GRILL MEISTER

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DIGITAL MEAT THERMOMETER
DIGITAL-GRILLTHERMOMETER
THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR BARBECUE

(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

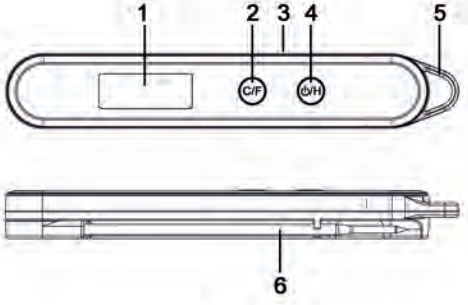
(HU) Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

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:
09/2023 - Ident.-No.: GKGT 12 B1 092023-1

IAN 446324_2307

(DE) (FR) (BE)
(NL) (CZ) (SK)


1
2
3
4
5
C/F
⏻/H
6

Deutsch 2

English 23

Français 44

Nederlands 67

Polski 88

Čeština 109

Slovensky 129

Español 149

Dansk 170

Italiano 191

Magyar 212

Inhaltsverzeichnis

1. Verwendete Symbole und ihre Bedeutung 3

2. Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Lieferumfang 6

4. Beschreibung der Teile und Bedienelemente 6

5. Technische Daten 7

6. Sicherheitshinweise 7

7. Urheberrecht 13

8. Vor der Inbetriebnahme 13

8.1 Batterien einsetzen/austauschen 14

9. Inbetriebnahme 14

9.1 Ein-/Ausschalten 14

9.2 Temperatureinheit wählen 14

9.3 Kerntemperatur messen 15

9.4 Gartabelle 15

10. Reinigung 17

11. Lagerung bei Nichtbenutzung 17

12. Fehlerbehebung 18

13. Umwelthinweise und Entsorgungshinweise 18

14. Konformitätsvermerke 21

15. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung 21

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Grillthermometers GRILLMEISTER GKGT 12 B1, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Grillthermometer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie das Grillthermometer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Grillthermometers an Dritte ebenfalls mit aus. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.

1. Verwendete Symbole und ihre Bedeutung

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

Achtung, heiße Oberflächen!

Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/ Verbrennungen im

Zusammenhang mit heißen Oberflächen des Grill-thermometers.

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Gleichspannung

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 Lebens-mitteln befunden wurden.

Die Symbole auf den mitgelieferten Batterien haben folgende Bedeutung:

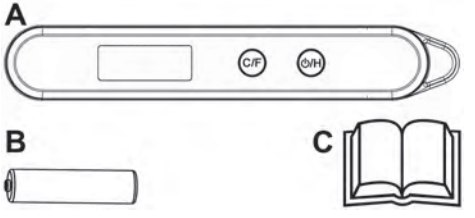
1 Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
2 Nicht in Feuer entsorgen.
3 Nicht polverkehrt einlegen.
4 Nicht verformen bzw. beschädigen.
5 Nicht öffnen bzw. auftrennen.
6 Keine Batterien unterschiedlicher Marken gleichzeitig verwenden.
7 Keine neuen und entladenen Batterien zusammen verwenden.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

2. 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.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



A Grillthermometer GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B 1,5 V AAA (Micro) / LR03-Batterie
C Diese Bedienungsanleitung (Symbolbild)

4. Beschreibung der Teile und Bedienelemente

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist das Grillthermometer mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Display
2	C/F-Taste
3	Batteriefach (auf der Rückseite)
4	⏻/H-Taste
5	Öse
6	Temperaturfühler

5. Technische Daten

Displaygröße	3,5 x 1,3 cm
Temperaturanzeige	°C / °F (umstellbar)
Temperaturmessbereich	-10 °C bis +300 °C / 14 °F bis +572 °F
Messgenauigkeit	bis 100 °C = ±1 °C / bis 200 °C = ±2 °C / bis 300 °C = ±4 °C
Spannungsversorgung	1,5 V ⎓ AAA (Micro) / LR03-Batterie

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

6. 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.

GEFAHR! Personensicherheit

- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Verbrennungsgefahr

- Stellen Sie immer sicher, dass sich keine anderen Personen, Kinder oder Tiere am Produkt verbrennen können.
- Verwenden Sie Schutz- bzw. Ofenhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler (6) während oder nach der Benutzung berühren.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Produktes kann zu Verletzungen führen.

Gefahr von Sachbeschädigung

- Halten Sie Produkt und Zubehör von offenem Feuer fern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in einer Mikrowelle oder einem Backofen.
- Das Produkt ist nicht wasserdicht. Verwenden Sie es nicht im Regen und halten Sie es von Feuchtigkeit fern.
- Das Gehäuse des Grillthermometers ist nicht hitzebeständig.
- Das Grillthermometer ist nur zur kurzzeitigen Temperaturmessung bestimmt. Es darf auf keinen Fall dauerhaft im Bratgut verbleiben.

Gefahr durch Batterien

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im

Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!

- Legen Sie die Batterie stets polrichtig ein. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (3). Versuchen Sie nicht, Batterien wieder aufzuladen und werfen Sie diese unter keinen Umständen ins Feuer.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet, verformt oder kurzgeschlossen 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 eine ausgelaufene Batterie umgehend. Verwenden Sie dabei geeig-

nete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Batterie, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Eine leere Batterie ist aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.

7. Urheberrecht

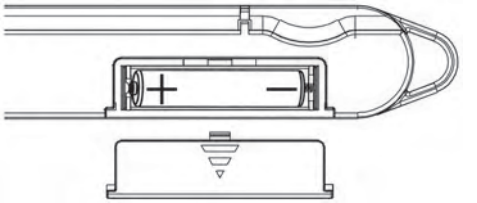
Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft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

8. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie das Grillthermometer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Falls Sie eine Beschädigung feststellen sollten, nehmen Sie das Grillthermometer nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service des Herstellers. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung den Temperaturfühler (6) zu reinigen.

8.1 Batterien einsetzen/austauschen

Achten Sie darauf, dass das Grillthermometer ausgeschaltet ist. Das Batteriefach (3) befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.



- Entriegeln Sie den Batteriefachdeckel und entfernen Sie ihn.
- Legen Sie eine 1,5 V-Batterie vom Typ AAA (Micro, LR3) polrichtig ein. Beachten Sie die Kennzeichnung im Batteriefach (3).
- Verschließen Sie das Batteriefach (3), indem Sie den Batteriefachdeckel wieder aufsetzen. Achten Sie darauf, dass dieser hörbar einrastet.

Die Batterie muss ausgetauscht werden, wenn „Lo“ im Display (1) angezeigt wird.

9. Inbetriebnahme

9.1 Ein-/Ausschalten

Um das Grillthermometer einzuschalten, drücken Sie kurz die ⏻/H-Taste (4). Das Display (1) schaltet ein.
Halten Sie die ⏻/H-Taste (4) ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um das Grillthermometer auszuschalten. Das Display (1) schaltet aus.

Die Beleuchtung des Displays (1) schaltet nach ca. 30 Sekunden ab, wenn kein Tastendruck erfolgt.

Das Grillthermometer schaltet nach ca. 20 Minuten ohne Bedienung automatisch aus.

9.2 Temperatureinheit wählen

Drücken Sie kurz die C/F-Taste (2), um zwischen °C und °F zu wechseln. Die ausgewählte Temperatureinheit wird im Display (1) angezeigt.

9.3 Kerntemperatur messen

Klappen Sie den Temperaturfühler (6) aus. Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers (6) in den dicksten Teil des Bratgutes ein. Es ist sinnvoll, den Temperaturfühler (6) von der Seite her in das Bratgut einzuführen.

Vermeiden Sie den Kontakt des Temperaturfühlers (6) mit Knochen. Dadurch kann eine ungenaue Temperaturmessung resultieren. Aus diesem Grund sollte der Temperaturfühler (6) auch nicht in reines Fett gesteckt werden.

Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes im Display (1) angezeigt. Sie steigt mit zunehmender Bratzeit weiter an.

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 angezeigte Temperatur erreicht ist.

Drücken Sie kurz auf die ⏻/H-Taste (4), um den angezeigten Wert auf dem Display (1) zu speichern. Der Wert wird nun blinkend im Display (1) angezeigt. Drücken Sie erneut kurz auf die ⏻/H-Taste (4), um wieder die aktuelle Temperatur anzeigen zu lassen.

Ziehen Sie nach der Temperaturmessung den Temperaturfühler (6) aus dem Bratgut und reinigen Sie das Grillthermometer wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.

9.4 Gartabelle

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

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

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

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

10. Reinigung

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

Das Grillthermometer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um irreparable Sachschäden zu vermeiden.

- Reinigen Sie das Grillthermometer, insbesondere den Temperaturfühler (6), nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metallborsten oder metallische Gegenstände wie Messer, Spachtel oder Ähnliches.
- Das Grillthermometer ist nicht für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Tauchen Sie das Grillthermometer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler (6) mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich abtrocknen.
- Klappen Sie den Temperaturfühler (6) wieder ein.
- Sie können das Grillthermometer zur Aufbewahrung an der Öse (5) aufhängen oder mit Hilfe der Magnete in der Rückseite an einer magnetischen Oberfläche befestigen.

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie das Grillthermometer für längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterie, um einem Auslaufen vorzubeugen.

Bewahren Sie das gereinigte, trockene Grillthermometer an einem trockenen und kühlen Ort auf.

12. Fehlerbehebung

Das Gerät lässt sich nicht einschalten

1. Die Batterie ist möglicherweise leer, legen Sie eine neue Batterie ein.
2. Prüfen Sie, ob die Batterie richtig eingelegt wurde.

Das Display (1) leuchtet nur schwach

1. Ist die Batterie verbraucht? Legen Sie ggf. eine neue Batterie ein.

13. Umwelthinweise und Entsorgungshinweise

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 bietet 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

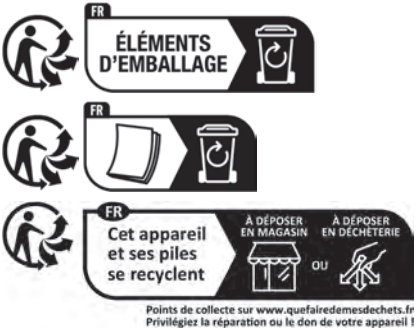
Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan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

ES/PT

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.

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
	Polyethylen High-Density	Schutzfolie
	Wellpappe	Verkaufsverpackung und innere Verpackung

14. Konformitätsvermerke

CE

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

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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: 446324_2307

Hersteller

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table of Contents

1. Explanation of symbols used 24

2. Intended use 26

3. Package contents 27

4. Description of parts and control elements . 27

5. Technical specifications 28

6. Safety instructions 28

7. Copyright 34

8. Before you start 34

8.1 Inserting or replacing the batteries 35

9. Getting started 35

9.1 Switching on/off 35

9.2 Selecting the temperature unit 35

9.3 Measuring the core temperature 36

9.4 Cooking chart 36

10. Cleaning 38

11. Storage when not in use 38

12. Troubleshooting 39

13. Environmental regulations and disposal information 39

14. Conformity notes 41

15. Warranty and Service Information 41

Congratulations!

By purchasing the GRILLMEISTER GKGT 12 B1 barbecue thermometer, hereinafter referred to as the barbecue thermometer, you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the barbecue thermometer works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the barbecue thermometer as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the barbecue thermometer on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it. The operating instructions form part of the product.

1. Explanation of symbols used

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

Warning, hot surfaces! This symbol denotes the risk of injuries or burns from hot

surfaces on the barbecue thermometer.

This symbol denotes further information on the topic.

DC voltage

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.

The symbols on the batteries supplied have the following meaning:

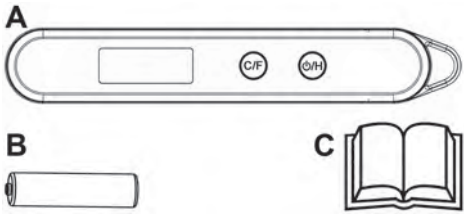
1 Keep out of reach of children.
2 Do not dispose of in fire.
3 Do not insert with reversed polarity.
4 Do not deform or damage.
5 Do not open or cut.
6 Do not use batteries of different brands at the same time.
7 Do not use new and discharged batteries together.
8 Do not recharge.
9 Keep dry.
10 Do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

2. Intended use

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

3. Package contents

Remove the device and all the accessories from the packaging. Remove all packaging material and check that all parts are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.



A GRILLMEISTER GKGT 12 B1 barbecue thermometer
B 1.5 V AAA (Micro) / LR03 battery
C These operating instructions (line-art illustration)

4. Description of parts and control elements

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the barbecue thermometer is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

1	Display
2	C/F button
3	Battery compartment (on the back)
4	⏻/H button
5	Strap eyelet
6	Temperature sensor

5. Technical specifications

Display size	3.5 x 1.3 cm
Temperature display	°C / °F (adjustable)
Temperature measuring range	-10 °C to +300 °C / 14 °F to +572 °F
Measurement accuracy	up to 100 °C = ±1 °C / up to 200 °C = ±2 °C / up to 300 °C = ±4 °C
Power supply	1.5 V ⎓ AAA (Micro) / LR03 battery

The technical data and design may be changed without prior notice.

6. Safety instructions

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

DANGER! Personal safety

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

General safety instructions

- Never use the product if it is damaged in any way. There is a risk of injury.
- Please note that the consumption of food of animal origin which is not completely cooked through can be damaging to the health. This is a particular risk for small children, pregnant women and people with a weakened immune system.
- No foreign bodies must penetrate the interior of the device.
- The product may not be exposed to strong vibrations or mechanical strain. This prevents it getting damaged.

- The product does not contain any parts that require maintenance.
- Contact the manufacturer's customer service department if the product becomes damaged, is faulty or you have other problems with it.

Risk of burns!

- Always make sure no other persons, children or animals could burn themselves on the product.
- Use protection or oven gloves if you touch the temperature sensor (6) 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.
- The product is not waterproof. Do not use it in the rain and keep it away from damp conditions.
- The casing of the barbecue thermometer is not heat-resistant.
- The barbecue thermometer is only designed for short-term temperature measurement. It must never be left inside the food for extended periods.

Hazard from batteries

- **Risk of death!** Store batteries out of the reach of children. If a battery is

swallowed, seek medical attention immediately!

- Insert the battery with the correct polarity. Refer to the diagram inside the battery compartment (3). Do not attempt to recharge any batteries and never throw the batteries into a fire.
- Do not recharge non-rechargeable batteries.
- Batteries must never be opened, modified or short-circuited, 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 battery when the product is not to be used for an extended period.
- Do not short-circuit any battery contacts.
- When it is empty, remove the battery from the device and dispose of safely.

7. Copyright

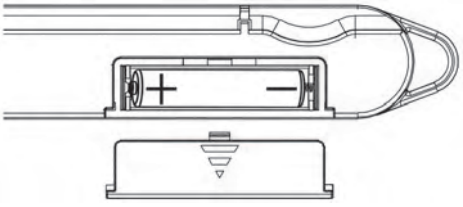
All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts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

8. Before you start

Remove the barbecue thermometer and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all protective films. If you notice any damage, do not use the barbecue thermometer and contact the manufacturer's customer service department. We recommend cleaning the temperature sensor (6) before first use.

8.1 Inserting or replacing the batteries

Please make sure that the barbecue thermometer is switched off. The battery compartment (3) is on the rear of the device.



- Unlock the battery compartment cover and remove it.
- Insert one AAA 1.5 V (Micro/LR3) battery, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (3).
- Close the battery compartment (3) by replacing the cover. You should hear it click into place.

The battery must be replaced when "Lo" appears on the display (1).

9. Getting started

9.1 Switching on/off

To switch the barbecue thermometer on, press the ⏻/H button (4) briefly. The display (1) switches on.
Press and hold the ⏻/H button (4) for approx. 3 seconds to switch the barbecue thermometer off. The display (1) switches off.

The display (1) lighting switches off after approx. 30 seconds if no buttons are pressed.

The barbecue thermometer switches off automatically after about 20 minutes if it is not used.

9.2 Selecting the temperature unit

Press the C/F button (2) briefly to switch between °C and °F. The temperature unit selected is shown on the display (1).

9.3 Measuring the core temperature

To do this, fold-out the temperature sensor (6). Guide the point of the temperature sensor (6) into the thickest part of the food. It makes sense to feed the temperature sensor (6) into the meat from the side.

Avoid contact between the temperature sensor (6) and bones. This can result in an inaccurate temperature measurement. The temperature sensor (6) should also not be inserted into pure fat for the same reason.

After a short time, the core temperature of the food is shown on the display (1). It goes up as the cooking time increases.

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

Press the ⏻/H button (4) briefly to save the value shown on the display (1). The value now flashes on the display (1). Then press the ⏻/H button (4) again to return to the current temperature display.

After measuring the temperature, remove the temperature sensor (6) from the food and clean the barbecue thermometer as described in the “Cleaning” chapter.

9.4 Cooking chart

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

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

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

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

10. Cleaning

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

Do not clean the barbecue thermometer in the dishwasher, as this may cause irreparable damage.

- Clean the barbecue thermometer, especially the temperature sensor (6) 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 cannot be washed in the dishwasher.
- Do not immerse the barbecue thermometer in water or any other liquids.
- Clean the casing with a slightly moistened cloth. If necessary, use a mild detergent.
- Clean the temperature sensor (6) with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- Allow all parts to dry thoroughly after cleaning.
- Fold the temperature sensor (6) back in.
- You can hang the barbecue thermometer by the eyelet (5) for storage, or secure it to a magnetic surface using the magnets on the back.

11. Storage when not in use

If you do not intend to use the barbecue thermometer for a long period of time, remove the battery to prevent any leaking.

Store the cleaned, dry barbecue thermometer in a dry, cool place.

12. Troubleshooting

The device does not switch on

1. The battery may be empty, fit a new battery.
2. Check that the battery has been fitted correctly.

The light on the display (1) is dim.

1. Is the battery empty? Insert a new battery where applicable.

13. Environmental regulations and disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.
	The symbol of the crossed-out wheelie bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately. Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows: - Pb: Battery contains lead - Cd: Battery contains cadmium - Hg: Battery contains mercury You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or

	disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused. After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection point) free of charge. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.
   ES/PT	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling containers or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:

"Sorting made easy"

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

	Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	High density polyethylene	Protective film
	Corrugated cardboard	Sales packaging and inner box

14. Conformity notes

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

The complete text of the EU Declaration of Conformity is available at the following address:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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 4409
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 446324_2307

Manufacturer

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Explication des symboles utilisés 45

2. Utilisation prévue 47

3. Contenu de l'emballage 48

4. Description des différentes parties et des éléments de commande 48

5. Spécifications techniques 49

6. Instructions de sécurité 49

7. Droits d'auteur 55

8. Avant de commencer 55

8.1 Insertion ou remplacement des piles 56

9. Prise en main 56

9.1 Marche/Arrêt 56

9.2 Sélection de l'unité de température 56

9.3 Mesure de la température à cœur 57

9.4 Tableau de cuisson 57

10. Nettoyage 59

11. Stockage en cas de non-utilisation 59

12. Résolution des problèmes 60

13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut 60

14. Avis de conformité 63

15. Informations relatives à la garantie et aux services 63

Félicitations !

En achetant le thermomètre pour barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 B1, appelé ci-après « le thermomètre pour barbecue », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec le fonctionnement du thermomètre pour barbecue et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez le thermomètre pour barbecue que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le thermomètre pour barbecue à quelqu'un d'autre, veillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

1. Explication des symboles utilisés

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

Attention, surfaces chaudes ! Ce symbole signale le risque de blessures ou

de brûlures dû à la présence de surfaces chaudes sur le thermomètre pour barbecue.

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

Tension CC

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.

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

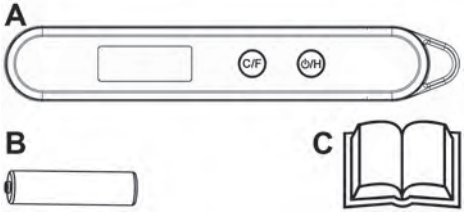
1 Tenir hors de portée des enfants.
2 Ne pas jeter au feu.
3 Insérer en respectant la polarité.
4 Ne pas déformer ou détériorer.
5 Ne pas ouvrir ou couper.
6 Ne pas utiliser simultanément des piles/batteries de marques différentes.
7 Ne pas utiliser ensemble des piles/batteries neuves et des piles/batteries déchargées.
8 Ne pas recharger.
9 Garder à l'abri de l'humidité.
10 Ne pas créer de court-circuit.
11 Toujours insérer les piles/batteries en respectant la polarité.

2. 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 responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications. Utilisez seulement les accessoires fournis avec l'appareil par le fabricant.
Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

3. Contenu de l'emballage

Sortez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont complètes et intactes. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.



A Thermomètre pour barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B Pile 1,5 V AAA (Micro)/LR03
C Ce mode d'emploi (représenté par un dessin)

4. Description des différentes parties et des éléments de commande

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliante. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du thermomètre pour barbecue avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Écran d'affichage
2	Bouton C/F
3	Compartiment des piles (à l'arrière)
4	Bouton ⏻/H
5	Œillet de la courroie
6	Sonde de température

5. Spécifications techniques

Taille de l'écran	3,5 x 1,3 cm
Affichage de la température	°C/°F (réglable)
Plage de mesure de la température	-10 °C à +300 °C/ 14 °F à +572 °F
Précision de la mesure	jusqu'à 100 °C = ± 1 °C/ jusqu'à 200 °C = ± 2 °C/ jusqu'à 300 °C = ± 4 °C
Alimentation	Pile 1,5 V ⎓ AAA (Micro) / LR03

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Instructions de sécurité

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

DANGER ! Sécurité des personnes

- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez l'emballage hors de portée. Risque d'asphyxie.
- 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 des enfants sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

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

- Le produit ne contient pas de pièces nécessitant un quelconque entretien.
- Si jamais le produit est endommagé, s'il est défaillant ou si vous rencontrez d'autres problèmes avec ce dernier, contactez le service client du fabricant.

Risques de brûlure !

- Veillez toujours à ce qu'aucune autre personne, les enfants ou les animaux ne puissent se brûler sur le produit.
- Utilisez des gants de protection ou des gants de cuisine si vous touchez la sonde de température (6) 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.
- Le produit n'est pas résistant à l'eau. Ne l'utilisez pas sous la pluie et conservez-le à l'abri de l'humidité.
- Le boîtier du thermomètre pour barbecue n'est pas résistant à la chaleur.
- Le thermomètre pour barbecue est uniquement conçu pour des mesures de température brèves. Il ne doit jamais rester dans les aliments pendant des périodes prolongées.

Danger lié aux piles

- **Danger de mort !** Rangez les piles hors de portée des

enfants. En cas d'ingestion accidentelle, consultez immédiatement un médecin !

- Insérez les piles en respectant la polarité indiquée. Reportez-vous au schéma à l'intérieur du compartiment des piles (3). N'essayez pas de recharger les piles et ne les jetez jamais au feu.
- Ne rechargez pas les piles non rechargeables.
- Les piles ne doivent jamais être ouvertes ni modifiées ni court-circuitées, car les produits chimiques qu'elles contiennent pourraient couler et occasionner des blessures. Si le fluide de la pile/batterie entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment et immédiatement à l'eau fraîche 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.
- Lorsque les piles sont épuisées, retirez-les de l'appareil et jetez-les dans un endroit sûr.

7. Droits d'auteur

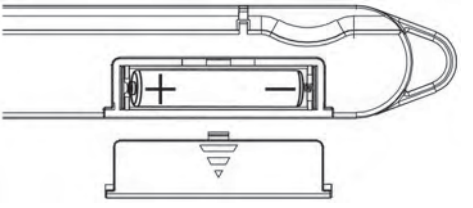
L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation 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.

8. Avant de commencer

Retirez le thermomètre pour barbecue et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Si vous remarquez des dommages, quels qu'ils soient, n'utilisez pas le thermomètre pour barbecue et contactez le service client du fabricant. Nous vous recommandons de nettoyer la sonde de température (6) avant la première utilisation.

8.1 Insertion ou remplacement des piles

Assurez-vous que le thermomètre pour barbecue est bien éteint. Le compartiment des piles (3) se trouve à l'arrière de l'appareil.



- Déverrouillez le couvercle du compartiment des piles et retirez-le.
- Insérez une pile AAA de 1,5 V (Micro/LR3), en veillant à respecter la polarité. Reportez-vous au schéma à l'intérieur du compartiment des piles (3).
- Refermez le compartiment des piles (3) en remettant le couvercle en place. Lorsqu'il est bien en place, vous devez entendre un clic.

La pile doit être remplacée lorsque « Lo » s'affiche sur l'écran (1).

9. Prise en main

9.1 Marche/Arrêt

Pour allumer le thermomètre pour barbecue, appuyez brièvement sur le bouton ⏻/H (4). L'écran (1) s'allume. Appuyez sur le bouton ⏻/H (4) et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes pour éteindre le thermomètre pour barbecue. L'écran (1) s'éteint.

L'éclairage de l'écran (1) s'éteint au bout d'environ 30 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.

S'il n'est pas utilisé, le thermomètre pour barbecue s'éteint automatiquement après 20 minutes environ.

9.2 Sélection de l'unité de température

Appuyez brièvement sur le bouton C/F (2) pour basculer entre les unités de température °C et °F. L'unité de température sélectionnée apparaît sur l'écran (1).

9.3 Mesure de la température à cœur

Pour ce faire, dépliez la sonde de température (6). Guidez l'extrémité de la sonde de température (6) dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Il est conseillé d'insérer la sonde de température (6) dans la viande par le côté.

Évitez tout contact entre la sonde de température (6) et les os. Cela pourrait en effet entraîner une mesure inexacte de la température. Pour la même raison, la sonde de température (6) 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 l'aliment apparaît à l'écran (1). Elle augmente avec le temps de cuisson.

Si vous avez ajouté, en même temps, plusieurs morceaux du même aliment de forme et de taille similaires dans la poêle ou sur le barbecue, vous pouvez supposer que la température correcte a été atteinte par tous les autres morceaux également.

Appuyez brièvement sur le bouton ⏻/H (4) pour enregistrer la valeur indiquée sur l'écran (1). La valeur clignote désormais sur l'écran (1). Appuyez ensuite une nouvelle fois sur le bouton ⏻/H (4) pour revenir à l'affichage de la température actuelle.

Une fois la température mesurée, retirez la sonde de température (6) de l'aliment et nettoyez le thermomètre pour barbecue tel qu'indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».

9.4 Tableau de cuisson

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

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

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

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

10. Nettoyage

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

Ne tentez pas de nettoyer le thermomètre pour barbecue dans le lave-vaisselle, cela entraînerait des dommages irréparables !

- Nettoyez le thermomètre pour barbecue, en particulier la sonde de température (6), 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 ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais le thermomètre pour barbecue dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- Nettoyez la sonde de température (6) avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement après le nettoyage.
- Repliez la sonde de température (6).
- Vous pouvez suspendre le thermomètre pour barbecue par l'œillet (5) pour le ranger, ou le fixer à une surface magnétique à l'aide des aimants placés à l'arrière.

11. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le thermomètre pour barbecue pendant une période prolongée, retirez la pile afin de prévenir tout risque de fuite.

Rangez le thermomètre pour barbecue préalablement nettoyé et séché dans un endroit sec et frais.

12. Résolution des problèmes

L'appareil ne s'allume pas.

1. La pile est peut-être déchargée. Dans ce cas, remplacez-la par une pile neuve.
2. Vérifiez que la pile a été correctement installée.

L'éclairage de l'affichage (1) est faible.

1. La pile est-elle déchargée ? Insérez une pile neuve, le cas échéant.

13. 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, veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter les courts-circuits.
   ES/PT	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des conteneurs 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.

Valable uniquement pour la France :

« Trier plus facilement »

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

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

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

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène haute densité	Film protecteur
	Carton ondulé	Emballage de vente et boîte intérieure

14. Avis de conformité

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

La déclaration de conformité UE complète est disponible à l'adresse suivante :
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. Informations relatives à la garantie et aux services

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

FR Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 446324_2307

Fabricant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH BE LU CH

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

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

Service

BE	Téléphone :	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: 446324_2307

Fabricant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Verklaring van de gebruikte symbolen 68

2. Beoogd gebruik 70

3. Inhoud van de verpakking 71

4. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen 71

5. Technische specificaties.....72

6. Veiligheidsinstructies 72

7. Copyright 78

8. Voordat u begint 78

8.1 De batterijen plaatsen of vervangen.....79

9. Aan de slag 79

9.1 In-/uitschakelen.....79

9.2 De temperatuureenheid selecteren.....79

9.3 De kerntemperatuur meten.....80

9.4 Bereidingsschema.....80

10. Reinigen 82

11. Opslag indien niet in gebruik 82

12. Problemen oplossen 83

13. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking 83

14. Conformiteit 85

15. Garantie- en service-informatie 85

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze the GRILLMEISTER GKGT 12 B1-barbecuethermometer, hierna 'barbecuethermometer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de barbecuethermometer werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de barbecuethermometer alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de barbecuethermometer aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij. Deze handleiding maakt deel uit van het product.

1. Verklaring van de gebruikte symbolen

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

Waarschuwing, hete oppervlakken! Dit symbool duidt op de kans op letsel of

brandwonden door hete oppervlakken van de barbecuethermometer.

Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.

Gelijkspanning

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.

De symbolen op de meegeleverde batterijen hebben de volgende betekenis:

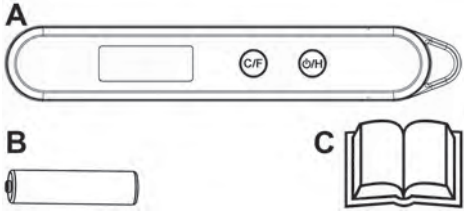
1 Buiten bereik van kinderen bewaren.
2 Niet in het vuur werpen.
3 Niet plaatsen met omgekeerde polariteit.
4 Niet vervormen of beschadigen.
5 Niet openen of snijden.
6 Niet tegelijkertijd batterijen van verschillende merken gebruiken.
7 Geen nieuwe en lege batterijen samen gebruiken.
8 Niet opladen.
9 Droog houden.
10 Niet kortsluiten.
11 De stekker er altijd met de juiste polariteit in steken.

2. 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 aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is. Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd door de fabrikant.
Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.

3. Inhoud van de verpakking

Haal het apparaat en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.



A GRILLMEISTER GKGT 12 B1-barbecuethermometer
B 1,5 V AAA (Micro)/LR03-batterij
C Deze handleiding (lijntekening)

4. Beschrijving van onderdelen en bedieningselementen

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de barbecuethermometer met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Display
2	C/F-knop
3	Batterijvak (aan de achterzijde)
4	⏻/H-knop
5	Oog voor riempje
6	Temperatuursensor

5. Technische specificaties

Displayformaat	3,5 x 1,3 cm
Temperatuurweergave	°C/°F (regelbaar)
Temperatuurmeetbereik	-10 °C tot +300 °C/ 14 °F tot +572 °F
Meetnauwkeurigheid	tot 100 °C = ±1 °C / tot 200 °C = ±2 °C / tot 300 °C = ±4 °C
Stroomvoorziening	1,5 V ⎓ AAA (Micro)/LR03-batterij

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

6. Veiligheidsinstructies

Voordat u deze barbecuethermometer 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 handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de barbecuethermometer verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen.

GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd de verpakking buiten bereik. 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 product 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 beschermende of ovenwanten als u de temperatuursensor (6) 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.
- Het product is niet waterproof. Gebruik het niet in de regen en houd het uit de buurt van vochtige omstandigheden.
- De behuizing van de barbecuethermometer is niet hittebestendig.
- De barbecuethermometer is alleen bedoeld voor een kortstondige temperatuurmeting. Laat deze nooit langer steken in voedsel.

Gevaar door batterijen

- **Risico op overlijden!** Bewaar batterijen buiten het bereik van kinderen.

Raadpleeg direct een arts als een batterij wordt ingeslikt!

- Plaats de batterij met de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (3). Probeer batterijen niet op te laden en gooi ze nooit in het vuur.
- Laad geen niet-oplaadbare accu's op.
- Batterijen mogen nooit worden geopend, aangepast of worden kortgesloten, omdat dit kan leiden tot lekkende chemicaliën 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 batterij als het product gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
- Sluit de batterijen niet kort.
- Als de batterij leeg is, verwijdert u deze uit het apparaat en voert u deze op een veilige manier af.

7. Copyright

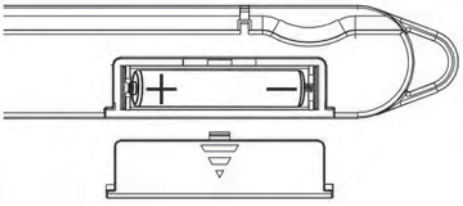
De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor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

8. Voordat u begint

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 temperatuursensor (6) voor het eerste gebruik te reinigen.

8.1 De batterijen plaatsen of vervangen

Zorg ervoor dat de barbecuethermometer is uitgeschakeld. Het batterijvak (3) bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat.



- Ontgrendel het deksel van het batterijvak en verwijder dit.
- Plaats een AAA 1,5 V (Micro/LR3)-batterij en let daarbij op de juiste polariteit. Let hierbij op de aanduidingen in het batterijvak (3).
- Sluit het batterijvak (3) door het deksel terug te plaatsen. U moet dit horen vastklikken.

De batterij moet worden vervangen wanneer "Lo" op het display (1) verschijnt.

9. Aan de slag

9.1 In-/uitschakelen

U schakelt de barbecuethermometer in door kort te drukken op de knop ⏻/H (4). Het display (1) wordt ingeschakeld.
Druk op de knop ⏻/H (4) en houd deze circa 3 seconden ingedrukt om de barbecuethermometer uit te schakelen. Het display (1) schakelt uit.

Het display (1) schakelt na ca. 30 seconden uit als er geen knoppen worden ingedrukt.

De barbecuethermometer schakelt na ca. 20 minuten automatisch uit als deze niet wordt gebruikt.

9.2 De temperatuureenheid selecteren

Druk kort op de knop C/F (2) om te schakelen tussen °C en °F. De gekozen temperatuureenheid wordt op het display (1) weergegeven.

9.3 De kerntemperatuur meten

Hiervoor dient u de temperatuursensor (6) uit te klappen. Steek de punt van de temperatuursensor (6) in het dikste gedeelte van het voedsel. Het is logisch om de temperatuursensor (6) vanaf de zijkant in het vlees te leiden.

Vermijd contact tussen de temperatuursensor (6) en botten. Dit kan resulteren in een onnauwkeurige temperatuurmeting. De temperatuursensor (6) mag om dezelfde reden ook niet in zuiver vet worden geplaatst.

Na korte tijd wordt de kerntemperatuur van het voedsel op het display (1) weergegeven. Deze loopt op naarmate de bereidingstijd toeneemt.

Als u meerdere stukken van hetzelfde voedsel 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 de juiste temperatuur is bereikt.

Druk kort op de knop ⏻/H (4) om de op het display (1) weergegeven waarde op te slaan. De waarde knippert nu op het display (1). Druk vervolgens nogmaals op de knop ⏻/H (4) om terug te keren naar de huidige temperatuurweergave.

Verwijder na het meten van de temperatuur de temperatuursensor (6) uit het voedsel en reinig de barbecuethermometer zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

9.4 Bereidingsschema

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

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

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

Soort vlees/bereidingsniveau	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
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				

10. Reinigen

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

Reinig de barbecuethermometer niet in de vaatwasser. Dit levert onherstelbare schade op.

- Reinig de barbecuethermometer, met name de temperatuursensor (6), na elk gebruik.
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen borstelharen of metalen voorwerpen zoals messen, spatels of iets dergelijks.
- De barbecuethermometer kan niet in de vaatwasser worden afgewassen.
- Dompel de barbecuethermometer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de behuizing met een licht vochtige doek. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de temperatuursensor (6) met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen na het reinigen goed drogen.
- Klap de temperatuursensor (6) weer in.
- U kunt de barbecuethermometer aan het oogje (5) ophangen om deze op te bergen of met de magneten aan de achterkant aan een magnetisch oppervlak bevestigen.

11. Opslag indien niet in gebruik

Als u de barbecuethermometer gedurende langere tijd niet gebruikt, verwijdert u de batterij om lekkage te voorkomen.

Bewaar de gereinigde en droge thermometer op een droge, koele plaats.

12. Problemen oplossen

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld

1. De batterij is mogelijk leeg. Plaats een nieuwe batterij.
2. Controleer of de batterij correct is geplaatst.

Het lampje op het display (1) brandt zwak.

1. Is de batterij leeg? Plaats een nieuwe batterij, indien van toepassing.

13. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen/accu's geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuishoren, maar apart moeten worden afgevoerd. Wanneer batterijen/accu's giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen: - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik 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. 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.
   ES/PT	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.

Alleen relevant voor Frankrijk:

"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.

	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een hoge dichtheid	Beschermende folie
	Golfkarton	Verkoopverpakking en binnendoos

14. Conformiteit

CE

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

De volledige tekst van de Europese conformiteitsverklaring downloadt u via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. Garantie- en service-informatie

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: 446324_2307

Fabrikant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Objaśnienie użytych symboli 89

2. Przeznaczenie..... 91

3. Zawartość opakowania 92

4. Opis części i elementów sterowniczych.... 92

5. Dane techniczne..... 93

6. Instrukcje bezpieczeństwa..... 93

7. Prawa autorskie..... 99

8. Czynności przygotowawcze 99

8.1 Wkładanie lub wymiana baterii 100

9. Rozpoczęcie użytkowania 100

9.1 Włączanie/wyłączanie..... 100

9.2 Wybór jednostki temperatury 100

9.3 Pomiar temperatury wewnętrznej 101

9.4 Tabela stopnia wysmażenia 101

10. Czyszczenie 103

11. Przechowywanie nieużywanego urządzenia 103

12. Rozwiązywanie problemów..... 104

13. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu 104

14. Zgodność z dyrektywami 107

15. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu..... 107

Gratulacje!

Dokonując zakupu termometru grillowego GRILLMEISTER GKGT 12 B1, zwanego dalej termometrem grillowym, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem prosimy o zapoznanie się z działaniem termometru grillowego i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie termometru grillowego wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania termometru grillowego innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.

1. Objaśnienie użytych symboli

Tym symbolem oznaczono ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania termometru grillowego oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.

Uwaga, gorące powierzchnie!
Tym symbolem oznaczono ryzyko obrażeń lub oparzeń

w wyniku dotknięcia gorących powierzchni termometru grillowego.

Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.

Napięcie stałe

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.

Symbole na dostarczonych bateriach mają następujące znaczenie:

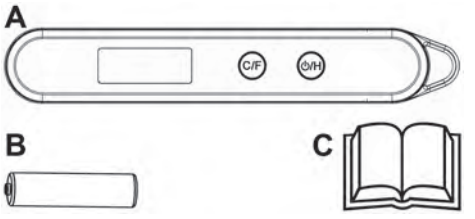
1 Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2 Nie wrzucać do ognia.
3 Nie wkładać z odwrotną polaryzacją.
4 Nie deformować ani nie uszkadzać.
5 Nie otwierać ani nie przecinać.
6 Nie używać jednocześnie baterii różnych marek.
7 Nie używać jednocześnie nowych i rozładowanych baterii.
8 Nie ładować powtórnie.
9 Chronić przed wilgocią.
10 Nie zwierać.
11 Zawsze wkładać z zachowaniem prawidłowej polaryzacji.

2. Przeznaczenie

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 ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem przez producenta.
Należy przestrzegać przepisów i regulacji prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

3. Zawartość opakowania

Wyjąć urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć cały materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o kontakt z producentem.



A Termometr grillowy GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B Bateria 1,5 V AAA (Micro) / LR03
C niniejsza instrukcja obsługi (ilustracje wykonane w trybie „line art")

4. Opis części i elementów sterowniczych

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano termometr grillowy z częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

1	Wyświetlacz
2	Przycisk C/F
3	Komora baterii (z tyłu)
4	Przycisk ⏻/H
5	Zaczep do paska
6	Czujnik temperatury

5. Dane techniczne

Wymiary wyświetlacza	3,5 x 1,3 cm
Wyświetlanie temperatury	°C/°F (możliwość wyboru)
Zakres pomiaru temperatury	-10 °C do +300 °C / 14 °F do +572 °F
Dokładność pomiaru	do 100 °C = ±1 °C / do 200 °C = ±2 °C / do 300 °C = ±4 °C
Zasilanie	Bateria 1,5 V ⎓ AAA (Micro) / LR03

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

6. Instrukcje bezpieczeństwa

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Bezpieczeństwo osobiste

- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia. Opakowanie należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Występuje ryzyko uduszenia.
- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się tym urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się produktem. Produkt nie może być w żadnym wypadku czyszczony ani konserwowany przez

dzieci pozostające bez nadzoru.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie należy używać produktu, jeśli jest on w jakikolwiek sposób uszkodzony. Występuje ryzyko 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.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Zawsze należy dopilnować, aby żadne postronne osoby, dzieci lub zwierzęta nie uległy poparzeniu produktem.
- W przypadku dotykania czujnika temperatury (6) 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.
- Produkt nie jest wodoodporny. Nie używać go podczas deszczu i chronić go przed wilgocią.
- Obudowa termometru grillowego nie jest odporna na wysoką temperaturę.
- Termometr grillowy jest przeznaczony wyłącznie do krótkotrwałego pomiaru temperatury. Nie wolno pozostawiać go w potrawie przez dłuższy czas.

Zagrożenie stwarzane przez baterie

- **Ryzyko śmierci!** Baterie należy przechowywać w

miejscu niedostępnym dla dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc lekarską!

- Baterię należy włożyć z zachowaniem właściwej biegunowości. Sprawdzić oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (3). Nie należy próbować ładować baterii jednorazowego użytku ani wrzucać ich do ognia.
- Nie należy ładować baterii nieprzeznaczonych do ponownego ładowania.
- Baterii nie wolno w żadnym wypadku otwierać, deformować ani zwierać, gdyż mogłoby to spowodować wyciek substancji chemicznych grożących obrażeniami ciała. W razie kontaktu elektrolitu ze skórą lub oczami należy natychmiast przemyć skażone obszary dużą ilością wody i skorzystać z pomocy medycznej.

- Baterie, które wyciekły należy natychmiast wyjąć. Używać odpowiednich rękawic ochronnych, aby zapobiec obrażeniom.
- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, baterię należy wyjąć.
- Nie wolno zwierać styków baterii.
- Rozładowaną baterię należy wyjąć z urządzenia i bezpiecznie zutylizować.

7. Prawa autorskie

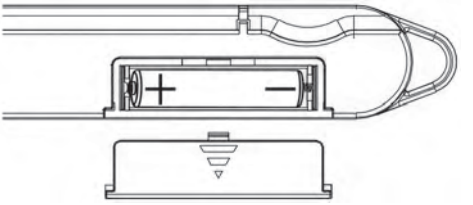
Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również wszelkiego komercyjnego wykorzystywania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

8. Czynności przygotowawcze

Wyjmij termometr grillowy wraz ze wszystkimi akcesoriami z opakowania i sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna. Usuń wszystkie folie ochronne. Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenie, nie używaj termometru grillowego i skontaktuj się z działem obsługi klienta producenta. Zalecamy wyczyszczenie czujnika temperatury (6) przed pierwszym użyciem.

8.1 Wkładanie lub wymiana baterii

Najpierw należy wyłączyć termometr grillowy. Komora baterii (3) znajduje się z tyłu urządzenia.



- Odblokuj pokrywkę komory baterii i zdejmij ją.
- Włóż jedną baterię AAA 1,5 V (Micro/LR3), zwracając uwagę na prawidłową biegunowość. Sprawdzić oznaczenia biegunowości wewnątrz komory baterii (3).
- Zamknij komorę baterii (3), umieszczając z powrotem pokrywkę. Prawidłowemu umieszczeniu pokrywki powinno towarzyszyć kliknięcie.

Baterię należy wymienić, gdy pojawi się symbol „Lo" na wyświetlaczu (1).

9. Rozpoczęcie użytkowania

9.1 Włączanie/wyłączanie

Aby włączyć termometr grillowy, naciśnij krótko przycisk ⏻/H (4). Wyświetlacz (1) włącza się.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk ⏻/H (4) przez ok. 3 sekundy, aby wyłączyć termometr grillowy. Wyświetlacz (1) wyłącza się.

Podświetlenie wyświetlacza (1) wyłącza się po ok. 30 sekundach, jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Termometr grillowy wyłącza się automatycznie po około 20 minutach, jeśli nie jest używany.

9.2 Wybór jednostki temperatury

Naciśnij krótko przycisk C/F (2), aby przełączyć się pomiędzy °C i °F. Wybrana jednostka temperatury jest widoczna na wyświetlaczu (1).

9.3 Pomiar temperatury wewnętrznej

Aby dokonać pomiaru, rozłóż czujnik temperatury (6). Wprowadź końcówkę czujnika temperatury (6) w najgrubszą część potrawy. Zaleca się wprowadzenie czujnika temperatury (6) do mięsa z jego boku.

Należy unikać kontaktu czujnika temperatury (6) z kośćmi. Może to skutkować niedokładnym pomiarem temperatury. Z tego samego powodu czujnika temperatury (6) nie należy również umieszczać w czystym tłuszczu.

Po upływie krótkiego czasu temperatura wewnętrzna potrawy jest wskazywana na wyświetlaczu (1). Temperatura rośnie wraz z upływem czasu smażenia.

Jeśli na patelni lub grillu umieszczono jednocześnie kilka kawałków tej samej potrawy o podobnym kształcie i wielkości, można założyć, że osiągnięto właściwą temperaturę również w przypadku innych kawałków.

Naciśnij krótko przycisk ⏻/H (4), aby zapisać wartość wskazywaną na wyświetlaczu (1). Wartość ta miga teraz na wyświetlaczu (1). Następnie naciśnij ponownie przycisk ⏻/H (4), aby powrócić do wyświetlania aktualnej temperatury.

Po zmierzeniu temperatury wyjmij czujnik temperatury (6) z potrawy i wyczyść termometr grillowy zgodnie z opisem w dziale „Czyszczenie".

9.4 Tabela stopnia wysmażenia

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

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

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

Rodzaj mięsa / stopień wysmażenia	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
WOŁOWINA*	66°C / 150°F	58°C / 136°F	55°C / 131°F	53°C / 127°F	49°C / 120°F
JAGNIĘCINA	75°C / 167°F	70°C / 158°F	62°C / 144°F	58°C / 136°F	
CIELĘCINA	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				

10. Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż termometr grillowy ostygnie całkowicie. Niebezpieczeństwo poparzenia.

Nie wolno myć termometru grillowego w zmywarce do naczyń, gdyż może to spowodować jego nieodwracalne uszkodzenie.

- Po każdym użyciu oczyść termometr grillowy, zwracając szczególną uwagę na czujnik temperatury (6).
- Nie używaj rozpuszczalników ani agresywnych detergentów, szczotek drucianych ani przedmiotów metalowych, takich jak noże, szpachelki lub podobne narzędzia.
- Termometru grillowego nie można myć w zmywarce do naczyń.
- Nie zanurzaj termometru grillowego w wodzie ani żadnych innych płynach.
- Obudowę oczyść lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby użyj łagodnego detergentu.
- Czujnik temperatury (6) oczyść wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Po oczyszczeniu pozostaw wszystkie części do dokładnego wyschnięcia.
- Złóż z powrotem czujnik temperatury (6).
- Termometr grillowy możesz zawiesić na zaczepie (5) w celu przechowywania lub przymocować do powierzchni magnetycznej za pomocą umieszczonych z tyłu magnesów.

11. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Jeśli nie zamierzają Państwo korzystać z termometru do grilla przez dłuższy czas, należy wyjąć baterię, aby zapobiec wyciekom.

Przechowuj oczyszczony, suchy termometr grillowy w suchym, chłodnym miejscu.

12. Rozwiązywanie problemów

Urządzenie nie włącza się

1. Bateria mogła ulec rozładowaniu, włóż nową baterię.
2. Sprawdź, czy bateria została prawidłowo zainstalowana.

Oświetlenie wyświetlacza (1) jest przyciemnione.

1. Czy bateria jest rozładowana? W razie potrzeby włóż nową baterię.

13. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

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

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.

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.

Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a jego znaczenie jest następujące:

– Pb: bateria zawiera ołów

– Cd: bateria zawiera kadm

– Hg: bateria zawiera rtęć

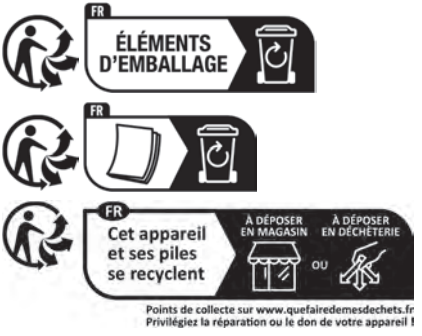
Zgodnie z prawem użytkownik jest zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie mogą zawierać materiały toksyczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia lub środowiska, jeśli nie będą odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają również ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan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

ES/PT

Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Pudełka kartonowe można wrzucić do pojemników na papier do wtórnego przerobu lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Francji:



„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
	Polietylen wysokiej gęstości	Folia ochronna
	Tektura falista	Opakowanie handlowe i wewnętrzne pudełko

14. Zgodność z dyrektywami

CE

Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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 przejść 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: 446324_2307

Producent

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Popis použitých symbolů 110

2. Určené použití 112

3. Obsah balení 113

4. Popis součástí a ovládacích prvků 113

5. Technické údaje 114

6. Bezpečnostní pokyny 114

7. Ochrana autorských práv 120

8. Než začnete 120

8.1 Vkládání nebo výměna baterií 121

9. Začínáme 121

9.1 Zapínání a vypínání 121

9.2 Výběr jednotek měření teploty 121

9.3 Měření teploty uvnitř masa 122

9.4 Tabulka propečení 122

10. Čištění 124

11. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá 124

12. Odstraňování problémů 125

13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci 125

14. Prohlášení o shodě 127

15. Informace o záruce a servisu 127

Blahopřejeme!

Zakoupením teploměru na grilování GRILLMEISTER GKGT 12 B1 (dále v textu označovaný jen jako teploměr) jste si vybrali jakostní výrobek.

Před jeho prvním použitím se seznamte s principem, na němž tento teploměr funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a teploměr používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučovaného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud teploměr předáte někomu dalšímu, nezapomeňte mu s ním předat i všechny související dokumenty. Uživatelská příručka je součástí dodávky zařízení.

1. Popis použitých symbolů

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

Varování, horký povrch! Tento symbol označuje nebezpečí poranění nebo popálení od

horkého povrchu teploměru.

Tento symbol označuje další informace na dané téma.

Stejnosměrné napětí

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

Ikony na bateriích mají následující význam:

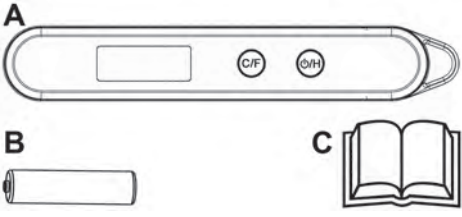
1 Uchovávat mimo dosah dětí.
2 Nevhazovat do ohně.
3 Nevkládat s obrácenou polaritou.
4 Nedeformovat ani nepoškozovat.
5 Neotvírat ani nerozřezávat.
6 Nepoužívat baterie různých značek současně.
7 Nepoužívat společně nové a vybité baterie.
8 Nedobíjet.
9 Udržovat v suchu.
10 Neuvádět do zkratu.
11 Vždy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

2. 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.

3. Obsah balení

Přístroj a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součástí kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.



A Teploměr na grilování GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B 1,5 V baterie typu AAA - Micro LR03
C Tento uživatelský návod (s vyobrazeními)

4. Popis součástí a ovládacích prvků

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obalu je znázorněn teploměr na grilování s jednotlivými očíslovanými prvky. Významy číslic jsou následující:

1	Displej
2	Tlačítko C/F
3	Přihrádka na baterie (na zadní straně)
4	Tlačítko ⏻/H
5	Očko na popruh
6	Snímač teploty

5. Technické údaje

Velikost displeje	3,5 x 1,3 cm
Indikátor teploty	°C / °F (možnost nastavení)
Rozsah měření teploty	-10 °C až +300 °C / 14 °F až +572 °F
Přesnost měření	až 100 °C = ±1 °C / až 200 °C = ±2 °C / až 300 °C = ±4 °C
Zdroj napájení	1,5 V ⎓ baterie typu AAA - Micro LR03

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

6. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím teploměru na grilování si přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud teploměr prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tyto pokyny.

NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

- Výrobek neobsahuje žádné součásti, které vyžadují údržbu.
- Pokud se výrobek poškodí, má závadu nebo s ním budete mít jiné problémy, kontaktujte výrobce a jeho oddělení pro služby zákazníkům.

Nebezpečí popálení!

- Vždy se ujistěte, že se o výrobek nemohou jiné osoby, děti nebo zvířata spálit.
- Pokud se budete dotýkat snímače teploty (6), použijte ochranné rukavice (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.
- Výrobek není vodotěsný. Nepoužívejte ho v dešti a udržujte mimo vlhké prostředí.
- Kryt teploměru není tepelně odolný.
- Teploměr na grilování je určen pouze ke krátkodobému měření. Nesmí se nechávat v pokrmu delší dobu.

Nebezpečí související s bateriemi

- **Nebezpečí požáru!** Baterie uchovávejte mimo dosah dětí. V případě

spolknutí baterie okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc!

- Při vkládání baterie dodržte správnou polaritu. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (3). Žádné baterie se nepokoušejte nabíjet a nikdy je nevyhazujte do ohně.
- Nenabíjejte baterie, které nejsou dobíjecí.
- Baterie se nesmí otevírat, upravovat ani zkratovat, 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.
- Po vybití vyndejte baterie z přístroje a bezpečně je zlikvidujte.

7. Ochrana autorských práv

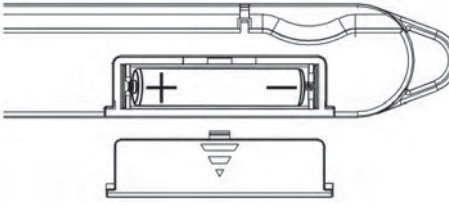
Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny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

8. Než začnete

Teploměr na grilování a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Pokud zaznamenáte jakékoli poškození, teploměr přestaňte používat a obraťte se na výrobce a jeho oddělení pro služby zákazníkům. Před prvním použitím doporučujeme vyčistit snímač teploty (6).

8.1 Vkládání nebo výměna baterií

Ujistěte se, že je teploměr vypnutý. Přihrádka na baterie (3) je umístěna na zadní straně přístroje.



- Odjistěte víčko přihrádky pro baterii a sundejte ho.
- Vložte jednu baterii typu AAA 1,5 V (Micro/LR3) a ujistěte se, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (3).
- Nasaďte víčko a přihrádku na baterie (3) uzavřete. Musíte uslyšet, jak zaklapne na místo.

Až se na displeji (1) objeví symbol „Lo“, baterie je nutno vyměnit.

9. Začínáme

9.1 Zapínání a vypínání

Chcete-li teploměr zapnout, krátce stiskněte vypínač ⏻/H (4). Rozsvítí se displej (1).
Chcete-li teploměr vypnout, stiskněte vypínač ⏻/H (4) a asi na 3 sekundy jej přidržte. Displej (1) zhasne.

Pokud cca do 30 sekund nedojde ke stisku žádného tlačítka, displej (1) zhasne.

Pokud se nepoužije během 20 minut, teploměr se automaticky vypne.

9.2 Výběr jednotek měření teploty

Mezi jednotkami °C a °F se přepíná krátkým stiskem tlačítka C/F (2). Vybraná jednotka se zobrazí na displeji (1).

9.3 Měření teploty uvnitř masa

To provedete rozložením snímače teploty (6). Hrot snímače teploty (6) zasuňte do nejsilnější porce masa. Je vhodné zasunout snímač teploty (6) do masa ze strany.

Dbejte na to, aby nedošlo ke kontaktu snímače teploty (6) s kostmi. To by mohlo způsobit nepřesnosti v měření. Ze stejného důvodu by se neměl snímač teploty (6) zasunovat do čistého tuku.

Po krátké době se teplota uvnitř masa zobrazí na displeji (1). Při prodlužování doby přípravy teplota vzrůstá.

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

Krátkým stiskem vypínače ⏻/H (4) lze hodnotu zobrazenou na displeji (1) uložit. Hodnota bude blikat na displeji (1). Dalším stiskem vypínače ⏻/H (4) se obnoví zobrazení aktuální teploty.

Po změření teploty vyjměte snímač teploty (6) z pokrmu a teploměr na grilování vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění".

9.4 Tabulka propečení

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

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

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

Druh masa / Úroveň propečení	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
HOVĚZÍ*	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JEHNĚČÍ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
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				

10. Čištění

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

Teploměr se nepokoušejte čistit v myčce na nádobí. Mohlo by dojít k jeho nenapravitelnému poškození.

- Teploměr a především snímač teploty (6) čistěte po každém použití.
- Nepoužívejte rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky, kartáčky s kovovými štětinami ani kovové předměty jakými jsou nože, špachtle nebo podobné předměty.
- Teploměr na grilování nelze omývat v myčce na nádobí.
- Teploměr neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Kryt teploměru čistěte lehce navlhčenou tkaninou. V případě potřeby použijte slabý roztok saponátu.
- K čištění snímače teploty (6) použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku.
- Po čištění nechte všechny díly pečlivě oschnout.
- Snímač teploty (6) složte zpět.
- Kvůli ukládání lze teploměr zavěsit za očko (5) nebo pomocí magnetů na zadní straně zachytit na magnetickou plochu.

11. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud nebudete teploměr delší dobu používat, baterie vyjměte, aby nedošlo k úniku elektrolytu.

Očištěný a osušený teploměr skladujte na suchém a chladném místě.

12. Odstraňování problémů

Přístroj nelze zapnout

1. Baterie může být vybita, nahraďte ji za novou.
2. Ověřte si, zda byla baterie správně vložena.

Osvětlení displeje (1) je tlumené.

1. Není baterie vybitá? Pokud je tomu tak, vložte baterii novou.

13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
	Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně. Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem: - Pb: Baterie obsahuje olovo - Cd: Baterie obsahuje kadmium - Hg: Baterie obsahuje rtuť Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud

nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu použít.

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

ES/PT

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.

Platí pouze pro Francii:

„Třídění je jednoduché."

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

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

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s vysokou hustotou	Ochranná fólie
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly a vnitřní box

14. Prohlášení o shodě

Výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.

Úplné znění prohlášení o způsobilosti pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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 prodejci 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

CZ Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 446324_2307

Výrobce

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Vysvetlenie použitých symbolov 130

2. Určené použitie 132

3. Obsah balenia.....133

4. Popis súčastí a ovládania 133

5. Technické parametre 134

6. Bezpečnostné pokyny 134

7. Autorské práva 140

8. Než začnete.....140

8.1 Vloženie a výmena batérií 141

9. Začíname 141

9.1 Zapnutie/vypnutie 141

9.2 Výber jednotky teploty 141

9.3 Meranie teploty jadra 142

9.4 Tabuľka prípravy jedla..... 142

10. Čistenie.....144

11. Skladovanie pri nepoužívaní.....144

12. Odstraňovanie problémov 145

13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii 145

14. Informácie o zhode.....147

15. Informácie o záruke a servise 147

Gratulujeme!

Kúpou grilovacieho teplomera GRILLMEISTER GKGT 12 B1, ďalej len grilovacieho teplomera, ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním grilovacieho teplomera a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte grilovací teplomer len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte grilovací teplomer niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.

1. Vysvetlenie použitých symbolov

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

Varovanie, horúce povrchy!

Tento symbol upozorňuje na riziko

zranenia alebo popálenia na horúcich povrchoch grilovacieho teplomera.

Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.

Jednosmerné napätie

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.

Symboly na dodaných batériách majú nasledujúci význam:

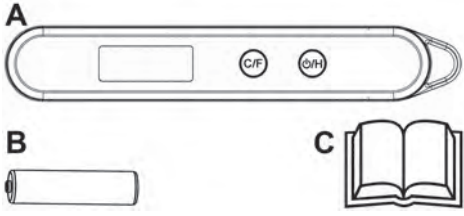
1 Uchovávajte mimo dosahu detí.
2 Nevyhadzujte do ohňa.
3 Nevkladajte s opačnou polaritou.
4 Nedeformujte ani nepoškodzujte.
5 Neotvárajte ani nerozrezávajte.
6 Nepoužívajte súčasne batérie rôznych značiek.
7 Nepoužívajte spolu nové a vybité batérie.
8 Nedobíjajte.
9 Uchovávajte v suchu.
10 Nevykonávajte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

2. Určené použitie

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

3. Obsah balenia

Vyberte zariadenie a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.



A Grilovací teplomer GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B Batéria 1,5 V AAA (Mikro)/LR03
C Táto používateľská príručka (grafická ilustrácia)

4. Popis súčastí a ovládania

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je znázornený grilovací teplomer s číselnými označeniami. Význam čísel je nasledovný:

1	Displej
2	Tlačidlo C/F
3	Priestor na batériu (na zadnej strane)
4	Tlačidlo ⏻/H
5	Očko remienka
6	Teplotný snímač

5. Technické parametre

Veľkosť displeja	3,5 x 1,3 cm
Zobrazenie teploty	°C / °F (nastaviteľné)
Teplotný rozsah	-10 °C až +300 °C / 14 °F až +572 °F
Presnosť merania	až do 100 °C = ±1 °C / až do 200 °C = ±2 °C / až do 300 °C = ±4 °C
Zdroj napájania	Batéria 1,5 V ⎓ AAA (Mikro)/LR03

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

6. Bezpečnostné pokyny

Ak grilovací teplomer používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak tento grilovací teplomer predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu.

NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky. Udržujte balenie mimo dosahu detí. Je tu riziko udusenia.
- 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. Je tu riziko zranenia.
- 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. Zabránite tak jeho poškodeniu.

- Tento produkt neobsahuje žiadne časti, ktoré by vyžadovali údržbu.
- Ak sa produkt poškodí, je chybný alebo s ním máte iné problémy, obráťte sa na zákaznícky servis výrobcu.

Nebezpečenstvo popálenín!

- Vždy sa uistite, že sa iné osoby, deti alebo zvieratá nemôžu popáliť na produkte.
- Ak sa počas alebo po použití dotýkate teplotného snímača (6), 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.
- Produkt nie je vodotesný. Nepoužívajte ho v daždi a držte ho mimo vlhkého prostredia.
- Kryt grilovacieho teplomera nie je odolný proti teplu.
- Grilovací teplomer bol navrhnutý len na krátkodobé meranie teploty. Nikdy ho nesmiete nechať vnútri jedla po dlhšiu dobu.

Nebezpečenstvo vyplývajúce z batérií

- **Riziko smrteľného zranenia!** Uchovávajte batérie mimo dosahu detí. Pri

prehltnutí batérie okamžite vyhľadajte lekársku pomoc!

- Batériu vložte so správnou polaritou. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (3). Nesnažte sa nabíjať batérie a nikdy neodhadzujte batérie do ohňa.
- Nenabíjajte nenabíjateľné batérie.
- Batérie sa nesmú nikdy otvoriť, upraviť ani skratovať, 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, batériu z neho vyberte.
- Kontakty batérií neskratujte.
- Keď sa batéria vybije, vyberte ju zo zariadenia a bezpečne zlikvidujte.

7. Autorské práva

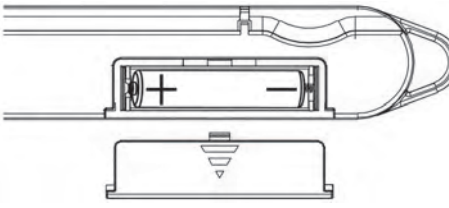
Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených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

8. Než začnete

Vyberte grilovací teplomer a všetko príslušenstvo z balenia a skontrolujte, či je obsah balenia úplný. Odstráňte všetky ochranné fólie. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, nepoužívajte grilovací teplomer a obráťte sa na zákaznícky servis výrobcu. Pred prvým použitím odporúčame vyčistiť teplotný snímač (6).

8.1 Vloženie a výmena batérií

Uistite sa, že je grilovací teplomer vypnutý. Priestor pre batériu (3) je v zadnej časti zariadenia.



- Otvorte kryt priestoru pre batériu a vyberte ho.
- Vložte tam batériu typu AAA 1,5 V (Mikro/LR3) a uistite sa, že polarita je správna. Orientujte sa podľa schémy vo vnútri priestoru pre batérie (3).
- Zatvorte kryt priestoru pre batériu (3) založením krytu. Musí na mieste zaklknúť.

Batéria sa musí vymeniť, keď sa na displeji (1) zobrazí „Lo“.

9. Začíname

9.1 Zapnutie/vypnutie

Ak chcete grilovací teplomer zapnúť, krátko stlačte tlačidlo ⏻/H (4). Zapne sa displej (1).

Stlačením a podržaním tlačidla ⏻/H (4) na pribl. 3 sekundy vypnete grilovací teplomer. Displej (1) sa vypne.

Osvetlenie displeja (1) sa vypne po približne 30 sekundách, ak nestlačíte žiadne tlačidlo.

Ak grilovací teplomer nepoužívate, automaticky sa vypne po asi 20 minútach.

9.2 Výber jednotky teploty

Krátkym stlačením tlačidla C/F (2) prepínate medzi °C a °F. Vybraná jednotka teploty sa zobrazí na displeji (1).

9.3 Meranie teploty jadra

Najprv rozložte teplotný snímač (6). Zapichnite hrot teplotného snímača (6) do najhrubšej časti jedla. Zapichnite teplotný snímač (6) do mäsa zboku.

Nedovoľte, aby sa teplotný snímač (6) dotkol kostí. Môže tak dôjsť k nepresnému odmeraniu teploty. Z toho istého dôvodu nesmie byť teplotný snímač (6) vložený do čistého tuku.

O chvíľu sa teplota jadra potraviny zobrazí na displeji (1). Zvýši sa pri dlhšej dobe grilovania.

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.

Krátkym stlačením tlačidla ⏻/H (4) uložíte zobrazenú hodnotu na displeji (1). Hodnota teraz bliká na displeji (1). Opätovným stlačením tlačidla ⏻/H (4) sa vrátite na zobrazenie aktuálnej teploty.

Po odmeraní teploty vyberte teplotný snímač (6) z jedla a očistite grilovací teplomer podľa pokynov v kapitole „Čistenie“.

9.4 Tabuľka prípravy jedla

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

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

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

Druh jedla/úroveň prípravy	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
HOVÄDZIE MÄSO*	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JAHŇACIE MÄSO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TEĽACIE 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				

10. Čistenie

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

Grilovací teplomer neumývajte v umývačke riadov, pretože by mohlo dôjsť k jeho nenapraviteľnému poškodeniu.

- Po každom použití vyčistite grilovací teplomer, najmä teplotný snímač (6).
- Nepoužívajte rozpúšťadlá ani agresívne čistiace prípravky, kefy s kovovými štetinami ani kovové predmety, ako sú nože, špachtle a podobne.
- Grilovací teplomer neumývajte v umývačke riadov.
- Neponárajte grilovací teplomer do vody alebo iných kvapalín.
- Očistite kryt jemne navlhčenou handričkou.
  V prípade potreby použite slabý čistiaci prostriedok.
- Vyčistite teplotný snímač (6) vlhkou handričkou s kúskom prostriedku na umývanie riadov.
- Po vyčistení nechajte všetky časti dôkladne vyschnúť.
- Zložte späť teplotný snímač (6).
- Grilovací teplomer môžete odložiť zavesením za očko (5) alebo pripnúť na magnetický povrch pomocou magnetov v zadnej časti.

11. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak nebudete grilovací teplomer používať dlhšiu dobu, vyberte batéria, aby nedošlo z nich k žiadnemu úniku.

Čistý a suchý grilovací teplomer skladujte na suchom a chladnom mieste.

12. Odstraňovanie problémov

Zariadenie sa nezapína

1. Batéria môže byť vybitá. Vložte novú batériu.
2. Skontrolujte, či ste správne vložili batériu.

Osvetlenie displeja (1) je tlmené.

1. Je batéria vybitá? Ak je vybitá, vymeňte ju za novú batériu.

13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

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

	toxické materiály, ktoré môžu byť škodlivé pre zdravie alebo životné prostredie, ak nie sú správne skladované alebo likvidované. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako sú železo, zinok, mangán a nikel, ktoré sa môžu opätovne použiť. Po použití môžete batérie bezplatne odovzdať nám alebo na miestnom zbernom mieste (napr. v maloobchodných predajniach alebo na miestnom zbernom mieste). Batérie musia byť zlikvidované v stave úplného vybitia, v jednom zo zberných miest pre použité batérie. V prípade likvidácie batérií, ktoré nie sú úplne vybité, je potrebné prijať opatrenia na predchádzanie skratom.
   ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:

„Jednoduché triedenie“

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

	Pri likvidácia 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
	Polyetylén s vysokou hustotou	Ochranná fólia
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie a vnútorná škatuľa

14. Informácie o zhode

CE

Výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Kompletný text Vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na nasledujúcej adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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 materiálovej alebo výrobnej 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

SK Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 446324_2307

Výrobca

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Explicación de los símbolos empleados en este manual 150

2. Uso destinado 152

3. Contenido del paquete 153

4. Descripción de las piezas y de los elementos de control 153

5. Datos técnicos 154

6. Instrucciones de seguridad 154

7. Copyright 160

8. Antes de empezar 160

8.1 Insertar o cambiar las pilas 161

9. Primeros pasos 161

9.1 Encendido/apagado 161

9.2 Selección de la unidad de temperatura 161

9.3 Medición de la temperatura interior 162

9.4 Tabla de cocinado 162

10. Limpieza 164

11. Almacenamiento cuando no se utilice ... 164

12. Resolución de problemas 165

13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho 165

14. Notas sobre la Conformidad 167

15. Información sobre la garantía y el servicio posventa 168

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de este termómetro para barbacoa GRILLMEISTER GKGT 12 B1, de ahora en adelante "el termómetro para barbacoa", ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerle en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee el termómetro para barbacoa solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa el termómetro para barbacoa a otra persona, acompáñelo siempre de la documentación pertinente. Las instrucciones de funcionamiento forman parte del producto.

1. Explicación de los símbolos empleados en este manual

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

¡Advertencia! Superficies calientes. Este símbolo indica el

riesgo de lesiones o quemaduras debido a las superficies calientes del termómetro para barbacoa.

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.

Los símbolos impresos en las pilas suministradas significan lo siguiente:

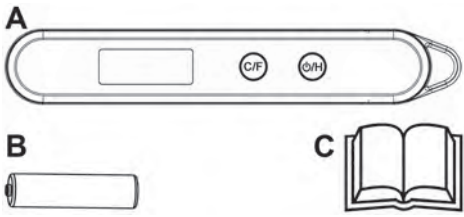
1 Mantener fuera del alcance de los niños.
2 No arrojar al fuego.
3 No insertar con la polaridad invertida.
4 No deformar ni dañar.
5 No abrir ni cortar.
6 No emplear pilas de marcas diferentes al mismo tiempo.
7 No utilizar juntas pilas nuevas y descargadas.
8 No recargar.
9 Mantener secas.
10 No cortocircuitar.
11 Insertar siempre con la polaridad correcta.

2. 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 de malfuncionamiento provocadas por modificaciones no autorizadas. 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.

3. Contenido del paquete

Desembale el dispositivo y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.



A Termómetro para barbacoa GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B Pila AAA de 1,5 V (Micro) / LR03
C Estas instrucciones de uso (ilustración dibujada)

4. Descripción de las piezas y de los elementos de control

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada, encontrará una ilustración del termómetro para barbacoa con números. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Pantalla
2	Botón C/F
3	Compartimento de pilas (panel posterior)
4	Botón ⏻/H
5	Orificio para correa
6	Sensor de temperatura

5. Datos técnicos

Formato de pantalla	3,5 x 1,3 cm
Indicación de temperatura	°C / °F (ajustable)
Intervalo de medición de temperaturas	-10 °C a +300 °C / 14 °F a +572 °F
Precisión	hasta 100 °C = ±1 °C / hasta 200 °C = ±2 °C / hasta 300 °C = ±4 °C
Alimentación	Pila AAA de 1,5 V ⎓ (Micro) / LR03

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

6. 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 en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el termómetro para barbacoa, acompáñelo siempre del presente manual.

¡PELIGRO! Seguridad de las personas

- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el material de embalaje fuera de su alcance. 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 el sensor de temperatura (6) 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.
- El producto no es resistente al agua. No lo emplee bajo la lluvia y manténgalo alejado de la humedad.
- La carcasa del termómetro para barbacoa no es resistente al calor.
- El termómetro para barbacoa solo ha sido diseñado para medir la temperatura a corto plazo. Nunca debe dejarse en la comida durante mucho tiempo.

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 la pila respetando la polaridad. Consulte el diagrama dentro del compartimento de las pilas (3). No intente recargar las pilas convencionales (no recargables) y no las arroje al fuego.
- No intente recargar pilas no recargables.
- No abra, no modifique ni cortocircuite 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.

- Saque la pila cuando no vaya a utilizar el producto durante un tiempo prolongado.
- No cortocircuite los contactos de las pilas.
- Cuando se agote, saque la pila del dispositivo y recíclela debidamente.

7. Copyright

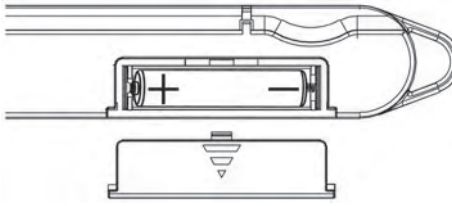
Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable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

8. 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 el sensor de temperatura (6) antes de usarlo por primera vez.

8.1 Insertar o cambiar las pilas

Apague el termómetro para barbacoa. El compartimento de las pilas (3) se encuentra en la parte posterior del dispositivo.



- Desbloquee la tapa del compartimiento de las pilas y extráigala.
- Inserte una pila AAA de 1,5 V (Micro/LR3) en el compartimento respetando la polaridad. Consulte el diagrama dentro del compartimento de las pilas (3).
- Coloque de nuevo la tapa para cerrar el compartimento de la pila (3). Deberá oír un clic al acoplarla.

Cuando en la pantalla (1) aparezca "Lo" hay que cambiar la pila.

9. Primeros pasos

9.1 Encendido/apagado

Pulse brevemente el botón ⏻/H (4) para encender el termómetro para barbacoa. La pantalla (1) se enciende. Mantenga pulsado el botón ⏻/H (4) durante aprox. 3 segundos para apagar el termómetro para barbacoa. La pantalla (1) se apaga.

Si usted no pulsa ningún botón durante aproximadamente 30 segundos, la iluminación de la pantalla (1) se apaga.

El termómetro para barbacoa se apaga automáticamente si usted no lo emplea durante unos 20 minutos.

9.2 Selección de la unidad de temperatura

Pulse el botón C/F (2) brevemente para alternar entre °C y °F. La unidad de temperatura seleccionada aparece en la pantalla (1).

9.3 Medición de la temperatura interior

Para ello, despliegue el sensor de temperatura (6). Inserte la punta del sensor de temperatura (6) en la parte más gruesa de la carne. Es conveniente que introduzca el sensor de temperatura (6) en la carne desde el lateral.

Evite el contacto entre el sensor de temperatura (6) 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 (6) por la parte con más grasa.

Transcurridos unos segundos, la temperatura interior de la carne se muestra en la pantalla (1). Con el tiempo de cocción, la temperatura irá subiendo.

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.

Para guardar el valor indicado en la pantalla (1), pulse el botón ⏻/H (4) brevemente. El valor parpadea en la pantalla (1). A continuación, pulse el botón ⏻/H (4) brevemente para regresar a la indicación de la temperatura actual.

Cuando haya terminado de medir la temperatura, saque el sensor de temperatura (6) de la carne y limpie el termómetro para barbacoa tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

9.4 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	➡	Muy hecha
M WELL	➡	Hecha
MEDIUM	➡	En su punto
M RARE	➡	Rosa
RARE	➡	Muy poco hecha

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

Tipo de alimento/Nivel de cocinado	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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				

10. Limpieza

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

No limpie el termómetro para barbacoa en el lavavajillas eléctrico, dado que podrían producirse daños irreparables.

- Limpie el termómetro para barbacoa y, en especial, el sensor de temperatura (6) 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 no se puede limpiar en el lavavajillas.
- No sumerja el termómetro para barbacoa en el agua u otro líquido.
- Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. Si fuese necesario, emplee un detergente suave.
- Limpie el sensor de temperatura (6) con un paño humedecido y un poco de detergente de lavavajillas.
- Seque bien todas las piezas tras limpiarlas.
- Vuelva a plegar el sensor de temperatura (6).
- Para guardar el termómetro para barbacoa puede colgarlo del orificio (5) o pegarlo en una superficie magnética con los imanes que tiene en la parte posterior.

11. Almacenamiento cuando no se utilice

Si prevé que no va a utilizar el termómetro para barbacoa durante mucho tiempo, retire la pila para evitar una pérdida de electrolito.

Guarde el termómetro para barbacoa limpio y seco en un lugar fresco y seco.

12. Resolución de problemas

El dispositivo no se enciende.

1. La pila puede estar gastada. Inserte una pila nueva.
2. Asegúrese de que ha insertado la pila de forma correcta.

La luz de la pantalla (1) es muy oscura.

1. La pila puede estar descargada. Inserte una pila nueva si fuese necesario.

13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	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.
	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. Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde: - 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

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.

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.

ES/PT

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

Solo para Francia:

"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
	Polietileno de alta densidad	Película protectora
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto y caja interior

14. Notas sobre la Conformidad

El producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.

El texto completo de la Declaración de Conformidad para el marcado CE está disponible en:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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: 446324_2307

Fabricante

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Symbolforklaring 171

2. Tilsigtet anvendelse 173

3. Pakkens indhold 174

4. Beskrivelse af dele og styreelementer ... 174

5. Tekniske specifikationer 175

6. Sikkerhedsanvisninger 175

7. Copyright 181

8. Før du går i gang 181

8.1 Isætning eller udskiftning af batterierne 182

9. Kom godt i gang 182

9.1 Sådan tændes og slukkes apparatet 182

9.2 Valg af temperaturenhed 182

9.3 Måling af kernetemperaturen 183

9.4 Tilberedningsdiagram 183

10. Rengøring 185

11. Opbevaring når apparatet ikke er i brug 185

12. Fejlfinding 186

13. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse 186

14. Bemærkninger om overensstemmelse . 188

15. Garanti- og serviceoplysninger 189

Tillykke!

Ved at købe GRILLMEISTER GKGT 12 B1 stegetermometer, der herefter benævnes stegetermometeret, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager det i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan stegetermometeret fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne, og brug kun stegetermometeret som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver stegetermometeret videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.

1. Symbolforklaring

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

Advarsel, varme overflader! Dette symbol angiver risiko for skader eller forbrændinger på

varme overflader på stegetermometeret.

Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.

Jævnspænding

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-forordning 1935/2004.

Symbolerne på batterierne har følgende betydning:

1 Opbevares utilgængeligt for børn.
2 Må ikke kastes i åben ild.
3 Må ikke sættes i med omvendt polaritet.
4 Må ikke deformeres eller beskadiges.
5 Må ikke åbnes eller skæres i.
6 Brug ikke batterier af forskellige mærker på samme tid.
7 Brug ikke nye og afladede batterier sammen.
8 Må ikke genoplades.
9 Opbevares tørt.
10 Må ikke kortsluttes.
11 Sæt altid i med korrekt polaritet.

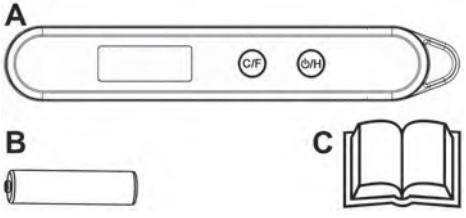
2. Tilsigtet anvendelse

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 påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf. Brug kun tilbehør, der er leveret af producenten af maskinen.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

3. Pakkens indhold

Fjern enheden og alt tilbehøret fra pakken. Fjern pakkematerialet, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.



A GRILLMEISTER GKGT 12 B1 stegetermometer
B 1,5 V AAA (mikro)/LR03-batteri
C Denne betjeningsvejledning (stregtegning)

4. Beskrivelse af dele og styreelementer

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er stegetermometeret vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

1	Display
2	C-/F-knap
3	Batterirum (på bagsiden)
4	⏻/H-knap
5	Øje til strop
6	Temperaturføler

5. Tekniske specifikationer

Displaystørrelse	3,5 x 1,3 cm
Temperaturvisning	°C / °F (justerbar)
Temperaturmåleområde	-10 °C til +300 °C/ 14 °F til +572 °F
Nøjagtighed af målingen	op til 100 °C = ±1 °C / op til 200 °C = ±2 °C / op til 300 °C = ±4 °C
Strømforsyning	1,5 V ⎓ AAA (mikro)/LR03-batteri

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

6. Sikkerhedsanvisninger

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 betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger stegetermometeret eller giver det væk, skal du samtidig videregive denne brugervejledning.

FARE! Personlig sikkerhed

- Smådele kan udgøre en kvælningsrisiko. Hold emballagen uden for rækkevidde. 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 risiko for kvæstelser!
- Bemærk, at det kan være sundhedsfarligt at indtage kødprodukter, som ikke er helt gennemtilberedt. Denne risiko gælder især for små børn, gravide kvinder og mennesker med nedsat immunforsvar.
- Der må ikke trænge væske ind i enheden.
- Produktet må ikke udsættes for kraftige rystelser eller mekanisk belastning. Dette forhindrer det i at blive beskadiget.

- Produktet indeholder ingen dele, som kræver vedligeholdelse.
- Kontakt producentens kundeserviceafdeling, hvis produktet bliver beskadiget, er defekt, eller du har andre problemer med det.

Risiko for forbrændinger!

- Sørg altid for, at ingen personer, børn eller dyr kan brænde sig på produktet.
- Beskyt hænderne med grydelapper eller ovnhandsker, hvis du skal røre ved temperatursensoren (6) 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.
- Produktet er ikke vandtæt. Undgå at bruge det i regnvejr, og opbevar det væk fra fugtige forhold.
- Stegetermometerets indkapsling er ikke varmebestandig.
- Stegetermometeret er kun designet til korttidstemperaturmåling. Det må aldrig blive siddende inde i madvaren i længere perioder.

Fare fra batterier

- **Risiko for dødsfald!** Opbevar batterier utilgængeligt for børn. Hvis et

batteri sluges, skal du øjeblikkeligt søge lægehjælp!

- Isæt batteriet med den korrekte polaritet. Se diagrammet inde i batterirummet (3). Forsøg ikke at genoplade batterier, og kast ikke batterierne i åben ild.
- DU MÅ IKKE genoplade ikke-genopladelige batterier.
- Batterier må aldrig åbnes, modificeres eller kortsluttes, 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.
- Når batteriet er fladet, skal det tages ud af enheden og bortskaffes på sikker vis.

7. Copyright

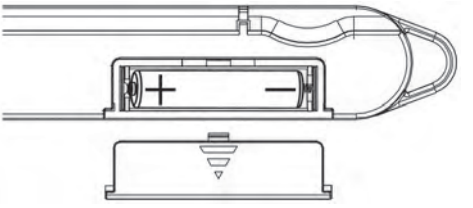
Alt indholdet i denne brugervejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og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

8. Før du går i gang

Fjern stegetermometeret og alt udstyret fra emballagen og kontrollér, at pakkens indhold er komplet. Fjern alle beskyttelsesfolier. Hvis du bemærker skader på stegetermometeret, må du ikke bruge det, og du bedes kontakte producentens kundeserviceafdeling. Vi anbefaler, at temperatursensoren (6) rengøres før brug.

8.1 Isætning eller udskiftning af batterierne

Sørg for, at stegetermometeret er slukket. Åbn batterirummet (3) i bunden af apparatet.



- Åbn batterirumslåget, og fjern det.
- Indsæt to AAA 1,5 V (Micro/LR3)-batterier i batterirummet, og sørg for, at polariteten er korrekt. Se diagrammet inde i batterirummet (3).
- Luk batterirummet (3) ved at sætte låget på igen. Du vil kunne høre det klikke på plads.

Batteriet skal udskiftes, når displayet viser "Lo" (1).

9. Kom godt i gang

9.1 Sådan tændes og slukkes apparatet

For at tænde stegetermometeret skal du trykke ⏻kort på /H-knappen (4). Displayet (1) tænder.
Tryk på og hold ⏻/H-knappen (4) nede i omkring 3 sekunder for at slå højttaleren fra. Displayet (1) slukker.

Displayets (1) belysning slukker efter ca. 30 sekunder, hvis der ikke trykkes på nogen knapper.

Grilltermometeret slukkes automatisk efter ca. 20 minutter, hvis det ikke bruges.

9.2 Valg af temperaturenhed

Tryk kort på C/F-knappen (2) for at skifte mellem °C og °F. Den valgte temperaturenhed bliver vist på displayet (1).

9.3 Måling af kernetemperaturen

Det gøres ved at folde temperatursensoren ud (6). Før temperatursensorens spids (6) ind i den tykkeste del af fødevaren. Det anbefales at føre temperatursensoren (6) ind i kødet fra siden.

Undgå kontakt mellem temperatursensoren (6) og knogler i kødet. Dette kan medføre forkert temperaturmåling. Temperatursensoren (6) må heller ikke indsættes i rent fedt af samme årsag.

Efter kort tid vises madens midtertemperatur på displayet (1). Den stiger, efterhånden som tilberedningstiden øges.

Hvis man har lagt flere stykker af madvarer 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.

Tryk kort ⏻på /H-knappen (4) for at gemme den viste værdi på displayet (1). Værdien blinker på displayet (1). Tryk derefter på ⏻/H-knappen (4) igen for at vende tilbage til den aktuelle temperaturvisning.

Efter måling af temperaturen fjernes temperatursensoren (6) fra maden, og stegetermometeret rengøres som beskrevet i afsnittet "Rengøring".

9.4 Tilberedningsdiagram

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

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

* Bemærk, at kernetemperaturen, der er angivet for oksekød, gælder for bøf.

Type madvare/stegeniveau	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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				

10. Rengøring

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

Undgå at rengøre stegetermometeret, da dette kan forårsage uoprettelig skade.

- Rengør stegetermometeret, især temperatursensoren (6) efter hver brug.
- Undgå at bruge opløsningsmidler eller kradse rengøringsmidler, stålbørster eller metalgenstande, såsom knive, paletblade eller lignende.
- Stegetermometeret og tilbehør kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Nedsænk aldrig stegetermometeret i vand eller andre væsker.
- Rengør indkapslingen med en let fugtet klud. Brug om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel.
- Tør temperatursensoren (6) af med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel.
- Lad alle dele tørre grundigt efter rengøringen.
- Fold temperatursensoren (6) sammen igen.
- Du kan hænge stegetermometeret i øjet (5) ved opbevaring eller fastgøre det til en magnetisk overflade ved hjælp af magneterne på bagsiden.

11. Opbevaring når apparatet ikke er i brug

Hvis du ikke har til hensigt at bruge stegetermometeret i længere tid, skal du fjerne batteriet for at forhindre lækage.

Opbevar det rengjorte, tørre stegetermometer på et køligt tørt sted.

12. Fejlfinding

Enheden tænder ikke

1. Batteriet kan være fladt, isæt et nyt batteri.
2. Kontroller, at batteriet er blevet indtastet korrekt.

Lyset i displayet (1) er svagt.

1. Er batteriet fladt? Isæt et nyt batteri om nødvendigt.

13. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Symbolet af den overstregede affaldscontainer på almindelige og genopladelige batterier indikerer, at de ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes separat. Hvis batterier indeholder giftige materialer, vises symbolet for det giftige materiale nedenunder symbolet og har følgende betydninger: - Pb: Batteriet indeholder bly - Cd: Batteriet indeholder cadmium - Hg: Batteriet indeholder kviksølv 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.

Efter brug kan du returnere batterierne til os eller til et lokalt 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.

ES/PT

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.

<u>Kun relevant for Frankrig:</u>

"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 tal (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 med høj densitet	Beskyttelsesfilm
	Bølgepap	Salgsemballage og indvendig kasse

14. Bemærkninger om overensstemmelse

CE

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

Den fulde udgave af EU-overensstemmelseserklæringen findes på følgende adresse:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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: 446324_2307

Producent

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Indice

1. Spiegazione dei simboli.....192

2. Utilizzo previsto 194

3. Contenuto della confezione 195

4. Descrizione dei componenti e degli elementi di controllo.....195

5. Specifiche tecniche.....196

6. Istruzioni di sicurezza 196

7. Copyright 202

8. Prima di iniziare... 202

8.1 Inserimento/sostituzione delle batterie 203

9. Introduzione.....203

9.1 Accensione / Spegnimento 203

9.2 Selezione dell'unità di misura della temperatura..... 203

9.3 Misurazione della temperatura interna 204

9.4 Tabella di cottura..... 204

10. Pulizia 206

11. Conservazione del dispositivo inutilizzato 206

12. Risoluzione dei problemi 207

13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento 207

14. Note di conformità 209

15. Informazioni sull'assistenza e garanzia 209

Congratulazioni!

Acquistando il termometro da barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 B1, da qui in poi indicato come termometro da barbecue, avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il termometro da barbecue e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il termometro da barbecue solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del termometro da barbecue, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

1. Spiegazione dei simboli

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

Attenzione, superfici calde!

Questo simbolo indica rischio di ferite o ustioni a causa

della presenza di superfici calde del termometro da barbecue.

Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.

Tensione CC

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.

Ai simboli sulle batterie in dotazione corrisponde il seguente significato:

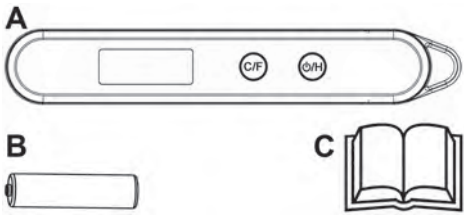
1 Tenere fuori dalla portata dei bambini.
2 Non smaltire nel fuoco.
3 Non inserire con polarità invertita.
4 Non deformare e non danneggiare.
5 Non aprire o tagliare.
6 Non utilizzare contemporaneamente batterie di marche diverse.
7 Non utilizzare insieme batterie nuove e scariche.
8 Non ricaricare.
9 Tenere asciutto.
10 Non cortocircuitare.
11 Inserire sempre con la polarità corretta.

2. 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'utilizzo 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 si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo.
Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

3. Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.



A Termometro da barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 B1
B Batteria da 1,5 V AAA (Micro) / LR03
C Queste istruzioni operative (illustrazione grafica)

4. Descrizione dei componenti e degli elementi di controllo

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato il termometro da barbecue con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Display
2	Pulsante C/F
3	Alloggiamento della batteria (sul retro)
4	Pulsante ⏻/H
5	Occhiello per la cinghia
6	Sensore della temperatura

5. Specifiche tecniche

Dimensioni dello schermo	3,5 x 1,3 cm
Temperatura	°C / °F (regolabile)
Misurazione della temperatura	Da -10 °C a +300 °C / Da 14 °F a +572 °F
Precisione della misurazione	Fino a 100 °C = ±1 °C / Fino a 200 °C = ±2 °C / Fino a 300 °C = ±4 °C
Alimentazione	Batteria da 1,5 V ⎓ AAA (Micro) / LR03

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

6. 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 queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del termometro da barbecue, consegnare anche le istruzioni.

PERICOLO! Sicurezza personale

- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Conservare l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e delle persone diversamente abili. 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 manutenere 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 il sensore della temperatura (6) 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.
- Il dispositivo non è waterproof. Non utilizzarlo sotto la pioggia e tenerlo lontano da situazioni in cui sia presente umidità.
- L'astuccio del termometro da barbecue non è resistente al calore.
- Il termometro da barbecue è progettato unicamente per brevi misurazioni della temperatura. Non deve essere mai lasciato nel cibo per lunghi periodi di tempo.

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 la batteria prestando attenzione alla polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della batteria (3). Non tentare di ricaricare le batterie e non gettarle nel fuoco.
- Non ricaricare le batterie non ricaricabili.
- Le batterie non devono mai essere aperte, modificate o cortocircuitate, 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 guanti di

sicurezza adeguati per evitare lesioni.

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

7. Copyright

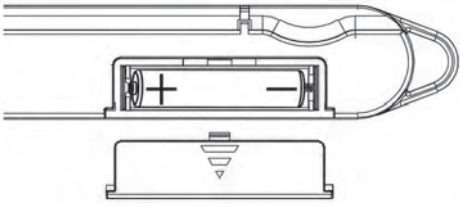
Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale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

8. 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 il sensore della temperatura (6) prima di utilizzarlo per la prima volta.

8.1 Inserimento/sostituzione delle batterie

Accertarsi che il termometro da barbecue sia spento. L'alloggiamento della batteria (3) è situato sul lato posteriore del dispositivo.



- Sbloccare il coperchio dell'alloggiamento della batteria e rimuoverlo.
- Inserire una batteria AAA da 1,5 V (Micro/LR3), prestando attenzione alla polarità. Fare riferimento all'illustrazione nell'alloggiamento della batteria (3).
- Chiudere l'alloggiamento della batteria (3) riposizionando il coperchio. Il coperchio andrà al suo posto con un clic.

Quando "Lo" appare sul display (1), la batteria deve essere sostituita.

9. Introduzione

9.1 Accensione / Spegnimento

Per accendere il termometro da barbecue, premere brevemente il pulsante ⏻/H (4). Il display (1) si accenderà.

Per spegnere il termometro da barbecue, tenere premuto il pulsante ⏻/H (4) per circa 3 sec. Il display (1) si spegnerà.

Se non viene premuto nessun pulsante, l'illuminazione del display (1) si spegne dopo circa 30 sec.

Se non utilizzato, il termometro da barbecue si spegne automaticamente dopo circa 20 sec.

9.2 Selezione dell'unità di misura della temperatura

Premere brevemente il pulsante C/F (2) per spostarsi fra °C e °F. L'unità di misura selezionata verrà visualizzata sul display (1).

9.3 Misurazione della temperatura interna

A questo scopo, aprire il sensore della temperatura (6). Inserire la punta del sensore della temperatura (6) nella parte più spessa del cibo. Inserire nella carne il sensore della temperatura (6) lateralmente.

Evitare che il sensore della temperatura (6) entri in contatto con gli ossi. Ciò potrebbe causare misurazioni della temperatura errate. Inoltre, per la stessa ragione, non inserire il sensore della temperatura (6) in parti di solo grasso.

Dopo un breve periodo di tempo, la temperatura interna del cibo verrà visualizzata sul display (1). La temperatura crescerà mano a mano che il tempo di cottura aumenterà.

Se si pongono contemporaneamente nella pentola o sul barbecue diversi pezzi dello stesso cibo, simili per forma e dimensioni, si potrà supporre che tutti abbiano raggiunto la temperatura corretta.

Premere brevemente il pulsante ⏻/H (4) per salvare il valore visualizzato sul display (1). Il valore lampeggerà sul display (1). Premere nuovamente il pulsante ⏻/H (4) per tornare alla visualizzazione della temperatura attuale.

Dopo aver misurato la temperatura, rimuovere il sensore della temperatura (6) dal cibo e pulire il termometro da barbecue come descritto nel capitolo “Pulizia del dispositivo”.

9.4 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
M WELL	➡	Quasi molto cotta
MEDIUM	➡	Cottura media
M RARE	➡	Al sangue
RARE	➡	Appena scottata

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

Tipo di cibo/Livello di cottura	WELL	M WELL	MEDIUM	M 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				

10. Pulizia

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

Non tentare di pulire il termometro da barbecue nella lavastoviglie, si potrebbero causare danni irreparabili!

- Pulire il termometro da barbecue, soprattutto il sensore della temperatura (6) dopo ogni utilizzo.
- Non impiegare solventi o detergenti aggressivi, spazzole di metallo od oggetti metallici come coltelli, spatole o simili.
- Il termometro da barbecue non può essere lavato in lavastoviglie.
- Non immergere il termometro da barbecue in acqua o in altri liquidi.
- Pulire il rivestimento esterno con un panno leggermente inumidito. Se necessario, utilizzare un detergente delicato.
- Pulire il sensore della temperatura (6) con un panno umido e poco detersivo per piatti.
- Dopo la pulizia, far asciugare a fondo tutte le componenti.
- Ripiegare il sensore della temperatura (6).
- Il termometro da barbecue può essere appeso per mezzo dell'occhiello (5) per riporlo, o attaccato a una superficie magnetica per mezzo del magnete sul retro.

11. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Quando si lascia inutilizzato il dispositivo per lunghi periodi di tempo, rimuovere la batteria per prevenire fuoriuscite di liquido.

Conservare il dispositivo, asciutto e pulito, in un luogo asciutto e fresco.

12. Risoluzione dei problemi

Il dispositivo non si accende

1. La batteria potrebbe essere scarica, sostituirla.
2. Controllare che la batteria sia stata inserita correttamente.

La luce del display (1) è fioca.

1. La batteria è scarica? Se necessario, inserire una nuova batteria.

13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	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. Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue: - 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.
   ES/PT	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.

Valido solo per la Francia:

"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 ad alta densità	Pellicola protettiva
	Cartone ondulato	Confezione di vendita e scatola interna

14. Note di conformità

CE

Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.

Il testo completo della Dichiarazione di Conformità EU è disponibile al seguente indirizzo:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. Informazioni sull'assistenza e 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: 446324_2307

Produttore

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. A szimbólumok magyarázata..... 213

2. Rendeltetésszerű használat 215

3. A csomag tartalma..... 216

4. Alkatrészek és kezelőszervek leírása.... 216

5. Műszaki adatok..... 217

6. Biztonsági útmutatások 217

7. Szerzői jog..... 223

8. Mielőtt használatba venné 223

8.1 Az elemek betétele vagy cseréje..... 224

9. Első lépések 224

9.1 Be-/kikapcsolás..... 224

9.2 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása..... 224

9.3 A maghőmérséklet mérése..... 225

9.4 Sütési táblázat..... 225

10. Tisztítás..... 227

11. Tárolás használaton kívül..... 227

12. Hibaelhárítás..... 228

13. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ 228

14. Megfelelőségi adatok..... 230

15. Garanciális és szerviz tájékoztatás..... 230

Gratulálunk!

A GRILLMEISTER GKGT 12 B1 grillhőmérő, a továbbiakban grillhőmérő, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

Az első használat előtt ismerkedjen meg a grillhőmérő működésével, és alaposan olvassa el a Felhasználói útmutatót. Ügyeljen a biztonsági előírások betartására, és kizárólag a használati utasításban leírt módon és célokra használja a grillhőmérőt.

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a grillhőmérőt, akkor adja át a termékkel együtt a kapcsolódó dokumentumokat is. A Kezelési útmutató a termék részét képezi.

1. A szimbólumok magyarázata

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

Figyelmeztetés, forró felületek! Ez a szimbólum a sérülésveszélyre és a grillhőmérő forró

felületei miatti égésveszélyre figyelmeztet.

E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.

Egyenfeszültség

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.

Az alábbiak a mellékelt elemeken található egyes szimbólumok jelentései:

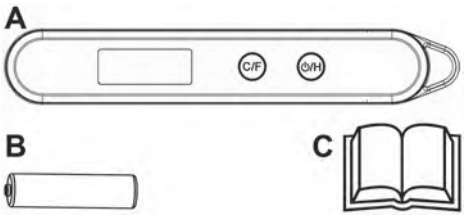
1 Gyermekek elől elzárva tartandó.
2 Ne dobja tűzbe.
3 Ne helyezze be fordított polaritással.
4 Ne deformálódjon vagy sérüljön.
5 Ne nyissa ki és ne vágja fel.
6 Ne használjon egyszerre különböző márkájú elemeket.
7 Ne használjon új és lemerült elemeket együtt.
8 Ne töltse újra.
9 Tartsa szárazon.
10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

2. Rendeltetésszerű használat

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

3. A csomag tartalma

Vegye ki a készüléket és annak tartozékait a csomagolásból. Vegye ki az összes csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül megkapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval.



A GRILLMEISTER GKGT 12 B1 grillhőmérő
B 1,5 V AAA (mikró) / LR03 elem
C E Felhasználói útmutató (vonalas rajz)

4. Alkatrészek és kezelőszervek leírása

Ez a Kezelési útmutató egy kihajtható fedlapot tartalmaz. A borító belső oldalán a grillhőmérő számozott ábrája látható. A számok a következőket jelentik:

1	Kijelző
2	C/F gomb
3	Elemrekesz (a hátlapon)
4	⏻/H gomb
5	Fűzőszem
6	Hőmérsékletérzékelő

5. Műszaki adatok

Kijelző mérete	3,5 x 1,3 cm
Hőmérséklet kijelző	°C / °F (állítható)
Hőmérséklet mérési tartománya	-10 °C és +300 °C között/ 14 °F és +572 °F között
Mérési pontosság	maximum 100 °C = ±1 °C / maximum 200 °C = ±2 °C / maximum 300 °C = ±4 °C
Tápellátás	1,5 V ⎓ AAA (mikró) / LR03 elem

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhat(nak).

6. Biztonsági útmutatások

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

VESZÉLY! Személyi biztonság

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

Általános biztonsági utasítások

- Sohase használja a terméket, ha az sérült. Sérülés veszélye áll fenn.
- Kérjük, ne feledje, hogy egészségkárosodást okozhat olyan állati eredetű étel fogyasztása, amely nem főtt meg teljesen. Ez különösen veszélyes kisgyermekek, 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 hőmérsékletérzékelőt (6).
- Sérüléseket okozhat a termék nem megfelelő használata.

Anyagi kár okozásának a veszélye

- Tartsa nyílt lángtól távol a terméket és a tartozékait.
- Sohase használja mikrohullámú sütőben vagy sütőben a terméket.
- Nem vízálló a termék. Ne használja esőben, és tartsa távol a nedvességtől.
- Nem hőálló a grillhőmérő háza.
- Kizárólag rövid hőmérsékletmérésre tervezték a grillhőmérőt. Tilos hosszabb ideig az étel belsejében hagyni.

Elem okozta veszély

- **Halálos sérülés veszélye!** Gyermekek által el nem érhető helyen tárolja az elemeket. Egy elem lenyelése

esetén azonnal forduljon orvoshoz!

- Helyes polaritással tegye be az elemet. Nézze meg az elemrekeszben (3) található ábrát. Ne próbálja meg újratölteni az elemet, és ne dobja tűzbe azt.
- Ne töltse az elemet.
- Tilos megbontani vagy rövidre zárni az elemet, mivel ez a vegyszerek szivárgásához vezet, 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 viseljen a sérülések elkerülése érdekében.

- Vegye ki az elemet, ha hosszabb ideig nem használja a terméket.
- Ne zárja rövidre az elem érintkezőit.
- Ha lemerült, akkor vegye ki az elemet az eszközből, és biztonságosan helyezze el hulladékként.

7. Szerzői jog

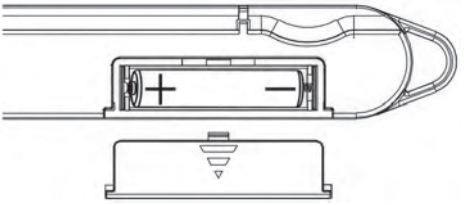
Jelen Kezelési útmutató szerzői jog védi és az olvasónak csak információul szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. Az útmutató tartalma előzetes értesítés nélkül változhat.

8. 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 grillhőmérőt (6).

8.1 Az elemek betétele vagy cseréje

Ellenőrizze, hogy ki van-e kapcsolva a grillhőmérő. Az eszköz hátulján található az elemrekesz (3).



- Oldja ki az elemrekesz fedelének a zárját, majd vegye le.
- Tegyen be egy AAA 1,5 V (mikró/LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritása. Nézze meg az elemrekeszben (3) található ábrát.
- A fedél helyretételével zárja be az elemrekeszt (3). Hallhatóan kattan a helyére.

Ki kell cserélni az elemet, ha „Lo" (Alacsony) kijelzés jelenik meg a kijelzőn (1).

9. Első lépések

9.1 Be-/kikapcsolás

A grillhőmérő bekapcsolásához rövid időre nyomja meg a ⏻/H gombot (4). Bekapcsolódik a kijelző (1).
Tartsa megnyomva kb. 3 másodpercig a ⏻/H gombot (4) a grillhőmérő kikapcsolásához. Kikapcsolódik a kijelző (1).

Ha egyik gombot sem nyomja meg, akkor kb. 30 másodperc elteltével kikapcsolódik a kijelző (1).

Ha nem használja, akkor kb. 20 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a grillhőmérő.

9.2 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása

Rövid időre nyomja meg a C/F gombot (2) a °C és a °F közötti váltáshoz. A kiválasztott mértékegység megjelenik a kijelzőn (1).

9.3 A maghőmérséklet mérése

Ehhez hajtsa ki a hőmérsékletérzékelőt (6). Nyomja az étel legvastagabb részébe a hőmérsékletérzékelőt (6). Célszerű oldalról az ételbe nyomni a hőmérsékletérzékelő (6).

Ügyeljen arra, hogy ne ütközzön csontokba a hőmérsékletérzékelő (6). Ez pontatlan hőmérsékletméréshez vezethet. Ugyanilyen okból ne szúrja tiszta zsírba a hőmérsékletérzékelőt (6).

Rövid idő elteltével megjelenik az étel hőmérséklete a kijelzőn (1). A sütési idő előrehaladtával ez növekszik.

Ha egyidejűleg több azonos alakú és méretű ételdarabot tesz a lábasba vagy a grillre, akkor feltételezheti, hogy a többi darab esetén is érvényes a mért hőmérséklet.

Rövid időre nyomja meg a ⏻/H gombot (4) a kijelzőn (1) látható érték elmentésére. Most villog az érték a kijelzőn (1). Majd nyomja meg ismét a ⏻/H gombot (4), aktuális hőmérséklet kijelzéséhez.

A hőmérséklet megmérése után húzza ki a hőmérsékletérzékelőt (6) az ételből, majd tisztítsa meg a „Tisztítás" című résznél leírt módon tisztítsa meg a grillhőmérőt.

9.4 Sütési táblázat

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

JÓL ÁTSÜTVE	➡	Átsütve
KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	➡	Majdnem átsütve
KÖZEPESEN ÁTSÜTVE	➡	Félig átsütve
KISSÉ ÁTSÜTVE	➡	Rózsaszínű
NINCS ÁTSÜTVE	➡	Véres

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

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

10. Tisztítás

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

Ne mosogatógépben végezze a grillhőmérő, mivel ez javíthatatlan károsodást okozhat.

- Minden használat után tisztítsa meg a grillhőmérőt, különösen a hőmérsékletérzékelőt(6).
- Ne használjon oldószereket vagy agresszív tisztítószereket, fémsörtés kefét vagy olyan fémtárgyakat, mint kés, spatula vagy hasonlók.
- Nem mosogatható el mosogatógépben a grillhőmérő.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a grillhőmérőt.
- Kissé megnedvesített kendővel tisztítsa házát. Szükség esetén használjon kímélő mosószert.
- Mosogatószeres vízzel kissé megnedvesített kendőt használjon a hőmérsékletérzékelő (6) tisztítására.
- Hagyja valamennyi alkatrészét megszáradni.
- Hajtsa vissza a hőmérsékletérzékelőt (6).
- Tárolás céljából a fűzőszemre (5) akaszthatja a grillhőmérőt, vagy a hátán lévő mágnessel egy mágneses felületre rögzítheti azt.

11. Tárolás használaton kívül

Ha hosszabb ideig nem használja a grillhőmérő, akkor a szivárgás elkerülése érdekében vegye ki az elemet.

Száraz, hűvös helyen tárolja a tiszta és száraz grillhőmérő.

12. Hibaelhárítás

Az eszköz nem kapcsolódik be.

1. Előfordulhat, hogy lemerült az elem, tegyen be új elemet.
2. Ellenőrizze, hogy helyesen tette-e be az elemet.

Homályosan világít a kijelző (1).

1. Lemerült az elem? Tegyen be egy új elemet.

13. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

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

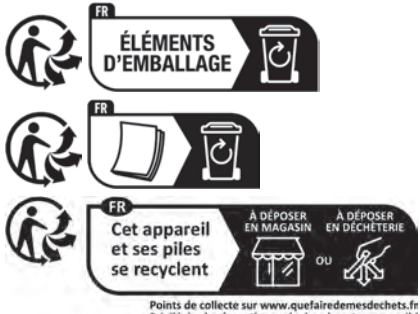
tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkel.

Használat után ingyenesen visszaadhatja az elemeket, illetve akkumulátorokat nekünk vagy leadhatja egy helyi gyűjtőhelyen (pl. kiskereskedelmi üzletben vagy gyűjtőhelyen). Ne feledje, hogy az elemeket, illetve akkumulátorokat teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem, illetve akkumulátor gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy megakadályozza zárlat létrejöttét.

ES/PT

A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton göngyöleg szelektív hulladékgyűjtő konténerbe helyezhető vagy a gyűjtőhelyre vihető újrahasznosításra. A csomagban található bárminemű fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.

Csak Franciaországra érvényes:



„Egyszerűsített széválogatás"

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	E termék csomagolóanyagai között található
	Nagy sűrűségű polietilén	Védőfólia
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás és belső doboz

14. Megfelelőségi adatok

A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.

A következő internetes címen található meg az EU Megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/446324_2307.pdf

15. 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

HU Telefon: 06800 21225
E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 446324_2307

Gyártó

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG