no se ven alterados en ningún momento por esta garantía.

Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación.

Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio

ES

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 449470_2307



Fabricante

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse.....	285
2. Pakkens indhold	286
3. Beskrivelse af styreelementer	286
4. Tekniske specifikationer	288
5. Sikkerhedsinstruktioner.....	288
6. Copyright	297
7. Før du går i gang	298
7.1 Isætning/udskiftning af batterierne.....	298
7.2 Tilslutning af temperatursensorerne (30; 31).....	299
7.3 Valg af temperaturenhed	299
8. Kom godt i gang	300
8.1 Position under brug.....	301
8.1.1 Modtager (1)	301
8.1.2 Sender (14)	301
8.2 Valg af kødtype (32)/justering af tilberedningsniveauet.....	302
8.3 Måling af kernetemperaturen	304
8.4 Tilberedningsdiagram.....	306
8.5 Timerfunktion	308
9. Rengøring	309
9.1 Opbevaring, når det ikke er i brug.....	309
10. Fejlfinding	310
11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse ..	311

12. Bemærkninger om overensstemmelse313

13. Garanti- og serviceoplysninger314

Tillykke!

Ved at købe GFGT 433 B2 trådløst stegetermometer, der herefter benævnes stegetermometeret, har du valgt et kvalitetsprodukt.

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

1. Tilsigtet anvendelse

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

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

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

3. Beskrivelse af styreelementer

Modtager (1)

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

Sender (14)



14	Sender (med indbyggede magneter)
-----------	----------------------------------

15	Temperaturdisplay 1 (aktuel kernetemperatur)
16	LCD-display
17	Temperaturdisplay 2 (aktuel kernetemperatur)
18	Rød LED
19	ON/OFF-knap
20	Ophængningshul (til at hænge senderen i)
21	Magneter
22	Valgknap til (til °C eller °F)
23	Batterirum
24	Batterirumslåg
25	Stikindgang 1 (til temperatursensorens stik 1)
26	Stikindgang 2 (til temperatursensorens stik 2)
27	Stik (temperatursensor 2)
28	Stik (temperatursensor 1)
29	Metalklemme (til at fastgøre temperatursensoren på grillristen)
30	Temperatursensor 2 (med kabel)
31	Temperatursensor 1 (med kabel)

LCD-display (2) på modtageren (1)

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

4. Tekniske specifikationer

Modtager (1): Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3 V 
Sender (14): Strømforsyning	2 batterier: 1,5 V AAA - Micro LR3 - 3 V 
Temperaturmåleområde	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Senders rækkevidde	ca. 50 meter (under optimale forhold)
Frekvensområde	433.050 - 434.790 MHz
Maks. sendestyrke	10 mW ERP

5. Sikkerhedsinstruktioner

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

fremtidig brug. Hvis du sælger stegetermometeret eller giver det væk, skal du samtidig videregive denne brugervejledning.



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



Advarsel, varm overflade!

Dette symbol angiver fare for forbrændinger.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



Jævnspænding



Standby



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordningen 1935/2004.



Bær beskytteshandsker!



Producentens adresse

Symbolerne på batterierne har følgende betydning:



- 1 Opbevares utilgængeligt for børn
- 2 Må ikke kastes i åben ild
- 3 Må ikke isættes forkert
- 4 Må ikke deformeres/beskadiges
- 5 Må ikke åbnes/adskilles
- 6 Forskellige typer og mærker må ikke blandes
- 7 Ny og gamle batterier må ikke blandes
- 8 Må ikke oplades
- 9 Opbevares tørt
- 10 Må ikke kortsluttes
- 11 Skal isættes korrekt



FARE! Personlig sikkerhed

- Smådele kan udgøre en kvælningsrisiko. Opbevar emballagen utilgængeligt for disse personer. Der er risiko for kvælning.
- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år eller derover, eller af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af enheden, og de forstår de tilknyttede risici. Børn må ikke lege med produktet. Dette produkt må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn uden opsyn.



Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Brug aldrig produktet, hvis det på nogen måde er beskadiget. Der er fare for kvæstelser.
- Bemærk, at det kan være sundhedsfarligt at indtage kødprodukter, som ikke er helt gennemtilberedt. Denne risiko gælder især for små børn, gravide kvinder og mennesker med nedsat immunforsvar.
- Der må ikke trænge væske ind i enheden.
- Produktet må ikke udsættes for kraftige rystelser eller mekanisk belastning. Dette forhindrer det i at blive beskadiget.
- Produktet indeholder ingen dele, som kræver vedligeholdelse.

- Kontakt producentens kundeserviceafdeling, hvis produktet bliver beskadiget, er defekt, eller du har andre problemer med det.



Risiko for forbrændinger

- Sørg altid for, at ingen personer, børn eller dyr kan brænde sig på produktet.
- Beskyt hænderne med grydelapper eller ovnhandsker, hvis du skal røre ved temperatursensorerne (30; 31) under eller efter brug.
- Forkert brug af produktet kan forårsage kvæstelser.



Risiko for skader på ejendom

- Hold produktet og alt dets tilbehør væk fra åben ild.
- Brug aldrig produktet i en mikroovn eller ovn.
- Undgå at knække temperatursensorernes (30; 31) kabler.
- Produktet er ikke vandtæt. Undgå at bruge det i regnvej, og opbevar senderen (14) og modtageren (1) væk fra fugtige forhold.
- Sluk for senderen (14) og modtageren (1), når de ikke er i brug.



Fare fra batterier

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

forårsage skader. Hvis batterivæske kommer i kontakt med huden eller øjnene, skal du straks skylle med masser af rent vand og søge lægehjælp.

- Fjern straks batterier, som er lækket. Bær egnede handsker for at forhindre kvæstelser.
- Fjern batterierne, når enheden ikke anvendes i en længere periode.
- Kortslut ikke batteriernes poler.
- Flade batterier skal fjernes fra enheden og skal bortskaffes korrekt.

6. Copyright

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkesdatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

7. Før du går i gang

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

7.1 Isætning/udskiftning af batterierne

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

Sender (14):

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

Modtager (1):

- Sluk for modtageren (1) på ON/OFF-knappen (8).
- Fold nu den justerbare fod (10) ud, så du kan åbne batterirumslåget (13) i pilens retning.

- Indsæt to AAA 1,5V (MicroLR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se diagrammet inde i batterirummet (12).
- Luk batterirummet (12) ved at sætte låget på (13) og skubbe det i modsat retning af pilen.

7.2 Tilslutning af temperatursensorerne (30; 31)

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

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

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

7.3 Valg af temperaturenhed

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

8. Kom godt i gang



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

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



Hvis temperatursensorerne (30; 31) ikke er forbundet til senderen (14), eller der er opstået en fejl i den trådløse forbindelse mellem senderen (14) og modtageren (1), vises "---" som den aktuelle kerntemperatur på LCD-displayet (2; 16). I så fald skal du sørge for, at stikkene (27; 28) er sat rigtigt ind i stikindgangene (25; 26). Afstanden mellem sender (14) og modtager (1) må ikke være for stor. Hvis det er nødvendigt, skal senderen (14) og modtageren (1) slukkes i 3 sekunder med et langt tryk på knappen og derefter tændes igen. Dette burde løse problemet.

8.1 Position under brug



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

8.1.1 Modtager (1)

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

8.1.2 Sender (14)

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



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

8.2 Valg af kødtype (32)/justering af tilberedningsniveauet

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

	OKSEKØD
	LAM
	KALVEKØD
	SVINEKØD
	KALKUN
	KYLLING
	HAKKEBØF
	FISK

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

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



Bemærk:

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

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

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

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



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

8.3 Måling af kernetemperaturen



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

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



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

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



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

8.4 Tilberedningsdiagram

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



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

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

I tilfælde af overfølsomhed over for bakterier skal du sørge for, at kødet når en kernetemperatur på 70 °C - 80 °C i flere minutter.

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

8.5 Timerfunktion

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

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



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

9. Rengøring



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



Stegetermometeret og tilbehør er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine.

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

9.1 Opbevaring, når det ikke er i brug

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

10. Fejlfinding

Virker ikke

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

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

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

Den røde LED (18) på senderen tænder ikke.

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

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




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

LCD-displayet (2) blinker med rød

baggrundsbelysning, viser "HI" og der lyder et advarselsbip.

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

11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

 	<p>Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffes denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.</p>
	<p>Symbolet af den overstregede affaldscontainer på almindelige og genopladelige batterier indikerer, at de ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes separat.</p> <p>Hvis batterier indeholder giftige materialer, vises symbolet for det giftige materiale nedenunder symbolet og har følgende betydninger:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Batteriet indeholder bly - Cd: Batteriet indeholder cadmium - Hg: Batteriet indeholder kviksølv <p>Du er ifølge loven forpligtet til at returnere brugte batterier. Gamle batterier kan indeholde giftige materialer, der kan skade helbredet eller miljøet, hvis de ikke opbevares eller bortskaffes korrekt. Batterier indeholder også vigtige råmaterialer som jern, zink, mangan og nikkel, som kan genanvendes.</p> <p>Efter brug kan du returnere batterierne til os eller til et lokalt</p>

indsamlingssted (f.eks. i detailbutikker eller et lokalt indsamlingssted) uden betaling. Bemærk, at batterierne skal bortskaffes i fuldt afladet stand på indsamlingssteder til aflevering af brugte batterier. Hvis der bortskaffes batterier, som ikke er fuldt afladede, skal der tages forholdsregler for at forhindre kortslutning.

Miljøskader ved forkert bortskaffelse af batterier!



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



ES/PT






Kun relevant for Frankrig:




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

"Nem sortering"

Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.

	Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og (b), hvis betydning er som følger: 1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.	
		
Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen-tereftalat	Krympefilm med batterierne.
	Bølgepap	Salgsemballage
	Papir	Papir til at beskytte enheden

12. Bemærkninger om overensstemmelse

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

Den fulde EU-konformitetserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Garanti- og serviceoplysninger

TARGA GmbH - Garanti

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

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

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.

**Service**

DK

Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 449470_2307**Producent**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto	318
2. Contenuto della confezione	319
3. Descrizione dei comandi.....	319
4. Specifiche tecniche	321
5. Istruzioni di sicurezza.....	321
6. Copyright	330
7. Prima di iniziare.....	331
7.1 Inserimento/sostituzione delle batterie	331
7.2 Collegamento dei sensori della temperatura (30; 31)....	332
7.3 Selezione dell'unità di misura della temperatura	333
8. Introduzione	333
8.1 Posizione durante l'uso.....	334
8.1.1 Ricevitore (1).....	334
8.1.2 Trasmettitore (14).....	335
8.2 Selezione del tipo di carne (32)/Regolazione del livello di cottura	336
8.3 Misurazione della temperatura interna	339
8.4 Tabella di cottura.....	340
8.5 Funzione Timer.....	342
9. Pulizia del dispositivo.....	343
9.1 Conservazione del dispositivo inutilizzato.....	343
10. Risoluzione dei problemi.....	344

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	345
12. Note di conformità	347
13. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia ..	348

Congratulazioni!

Acquistando il termometro wireless da barbecue GFGT 433 B2, da qui in poi indicato come termometro da barbecue, avete scelto un prodotto di qualità.

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

1. Utilizzo previsto

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

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

2. Contenuto della confezione

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

3. Descrizione dei comandi

Ricevitore (1)

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

Trasmettitore (14)



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

Display LCD (2) sul ricevitore (1)

32	Tipo di carne
33	Avanzamento della cottura

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

4. Specifiche tecniche

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

5. Istruzioni di sicurezza

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

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



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



Attenzione, superfici calde!

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



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Tensione CC



Standby



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



Indossare i guanti da forno!



Indirizzo del produttore

Ai simboli sulle batterie in dotazione corrisponde il seguente significato:



- 1 Tenere fuori dalla portata dei bambini
- 2 Non smaltire nel fuoco
- 3 Non inserire in maniera errata
- 4 Non deformare/danneggiare
- 5 Non aprire/smontare
- 6 Non mischiare diversi tipi o marchi
- 7 Non mischiare nuove e usate
- 8 Non caricare
- 9 Tenere all'asciutto
- 10 Non cortocircuitare
- 11 Inserire correttamente



PERICOLO! Sicurezza personale

- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata di queste persone. Rischio di soffocamento.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con abilità fisiche, sensorie o mentali ridotte o da persone inesperte unicamente sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni riguardo all'uso del dispositivo e dopo aver compreso i rischi ad esso associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non far pulire o mantenere il dispositivo da bambini senza supervisione.



Istruzioni generali di sicurezza

- Se il dispositivo dovesse apparire danneggiato, non utilizzarlo. Rischio di ferirsi!
- Attenzione! Il consumo di alimenti di origine animale poco cotti può risultare dannoso per la salute. Ciò riguarda soprattutto i bambini piccoli, le donne incinte e le persone immunodepresse.
- Non far penetrare corpi estranei all'interno del dispositivo.
- Non esporre il dispositivo a forti scosse o sollecitazioni meccaniche per non danneggiarlo.
- Il dispositivo non contiene componenti che richiedono manutenzione.

- In caso di danni, malfunzionamenti o altri problemi, contattare l'assistenza clienti del produttore.



Rischio di ustioni

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



Rischio di danni agli oggetti

- Tenere il dispositivo e i suoi accessori lontano dalle fiamme libere.

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



Rischi connessi alle batterie

- **Rischio di morte!** Conservare le batterie fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione accidentale, consultare immediatamente un medico!

-
- Inserire le batterie prestando attenzione alla corretta polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della batteria (12, 23). Non tentare di ricaricare le batterie non ricaricabili.
 - Non utilizzare insieme tipi diversi di batterie o batterie nuove e usate.
 - Le batterie non devono mai essere aperte o deformati, in quanto ciò potrebbe provocare una fuoriuscita di sostanze chimiche dannose. In caso di contatto fra il liquido della batteria e la pelle o gli occhi, risciacquare immediatamente con abbondante acqua fresca e rivolgersi a un medico.
 - Rimuovere le batterie che presentano fuoriuscite di liquidi. Utilizzare i guanti di sicurezza adatti per prevenire danni.
-

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

6. Copyright

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

7. Prima di iniziare...

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

7.1 Inserimento/sostituzione delle batterie

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

Trasmettitore (14):

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

Ricevitore (1):

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

7.2 Collegamento dei sensori della temperatura (30; 31)

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

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

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

7.3 Selezione dell'unità di misura della temperatura

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

8. Introduzione



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

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



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

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

8.1 Posizione durante l'uso



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

8.1.1 Ricevitore (1)

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

8.1.2 Trasmittitore (14)

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



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

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

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

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

	MANZO
	AGNELLO
	VITELLO
	MAIALE
	TACCHINO
	POLLO
	HAMBURGER
	PESCE

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

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

**Attenzione:**

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

Per esempio, il pollame deve essere sempre ben cotto. Per questa ragione è disponibile solo questo livello di cottura.

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

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



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

8.3 Misurazione della temperatura interna



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

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



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

- Dopo un breve periodo di tempo, la temperatura interna della carne viene visualizzata su "CURRENT TEMP" (34; 35) sul display LCD (16) del trasmettitore (14) e sul ricevitore (1). Con l'avanzare del grado di cottura del cibo, la temperatura si alzerà fino a raggiungere la temperatura desiderata "TARGET TEMP" (36; 37) impostata. A quel punto il display LCD (2)

inizierà a lampeggiare in rosso e ogni lampo sarà accompagnato da un segnale sonoro.

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



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

8.4 Tabella di cottura

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



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

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

In caso di ipersensibilità ai germi, assicurarsi che la carne raggiunga una temperatura interna di 70 °C - 80 °C per alcuni minuti.

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

8.5 Funzione Timer

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

Procedere come segue:

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



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

9. Pulizia del dispositivo



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



Il termometro da barbecue e gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.

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

9.1 Conservazione del dispositivo inutilizzato

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

- Riporre il termometro da barbecue in un luogo asciutto, fresco e pulito.
-

10. Risoluzione dei problemi

Il dispositivo non funziona

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

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

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

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

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



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

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

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

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

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Il simbolo di un cassonetto dei rifiuti sbarrato, sulle batterie tradizionali e ricaricabili, indica che non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici, ma devono essere smaltite separatamente.</p> <p>Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: la batteria contiene piombo - Cd: la batteria contiene cadmio

- Hg: la batteria contiene mercurio

Per legge, le batterie usate devono essere riportate. Le batterie usate possono contenere materiali tossici, che possono danneggiare la salute delle persone o l'ambiente, se non vengono conservate o smaltite correttamente. Inoltre, le batterie contengono importanti materiali grezzi, come ferro, zinco, manganese e nichel, che possono essere riutilizzati.

Dopo l'uso, è possibile riportare le batterie a noi o a un punto di raccolta locale (per es. nei negozi o a un punto di raccolta locale) gratuitamente. Attenzione! Le batterie devono essere smaltite, totalmente scariche, negli appositi punti di raccolta differenziata. Nel caso in cui si gettino batterie non completamente scariche, prendere le necessarie precauzioni per prevenire cortocircuiti.

Un errato smaltimento delle batterie può provocare danni all'ambiente!



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



ES/PT

Valido solo per la Francia:

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

"Smistamento semplificato"

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.



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



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

Simbolo**Materiale****Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto**

Polietilene tereftalato

Pellicola termoretraibile contenente le batterie



Cartone ondulato

Confezione di vendita



Carta

Tessuto carta per proteggere il dispositivo

12. Note di conformità



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

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

l'inizio di un nuovo periodo di garanzia. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).





Assistenza

IT

Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 449470_2307



Produttore

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Tervezett használat	353
2. A csomag tartalma	354
3. Kezelőszervek leírása	354
4. Műszaki jellemzők	356
5. Biztonsági utasítások	356
6. Szerzői jog	365
7. Mielőtt használatba venné	365
7.1 Elemek betétele/cseréje.....	365
7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31).....	366
7.3 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása.....	367
8. Az első lépések	367
8.1 Használati helyzet.....	368
8.1.1 Vevő (1).....	369
8.1.2 Távadó (14).....	369
8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása.....	370
8.3 A maghőmérséklet mérése.....	373
8.4 Sütési táblázat.....	374
8.5 Időzítő funkció.....	376
9. Tisztítás	377
9.1 Tárolás használaton kívül.....	377
10. Hibaelhárítás	378
11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés	379

12. Megfelelőségi megjegyzések.....	382
13. Garanciális és szerviz tájékoztatás	383

Gratulálunk!

A GFGT 433 B2 vezeték nélküli grillhőmérő, a továbbiakban grillhőmérő, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

Felhasználói útmutató e termék része. Fontos információkat tartalmaz a biztonságról, a használatról és az ártalmatlanításról. Kérjük, hogy a termék használata előtt tanulmányozza a termék összes működési és biztonsági utasítását. Kizárólag a leírtak alapján használja a terméket a megadott alkalmazásokra. Bizonyosodjon meg róla, hogy minden vonatkozó dokumentumot átadjon, ha a terméket másnak adja.

1. Tervezett használat

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

Tartsa be az ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

- 1 vevő
- 1 távadó
- 2 hőmérsékletérzékelő
- 1 övkapocs
- 1 fémkapocs
- 4 db. AAA típusú elem, 1,5 V
- Kezelési útmutató

3. Kezelőszervek leírása

Vevő (1)

1	Vevő
2	Folyadékkristályos kijelző
3	„MIN / +” (PERC / +) gomb
4	„TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gomb
5	„MODE” (MÓD) gomb
6	Választókapcsoló (°C vagy °F)
7	„SEC / -” (MP) gomb
8	Főkapcsoló gomb
9	„MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gomb
10	Behúzható kapocs
11	Övkapocs (beépített mágnesekkel)
12	Elemtartó rekesz
13	Elemtartó rekesz fedél

Távadó (14)

14	Távadó (beépített mágnesekkel)
15	1. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
16	Folyadékkristályos kijelző
17	2. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
18	Piros LED
19	Főkapcsoló gomb
20	Akasztólyuk (a távadó felakasztására)
21	Mágnesek
22	Választókapcsoló (°C vagy °F)
23	Elemtartó rekesz
24	Elemtartó rekesz fedél
25	1. csatlakozóaljzat (1. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
26	2. csatlakozóaljzat (2. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
27	Csatlakozó (2. hőmérsékletérzékelő)
28	Csatlakozó (1. hőmérsékletérzékelő)
29	Fémkapocs (a hőmérsékletérzékelő grillrudakhoz csatlakoztatására)
30	2. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)
31	1. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)

Folyadékkristályos kijelző (2) a vevőn (1)

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

35	„CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐM.) 2. kijelző (aktuális maghőmérséklet)
36	„TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) 2. kijelző (célhőmérséklet)
37	„TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) 1. kijelző (célhőmérséklet)

4. Műszaki jellemzők

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

5. Biztonsági utasítások

A grillhőmérő első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatót, még akkor is, ha ismeri az elektromos eszközök kezelését.

Tartsa ezt a Felhasználó útmutatót biztonságos helyen, későbbi tájékozódás céljából. Ha eladja vagy elajándékozza a grillhőmérő, akkor adja át vele együtt a Felhasználói útmutató is.



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



Figyelmeztetés, forró felület!

E szimbólum az égési sérülések veszélyére hívja fel a figyelmet.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Egyenfeszültség



Készenlét



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



Viseljen védőkesztyűt!



A gyártó címe

Az alábbiak a mellékelt elemeken található egyes szimbólumok jelentései:



- 1 Tartsa a gyermekektől távol.
- 2 Ne dobja megsemmisítés céljából tűzbe.
- 3 Ne tegye be helytelen polaritással.
- 4 Ne deformálja/károsítsa.
- 5 Ne bontsa meg a burkolatát/ne szedje szét.
- 6 Ne keverje a különböző típusúakat vagy márkájúakat.
- 7 Ne keverje az újakat és a használtakat.
- 8 Ne töltsé.
- 9 Tartsa szárazon.
- 10 Ne zárja rövidre.
- 11 Helyes polaritással tegye be.



VESZÉLY! Személyi biztonság

- A kis alkatrészek fulladásveszélyesek lehetnek. Gyermekek által el nem érhető

helyen tartsa a csomagolást. Fennáll a fulladás veszélye.

- E terméket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális károsodásban szenvedő, illetve ismeret- vagy tapasztalathiányos személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A terméket felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem tisztíthatják és nem tarthatják karban.



Általános biztonsági utasítások

- Sohase használja a terméket, ha az sérült. Fennáll a sérülés veszélye.

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



Égésveszély!

- Mindig ügyeljen arra, hogy mások, gyermeke vagy állatok ne égethessék meg magukat a termék miatt.
- Használjon védőeszközt vagy sütőkesztyűt, ha a használat során vagy a használat után megérinti a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).
- Sérüléseket okozhat a termék nem megfelelő használata.



Anyagi kár veszélye

- Tartsa nyílt lángtól távol a terméket és a tartozékait.
- Sohase használja mikrohullámú sütőben vagy sütőben a terméket.

- Ne törje meg a hőmérsékletérzékelők (30; 31) kábeleit.
- Nem vízálló a termék. Ne használja esőben, és tartsa távol a nedvességtől a távadót (14) és a vevőt (1).
- Kapcsolja ki a távadót (14) és a vevőt (1), amikor nem használja.



Elem okozta veszély

- **Halálos sérülés veszélye!**

Gyermekek által el nem érhető helyen tárolja az elemet. Egy elem lenyelése esetén azonnal forduljon orvoshoz!

- Helyes polaritással kell betenni az elemeket. Nézze meg az elemrekeszben (12, 23) található ábrát. Elemek nem tölthetőek.

- Nem használhatóak együtt a különböző típusú, illetve az új és régi elemek.
- Sohase bontsa meg vagy deformálja az elemeket, mivel ez a vegyszerek kifolyásához vezethet, ami sérülést okozhat. Ha az elemfolyadék bőrrel vagy szemmel érintkezik, azonnal mossa le bő vízzel, és forduljon orvoshoz.
- Szivárgása esetén azonnal vegye ki az elemet. Megfelelő védőkesztyűt használjon a sérülések megakadályozásához.
- Vegye ki az elemeket, ha hosszabb ideig nem használja a terméket.
- Ne zárja rövidre az elemek érintkezőit.
- A lemerült elemeket ki kell vennie az eszközből, majd megfelelő módon kell hulladékként elhelyezni.

6. Szerzői jog

E Kezelési útmutató tartalmát szerzői jog védi és kizárólag az olvasó tájékoztatására szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. A változtatás jogát fenntartjuk.

7. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a grillhőmérőt és annak valamennyi tartozékát a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan. Távolítsa el az összes védőfóliát. Ha károsodást észlel, akkor ne használja grillhőmérőt, és vegye fel a kapcsolatot gyártó ügyfélszolgálatával. Az első használat előtt célszerű megtisztítani a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).

7.1 Elemek betétele/cseréje

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

Távadó (14):

- Kapcsolja ki a távadót (14) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (19) segítségével.
- Oldja ki az elemrekesz fedelének a zárját, (24) majd vegye le.

- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (23) található ábrát.
- A fedél (24) helyzetével zárja be az elemrekeszt (23). Hallhatóan kattán a helyére.

Vevő (1):

- Kapcsolja ki a vevőt (1) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (8) segítségével.
- Most úgy hajtsa ki a kihajtható kapcsot (10), hogy a nyíl irányába ki lehessen nyitni az elemrekesz fedelét (13).
- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (12) található ábrát.
- Zárja az elemrekeszt (12) a fedele visszatételével (13), és a nyíllal ellentétes irányba tolásával.

7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31)

Az első használat előtt vegye le a szállításvédőt (fekete gumiborítás) a hőmérsékletérzékelőről (30; 31).

Dugja a csatlakozódugókat (27; 28) a távadó (14) hátlapján található csatlakozóaljzatba (25; 26).

Amikor nem használja, akkor a távadó köré csavarhatja a hőmérsékletérzékelők (30; 31) kábeleit, és a távadó (14) tetején rögzítheti hőmérsékletérzékelőket (30; 31). Egy további műanyag bütök is rendelkezésre áll e célra.

7.3 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása

Kér hőmérséklet mértékegység közül választhat ($^{\circ}\text{C}$ és $^{\circ}\text{F}$). A vevőn (1) a választás gomb (6) használatával végezheti el. A távadón (14), csúsztassa a panel hátlapján található kimeneti választó kapcsolót (22) a kívánt állásba.

8. Az első lépések



2 hőmérsékletérzékelővel (30; 31) rendelkezik a grillhőmérő, és egyidejűleg 2 mérést tud végezni. Külön állíthatók a 2 hőmérsékletérzékelő (30; 31) beállításai. A vevő (1) és a távadó (14) kijelzője valós időben jelzi ki a hőmérsékleti értékeket. Külön kijelzője van mindegyik hőmérsékletérzékelőnek (30; 31) mind, a vevőn (1), mind a távadón (14).

- Kapcsolja be a távadót (14) a ON/OFF (BE/KI) gomb (19) megnyomásával. Használat közben néhány másodpercenként felvillan a LED-es kijelző (18).
- Kapcsolja be a vevőt (1) is a ON/OFF (BE/KI) gomb (8) megnyomva tartásával. Egyszer rövid ideig kék, majd piros a folyadékkristályos kijelző (2) háttérvilágításának a színe, egyidejűleg hangjelzést ad.



Ha a hőmérsékletérzékelők (30; 31) nincsenek csatlakoztatva a távadóhoz (14), vagy hibás a távadó (14) és a vevő (1) közötti vezeték nélküli kapcsolat, „- - -” kijelzés jelenik meg maghőmérsékletként a folyadékkristályos kijelzőn (2; 16).

Ebben az esetben ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a csatlakozódugók (27; 28) bedugva a csatlakozóaljzatokba (25; 26). Nem lehet túl nagy a távadó (14) és a vevő (1) közötti távolság. Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd a gomb megnyomva tartásával kapcsolja vissza azokat. Ez megoldja a problémát.

8.1 Használati helyzet



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

8.1.1 Vevő (1)

- Az övkapcsot (11) használhatja a vevőnek (1) például az övén vagy táskáján való rögzítésére.
- Két beépített mágnessel rendelkezik az övkapocs (11). Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a vevőt (1).

8.1.2 Távadó (14)

- Két mágnes (21) található a távadó (14) hátlapján. Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a távadót (14).



A távadó (14) elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a hőmérsékletérzékelő (30; 31) kábelével könnyen elérhető legyen az étel, amelynek a maghőmérsékletét mérni akarja. Műanyagból készült a távadó (14). Ezért ne rögzítse a fogó nagyon felforrósodó alkatrészeire, mint pl. grillsütő fedél vagy faszenes tál esetében. Ez károsíthatja a távadót (14).

8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a húsfajta (32) kiválasztására. A folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenik a választás. Minden gombnyomásnál az alábbi táblázat szerint változik a beállítás:

	MARHAHÚS
	BÁRÁNY
	BORJÚHÚS
	SERTÉSHÚS
	PULYKA
	CSIRKE
	HAMBURGER
	HAL

- Miután kiválasztotta a húsfajtát (32), nyomja meg a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Minden gombnyomásnál az alábbi táblázat szerint változik a beállítás. A beállított aktuális célhőmérséklet látható a folyadékkristályos kijelzőn (2) a „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) kijelzés alatt.

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



Ne feledje a következőket:

Egészségügyi okokból nem minden húsfajtánál áll az összes beállítás rendelkezésre.

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

Kézzel is elvégezheti a célhőmérsékletet „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) beállítását. Ehhez a következőket végezze:

- Először válassza ki azon hőmérsékletérzékelőt (30; 31), amelynek a célhőmérsékletét be akarja állítani. Ehhez a „MODE” (MÓD) gombot (5) használja. A folyadékkristályos kijelző (2) tetején, **P1** jelenik meg az **1.** hőmérsékletérzékelő (31) vagy **P2** a **2.** hőmérsékletérzékelő (30) esetén.
- Tartsa lenyomva a „MODE” (MÓD) gombot (5) körülbelül 3 másodpercig. Egy sípolás hallható, és a „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) kijelzés villog a folyadékkristályos kijelzőn (2). A „MIN / +” (3) (PERC / +) és a „SEC / -” (MP / -) (7) gombot használja a számérték változtatására. Nyomja meg a „MODE” (MÓD) (5) gombot a kijelzett célhőmérséklet „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) alkalmazására.
- A kézi beállítás törlésére, vagy másik húsfajta kiválasztására tartsa kb. 3 másodpercig megnyomva a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Vagy kapcsolja ki, majd vissza a vevőt (1) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (8) segítségével.



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

8.3 A maghőmérséklet mérése



Csak akkor történik helyesen a hőmérséklet mérése, ha az ugyanolya típusú másik eszköz a közelben van, és be van kapcsolva. Ellenkező esetben nem jelenik meg helyesen és egyedileg az aktuális hőmérséklet a folyadékkristályos kijelzőn (2).

- Amikor be van kapcsolva a távadó (14) és a vevő (1), akkor szűrja a hőmérsékletérzékelőt (30; 31) a hús legvastagabb részébe. Célszerű oldalról az ételbe nyomni a hőmérsékletérzékelőt (30; 31), mivel így még elfordíthatja azt. Ha második hőmérsékletérzékelőt (30; 31) is használ egy másik húsdarabhoz, akkor ugyanígy járjon el.



Ügyeljen arra, hogy ne ütközzön csontokba a hőmérsékletérzékelő (30; 31). Ez pontatlan hőmérsékletméréshez vezethet. Ugyanilyen okból ne szűrja tiszta zsírba a hőmérsékletérzékelőt (30; 31).

- Rövid idő elteltével a „CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐMÉRSÉKLET) (34; 35) alatt megjelenik a hús maghőmérsékletének a kijelzése a távadó (14) folyadékkristályos kijelzőjén (16) és a vevőn (1). A hús sütése során a beállított „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) eléréséig emelkedik a hőmérséklet. Ekkor piros színnel

villog a folyadékkristályos kijelző (2), és minden villanásnál egy sípjelzés hallható.

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás és a hőmérsékletmérés leállítására.



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

8.4 Sütési táblázat

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



WELL	➡	Átsütve
MED WELL	➡	Majdnem átsütve
MEDIUM	➡	Félig átsütve
MED RARE	➡	Rózsaszínű
RARE	➡	Véres

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

Csírakkal szembeni túlérzékenység esetén ügyeljen arra, hogy a hús néhány percig 70 °C-80 °C-os maghőmérsékletet érjen el.

Étel fajtája/ átsütés mértéke	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
MARHAHÚS*	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
BÁRÁNY	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
BORJÚHÚS	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
SERTÉSHÚS	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PÜLYKA	85 °C / 185 °F				
CSIRKE	85 °C / 185 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
HAL	63 °C / 145 °F				

8.5 Időzítő funkció

Ha nem elégedett az átsütés mértékével, akkor az Időzítő funkciót használhatja egy kissé tovább sütéshez. Ehhez nem kell a hőmérsékletérzékelőt (30; 31) a húspanban hagyni. Az eljárás a következő:

- Addig tartsa megnyomva a „MODE” gombot (5), amíg az „**TIMER**” (IDŐZÍTŐ) kijelzés látható a folyadékkristályos kijelző (2) tetején.



- Válassza ki a kívánt időt a „MIN / +” (3) (PERC/+) és „SEC / -” (MP/-) (7) gomb megnyomásával. Megnyomva is tarthatja a gombokat a gyorsabb változás érdekében.
- A visszazámlálás indításához nyomja meg „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Most visszazámlálja a folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenő időt, és láthatja a hátralévő időt.
- A „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) használhatja a visszazámlálás szüneteltetésére, például az étel ellenőrzéséhez vagy megfordításához. Folytathatja a visszazámlálást a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gomb (4) megnyomásával.
- Az idő lejártá után piros színnel villog a folyadékkristályos kijelző (2), és minden villanásnál egy sípjelzés hallható.

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás leállítására. Ellenkező esetben 2 perc elteltével automatikusan megszűnik a sípolás.

9. Tisztítás



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



A grillhőmérő és a tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra.

- Minden használat után tisztítsa meg a grillhőmérőt, különösen a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).
- Ne használjon oldószereket vagy agresszív tisztítószereket, fémsörtés keféket vagy olyan fémtárgyakat, mint kés, spatula vagy hasonlók.
- Nem mosogatható el mosogatógépben a grillhőmérő és annak tartozékai.
- Soha ne merítse a grillhőmérőt vagy a tartozékait vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Tisztítsa meg a távadót (14) és a vevőt (1) egy enyhén nedves puha kendővel. Szükség esetén használjon kímélő mosószert.
- Mosogatószeres vízzel kissé megnedvesített kendőt használjon a hőmérsékletérzékelők (30; 31) tisztítására.
- Hagyja valamennyi alkatrészét megszáradni.

9.1 Tárolás használaton kívül

- Ha hosszabb ideig nem akarja használni a grillhőmérőt, akkor az előző részben leírt módon tisztítsa meg azt.

- A szivárgás megakadályozására vegye ki az elemeket a távadóból (14) és a vevőből (1).
- Száraz, hűvös és pormentes helyen tárolja a grillhőmérőt.

10. Hibaelhárítás

Nem működik.

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

Homályosan világít a folyadékkristályos kijelző (2; 16).

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

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

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

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

- Ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a hőmérsékletérzékelők (30; 31) csatlakozóit (27; 28) csatlakoztatva a csatlakozóaljzatokba (25; 26). Ha nem, akkor csatlakoztassa megfelelően a csatlakozókat (27; 28).
- Túl nagy távolságra van egymástól a távadó (14), és a vevő (1). Tegye közelebb egymáshoz azokat.
- Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd kapcsolja vissza. Ez megoldja a problémát.

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

- Túllépte a hőmérsékletérzékelő (30; 31) számára engedélyezett maximális hőmérsékletet. Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás és a mérés leállítására.

11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés

	<p>Az ilyen jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A termék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.</p>
	<p>Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétbe, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni. Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt:</p>

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

Törvényileg kötelezett a használt elemek, illetve akkumulátorok leadására. Megfelelő tárolás vagy hulladékkénti elhelyezés hiányában, kijutva az egészséget és a környezetet károsító mérgező anyagokat tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkell.

Használat után ingyenesen visszaadhatja az elemeket, illetve akkumulátorokat nekünk vagy leadhatja egy helyi gyűjtőhelyen (pl. kiskereskedelmi üzletben vagy gyűjtőhelyen). Ne feledje, hogy az elemeket, illetve akkumulátorokat teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem, illetve akkumulátor gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy megakadályozza zárlat létrejöttét.

Az elemek helytelen hulladékkénti elhelyezéséből származó környezeti károk!



A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen műanyagot vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.



ES/PT

Csak Franciaországra érvényes:

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

„Könnyen végzett válogatás”

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



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



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

Jel**Anyag****A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék**

Polietilén-tereftalát

Zsugorfólia tartalmazza az elemeket.



Hullámkarton doboz

Értékesítési csomagolás



Papír

Tissue papír az eszköz védelmére

12. Megfelelési megjegyzések

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

A teljes EU megfelelési nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Garanciális és szerviz tájékoztatás

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

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

Nem érinti, illetve nem korlátozza e garancia az eladóval szemben fennálló törvényen alapuló jogait.

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



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 449470_2307



Gyártó

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG