



# GRILL MEISTER



GFGT 433 B1



## WIRELESS SMART COOKING THERMOMETER

**TARGA GMBH**  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés  
Zadnja posodobitev  
Stand der Informationen:  
01/2021 - Ident.-No.: GFGT 433 B1 012021-1

**HU**

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

**SI**

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

**DE AT**

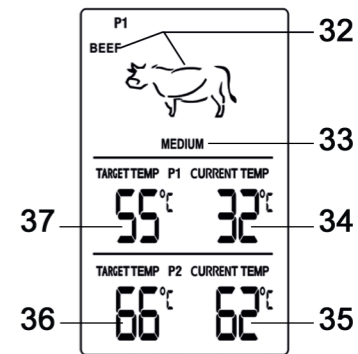
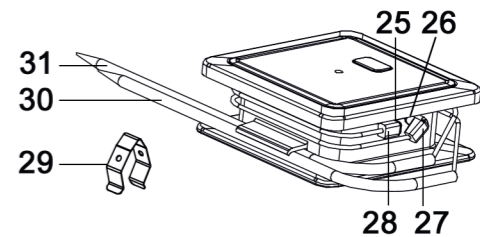
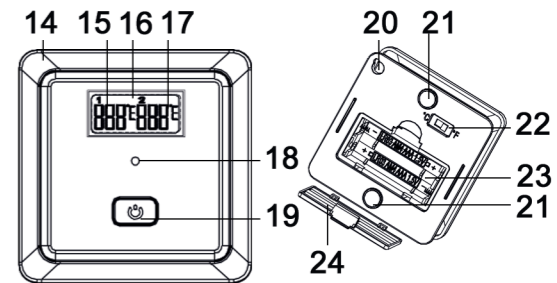
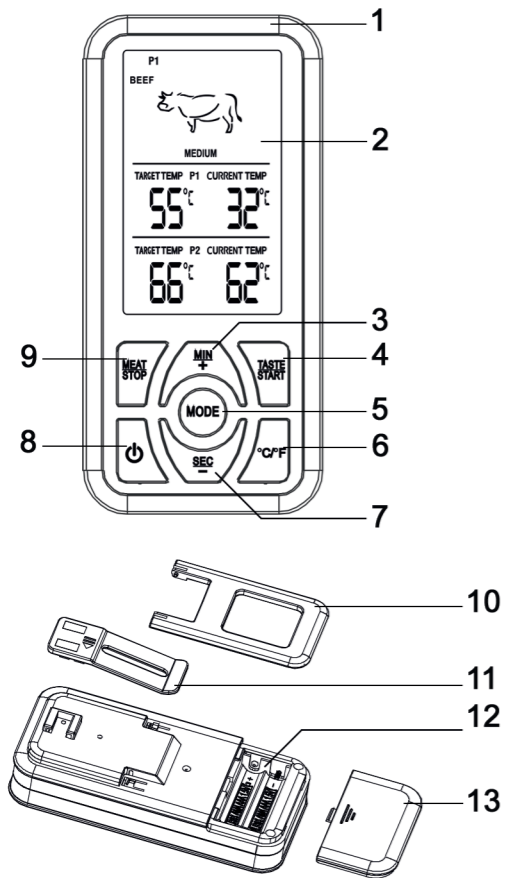
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 360220\_2007



IAN 360220\_2007

**HU SI**



<b>Magyar.....</b>	<b>2</b>
<b>Slovenščina.....</b>	<b>33</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>63</b>

---

## Tartalomjegyzék

---

<b>1. Tervezett használat</b> .....	<b>4</b>
<b>2. A csomag tartalma</b> .....	<b>5</b>
<b>3. Kezelőszervek leírása</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Műszaki jellemzők</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Biztonsági utasítások</b> .....	<b>7</b>
<b>6. Szerzői jog</b> .....	<b>14</b>
<b>7. Mielőtt használatba venné</b> .....	<b>15</b>
7.1 Elemek betétele/cseréje.....	15
7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31).....	16
7.3 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása.....	16
<b>8. Az első lépések</b> .....	<b>17</b>
8.1 Használati helyzet.....	18
8.1.1 Vevő (1).....	18
8.1.2 Távadó (14).....	18
8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása.....	19
8.3 A maghőmérséklet mérése.....	22
8.4 Sütési táblázat.....	23
8.5 Időzítő funkció.....	25
<b>9. Tisztítás</b> .....	<b>26</b>
9.1 Tárolás használaton kívül.....	26
<b>10. Hibaelhárítás</b> .....	<b>27</b>
<b>11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti     elhelyezés</b> .....	<b>28</b>

---

---

**12. Megfelelőségi megjegyzések .....30**

**13. Garanciális és szerviz tájékoztatás .....31**

### **Gratulálunk!**

A GFGT 433 B1 vezeték nélküli grillhőmérő, a továbbiakban grillhőmérő, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

Felhasználói útmutató e termék része. Fontos információkat tartalmaz a biztonságról, a használatról és az ártalmatlanításról. Kérjük, hogy a termék használata előtt tanulmányozza a termék összes működési és biztonsági utasítását. Kizárólag a leírtak alapján használja a terméket a megadott alkalmazásokra. Bizonyosodjon meg róla, hogy minden vonatkozó dokumentumot átadjon, ha a terméket másnak adja.

## **1. Tervezett használat**

---

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

Tartsa be az ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

## 2. A csomag tartalma

- 1 vevő
- 1 távadó
- 2 hőmérsékletérzékelő
- 1 övkapocs
- 1 fémkapocs
- 4 db. AAA típusú elem, 1,5 V
- Kezelési útmutató

## 3. Kezelőszervek leírása

### Vevő (1)

<b>1</b>	Vevő
<b>2</b>	Folyadékkristályos kijelző
<b>3</b>	„MIN / +” (PERC / +) gomb
<b>4</b>	„TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gomb
<b>5</b>	„MODE” (MÓD) gomb
<b>6</b>	Választókapcsoló (°C vagy °F)
<b>7</b>	„SEC / -” (MP) gomb
<b>8</b>	Főkapcsoló gomb
<b>9</b>	„MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gomb
<b>10</b>	Behúzható kapocs
<b>11</b>	Övkapocs (beépített mágnesekkel)
<b>12</b>	Elemtartó rekesz
<b>13</b>	Elemtartó rekesz fedél

**Távadó (14)**

<b>14</b>	Távadó (beépített mágnesekkel)
<b>15</b>	1. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
<b>16</b>	Folyadékkristályos kijelző
<b>17</b>	2. hőmérséklet kijelzés (aktuális maghőmérséklet)
<b>18</b>	Piros LED
<b>19</b>	Főkapcsoló gomb
<b>20</b>	Akasztólyuk (a távadó felakasztására)
<b>21</b>	Mágnesek
<b>22</b>	Választókapcsoló (°C vagy °F)
<b>23</b>	Elemtartó rekesz
<b>24</b>	Elemtartó rekesz fedél
<b>25</b>	1. csatlakozóaljzat (1. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
<b>26</b>	2. csatlakozóaljzat (2. hőmérsékletérzékelő csatlakozó)
<b>27</b>	Csatlakozó (2. hőmérsékletérzékelő)
<b>28</b>	Csatlakozó (1. hőmérsékletérzékelő)
<b>29</b>	Fémkapocs (a hőmérsékletérzékelő grillrudakhoz csatlakoztatására)
<b>30</b>	2. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)
<b>31</b>	1. hőmérsékletérzékelő (kábelrel)



**Folyadékkristályos kijelző (2) a vevőn (1)**

<b>32</b>	Húsfajta
<b>33</b>	Sütés előrehaladása
<b>34</b>	„CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐM.) 1. kijelző (aktuális maghőmérséklet)



<b>35</b>	„CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐM.) 2. kijelző (aktuális maghőmérséklet)
<b>36</b>	„TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) 2. kijelző (célhőmérséklet)
<b>37</b>	„TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) 1. kijelző (célhőmérséklet)

## 4. Műszaki jellemzők

Vevő (1): Tápellátás	2 elem: 1,5 V AAA -mikró LR3 - 3 V 
Távadó (14): Tápellátás	2 elem: 1,5 V AAA -mikró LR3 - 3 V 
Hőmérséklet mérési tartománya	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Adási hatótávolság	kb. 50 m
Frekvencia tartomány	433,050 - 434,790 MHz
Maximális adóteljesítmény	10 mW effektív kisugárzott teljesítmény

## 5. Biztonsági utasítások

A grillhőmérő első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatót, még akkor is, ha ismeri az elektromos eszközök kezelését. Tartsa ezt a Felhasználó útmutatót

biztonságos helyen, későbbi tájékozódás céljából. Ha eladja vagy elajándékozza a grillhőmérő, akkor adja át vele együtt a Felhasználói útmutató is.



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



**Figyelmeztetés, forró felület!**

E szimbólum az égési sérülések veszélyére hívja fel a figyelmet.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Egyenfeszültség



Készenlét



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



Viseljen védőkesztyűt!



## **VESZÉLY! Személyi biztonság**

- A kis alkatrészek fulladásveszélyesek lehetnek. Gyermekek által el nem érhető helyen tartsa a csomagolást. Fennáll a fulladás veszélye.
- E terméket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi

vagy mentális károsodásban szenvedő, illetve ismeret- vagy tapasztalathiányos személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A terméket felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem tisztíthatják és nem tarthatják karban.



## **Általános biztonsági utasítások**

- Sohase használja a terméket, ha az sérült. Fennáll a sérülés veszélye.
- Kérjük, ne feledje, hogy egészségkárosodást okozhat olyan állati eredetű étel fogyasztása, amely nem főtt

meg teljesen. Ez különösen veszélyes kisgyermek, terhes nők és legyengült immunrendszerű személyek esetében.

- Ne dugjon idegen tárgyakat az eszközbe.
- Ne tegye ki erős rázkódásnak vagy mechanikai igénybevételnek a terméket. Ez megakadályozza a károsodását.
- Ez a termék nem tartalmaz karbantartást igénylő részeket.
- Ha a termék sérült, hibás vagy más problémája van vele, akkor forduljon a gyártó ügyfélszolgálatához.



## **Égésveszély!**

- Mindig ügyeljen arra, hogy mások, gyermeke vagy állatok ne égethessék meg magukat a termék miatt.

- Használjon védőeszközt vagy sütőkesztyűt, ha a használat során vagy a használat után megérinti a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).
- Sérüléseket okozhat a termék nem megfelelő használata.



### **Anyagi kár veszélye**

- Tartsa nyílt lángtól távol a terméket és a tartozékait.
- Sohase használja mikrohullámú sütőben vagy sütőben a terméket.
- Ne törje meg a hőmérsékletérzékelők (30; 31) kábeleit.
- Nem vízálló a termék. Ne használja esőben, és tartsa távol a nedvességtől a távadót (14) és a vevőt (1).
- Kapcsolja ki a távadót (14) és a vevőt (1), amikor nem használja.



## Elem okozta veszély

- **Halálos sérülés veszélye!**

Gyermekek által el nem érhető helyen tárolja az elemet. Egy elem lenyelése esetén azonnal forduljon orvoshoz!

- Helyes polaritással kell betenni az elemeket. Nézze meg az elemrekeszben (12, 23) található ábrát. Elemek nem tölthetőek.
- Nem használhatóak együtt a különböző típusú, illetve az új és régi elemek.
- Sohase bontsa meg vagy deformálja az elemeket, mivel ez a vegyszerek kifolyásához vezethet, ami sérülést okozhat. Ha az elemfolyadék bőrrel vagy szemmel érintkezik, azonnal mossa le bő vízzel, és forduljon orvoshoz.

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

## **6. Szerzői jog**

---

E Kezelési útmutató tartalmát szerzői jog védi és kizárólag az olvasó tájékoztatására szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. A változtatás jogát fenntartjuk.



---

## 7. Mielőtt használatba venné

---

Vegye ki a grillhőmérőt és annak valamennyi tartozékát a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan. Távolítsa el az összes védőfóliát. Ha károsodást észlel, akkor ne használja grillhőmérőt, és vegye fel a kapcsolatot gyártó ügyfélszolgálatával. Az első használat előtt célszerű megtisztítani a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).

### 7.1 Elemek betétele/cseréje

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

#### **Távadó (14):**

- Kapcsolja ki a távadót (14) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (19) segítségével.
- Oldja ki az elemrekesz fedelének a zárját, (24) majd vegye le.
- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (23) található ábrát.
- A fedél (24) helyzetével zárja be az elemrekeszt (23). Hallhatóan kattan a helyére.

#### **Vevő (1):**

- Kapcsolja ki a vevőt (1) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (8) segítségével.

- Most úgy hajtsa ki a kihajtható kapcsot (10), hogy a nyíl irányába ki lehessen nyitni az elemrekesz fedelét (13).
- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (12) található ábrát.
- Zárja az elemrekeszt (12) a fedele visszatételével (13), és a nyíllal ellentétes irányba tolásával.

## **7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31)**

Az első használat előtt vegye le a szállításvédőt (fekete gumiborítás) a hőmérsékletérzékelőről (30; 31).

Dugja a csatlakozódugókat (27; 28) a távadó (14) hátlapján található csatlakozóaljzatba (25; 26).

Amikor nem használja, akkor a távadó köré csavarhatja a hőmérsékletérzékelők (30; 31) kábeleit, és a távadó (14) tetején rögzítheti hőmérsékletérzékelőket (30; 31). Egy további műanyag büttyök is rendelkezésre áll e célra.

## **7.3 Hőmérséklet mértékegységének kiválasztása**

Kér hőmérséklet mértékegység közül választhat ( $^{\circ}\text{C}$  és  $^{\circ}\text{F}$ ). A vevőn (1) a választás gomb (6) használatával végezheti el. A távadón (14), csúsztassa a panel hátlapján található kimeneti választó kapcsolót (22) a kívánt állásba.

## 8. Az első lépések



2 hőmérsékletérzékelővel (30; 31) rendelkezik a grillhőmérő, és egyidejűleg 2 mérést tud végezni. Külön állíthatók a 2 hőmérsékletérzékelő (30; 31) beállításai. A vevő (1) és a távadó (14) kijelzője valós időben jelzi ki a hőmérsékleti értékeket. Külön kijelzője van mindegyik hőmérsékletérzékelőnek (30; 31) mind, a vevőn (1), mind a távadón (14).

- Kapcsolja be a távadót (14) a ON/OFF (BE/KI) gomb (19) megnyomásával. Használat közben néhány másodpercenként felvillan a LED-es kijelző (18).
- Kapcsolja be a vevőt (1) is a ON/OFF (BE/KI) gomb (8) megnyomva tartásával. Egyszer rövid ideig világít a folyadékkristályos kijelző (2) háttérvilágítása, majd piros, és ismét kék színnel világít, illetve hangjelzést ad.



Ha a hőmérsékletérzékelők (30; 31) nincsenek csatlakoztatva a távadóhoz (14), vagy hibás a távadó (14) és a vevő (1) közötti vezeték nélküli kapcsolat, „- - -” kijelzés jelenik meg maghőmérsékletként a folyadékkristályos kijelzőn (2; 16).

Ebben az esetben ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a csatlakozódugók (27; 28) bedugva a csatlakozóaljzatokba (25; 26). Nem lehet túl nagy a távadó (14) és a vevő (1) közötti távolság. Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1)

körülbelül 3 másodpercre, majd a gomb megnyomva tartásával kapcsolja vissza azokat. Ez megoldja a problémát.

## 8.1 Használati helyzet



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

### 8.1.1 Vevő (1)

- Az övkapcsot (11) használhatja a vevőnek (1) például az övén vagy táskáján való rögzítésére.
- Két beépített mágnessel rendelkezik az övkapocs (11). Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a vevőt (1).

### 8.1.2 Távadó (14)

- Két mágnes (21) található a távadó (14) hátlapján. Ez azt jelenti, hogy egy mágneses felületre is tapaszthatja a távadót (14).



A távadó (14) elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a hőmérsékletérzékelő (30; 31) kábelével könnyen elérhető legyen az étel, amelynek a maghőmérsékletét mérni akarja. Műanyagból készült a távadó (14). Ezért ne rögzítse a fogó nagyon felforrósodó alkatrészeire, mint pl. grillsütő fedél vagy faszenes tál esetében. Ez károsíthatja a távadót (14).

## 8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a húsfajta (32) kiválasztására. A folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenik a választás. Minden gombnyomásnál az alábbi táblázat szerint változik a beállítás:

	<b>MARHAHÚS</b>
	<b>BÁRÁNY</b>
	<b>BORJÚHÚS</b>
	<b>SERTÉSHÚS</b>
	<b>PULYKA</b>
	<b>CSIRKE</b>
	<b>HAMBURGER</b>
	<b>HAL</b>

- Miután kiválasztotta a húsfajtát (32), nyomja meg a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Minden gombnyomásnál az alábbi táblázat szerint változik a beállítás. A beállított aktuális célhőmérséklet látható a folyadékkristályos kijelzőn (2) a “TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) kijelzés alatt.

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



### **Ne feledje a következőket:**

Egészségügyi okokból nem minden húsfajtánál áll az összes beállítás rendelkezésre.

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

Kézzel is elvégezheti a célhőmérsékletet „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) beállítását. Ehhez a következőket végezze:

- Először válassza ki azon hőmérsékletérzékelőt (30; 31), amelynek a célhőmérsékletét be akarja állítani. Ehhez a „MODE” (MÓD) gombot (5) használja. A folyadékkristályos kijelző (2) tetején, **P1** jelenik meg az **1.** hőmérsékletérzékelő (31) vagy **P2** a **2.** hőmérsékletérzékelő (30) esetén.
- Tartsa lenyomva a „MODE” (MÓD) gombot (5) körülbelül 3 másodpercig. Egy sípolás hallható, és a „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) kijelzés villog a folyadékkristályos kijelzőn (2). A „MIN / +” (3) (PERC / +) és a „SEC / -” (MP / -) (7) gombot használja a számérték változtatására. Nyomja meg a „MODE” (MÓD) (5) gombot a kijelzett célhőmérséklet „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) alkalmazására.
- A kézi beállítás törlésére, vagy másik húsfajta kiválasztására tartsa kb. 3 másodpercig megnyomva a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Vagy kapcsolja ki, majd vissza a vevőt (1) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (8) segítségével.



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

## 8.3 A maghőmérséklet mérése



Csak akkor történik helyesen a hőmérséklet mérése, ha az ugyanolya típusú másik eszköz a közelben van, és be van kapcsolva. Ellenkező esetben nem jelenik meg helyesen és egyedileg az aktuális hőmérséklet a folyadékkristályos kijelzőn (2).

- Amikor be van kapcsolva a távadó (14) és a vevő (1), akkor szűrja a hőmérsékletérzékelőt (30; 31) a hús legvastagabb részébe. Célszerű oldalról az ételbe nyomni a hőmérsékletérzékelőt (30; 31), mivel így még elfordíthatja azt. Ha második hőmérsékletérzékelőt (30; 31) is használ egy másik húsdarabhoz, akkor ugyanígy járjon el.



Ügyeljen arra, hogy ne ütközzön csontokba a hőmérsékletérzékelő (30; 31). Ez pontatlan hőmérsékletméréshez vezethet. Ugyanilyen okból ne szűrja tiszta zsírba a hőmérsékletérzékelőt (30; 31).

- Rövid idő elteltével a „CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐMÉRSÉKLET) (34; 35) alatt megjelenik a hús maghőmérsékletének a kijelzése a távadó (14) folyadékkristályos kijelzőjén (16) és a vevőn (1). A hús sütése során a beállított „TARGET TEMP” (CÉLHŐMÉRSÉKLET) (36; 37) eléréséig emelkedik a hőmérséklet. Ekkor piros színnel



villog a folyadékkristályos kijelző (2), és minden villanásnál egy sípjelzés hallható.

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás és a hőmérsékletmérés leállítására.



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

## 8.4 Sütési táblázat

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



<b>WELL</b>	➔	Átsütve
<b>MED WELL</b>	➔	Majdnem átsütve
<b>MEDIUM</b>	➔	Félig átsütve
<b>MED RARE</b>	➔	Rózsaszínű
<b>RARE</b>	➔	Véres

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

Étel fajtája/ átsütés mértéke	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
<b>MARHAHÚS*</b>	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
<b>BÁRÁNY</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
<b>BORJÚHÚS</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
<b>SERTÉSHÚS</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
<b>PÜLYKA</b>	85 °C / 185 °F				
<b>CSIRKE</b>	85 °C / 185 °F				
<b>HAMBURGER</b>	75 °C / 167 °F				
<b>HAL</b>	63 °C / 145 °F				

## 8.5 Időzítő funkció

Ha nem elégedett az átsütés mértékével, akkor az Időzítő funkciót használhatja egy kissé tovább sütéshez. Ehhez nem kell a hőmérsékletérzékelőt (30; 31) a húsban hagyni. Az eljárás a következő:

- Addig tartsa megnyomva a „MODE” gombot (5), amíg az „**TIMER**” (IDŐZÍTŐ) kijelzés látható a folyadékkristályos kijelző (2) tetején.



- Válassza ki a kívánt időt a „MIN / +” (3) (PERC/+) és „SEC / -)” (MP/-) (7) gomb megnyomásával. Megnyomva is tarthatja a gombokat a gyorsabb változás érdekében.
- A visszaszámlálás indításához nyomja meg „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gombot (4). Most visszaszámolja a folyadékkristályos kijelzőn (2) megjelenő időt, és láthatja a hátralévő időt.
- A „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) használhatja a visszaszámlálás szüneteltetésére, például az étel ellenőrzéséhez vagy megfordításához. Folytathatja a visszaszámlálást a „TASTE / START” (ÁTSÜTÉS MÉRTÉKE/INDÍTÁS) gomb (4) megnyomásával.
- Az idő lejártá után piros színnel villog a folyadékkristályos kijelző (2), és minden villanásnál egy sípjelzés hallható.

- Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás leállítására. Ellenkező esetben 2 perc elteltével automatikusan megszűnik a sípolás.

## 9. Tisztítás

---



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

- Minden használat után tisztítsa meg a grillhőmérőt, különösen a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).
- Ne használjon oldószereket vagy agresszív tisztítószereket, fémsörtés keféket vagy olyan fémtárgyakat, mint kés, spatula vagy hasonlók.
- Nem mosogatható el mosogatógépben a grillhőmérő és annak tartozékai.
- Soha ne merítse a grillhőmérőt vagy a tartozékait vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Tisztítsa meg a távadót (14) és a vevőt (1) egy enyhén nedves puha kendővel. Szükség esetén használjon kímélő mosószert.
- Mosogatószeres vízzel kissé megnedvesített kendőt használjon a hőmérsékletérzékelők (30; 31) tisztítására.
- Hagyja valamennyi alkatrészét megszáradni.

### 9.1 Tárolás használaton kívül

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

---

## 10. Hibaelhárítás

---

### **Nem működik.**

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

### **Homályosan világít a folyadékkristályos kijelző (2; 16).**

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

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

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

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

- Ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a hőmérsékletérzékelők (30; 31) csatlakozóit (27; 28) csatlakoztatva a csatlakozóaljzatokba (25; 26). Ha nem, akkor csatlakoztassa megfelelően a csatlakozókat (27; 28).
- Túl nagy távolságra van egymástól a távadó (14), és a vevő (1). Tegye közelebb egymáshoz azokat.
- Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd kapcsolja vissza. Ez megoldja a problémát.

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

- Túllépte a hőmérsékletérzékelő (30; 31) számára engedélyezett maximális hőmérsékletet. Nyomja meg a „MEAT / STOP” (HÚS/LEÁLLÍTÁS) gombot (9) a sípolás és a mérés leállítására.

## **11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés**

---



Az ilyen jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Minden elektromos és elektronikai készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell kidobni illetve megsemmisíteni a hivatalos feldolgozó központokban. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon selejtezze le a készüléket. A termék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi önkormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.



Tartsa tiszteletben a környezetet. A lemerült elemet tilos a háztartási szemétkébe dobni. Ezeket a használt elem gyűjtőhelyén kell leadni. Ne feledje, hogy az elem teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy okozzon rövidzárlatot.



A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen műanyagot vagy filmet a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.



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.

## 12. Megfelelési megjegyzések

---



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

A teljes EU megfelelési nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220\\_2007.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf)



---

## **13. Garanciális és szerviz tájékoztatás**

---

### **A TARGA GmbH által nyújtott garancia**

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

Nem érinti, illetve nem korlátozza e garancia az eladóval szemben fennálló törvényen alapuló jogait.



## Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: [targa@lidl.hu](mailto:targa@lidl.hu)

**IAN: 360220\_2007**



## Gyártó

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

---

## Vsebina

---

<b>1. Namenska uporaba</b> .....	<b>35</b>
<b>2. Vsebina paketa</b> .....	<b>36</b>
<b>3. Opis krmilnih elementov</b> .....	<b>36</b>
<b>4. Tehnični podatki</b> .....	<b>38</b>
<b>5. Varnostna navodila</b> .....	<b>38</b>
<b>6. Avtorske pravice</b> .....	<b>45</b>
<b>7. Pred začetkom uporabe</b> .....	<b>46</b>
7.1 Vstavljanje/zamenjava baterij.....	46
7.2 Priključitev senzorjev temperature (30; 31) .....	47
7.3 Izbira enote za temperaturo .....	47
<b>8. Začetek uporabe</b> .....	<b>48</b>
8.1 Položaj med uporabo.....	49
8.1.1 Sprejemnik (1) .....	49
8.1.2 Oddajnik (14) .....	49
8.2 Izbira vrste mesa (32) / nastavitvev stopnje kuhanja.....	50
8.3 Merjenje temperature jedra .....	52
8.4 Razpredelnica kuhanja .....	54
8.5 Funkcija časovnika.....	56
<b>9. Čiščenje</b> .....	<b>57</b>
9.1 Shranjevanje, ko se ne uporablja.....	57
<b>10. Odpravljanje težav</b> .....	<b>58</b>
<b>11. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja</b> .....	<b>59</b>

---

**12. Opombe o skladnosti .....60**

**13. Garancija in servisne informacije .....61**

## **Čestitamo!**

Z nakupom brezžičnega termometra za žar GFGT 433 B1, v nadaljevanju imenovanega termometer za žar, ste izbrali kakovosten izdelek.

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

---

## 1. Namenska uporaba

---

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

Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v državi uporabe.

## 2. Vsebina paketa

- 1 sprejemnik
- 1 oddajnik
- 2 senzorja temperature
- 1 zaponka za pas
- 1 kovinska zaponka
- 4 baterije tipa AAA, 1,5 V
- Navodila za uporabo

## 3. Opis krmilnih elementov

### Sprejemnik (1)

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

### Oddajnik (14)



<b>14</b>	Oddajnik (z vgrajenima magnetoma)
-----------	-----------------------------------

<b>15</b>	Prikaz temperature 1 (trenutna temperatura jedra)
<b>16</b>	LCD zaslon
<b>17</b>	Prikaz temperature 2 (trenutna temperatura jedra)
<b>18</b>	Rdeča LED
<b>19</b>	Tipka za vklop/izklop
<b>20</b>	Odprtina za obešanje (za obešanje oddajnika)
<b>21</b>	Magneta
<b>22</b>	Stikalo za izbiro (za °C ali °F)
<b>23</b>	Predel za bateriji
<b>24</b>	Pokrov predela za bateriji
<b>25</b>	Vtičnica 1 (za priključek 1. sensorja temperature)
<b>26</b>	Vtičnica 2 (za priključek 2. sensorja temperature)
<b>27</b>	Priključek (2. sensor temperature)
<b>28</b>	Priključek (1. sensor temperature)
<b>29</b>	Kovinska zaponka (za pritrditev sensorja temperature na rešetko za žar)
<b>30</b>	2. sensor temperature (s kablom)
<b>31</b>	1. sensor temperature (s kablom)

### **LCD zaslon (2) na sprejemniku (1)**

<b>32</b>	Vrsta mesa
<b>33</b>	Napredek kuhanja
<b>34</b>	Prikaz "CURRENT TEMP" 1 (trenutna temperatura jedra)
<b>35</b>	Prikaz "CURRENT TEMP" 2 (trenutna temperatura jedra)
<b>36</b>	Prikaz "TARGET TEMP" 2 (ciljna temperatura)
<b>37</b>	Prikaz "TARGET TEMP" 1 (ciljna temperatura)

## 4. Tehnični podatki

Sprejemnik (1): Napajanje	2 bateriji: 1,5 V AAA Micro LR3 - 3 V 
Oddajnik (14): Napajanje	2 bateriji: 1,5 V AAA Micro LR3 - 3 V 
Območje merjenja temperature	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Doseg oddajanja	približno 50 m
Frekvenčno območje	433,050 - 434,790 MHz
Največja oddajna moč	10 mW ERP

## 5. Varnostna navodila

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





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



### **Opozorilo, vroča površina!**

Ta simbol opozarja na nevarnost za zdravje ljudi zaradi opeklin.



Ta simbol označuje dodatne informacije o zadevi.



Enosmerna napetost



Pripravljenost



Ta simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava je bila testirana ter je bilo zanjo ugotovljeno, da ni nevarna za zdravje, če se uporablja v stiku s

hrano v skladu z zahtevami uredbe EU št. 1935/2004.



Uporabljajte zaščitne rokavice!



## **NEVARNOST! Osebna varnost**

- Majhni deli lahko predstavljajo nevarnost zadušitve. Embalažni material shranjujte izven dosega teh oseb. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci nad 8 let starosti ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe z nezadostnim znanjem ali izkušnjami, če so pod nadzorom oz. so prejeli ustrezna navodila za pravilno uporabo naprave

in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti ali vzdrževati izdelka.



## **Splošna varnostna navodila**

- Izdelka v primeru kakršnekoli poškodbe ne uporabljajte. Obstaja nevarnost poškodbe.
- Upoštevajte, da je uživanje živil živalskega izvora, ki niso popolnoma kuhana, lahko škodljivo za zdravje. To je še posebej nevarno za majhne otroke, nosečnice in osebe z oslabljenim imunskim sistemom.
- V notranjost naprave ne smejo prodreti tujki.

- Izdelek ne sme biti izpostavljen močnim vibracijam ali mehanski obremenitvi. Na ta način preprečite poškodbe.
- Izdelek ne vsebuje nobenega dela, ki zahteva vzdrževanje.
- Če se izdelek poškoduje ali okvari oz. v primeru drugih težav z njim, se obrnite na servisno službo proizvajalca.



## **Nevarnost opeklin**

- Vedno zagotovite, da se druge osebe, otroci ali živali ne morejo opeči na izdelku.
- Če se med uporabo ali po uporabi nameravate dotakniti senzorjev temperature (30; 31), uporabite zaščitne rokavice oz. rokavice za pečico.

- V primeru nepravilne uporabe izdelka lahko pride do telesnih poškodb.



## **Nevarnost poškodbe opreme**

- Izdelka in dodatne opreme ne izpostavljajte odprtemu plamenu.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni ali običajni pečici.
- Ne prepogibajte kablov senzorjev temperature (30; 31).
- Izdelek ni vodoodporen. Ne uporabljajte ga na dežju, oddajnika (14) in sprejemnika (1) pa ne izpostavljajte vlažnim pogojem.
- Ko oddajnika (14) in sprejemnika (1) ne uporabljate, ju izklopite.



## **Nevarnost zaradi baterij**

- **Smrtna nevarnost!** Baterije shranjujte izven dosega otrok. Če pride do pogoltnjenja baterije, takoj poiščite zdravniško pomoč!
- Baterije je treba vstaviti s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za bateriji (12, 23). Napolnilnih baterij ni dovoljeno polniti.
- Skupaj ni dovoljeno uporabljati različnih vrst baterij ali novih in starih baterij.
- Baterij ni nikoli dovoljeno odpirati ali deformirati, ker lahko pride do puščanja kemikalij, kar lahko povzroči telesne poškodbe. Če tekočina iz baterije pride v stik z vašo kožo ali očmi, prizadeta

mesta takoj izperite z veliko količino vode in poiščite zdravniško pomoč.

- Če pride do iztekanja baterij, prizadete baterije takoj odstranite. Uporabljajte ustrezne zaščitne rokavice, da ne pride do telesnih poškodb.
- Ko izdelka dalj časa ne nameravate uporabljati, odstranite bateriji.
- Kontaktov baterij ni dovoljeno kratko vezati.
- Prazni bateriji je treba odstraniti iz naprave in poskrbeti za ustrezno odstranitev.

## **6. Avtorske pravice**

---

Celotna vsebina teh navodil za uporabo je avtorsko zaščitena in je namenjena uporabniku samo v informativne namene. Kopiranje podatkov in informacij brez predhodne izrecne pisne odobritve avtorja je strogo prepovedano. To velja tudi za morebitno komercialno uporabo vsebine in informacij. Celotno besedilo in

---

sheme predstavljajo aktualno stanje na dan tiskanja. Pridržujemo si pravico do spremembe brez predhodnega obvestila.

## **7. Pred začetkom uporabe**

---

Termometer za žar in vso dodatno opremo odstranite iz embalaže ter preverite, če je vsebina paketa popolna. Odstranite vso zaščitno folijo. Če opazite kakršno koli poškodbo, ne uporabljajte termometra za žar in se obrnite na servisno službo proizvajalca. Priporočamo, da senzorja temperature (30; 31) pred prvo uporabo očistite.

### **7.1 Vstavljanje/zamenjava baterij**

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

#### **Oddajnik (14):**

- S tipko za vklop/izklop (19) izklopite oddajnik (14).
- Odklenite pokrov predela za bateriji (24) in ga odstranite.
- Vstavite dve bateriji AAA 1,5V (Micro LR3) s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za bateriji (23).
- Zaprite predel za bateriji (23) - ponovno namestite pokrov (24). Pri tem zaslišite, ko se pokrov zaskoči na svoje mesto.

#### **Sprejemnik (1):**

- S tipko za vklop/izklop (8) izklopite sprejemnik (1).
- Nato razširite sklopno zaponko (10), da lahko odprete pokrov predela za bateriji (13) v smeri puščice.



- Vstavite dve bateriji AAA 1,5V (Micro LR3) s pravilno polariteto. Upoštevajte shemo v predelu za bateriji (12).
- Zaprite predel za bateriji (12) - ponovno namestite pokrov (13) in ga potisnite v nasprotni smeri puščice.

## **7.2 Priključitev senzorjev temperature (30; 31)**

Pred prvo uporabo odstranite transportno zaščito (črn gumeni pokrov) s koncev senzorjev temperature (30; 31).

Priključka (27; 28) vstavite v vtičnici (25; 26) ob strani oddajnika (14).

Ko senzorjev ne uporabljate, lahko kabla senzorjev temperature (30; 31) navijete okoli oddajnika in senzorja temperature (30; 31) pritrdite na zgornji del oddajnika (14). V ta namen je na voljo dodatna plastična izboklina.

## **7.3 Izbira enote za temperaturo**

Izbirate lahko med dvema enotama za temperaturo ( $^{\circ}\text{C}$  in  $^{\circ}\text{F}$ ). Na sprejemniku (1) lahko v ta namen uporabite tipko za izbiro (6). Na oddajniku (14) potisnite stikalo za izbiro vhoda (22) na zadnji strani v zelen položaj.

---

## 8. Začetek uporabe

---



Termometer za žar ima 2 senzorja temperature (30; 31) in omogoča izvajanje 2 meritev istočasno. Nastavitve za 2 senzorja temperature (30; 31) lahko poljubno prilagodite. Zaslona na sprejemniku (1) in oddajniku (14) vas sproti obveščata o stanju temperature v realnem času. Na sprejemniku (1) in oddajniku (14) sta ločena prikaza za vsak senzor temperature (30; 31).

- Oddajnik (14) vklopite tako, da pritisnete in zadržite tipko za vklop/izklop (19). Med uporabo rdeča LED (18) utripne na vsakih nekaj sekund.
- Nato vklopite tudi sprejemnik (1): pritisnite in zadržite tipko za vklop/izklop (8). LCD zaslon (2) enkrat kratko zasveti z modrim ozadjem, nato z rdečim in ponovno z modrim, poleg tega se oglasi zvočni signal.



Če senzorja temperature (30; 31) nista priključena na oddajnik (14) oz. je prišlo do napake v brezžični povezavi med oddajnikom (14) in sprejemnikom (1), se na LCD zaslonu (2; 16) prikaže " - - - " kot trenutna temperatura jedra. V tem primeru preverite, če sta priključka (27; 28) pravilno vstavljeni v vtičnici (25; 26). Razdalja med oddajnikom (14) in sprejemnikom (1) ne sme biti prevelika. Če je potrebno, oddajnik (14) in sprejemnik (1) z dolgim pritiskom na tipko za približno 3 sekunde izklopite in ju nato ponovno vklopite. Na ta način običajno odpravite težavo.

## 8.1 Položaj med uporabo



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

### 8.1.1 Sprejemnik (1)

- Zaponko za pas (11) lahko uporabite za pritrditev sprejemnika (1) npr. na vaš pas ali torbo.
- Zaponka za pas (11) ima dva vgrajena magneta. To pomeni, da lahko sprejemnik (1) pritrdite tudi na magnetno površino.

### 8.1.2 Oddajnik (14)

- Na zadnji strani oddajnika (14) sta dva magneta (21). To pomeni, da lahko oddajnik (14) pritrdite tudi na magnetno površino.









Ko nameščate oddajnik (14), poskrbite za enostaven dostop do živila, kateremu želite s senzorjem temperature (30; 31) izmeriti temperaturo jedra.

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

## 8.2 Izbira vrste mesa (32) / nastavitev stopnje kuhanja

- S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) izberite vrsto mesa (32). Izbira se prikaže na LCD zaslonu (2). Ob vsakem pritisku na tipko se izbira spremeni in se premika skozi spodnjo razpredelnico:

	<b>GOVEDINA</b>
	<b>JAGNJETINA</b>
	<b>TELETINA</b>
	<b>SVINJINA</b>
	<b>PURAN</b>
	<b>PIŠČANEC</b>
	<b>MLETO MESO</b>
	<b>RIBE</b>

- Ko izberete vrsto mesa (32), pritisnite tipko "TASTE / START" (4). Ob vsakem pritisku na tipko se izbira spremeni in se premika skozi spodnjo razpredelnico. Trenutno nastavljena ciljna temperatura je prikazana na LCD zaslonu (2) pod "TARGET TEMP" (36; 37).

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



### **Upoštevajte:**

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

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

Ciljno temperaturo "TARGET TEMP" (36; 37) lahko nastavite tudi ročno. Opis postopka:

- Najprej izberite senzor temperature (30; 31), za katerega želite nastaviti ciljno temperaturo. V ta namen uporabite tipko

“MODE” (5). Na zgornjem delu LCD zaslona (2) se prikaže **P1** za senzor temperature **1** (31) oz. **P2** za senzor temperature **2** (30).

- Pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko “MODE” (5). Oglasi se zvočni signal, na LCD zaslonu (2) pa utripa “TARGET TEMP” (36; 37). Za spremembo vrednosti uporabite tipki “MIN / +” (3) in “SEC / -” (7). S pritiskom na tipko “MODE” (5) uveljavite ciljno temperaturo, prikazano v polju “TARGET TEMP” (36; 37).
- Za preklic ročne izbire ali za izbiro druge vrste mesa pritisnite in za približno 3 sekunde zadržite tipko “TASTE / START” (4). Lahko pa s tipko za vklop/izklop (8) izklopite in ponovno vklopite sprejemnik (1).



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

### 8.3 Merjenje temperature jedra



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

- Ko sta oddajnik (14) in sprejemnik (1) vključena, usmerite konico zelenega senzorja temperature (30; 31) v najdebelejši del mesa. Smiselno je, da senzor temperature (30; 31) vstavite v meso s strani, da boste meso lahko še vedno obrnili. Enak postopek uporabite tudi, če za drug kos mesa uporabljate drugi senzor temperature (30; 31).



Preprečite stik senzorja temperature (30; 31) s kostmi.

Posledica stika je lahko netočno merjenje temperature. Iz istega razloga se senzor temperature (30; 31) ne sme vstaviti v čisto maščobo.

- Po kratkem času se na LCD zaslonu (16) na oddajniku (14) in na sprejemniku (1) prikaže temperatura jedra mesa pod "CURRENT TEMP" (34; 35). Ko se živilo peče, temperatura narašča, dokler ne doseže nastavljene ciljne temperature "TARGET TEMP" (36; 37). LCD zaslon (2) nato začne rdeče utripati, ob vsakem utripu pa se oglasi zvočni signal.
- S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) ustavite piskanje in merjenje temperature.



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

## 8.4 Razpredelnica kuhanja

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

**WELL**

Prepečeno

**MED WELL**

Skoraj prepečeno

**MEDIUM**

Na pol prepečeno

**MED RARE**

Rožnato

**RARE**

Krvavo



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

Vrsta živila/ stopnja kuhanja	DOBRO PEČENO	SREDNJE DOBRO PEČENO	SREDNJE PEČENO	SREDNJE SUROVO PEČENO	SUROVO PEČENO
<b>GOVEDINA *</b>	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
<b>JAGNETINA</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
<b>TELETINA</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
<b>SVINJINA</b>	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
<b>PURAN</b>	85 °C / 185 °F				
<b>PIŠČANEC</b>	85 °C / 185 °F				
<b>MLETO MESO</b>	75 °C / 167 °F				
<b>RIBE</b>	63 °C / 145 °F				

## 8.5 Funkcija časovnika

Če niste zadovoljni z doseženim nivojem zapečenosti, lahko uporabite funkcijo časovnika za nadaljevanje pečenja živila. Senzorja temperature (30; 31) pri tem ni treba pustiti v mesu. Opis postopka:

- Pritiskajte tipko "MODE" (5), dokler se na zgornjem delu LCD zaslona (2) ne prikaže "TIMER".



- S pritiskom na tipki "MIN / +" (3) in "SEC / -" (7) izberite želen čas. Za pospešitev postopka nastavitve lahko tipki zadržite pritisnjeni.
- Za začetek odštevanja pritisnite tipko "TASTE / START" (4). Čas na LCD zaslonu (2) se začne odštevati in kadarkoli si lahko ogledate preostali čas.
- Tipko "MEAT / STOP" (9) lahko uporabite za prekinitev odštevanja, npr. za preverjanje ali obračanje živila. Za nadaljevanje odštevanje pritisnite tipko "TASTE / START" (4).
- Ko se čas izteče, LCD zaslon (2) začne rdeče utripati, ob vsakem utripu pa se oglasi zvočni signal.
- S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) ustavite piskanje. Drugače se piskanje samodejno prekine po približno 2 minutah.

## 9. Čiščenje



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

- Termometer za žar, predvsem senzorja temperature (30; 31), očistite po vsaki uporabi.
- Za čiščenje ne uporabljajte topil ali agresivnih čistilnih sredstev, krtač s kovinskimi ščetinami oz. drugih kovinskih predmetov, kot so noži, lopatice ali podobno.
- Termometra za žar in dodatne opreme ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.
- Termometra za žar oz. dodatne opreme nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Oddajnik (14) in sprejemnik (1) očistite z rahlo navlaženo, mehko krpo. Po potrebi uporabite blagi detergent.
- Senzorja temperature (30; 31) očistite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.
- Po čiščenju počakajte, da se vsi deli dobro posušijo.

### 9.1 Shranjevanje, ko se ne uporablja

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

## 10. Odpravljanje težav

---

### **Naprava ne deluje**

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

### **LCD zaslon (2; 16) je zatemnjen.**

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

### **Rdeča LED (18) na oddajniku ne zasveti.**

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

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

- Preverite, če sta priključka (27; 28) za senzorja temperature (30; 31) pravilno vstavljena v vtičnici (25; 26). Priključka (27; 28) pravilno vstavite v vtičnici.
- Oddajnik (14) in sprejemnik (1) sta med seboj preveč oddaljena. Premaknite ju bolj skupaj.
- Če je potrebno, oddajnik (14) in sprejemnik (1) za približno 3 sekunde izklopite in ju nato ponovno vklopite. Na ta način običajno odpravite težavo.

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

- Presežena je bila najvišja temperatura za senzorja temperature (30; 31). S pritiskom na tipko "MEAT / STOP" (9) ustavite piskanje in merjenje.

## 11. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja



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



Spoštujte in varujte okolje. Starih baterij ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinjske odpadke. Odnosite jih na zbirališče starih baterij. Upoštevajte, da je treba do konca izpraznjene baterije odstraniti na ustreznih zbirališčih rabljenih baterij. Če odstranjujete baterije, ki niso do konca izpraznjene, izvedite ustrezne ukrepe za preprečitev kratkega stika.



Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način. Embalažni karton lahko odpeljete v centre za recikliranje starega papirja oz. na javna zbirališča za recikliranje. Če je v embalaži vključena folija ali plastika, jo odpeljite na javna zbirališča za recikliranje.



Pri odstranjevanju upoštevajte oznake na embalažnem materialu. Označen je s kraticami (a) in številkami (b), ki imajo naslednji pomen:



1-7: plastika / 20-22: papir in karton / 80-98: sestavljeni materiali.

## 12. Opombe o skladnosti



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

Celotna izjava o skladnosti EU je na voljo za prenos na naslednji povezavi:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220\\_2007.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf)

---

## 13. Garancija in servisne informacije

---

### 36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom jamčimo TARGA GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva izročitve balga. Dan izročitve blaga je enak dnevom prodaje, ki je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Ta garancija ne vpliva na vaše zakonsko določene pravice do prodajalca ali jih omejuje.



## Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: [targa@lidl.si](mailto:targa@lidl.si)

**IAN: 360220\_2007**



## Proizvajalec

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
NEMČIJA

Prodajalec:

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



---

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>65</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>66</b>
<b>3. Beschreibung der Bedienelemente .....</b>	<b>66</b>
<b>4. Technische Daten.....</b>	<b>68</b>
<b>5. Sicherheitshinweise.....</b>	<b>68</b>
<b>6. Urheberrecht.....</b>	<b>77</b>
<b>7. Vor der Inbetriebnahme.....</b>	<b>77</b>
7.1 Batterien einlegen / wechseln .....	77
7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden.....	79
7.3 Temperatureinheit wählen .....	79
<b>8. Inbetriebnahme .....</b>	<b>79</b>
8.1 Position während des Betriebes .....	81
8.1.1 Empfänger (1) .....	81
8.1.2 Sender (14) .....	81
8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen .....	82
8.3 Kerntemperatur messen.....	85
8.4 Gartabelle .....	86
8.5 Timer-Funktion.....	88
<b>9. Reinigung.....</b>	<b>89</b>
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung .....	89
<b>10. Problemlösung.....</b>	<b>90</b>
<b>11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>91</b>
<b>12. Konformitätsvermerke.....</b>	<b>92</b>
<b>13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung ..</b>	<b>93</b>

---

## **Herzlichen Glückwunsch!**

Mit dem Kauf des Funk-Grillthermometers GFGT 433 B1, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

---

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## 2. Lieferumfang

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

## 3. Beschreibung der Bedienelemente

### Empfänger (1)

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

### Sender (14)

<b>14</b>	Sender (mit integrierten Magneten)
-----------	------------------------------------

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

### **LC-Display (2) am Empfänger (1)**

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

## 4. Technische Daten

Empfänger (1): Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3-3 V 
Sender (14): Spannungsversorgung	2 Batterien: 1,5 V AAA -Micro LR3-3 V 
Temperaturmessbereich	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Sendebereich	ca. 50 Meter
Frequenzbereich	433,050 - 434,790 MHz
Max. Sendeleistung	10 mW ERP

## 5. Sicherheitshinweise

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

---

weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



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



**Achtung, heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Gleichspannung



Standby



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



Schutzhandschuhe tragen!



## **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 gesundheits-schädlich sein kann. Insbesondere für kleine Kinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem stellt dieser eine Gefahr dar.
- Es dürfen keine Fremdkörper ins Innere des Produkts gelangen.
- Das Produkt darf keinen starken Erschütterungen oder mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt werden. So vermeiden Sie Beschädigungen.
- Das Produkt beinhaltet keine zu wartenden Teile.
- Setzen Sie sich bei Beschädigungen, Defekten oder anderen Problemen mit

dem Service des Herstellers in Verbindung.



## **Verbrennungsgefahr**

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



## **Gefahr von Sachbeschädigung**

- Halten Sie Produkt und Zubehör von offenem Feuer fern.

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



## **Gefahr durch Batterien**

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!

- Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (12, 23). Nicht-wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.
- Entfernen Sie ausgelaufene Batterien umgehend. Verwenden Sie dabei

geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.

---

## 6. Urheberrecht

---

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

---

## 7. Vor der Inbetriebnahme

---

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

### 7.1 Batterien einlegen / wechseln

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

### **Sender (14):**

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

### **Empfänger (1):**

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



---

## 7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden

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

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

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

## 7.3 Temperatureinheit wählen

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

---

## 8. Inbetriebnahme



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

jeweiligen Temperaturfortschritte. Für jeden Temperaturfühler (30; 31) ist an Empfänger (1) und Sender (14) eine separate Displayanzeige vorhanden.

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



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

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

## 8.1 Position während des Betriebes



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

### 8.1.1 Empfänger (1)

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

### 8.1.2 Sender (14)

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











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

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

## 8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen

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

	<b>RIND</b>
	<b>LAMM</b>
	<b>KALB</b>
	<b>SCHWEIN</b>
	<b>PUTE</b>
	<b>HUHN</b>
	<b>HAMBURGER</b>
	<b>FISCH</b>

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

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



### **Bitte beachten Sie:**

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

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

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

- Wählen Sie zunächst durch kurzes Drücken der Taste „MODE“ (5) den Temperaturfühler (30; 31) aus, dessen Zieltemperatur Sie einstellen wollen. Hierzu wird am oberen Rand des LC-Displays (2) **P1** für Temperaturfühler **1** (31) oder **P2** für Temperaturfühler **2** (30) angezeigt.
- Halten Sie die Taste „MODE“ (5) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37). Mit den Tasten „MIN / +“ (3) und „SEC / -“ (7) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (5), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit der EIN-/ AUS-Taste (8) aus- und wieder einschalten.



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

## 8.3 Kerntemperatur messen



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

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



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

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes im LC-Display (16) des Senders (14) und am Empfänger (1) unter „CURRENT TEMP“ (34; 35) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit so lange an, bis die eingestellte

Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) erreicht ist. In diesem Moment beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.

- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um Signalton und Temperaturmessung zu beenden.



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

## 8.4 Gartabelle

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



<b>WELL</b>	➡	Durchgebraten
<b>MED WELL</b>	➡	Fast durchgebraten
<b>MEDIUM</b>	➡	Halb durchgebraten
<b>MED RARE</b>	➡	Rosa
<b>RARE</b>	➡	Blutig

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



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

## 8.5 Timer-Funktion

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

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



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

---

## 9. Reinigung

---



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

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

### 9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung

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

## 10. Problemlösung

---

### Keine Funktion

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

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

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

### Die rote LED (18) am Sender leuchtet nicht.

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

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

- Prüfen Sie, ob der Stecker (27; 28) des Temperaturfühlers (30; 31) korrekt in die Buchse (25; 26) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker (27; 28) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (14) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.
- Schalten Sie ggf. Sender (14) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

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

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

---

## 11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

---



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



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



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



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



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

## 12. Konformitätsvermerke

---



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

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220\\_2007.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/360220_2007.pdf)

---

## **13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung**

---

### **Garantie der TARGA GmbH**

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

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



## Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)

AT

Telefon: 0820 201222

E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)

CH

Telefon: 0842 665 566

E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 360220\_2007**



## Hersteller

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
DEUTSCHLAND