

GRILL MEISTER



DIGITAL-GRILLTHERMOMETER



DE AT CH

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

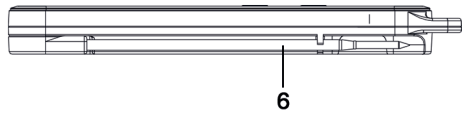
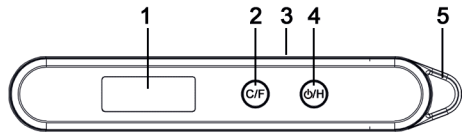
Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Version des informations
Versione delle informazioni:
12/2020 - Ident.-No.: GKGT 12 A1 122020-1



Deutsch	2
Français.....	21
Italiano.....	44

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	19
15. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	19

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Grillthermometers GRILLMEISTER GKG 12 A1, 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 Grillthermometers.



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 Lebensmitteln befunden wurden.

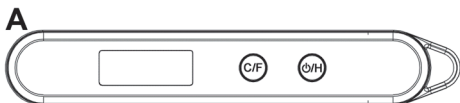
2. Bestimmungsgemäße

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 A1
- 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
Gewicht (ohne Batterie)	ca. 48 g
Abmessung (B x H x T) zusammengeklappt	ca. 2,8 x 17 x 1,8 cm
auseinandergeklappt	ca. 2,8 x 29,1 x 1,8 cm

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 durchgegartem 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.



Verbrennungs- gefahr

- 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 Grillgut 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

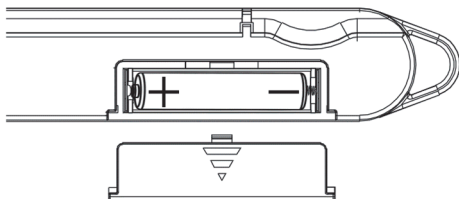
Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft 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 ϕ /H-Taste (4). Das Display (1) schaltet ein.

Halten Sie die ϕ /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, so dass Sie dieses anschließend noch gut wenden können.



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 Φ /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 Φ /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.

- 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



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Entfernen Sie vor der Entsorgung des Gerätes die Batterie aus dem Gerät.

Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten/defekten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten/defekten Gerätes erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.



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



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



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

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

14. Konformitätsvermerke



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/360128_2007.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 beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem

kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline. Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer bereit. Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst. In der Garantie wird das Produkt bei Material- oder Fabrikationsfehler – nach unserer Wahl – kostenlos repariert oder ersetzt. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Verbrauchsmaterial wie Batterien, Akkus und Leuchtmittel sind von der Garantie ausgeschlossen.

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



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 360128_2007



Hersteller

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Explication des symboles utilisés	22
2. Utilisation prévue	24
3. Contenu de l'emballage	25
4. Description des différentes parties et des éléments de commande.....	25
5. Spécifications techniques	26
6. Instructions de sécurité	26
7. Droits d'auteur	32
8. Avant de commencer	32
8.1 Insertion ou remplacement des piles	33
9. Prise en main.....	34
9.1 Marche/Arrêt.....	34
9.2 Sélection de l'unité de température.....	34
9.3 Mesure de la température à cœur.....	34
9.4 Tableau de cuisson.....	35
10. Nettoyage	37
11. Stockage en cas de non-utilisation	37
12. Résolution des problèmes.....	38
13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	38
14. Avis de conformité.....	39
15. Informations relatives à la garantie et à l'assistance.....	39

Félicitations !

En achetant le thermomètre pour barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 A1, 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. Veuillez 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, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent. Le Manuel d'utilisation fait partie de ce 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.

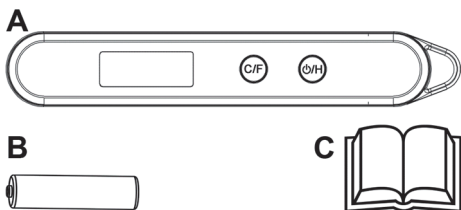
2. Utilisation prévue

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 pour 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 manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.




- A Thermomètre pour barbecue GRILLMEISTER GKGT 12 A1
- 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 dépliant. 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
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
Poids (sans les piles)	environ 48 g
Dimensions (L x H x P) replié déplié	environ 2,8 x 17 x 1,8 cm environ 2,8 x 29,1 x 1,8 cm

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

nettoyé ou entretenu par les enfants sans surveillance.



Consignes générales de sécurité

- N'utilisez jamais le produit s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ils pourraient se 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. 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 entre en contact avec votre peau ou vos yeux, rincez-les abondamment à l'eau fraîche

immédiatement et consultez un médecin.

- Retirez immédiatement toute pile présentant des fuites. Pour éviter toute blessure, utilisez des gants de protection adéquats.
- Retirez les piles du produit si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée.
- Ne court-circuitez pas les bornes des piles.
- 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.

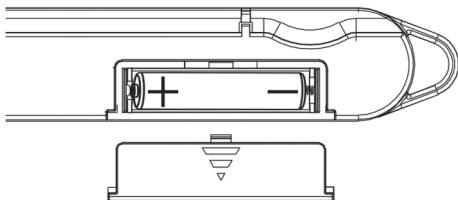
8. Avant de commencer

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 Φ /H (4). L'écran (1) s'allume. Appuyez sur le bouton Φ /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, car vous pourrez ainsi toujours la retourner.



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 Φ /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 Φ /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
BOEUF *	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.

- 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 les piles 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. Retirez la pile avant de mettre l'appareil au rebut.

En respectant les normes de mise au rebut des appareils usagés ou défectueux, vous participerez activement à la protection de l'environnement et à la préservation de votre propre santé. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



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



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



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

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

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/360128_2007.pdf

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

Garantie de TARGA GmbH



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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 360128_2007



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de
TARGA GmbH



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

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



Service

BE

Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

LU

Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

CH

Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 360128_2007



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Indice

1. Spiegazione dei simboli	45
2. Utilizzo previsto	47
3. Contenuto della confezione.....	48
4. Descrizione dei componenti e degli elementi di controllo	48
5. Specifiche tecniche	49
6. Istruzioni di sicurezza	49
7. Copyright.....	55
8. Prima di iniziare.....	55
8.1 Inserimento/sostituzione delle batterie	55
9. Introduzione	56
9.1 Accensione / Spegnimento.....	56
9.2 Selezione dell'unità di misura della temperatura	56
9.3 Misurazione della temperatura interna.....	56
9.4 Tabella di cottura	57
10. Pulizia del dispositivo	59
11. Conservazione del dispositivo inutilizzato.....	59
12. Risoluzione dei problemi.....	60
13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento.....	60
14. Note di conformità.....	61
15. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia.....	61

Congratulazioni!

Acquistando il termometro da barbecue GRILLMEISTER GKG12 A1, 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. Il manuale per l'utente è 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



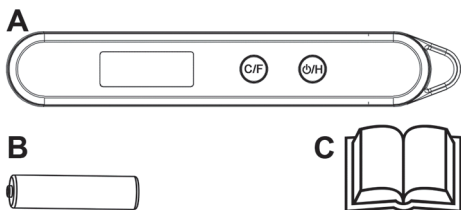
risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.

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'uso previsto. Questo dispositivo è pienamente conforme a tutte le normative e gli standard in materia di Conformità CE. Nel caso in cui al termometro da barbecue venissero apportate modifiche non approvate dal produttore, non sarebbe più possibile garantire la conformità a tali standard. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o malfunzionamenti causati da queste modifiche non autorizzate. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo. Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

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 GKG T 12 A1
- 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
Peso (senza batteria)	Circa 48 g
Dimensioni (L x H x P) Ripiegato Non ripiegato	circa 2,8 x 17 x 1,8 cm circa 2,8 x 29,1 x 1,8 cm

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 dispositivo, consegnare anche le istruzioni.



PERICOLO!

Sicurezza personale

- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata di queste persone. Rischio di soffocamento!
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con abilità fisiche, sensorie o mentali ridotte o da persone inesperte unicamente sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni riguardo all'uso del dispositivo e dopo aver compreso i rischi ad esso associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non far pulire o mantenere il dispositivo da bambini senza supervisione.



Istruzioni generali di sicurezza

- Se il dispositivo dovesse apparire danneggiato, non utilizzarlo. Rischio di ferirsi!
- Attenzione! Il consumo di alimenti di origine animale poco cotti può risultare dannoso per la salute. Ciò riguarda soprattutto i bambini piccoli, le donne incinte e le persone immunodepresse.
- Non far penetrare corpi estranei all'interno del dispositivo.
- Non esporre il dispositivo a forti scosse o sollecitazioni meccaniche per non danneggiarlo.
- Il dispositivo non contiene componenti che richiedono manutenzione.
- In caso di danni, malfunzionamenti o altri problemi, contattare l'assistenza clienti del produttore.



Rischio di ustioni!

- Accertarsi sempre del fatto che terze persone, bambini o animali non si scottino con il prodotto.
- Per toccare 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 i guanti di sicurezza adatti per prevenire danni.
- Quando il dispositivo rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo, rimuovere le batterie.
- Non mandare in corto circuito i contatti delle batterie.

- Una volta scariche, rimuovere le batterie dal dispositivo e smaltirle in maniera corretta.

7. Copyright

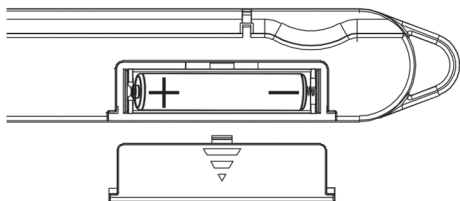
Tutti i contenuti del presente manuale per l'utente sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale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

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 \odot /H (4). Il display (1) si accenderà.

Per spegnere il termometro da barbecue, tenere premuto il pulsante \odot /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, in modo da poterla girare in seguito.



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 ϕ/H (4) per salvare il valore visualizzato sul display (1). Il valore lampeggerà sul display (1). Premere nuovamente il pulsante ϕ/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 del dispositivo



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

- Pulire il termometro da barbecue, soprattutto il sensore della temperatura (6) dopo ogni utilizzo.
- Non impiegare solventi o detersivi 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 detersivo 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 le batterie 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. Rimuovere le batterie prima di smaltire il dispositivo.

Uno smaltimento adeguato dei dispositivi usati o non funzionanti evita danni all'ambiente e alla salute umana. 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.



Rispettare l'ambiente. Non smaltire le batterie fra i rifiuti domestici. Portarle in un apposito punto di raccolta. 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.



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.



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.

14. Note di conformità



Il dispositivo 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/360128_2007.pdf

15. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Prima della messa in funzione del prodotto, leggere la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti. Per ogni richiesta si prega di avere a disposizione il codice articolo o il numero di serie, se esistente. Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto. Grazie alla garanzia, se

GRILLMEISTER GKGT 12 A1

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. Materiali soggetti a usura come batterie, accumulatori ed elementi illuminanti sono esclusi dalla garanzia.

I suoi diritti legali nei confronti del venditore non sono in alcun modo limitati da questa garanzia.



Assistenza

IT

Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 360128_2007



Produttore

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA