



FFGT 433 A1

WIRELESS GRILL THERMOMETER

TERMÓMETRO DE COCINA INALÁMBRICO PARA LA PARRILLA

(US-EN)

Operating and Safety Instructions

(US-ES)

Manual del Usuario e Instrucciones de seguridad

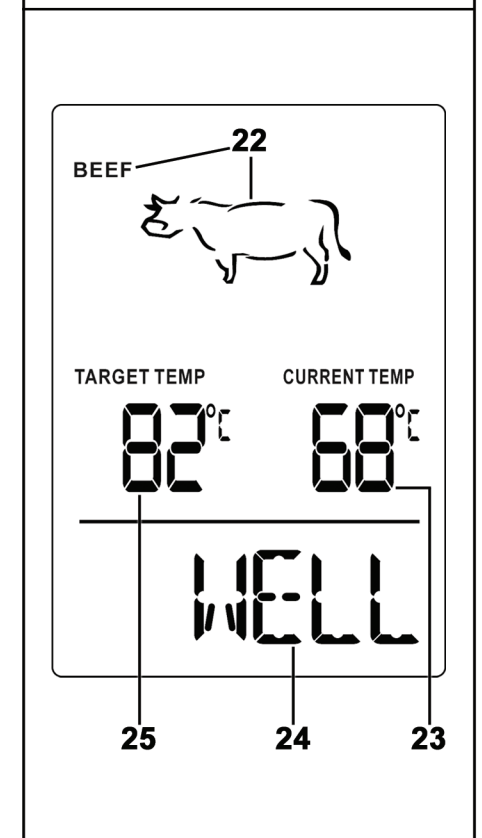
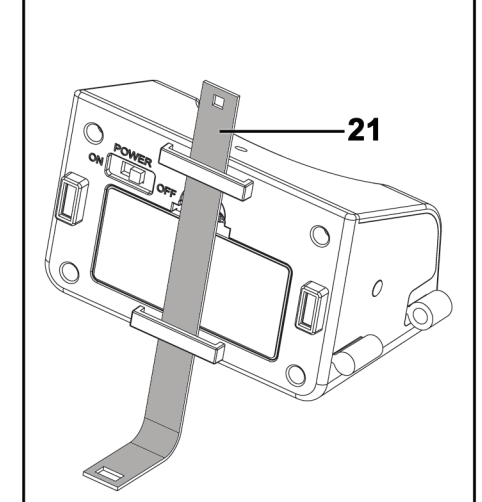
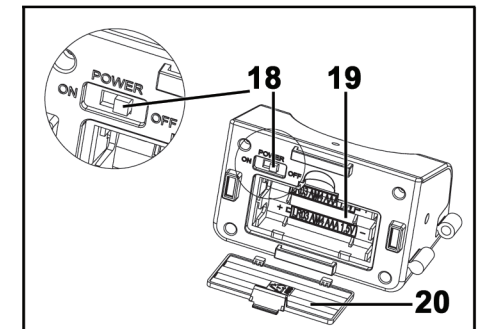
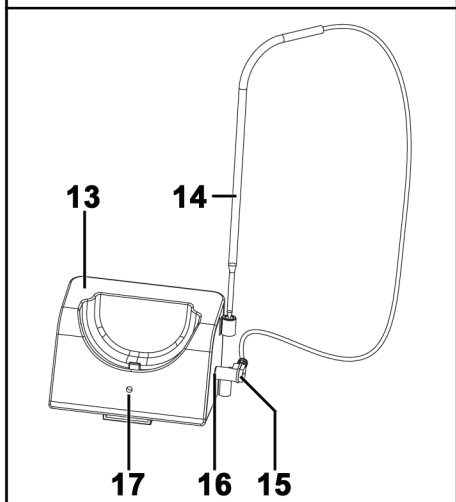
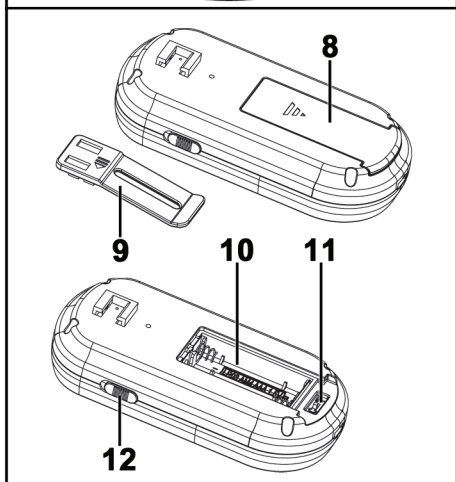
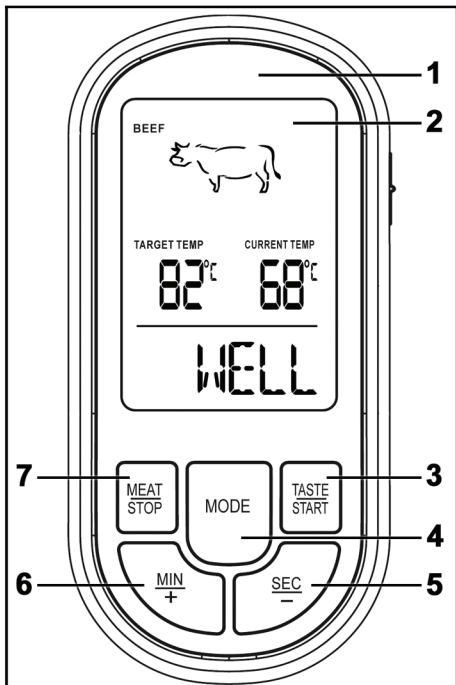
Distributed by LIDL US LLC.,
Arlington, VA 22202

Document version
Última actualización de la información:
12 / 2017 - Ident.-No.: FFGT 433 A1 122017-1

IAN 294002

IAN 294002

(US)



US-EN..... 2

US-ES..... 16

Table of Contents

1. General Information.....	3
1.1. Read and retain the operating manual.....	3
1.2. Explanation of symbols used	3
2. Safety.....	4
2.1 Intended use.....	4
2.2. Safety Instructions	4
3. Package Contents	6
4. Description of Parts and Controls.....	6
5. Technical Data	7
6. Copyright	7
7. Before Initial Use	7
7.1 Inserting/changing the batteries	7
7.2 Connecting the temperature sensor	8
7.3 Setting the unit of temperature.....	8
8. Initial Use	8
8.1 Position during operation	8
8.1.1 Receiver (1)	9
8.1.2 Transmitter (13).....	9
8.2 Selecting type of meat/setting doneness.....	9
8.3 Measuring the core temperature.....	10
8.4 Doneness table	11
8.5 Timer function	12
9. Cleaning	12
9.1 Storage when not in use	12
10. Troubleshooting	13
11. Environmental information and disposal	13
12. FCC hints	14
13. Warranty.....	14

Congratulations!

By purchasing the FLORABEST SBB 433 A1 wireless grill thermometer, hereafter referred to as the grill thermometer, you have opted for a high quality product.

1. General Information

1.1. Read and retain the operating manual



This operating manual contains important information regarding the safe use of the device as well as details on day-to-day use and disposal. Carefully familiarize yourself with the operating manual, paying special attention to the safety instructions before using the device, and use it only for the application areas and purposes described. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on the operating manual. It is part of the product.

1.2. Explanation of symbols used

The following symbols and signal words are used in this operating manual, on the device, or on the packaging.

WARNING

This symbol / signal word indicates a hazard with a medium level of risk that if not prevented could result in death or serious injury.

CAUTION

This symbol / signal word indicates a hazard with a low level of risk that if not prevented could result in minor or moderate injury.

NOTICE

This signal word warns of possible damage to property.



This icon indicates danger of scalding.



This symbol indicates further information on handling and use.

2. Safety

2.1 Intended use

This grill thermometer is used to measure and monitor the core temperature of dishes such as fish, beef, pork, chicken, hamburgers, and other kinds of meat. The grill thermometer is not intended for business or commercial use. The grill thermometer is solely for private purposes; any other use is deemed improper. This device meets all relevant norms and standards in conjunction with UL conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the grill thermometer without the authorization of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result. Only use the accessories provided by the manufacturer.

Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2.2. Safety Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For household use only.

WARNING

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (for example, partially disabled, elderly people with limited physical and mental abilities), or lack of experience and knowledge (for example, older children).

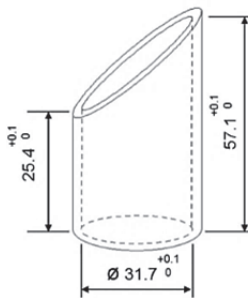
- Do not allow children under eight years of age to operate this device.
- The device can be used by people with reduced physical sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge, providing they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Greatest attention is required if the device is used by or near children or persons with reduced physical, sensory or mental abilities or disabilities.
- Keep the packaging film away from children. There is a risk of suffocation.
- Under no circumstances may the device be immersed in water or held under running water.
- In case of battery leakage, remove the batteries to avoid damaging device. You can remove leaked battery fluid with

a dry, absorbent cloth. Wear suitable gloves to do so! Contact with the skin must be avoided. In the case of contact with eyes, rinse eyes immediately with plenty of water and seek medical attention.

- Always take care to install your batteries correctly observing the "+" and "-" marks on the battery and the device.
- Always replace the whole set of batteries at one time, taking care not to mix old and new ones, or batteries of different types.
- Remove discharged batteries from equipment promptly to avoid possible damage from leakage.
- Never dispose of batteries in fire, except under conditions of controlled incineration. (Failure to observe this precaution may result in an explosion.)
- Never attempt to recharge primary batteries as this may cause leakage, fire, or explosion.
- Never short circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or explosion.
- Never heat batteries in order to revive them.
- Never attempt to disassemble or open batteries as this can lead to electrolyte burns.
- Keep batteries out of the reach of children, especially those batteries fitting within the limits of the truncated cylinder as defined in Figure 1.

Figure 1:

inner dimensions
in millimeters
(mm)



Immediately seek medical attention if a cell or battery has been swallowed. Also, contact your local poison control center.

CAUTION

- Never use the product if you determine it to be damaged in any way. There is a risk of injury.
- Please note that a health hazard may result from eating food of animal origin that is not fully cooked. This poses a particular risk to small children, pregnant women, and people with weakened immune systems.
- The inside of the product must be kept free of foreign bodies.
- The product should not be subjected to strong vibrations or mechanical loads. Damage can be avoided in this way.
- The product does not contain any components that require maintenance.
- Contact the manufacturer's service department in the event of damage, defects, or other problems.



CAUTION



Risk of burns

- Always handle the product in such a way that other people, children, or animals cannot be burned by it.
- Wear protective gloves or oven mitts when touching the temperature sensor (14) during or after use.
- Improper use of the product can lead to injuries.

NOTICE

- Keep the product and accessories away from open fires.
- Never use the product in a microwave oven or conventional oven.
- The transmitter cable must not be kinked.
- The product is not waterproof. Do not use the product in the rain, and keep the transmitter (13) and receiver (1) away from moisture.
- Switch off the transmitter (13) and receiver (1) when not in use.

3. Package Contents

- 1 receiver
- 1 transmitter
- 1 temperature sensor
- 1 fastening clip
- 2 Velcro fasteners
- 4 AAA batteries (1.5 V)
- This operating manual

4. Description of Parts and Controls

Receiver

1	Receiver
2	Liquid-crystal display
3	TASTE/START button
4	MODE button
5	SEC/- button
6	MIN/+ button
7	MEAT/STOP button
8	Battery compartment cover
9	Fastening clip (with integrated magnets)
10	Battery compartment
11	Selector switch (for setting unit of temperature to °C or °F)
12	ON/OFF switch

Transmitter

13	Transmitter (with integrated magnets)
14	Temperature sensor (with cable)
15	Plug (temperature sensor)
16	Jack (for temperature sensor plug)
17	Red LED
18	ON/OFF switch
19	Battery compartment
20	Battery compartment cover
21	Velcro fastener

LCD

22	Type of meat
23	CURRENT TEMP indicator (actual core temperature)
24	Doneness
25	TARGET TEMP indicator

5. Technical Data**Receiver**

Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA (Micro LR3)
Temperature measurement range	0°C - 300°C/ 32°F - 572°F
Transmission range	approx. 49.2 feet/15 meters

Transmitter

Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA (Micro LR3)
--------------	---------------------------------------

6. Copyright

All contents of these operating instructions are subject to copyright law, and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information is prohibited without the express written permission of the author. This also concerns commercial use of the contents and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

7. Before Initial Use

Remove the grill thermometer and all accessories from the packaging and check to ensure that nothing is missing. Remove all protective film. Do not use the grill thermometer if you determine that something is damaged. Instead, contact to the manufacturer's service department. We recommend cleaning the temperature sensor (14) before using it for the first time.

7.1 Inserting/changing the batteries**Transmitter:**

- Turn off the transmitter (13) via the ON/OFF switch (18).
- Remove the Velcro fastener, if one is attached (21).
- Unlock the battery compartment lid (20) and remove it.
- Insert two AAA 1.5 V batteries (Micro LR3), ensuring that the polarity is correct. Follow the marking in the battery compartment (19).

- Close the battery compartment (19) by putting the cover (20) back in place. Make sure that it snaps audibly into place.

Receiver:

- Turn off the receiver via the ON/OFF switch (12).
- Remove the fastening clip (9) from the back by sliding it to the left.
- Now remove the battery cover (8) by pressing it gently and sliding it in the direction of the arrow.
- Insert two AAA 1.5 V batteries (Micro LR3), ensuring that the polarity is correct. Follow the marking in the battery compartment (10).
- Close the battery compartment (10) by putting the cover (8) back in place and sliding it away from the direction of the arrow.
- Now attach the fastening clip (9) by positioning it on the open side of the guide and sliding it as far to the right as it will go.

7.2 Connecting the temperature sensor

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

7.3 Setting the unit of temperature

You can choose between two temperature units (°C and °F). To do so, slide the selector switch (11) in the battery case (10) to the desired position.

8. Initial Use

- Set the transmitter's (13) ON/OFF switch (18) to the ON position. The red LED (17) blinks every four seconds during operation.
- Now turn on the receiver (1) by setting the ON/OFF switch (12) to the ON position. A beep sounds and the LCD (2) lights up briefly with blue backlighting before switching to red.



If the temperature sensor (14) is not connected to the sensor (13) or the wireless connection between the transmitter (13) and receiver (1) is interrupted, the LCD (2) will display '---' as the current temperature.

If this happens, ensure that the plug (15) is plugged into the jack (16) correctly and that the distance between transmitter (13) and receiver (1) is not too great. If necessary, turn off the transmitter (13) and receiver (1) for around three seconds and turn them on again. That should fix the problem.

8.1 Position during operation



The transmitter (13) has a range of approximately 49.2 feet/15 meters. Please make sure that the transmitter (13) and receiver (1) are not too far apart. Otherwise, it will not be possible to measure the temperature correctly.

8.1.1 Receiver (1)

- You can configure the receiver (1) via the transmitter (13)
- The fastening clip (9) lets you attach the receiver to, for example, your clothes (belt or pocket).
- The fastening clip (9) has two integrated magnets. They can be used to attach the receiver (1) to a magnetic surface.

8.1.2 Transmitter (13)

- There are two magnets on the underside of the transmitter (13). They can be used to attach the transmitter (13) to a magnetic surface.
- The Velcro fasteners (21) included in the package can be used to attach the transmitter (13) to the handle or base of a grill. Use one or both Velcro fasteners (21), depending on the circumstances.



When positioning the transmitter (13), make sure that the cable of the temperature sensor (14) can easily reach the grilled meat whose core temperature has to be measured.

The transmitter (13) is made of plastic.

Consequently, it should not be attached to parts of the grill that are very hot, such as the grill cover or coal tray. The transmitter (13) could become damaged as a result.

8.2 Selecting type of meat/setting doneness

- Press the MEAT/STOP button (7) to set the type of meat. The LCD (2) shows the selection. Each push of the button changes the selection in the order listed in the following table.

	BEEF
	LAMB
	VEAL
	PORK
	TURKEY
	CHICKEN
	HAMBURGER
	FISH

- Once you have selected the type of meat, press the TASTE/START button (3) to set the doneness level. Each push of the button changes the selection in the order listed in the following table. The currently selected target temperature is displayed on the LCD (2) under TARGET TEMP (25).

Indicator	Meaning
WELL	Well done
M WELL	Medium well
MEDIUM	Medium
M RARE	Medium rare
RARE	Rare

**Please note:**

For health and other reasons, some options are unavailable for some types of meat.

For example, poultry should always be well done. This is therefore the only available setting for poultry.

You also have the option to set the target temperature, TARGET TEMP (25), manually. To do this, proceed as follows:

- Press the MODE button (4) for approximately three seconds. A beep sounds and TARGET TEMP (25) blinks on the LCD (2). You can now change the setting with the MIN/+ (6) and SEC/- (5) buttons. Press the MODE (4) button to set the TARGET TEMP (25) to the current selection.
- To override the manual selection or select another type of meat, press and hold the TASTE/START (3) button for approximately three seconds. Alternatively, you can turn the receiver (1) off and back on again with the ON/OFF switch (12).



Low core temperatures are only suitable for meat that is fresh and in excellent condition. In general, low core temperatures are inadequate for deep-frozen or vacuum-packed meat.

8.3 Measuring the core temperature



The temperature will only be measured correctly when no other devices of the same type are turned on and located nearby. Otherwise, the current temperature will not be displayed correctly and clearly on the LCD (2).

- Insert the tip of the temperature sensor (14) into the thickest part of the meat to be grilled. It is a good idea to insert the temperature sensor into the side of the meat so that you can turn the meat easily later on.



Avoid positioning the temperature sensor (14) in such a way that it touches bone. Otherwise, the temperature measurement may be inaccurate. For the same reason, the temperature sensor (14) should not be stuck in pure fat.

- After a few seconds, the core temperature of the meat appears under CURRENT TEMP (23). It increases as the meat cooks until the specified TARGET TEMP (25) is reached. At that point, the LCD (2) begins to blink red and a beep is emitted in time with the blinking.
- Press the MEAT/STOP (7) button to stop the beep and the temperature measurement.



If multiple pieces of the same meat that are of similar quality have been placed in the pan or on the grill at the same time, it is safe to assume that the other pieces, too, have reached the specified doneness level.

8.4 Doneness table

The following doneness table serves as a guide. The specified values may vary slightly depending on the quality of the meat.

Meat/ Doneness	WELL (Well done)	M WELL (Medium well)	MEDIUM (Medium)	M RARE (Medium rare)	RARE (Rare)
BEEF	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
LAMB	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
VEAL	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
PORK	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
TURKEY	87 °C / 188 °F				
CHICKEN	87 °C / 188 °F				
HAMBURGER	75 °C / 167 °F				
FISH	63 °C / 145 °F				

8.5 Timer function

Should you be unsatisfied with the doneness level, you can use the timer function to grill the meat for an additional length of time. There is no need to leave the temperature sensor (14) in the meat for this. Proceed as follows:

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



- Select the desired time by pressing the MIN/+ (6) and SEC/- (5) buttons. You can hold the buttons down to move more quickly through the numbers.
- Press the TASTE/START button (3) to start the countdown. The time on the LCD (2) now runs backwards and the remaining time can be read at any time.
- Press the MEAT/STOP button (7) to pause the countdown, for example, to check or turn the meat. Resume the countdown by pressing the TASTE/START button (3).
- When the countdown reaches zero, the LCD (2) begins to blink red and a beep is emitted in time with the blinking.
- Press the MEAT/STOP button (7) to stop the beep. Otherwise, the beep will stop on its own after approximately two minutes.

9. Cleaning



Before each cleaning, let the grill thermometer cool off completely! There is a risk of burns.

- Clean the grill thermometer after each use. This goes especially for the temperature sensor (14).
- Do not use cleaning agents that are harsh or contain solvents. Brushes with metal bristles or metallic objects such as knives, spatulas, etc. should also not be used.
- The grill thermometer and accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Never immerse the grill thermometer or accessories in water or other liquids.
- Clean the transmitter (13) and receiver (1) with a soft, damp cloth. Use a mild cleaning agent, if necessary.
- Clean the temperature sensor (14) with a soft cloth and a little dishwashing liquid.
- Let all the parts dry thoroughly after cleaning.

9.1 Storage when not in use

- If you plan not to use the grill thermometer for a long period of time, clean it as described in the preceding chapter.
- Remove the batteries from the transmitter (13) and receiver (1) to avoid the risk of leakage.
- Store the grill thermometer in a cool, dry, dust-free place.

10. Troubleshooting

Doesn't work at all.

- Are the batteries in the transmitter (13) and/or receiver (1) worn out? Put in new batteries, if necessary.

The LCD (2) is dim.

- Are the batteries in the receiver (1) worn out? Put in new batteries, if necessary.

The red LED (17) on the transmitter doesn't light up.

- Are the batteries in the transmitter (13) worn out? Put in new batteries, if necessary.

The LCD (2) displays '- - -' as the current core temperature (23).

- Check whether the plug (15) for the temperature sensor (14) is plugged into the jack (16) correctly. Plug the plug in correctly.
- The transmitter (13) and receiver (1) are too far apart. Move them closer together, if necessary.
- If necessary, turn off the transmitter (13) and receiver (1) for three seconds and then turn them back on. That should fix the problem.

The LCD (2) blinks with red backlighting and displays 'HI' and a warning signal sounds.

- The maximum permissible temperature for the temperature sensor (14) has been exceeded. Press the MEAT/STOP button (7) to turn off the warning signal and end the measurement.

11. Environmental information and disposal

Disposal of Packaging



Sort the packaging prior to disposal. Dispose of the packaging with the local utility company.

Disposal of Used Devices



Do not dispose of used devices together with household waste! If at any time in the future you should not use this device anymore, please dispose of it in compliance with the applicable regulations in your state or country. This ensures professional recycling of used devices and excludes negative consequences for the environment.

Make sure that the disposal is in compliance with local regulations and EPA recommendations (www.epa.gov).

Questions?

- Call customer service at 1 (844) 543-5872
- Visit the Website Customer Service Platform at www.lidl.com/contact-us

12. FCC hints

This device complies with the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Please note that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

13. Warranty

3 years limited warranty

What does this warranty cover?

The warranty covers:

- Damage, breakage or inoperability due to defect.
- Damage not caused by normal wear and tear or failure to follow the safety and maintenance instructions provided in the user manual.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover damage caused by:

- Normal wear and tear of the product, including fragile parts (such as switches, glass, etc.);
- Improper use or transport;
- Disregarding safety and maintenance instructions;
- Accidents or acts of nature (e.g. lightning, fire, water, etc.);
- Tampering with the product (such as removing cover, unscrewing screws etc.)

Consequential and incidental damages are also not covered under this warranty. However, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

What is the period of coverage and warranty resolution?

The warranty is for 3 years from the date of purchase. At our discretion, product will either be refunded or replaced.

What will we not do?

We will not:

- Start a new warranty period upon product exchange;
- Repair product.

How to process the warranty?

To initiate, please:

- Call customer service at 1 (844) 543-5872
- Visit the Website Customer Service Platform at www.lidl.com/contact-us

or

- Visit a LIDL store for further assistance

To ensure the quickest warranty return process, please have the following available:

- The original sales receipt that includes the date purchased;
- The product and manual in the original package;
- A statement of the problem.

What must you do to keep the warranty in effect?

- Retain the original receipt;
- Follow all product instructions;
- Do not repair or modify the product.

How does state law relate to this warranty?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. All implied warranties are limited by the duration and terms of this warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Country of origin: China

Índice

1. Información general	17
1.1. Lea y conserve las instrucciones de uso	17
1.2. Explicación de los símbolos usados.....	17
2. Seguridad.....	18
2.1 Uso previsto	18
2.2. Instrucciones de seguridad	18
3. Material incluido	20
4. Descripción de las piezas y los elementos de control.....	20
5. Información técnica	21
6. Derechos de propiedad intelectual	21
7. Antes de poner en funcionamiento el aparato	22
7.1 Colocar / reemplazar las baterías	22
7.2 Conectar el sensor de temperatura.....	22
7.3 Seleccionar la unidad de temperatura	22
8. Puesta en funcionamiento	23
8.1 Posición durante la operación.....	23
8.1.1 Receptor (1)	23
8.1.2 Emisor (13).....	23
8.2 Seleccionar el tipo de carne / ajustar el nivel de cocción	24
8.3 Medir la temperatura interna	25
8.4 Tabla de cocción.....	26
8.5 Función de temporizador.....	27
9. Limpieza.....	27
9.1 Almacenamiento cuando no se utiliza.....	27
10. Resolución de problemas.....	28
11. Información medioambiental y eliminación..	28
12. Indicaciones de la FCC.....	29
13. Garantía.....	29

¡Felicidades!

Al comprar el termómetro inalámbrico para parrillas FLORABEST FFGT 433 A1, en adelante el termómetro para parrilla, ha elegido un producto de primera calidad.

1. Información general

1.1. Lea y conserve las instrucciones de uso



Este instructivo de uso contiene información importante relacionada con el uso seguro del aparato, así como detalles sobre su uso cotidiano y su eliminación. Familiarícese con el instructivo de uso, ponga atención especial a las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato, y úselo solo para las áreas de aplicación y los fines descritos. Si cede el aparato o lo vende, asegúrese de ceder también el instructivo de uso. Es parte del producto.

1.2. Explicación de los símbolos usados

Los siguientes símbolos y palabras claves se usan en este instructivo de uso, en el aparato o en el empaque.

ADVERTENCIA

Este símbolo/palabra clave indica peligro con un nivel medio de riesgo que, de no evitarse, podría ocasionar una lesión grave o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

Este símbolo/palabra clave indica peligro con un nivel bajo de riesgo que, de no evitarse, podría ocasionar una lesión menor o moderada.

NOTA

Esta palabra clave advierte sobre un posible daño material.



Este símbolo identifica peligros para la salud por escaldamientos.



Este símbolo indica mayor información sobre el manejo y el uso.

2. Seguridad

2.1 Uso previsto

Este termómetro para parrilla sirve para medir y vigilar la temperatura interna de alimentos como p. ej. pescado, carne de res, carne de cerdo, aves, hamburguesas y otros tipos de carnes. El termómetro para parrilla no está diseñado para usarse en empresas o de modo comercial. Utilice el termómetro para parrilla solamente en el ámbito personal; cualquier otra utilización se considera un uso indebido. Este aparato cumple con todas las normas y estándares correspondientes, además de contar con aprobación de UL. En caso de realizar una modificación del termómetro para parrilla no acordada con el fabricante, no será posible continuar garantizando el cumplimiento de estas normas. El fabricante declina cualquier responsabilidad relacionada con los daños o las fallas que puedan resultar de ello. Utilice solo los accesorios suministrados por el fabricante.

Respete las normas aplicables en cada caso a escala nacional o las leyes del país en el que se utilice el aparato.

2.2. Instrucciones de seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Se necesita supervisión cercana cuando los niños utilicen el aparato o se utilice cerca de ellos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para uso doméstico únicamente.

ADVERTENCIA

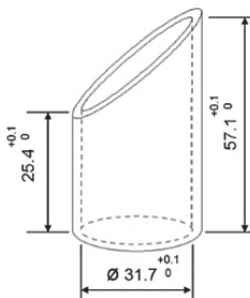
Peligro para niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (por ejemplo, discapacitados, personas mayores con capacidades físicas y mentales limitadas), o sin la experiencia y el conocimiento necesarios (por ejemplo, niños mayores).

- No permita que los niños menores de ocho años usen este aparato.
- El aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, siempre y cuando hayan sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y comprendan los peligros implícitos.
- Se requiere una gran atención cuando los niños utilicen el aparato o se utilice cerca de ellos, o de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o discapacidades.

- Mantenga el plástico del empaque alejado de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Por ningún motivo sumerja el aparato en agua ni lo coloque debajo del chorro de agua.
- En caso de que la batería chorree, retire las baterías para evitar dañar el aparato. Puede eliminar el líquido chorreado de la batería con un trapo seco y absorbente. ¡Use guantes de protección! Evite el contacto con la piel. En caso de contacto con los ojos, enjuáguelos inmediatamente con agua abundante y busque ayuda médica.
- Asegúrese siempre de instalar las baterías correctamente, tomando en cuenta las marcas «+» y «-» en la batería y en el aparato.
- Siempre reemplace el juego completo de baterías a la vez, asegurándose de no mezclar baterías viejas y nuevas, o de distintos tipos.
- Retire las baterías agotadas del equipo para evitar posibles daños por fugas.
- Nunca elimine las baterías en el fuego, excepto en condiciones de incineración controlada. (De lo contrario, se puede provocar una explosión.)
- Nunca intente recargas las baterías primarias, ya que esto puede provocar que se chorreen, un incendio o una explosión.
- Nunca haga cortocircuito en las baterías, ya que esto puede provocar sobrecalentamiento, fugas o explosión.
- Nunca caliente las baterías para revivirlas.
- Nunca intente desensamblar o abrir las baterías, ya que esto puede provocar quemaduras con el electrolito.
- Mantenga las baterías fuera del alcance de los niños, en especial las conexiones dentro de los límites del cilindro trunco, como se define en la figura 1.

Figura 1:

dimensiones
internas en
milímetros (mm)



Busque atención médica inmediata si traga una celda o una batería. De igual forma, póngase en contacto con el centro local para intoxicaciones.

PRECAUCIÓN

- Nunca utilice el producto si detecta daños. Existe peligro de lesiones.
- Tenga en cuenta que el consumo de alimentos de origen animal con una cocción incompleta podría ser nocivo para la salud. Este riesgo es particularmente importante para niños pequeños, mujeres embarazadas o personas con el sistema inmunitario débil.

- No deben penetrar cuerpos extraños en el interior del producto.
- El producto no debe ser sometido a agitaciones o tensiones mecánicas fuertes. De esta forma se evitan daños.
- El producto no contiene piezas que requieran mantenimiento.
- En caso de daños, defectos u otros problemas, póngase en contacto con el centro de atención del fabricante.

PRECAUCIÓN



Peligro de quemaduras

- Asegúrese siempre de que otras personas, niños o mascotas no se puedan quemar con el producto.
- Utilice guantes de protección o para horno cuando toque sensor de temperatura (14) durante su uso o después.
- El uso inadecuado del producto puede provocar lesiones.

NOTA

- Mantenga el producto y los accesorios alejados del fuego.
- Nunca utilice el producto en un microondas o en un horno.
- El cable del emisor no debe doblarse.
- El producto no es resistente al agua. No lo use cuando esté lloviendo y proteja el emisor (13) y el receptor (1) de la humedad.
- Apague el emisor (13) y el receptor (1) cuando no los use.

3. Material incluido

- 1 receptor
- 1 emisor
- 1 sensor de temperatura
- 1 clip de fijación
- 2 cierres de ganchos y felpa
- 4 baterías de 1.5 V / AAA
- Estas instrucciones de uso

4. Descripción de las piezas y los elementos de control

Receptor

1	Receptor
2	Pantalla LC
3	Botón «TASTE / START»
4	Botón «MODE»
5	Botón «SEC / -»
6	Botón «MIN / +»
7	Botón «MEAT / STOP»
8	Tapa del compartimiento de las baterías
9	Clip de fijación (con imanes integrados)
10	Compartimiento de las baterías
11	Selector (para unidad de temperatura °C o °F)
12	Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

Emisor

13	Emisor (con imanes integrados)
14	Sensor de temperatura (con cable)
15	Enchufe (sensor de temperatura)
16	Conector (para el enchufe del sensor de temperatura)
17	LED rojo
18	Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
19	Compartimiento de las baterías
20	Tapa del compartimiento de las baterías
21	Cierre de ganchos y felpa

Pantalla LC

22	Tipo de carne
23	Indicador «CURRENT TEMP» (temperatura interna actual)
24	Estado de cocción
25	Indicador «TARGET TEMP» (temperatura objetivo)

5. Información técnica**Receptor**

Alimentación eléctrica	2 baterías: 1.5 V AAA (Micro LR3)
Rango de medición de temperatura	0 °C - 300 °C / 32 °F - 572 °F
Rango de emisión	aprox. 49.2 ft / 15 metros

Emisor

Alimentación eléctrica	2 baterías: 1.5 V AAA (Micro LR3)
------------------------	--------------------------------------

6. Derechos de propiedad intelectual

Todo el contenido de estas instrucciones de uso está sometido a la legislación sobre propiedad intelectual y se pone a disposición del lector únicamente como fuente de información. Sin la autorización expresa y por escrito del autor se prohíbe copiar o reproducir datos e información contenidos en ellas. Esto también se refiere al uso comercial del contenido y de los datos. El texto y las imágenes corresponden al estado tecnológico en el momento de imprimirse las instrucciones. Reservado el derecho de realizar modificaciones.

7. Antes de poner en funcionamiento el aparato

Retire el termómetro para parrilla y todos los accesorios del empaque y verifique que estén intactos. Retire todas las películas de protección. En caso de detectar daños, no utilice el termómetro para parrilla, y póngase en contacto con el centro de atención del fabricante. Le recomendamos que limpie el sensor de temperatura (14) antes de usarlo por primera vez.

7.1 Colocar / reemplazar las baterías

Emisor:

- Apague el emisor (13) con el botón de encendido/apagado (18).
- Retire los cierres de ganchos y felpa (21).
- Abra la tapa del compartimiento de las baterías (20) y quítela.
- Coloque dos baterías de 1.5V de tipo AAA (Micro LR3) teniendo en cuenta la polaridad. Para ello, consulte el dibujo en el compartimiento de las baterías (19).
- Cierre el compartimiento de las baterías (19) colocando de nuevo la tapa del compartimiento de las baterías (20). Asegúrese de que encaje haciendo sonido.

Receptor:

- Apague el receptor con el botón de encendido/apagado (12).
- Retire el clip de fijación (9) de la parte posterior deslizándolo hacia la izquierda.
- Retire ahora la tapa del compartimiento de las baterías (8) deslizándola levemente en dirección de la flecha hacia abajo.
- Coloque dos baterías de 1.5V de tipo AAA (Micro LR3) teniendo en cuenta la polaridad. Para ello, consulte el dibujo en el compartimiento de las baterías (10).
- Cierre el compartimiento de las baterías (10) colocando de nuevo la tapa del compartimiento de las baterías (8) en sentido contrario de la flecha hacia arriba.
- Instale ahora el clip de fijación (9) colocándolo en el lado abierto de la guía y deslícelo hasta el tope.

7.2 Conectar el sensor de temperatura

Conecte el enchufe (15) en el conector (16) en el costado del emisor (13). Cuando no se use, el sensor de temperatura (14) se puede guardar en el soporte junto al conector (16).

7.3 Seleccionar la unidad de temperatura

Puede seleccionar dos unidades de temperatura (°C y °F). Para ello deslice el selector (11) en el compartimiento de las baterías (10) a la posición deseada.

8. Puesta en funcionamiento

- Encienda el emisor (13) con el botón de encendido/apagado (18) en posición «ON». El LED rojo (17) parpadea durante la operación en intervalos de aprox. 4 segundos.
- Ahora encienda el receptor (1) colocando el botón de encendido/apagado (12) en posición «ON». Suena una señal y se enciende la pantalla LC (2) brevemente primero en azul y luego con iluminación de fondo roja.



En caso de que el sensor de temperatura (14) no esté conectado al emisor (13) o que se haya interrumpido la conexión inalámbrica entre el emisor (13) y el receptor (1), la pantalla LC (2) mostrará como temperatura actual «- - -».

En estos casos, asegúrese de que el enchufe (15) esté conectado en el conector (16) correcto y que la distancia entre el emisor (13) y el receptor (1) no sea demasiado grande. Si es necesario, apague el emisor (13) y el receptor (1) durante aprox. 3 segundos y vuelva a encenderlos. De esta forma se debe resolver el problema.

8.1 Posición durante la operación



El alcance del emisor (13) es de aprox. 49.2 ft / 15 metros. Asegúrese de que la distancia entre el emisor (13) y el receptor (1) no sea demasiado grande. De lo contrario no se podría medir la temperatura.

8.1.1 Receptor (1)

- Puede colocar el receptor (1) en el emisor (13)
- Con el clip de fijación (9) puede fijar el receptor a su ropa (cinturón o bolsa).
- El clip de fijación (9) cuenta con dos imanes integrados. De esta forma puede fijar el receptor (1) también a una superficie magnética.

8.1.2 Emisor (13)

- En la parte inferior del emisor (13) hay dos imanes. Con ellos puede fijar el emisor (13) a una superficie magnética.
- Con los cierres de ganchos y felpa (21) puede fijar el emisor (13) al mango o a una pata de la parrilla. Use uno o dos cierres de ganchos y felpa (21) según lo requiera.



Al colocar el emisor (13), asegúrese de poder alcanzar el alimento con el cable del sensor de temperatura (14) sin problemas, para poder medir la temperatura interna.

El emisor (13) está hecho de plástico. Por tanto, no lo coloque en lugares de la parrilla donde se pueda calentar mucho, p. ej. en la tapa de la parrilla o en la charola para carbón. El emisor (13) podría resultar dañado.

8.2 Seleccionar el tipo de carne / ajustar el nivel de cocción

- Presione el botón «MEAT / STOP» (7) para ajustar el tipo de carne. La pantalla LC (2) muestra la selección. Con cada presión del botón cambia la selección en el orden de la siguiente tabla.

	RES
	CORDERO
	TERNERA
	CERDO
	PAVO
	POLLO
	HAMBURGUESA
	PESCADO

- Tras seleccionar el tipo de carne, presione el botón «TASTE / START» (3) para ajustar el nivel de cocción. Con cada presión del botón cambia la selección en el orden de la siguiente tabla. La temperatura objetivo ajustada se muestra en la pantalla LC (2) en «TARGET TEMP» (25).

Indicadores	Significado
WELL	bien cocido
M WELL	tres cuartos
MEDIUM	medio
M RARE	medio rojo
RARE	rojo



Tenga en cuenta lo siguiente:

Por motivos de salud, las posibilidades de selección no están disponibles en todos los tipos de carne.

Por ejemplo, las aves siempre deberán estar bien cocidas. Por este motivo, en este caso solo está disponible este nivel de cocción.

Usted tiene la posibilidad de ajustar de forma manual la temperatura objetivo «TARGET TEMP» (25). Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Mantenga presionado el botón «MODE» (4) durante aprox. 3 segundos. Suena una señal y en la pantalla LC (2) parpadea la temperatura objetivo «TARGET TEMP» (25). Con los botones «MIN / +» (6) y «SEC / -» (5) puede cambiarla. Presione el botón «MODE» (4), para confirmar la temperatura objetivo «TARGET TEMP» (25).
- Para salir de la selección manual o seleccionar otro tipo de carne mantenga presionado el botón "TASTE/START"

(3) durante unos 3 segundos. También es posible apagar y volver a encender el receptor (1) con el botón de encendido/apagado (12).



Para temperaturas internas bajas solo es apta la carne que esté fresca y en excelente estado. Por lo general, las temperaturas internas bajas no bastan para la carne congelada o empacada al vacío.

8.3 Medir la temperatura interna



La medición de temperatura solo puede ser correcta si no se hallan cerca y encendidos otros aparatos del mismo tipo. De lo contrario, la temperatura actual en la pantalla LC (2) no será correcta ni precisa.

- Inserte la punta del sensor de temperatura (14) en la parte más gruesa del alimento. Es aconsejable insertar el sensor de temperatura por un costado del alimento, de forma que se pueda voltear bien incluso estando conectado.



Evite que el sensor de temperatura (14) toque huesos. De lo contrario se pueden obtener resultados imprecisos en la medición de la temperatura. Por este motivo, el sensor de temperatura (14) no se debe insertar en grasa pura.

- Después de un breve tiempo, se mostrará la temperatura interna del alimento en «CURRENT TEMP» (23). Esta aumenta conforme avanza el tiempo de cocción hasta que se alcanza la temperatura objetivo ajustada «TARGET TEMP» (25). En este momento comienza a parpadear en rojo la pantalla LC (2) y suena una señal junto con el parpadeo.
- Presione el botón «MEAT / STOP» (7) para finalizar la señal y la medición de temperatura.



Si puso en el sartén o en la parrilla al mismo tiempo varios trozos del mismo alimento con características similares, puede asumir que también estos habrán alcanzado el nivel de cocción ajustado.

8.4 Tabla de cocción

La siguiente tabla de cocción sirve solo como orientación. Los valores pueden variar un poco, dependiendo de la calidad de carne que se tenga.

Alimento / nivel de cocción	WELL (bien cocido)	M WELL (tres cuartos)	MEDIUM (medio)	M RARE (medio rojo)	RARE (rojo)
RES	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
CORDERO	82 °C / 179 °F	77 °C / 170 °F	71 °C / 159 °F	63 °C / 145 °F	
TERNERA	82 °C / 179 °F	74 °C / 165 °F	70 °C / 158 °F	63 °C / 145 °F	
CERDO	82 °C / 179 °F	75 °C / 167 °F	71 °C / 159 °F		
PAVO	87 °C / 188 °F				
POLLO	87 °C / 188 °F				
HAMBURGUESA	75 °C / 167 °F				
PESCADO	63 °C / 145 °F				

8.5 Función de temporizador

En caso de que no esté satisfecho con la el nivel alcanzado de cocción, puede usar la función de temporizador para seguir cocinando el alimento durante otro cierto tiempo. El sensor de temperatura (14) no necesitar seguir insertado en el alimento. Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Presione brevemente el botón «MODE» (4) para entrar a la función de temporizador.



- Seleccione el tiempo deseado presionando los botones «MIN / +» (6) y «SEC / -» (5). Puede mantener los botones presionados para que las cifras avancen más deprisa.
- Presione el botón «TASTE / START» (3) para iniciar la cuenta regresiva. El tiempo en la pantalla LC (2) correrá en sentido inverso y podrá leer en todo momento el tiempo restante.
- Con el botón «MEAT / STOP» (7) puede interrumpir la cuenta regresiva, p. ej. para verificar o voltear el alimento. Continúe con la cuenta regresiva presionando el botón «TASTE / START» (3).
- Si la cuenta regresiva ha terminado, la pantalla LC (2) comienza a parpadear en rojo y suena una señal junto con el parpadeo.
- Presione el botón «MEAT / STOP» (7) para detener la señal. De lo contrario, se apaga sola la señal tras aprox. 2 minutos.

9. Limpieza

PRECAUCIÓN



Deje que el termómetro para parrilla se enfríe por completo antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

- Tras cada uso, limpie el termómetro para parrilla, en particular el sensor de temperatura (14).
- No utilice limpiadores agresivos o con solventes, cepillos con cerdas metálicas ni objetos metálicos como cuchillos, espátulas o similares.
- El termómetro para parrilla y los accesorios no son aptos para lavarse en el lavavajillas.
- Nunca sumerja el termómetro para parrilla y los accesorios en agua u otros líquidos.
- Limpie el emisor (13) y el receptor (1) con un trapo suave y ligeramente húmedo. En caso necesario, utilice un detergente suave.
- Limpie el sensor de temperatura (14) con un trapo húmedo y un poco de detergente.
- Deje que todas las piezas se sequen bien después de limpiarlas.

9.1 Almacenamiento cuando no se utiliza

- Si no va a usar el termómetro para parrilla durante un tiempo prolongado, límpielo tal como se describe en el capítulo anterior.
- Retire las baterías del emisor (13) y el receptor (1) para evitar que se chorreen.

- Guarde el termómetro para parrilla en un lugar seco, fresco y sin polvo.

10. Resolución de problemas

No funciona

- ¿Están agotadas las baterías en el emisor (13) o el receptor (1)? Coloque baterías nuevas.

La pantalla LC (2) ilumina de forma débil

- ¿Están agotadas las baterías en el receptor (1)? Coloque baterías nuevas.

El LED rojo (17) en el emisor no enciende.

- ¿Están agotadas las baterías en el emisor (13)? Coloque baterías nuevas.

En la pantalla LC (2) se muestra como temperatura actual (23)«- -»

- Verifique que el enchufe (15) del sensor de temperatura (14) esté conectado correctamente en el conector (16). Conecte el enchufe de forma correcta.
- La distancia entre el emisor (13) y el receptor (1) es demasiado grande. Disminuya la distancia.
- Si es necesario, apague el emisor (13) y el receptor (1) durante aprox. 3 segundos y vuelva a encenderlos. De esta forma se debe resolver el problema.

La pantalla LC (2) parpadea con iluminación de fondo roja, muestra «HI» y suena una señal.

- Se superó la temperatura máxima permitida en el sensor de temperatura (14). Presione el botón «MEAT / STOP» (7) para detener la advertencia y finalizar la medición.

11. Información medioambiental y eliminación

Eliminación del empaque



Separe el empaque antes de eliminarlo. Elimine el empaque de acuerdo con el servicio de recolección municipal.

Eliminación de aparatos usados



¡No tire el aparato usado con la basura común! Si en el futuro ya no usara este aparato, elimínelo de acuerdo con las normas correspondientes de su estado o país. Esto garantiza que se realice un reciclaje profesional de los aparatos usados y evita consecuencias negativas para el medioambiente.

Asegúrese de que lo elimina de acuerdo con las normas locales y las recomendaciones de EPA (www.epa.gov).

¿Tiene preguntas?

- Llame al servicio de atención al cliente al 1 (844) 543-5872
- Visite el sitio web de la plataforma del servicio de atención al cliente en www.lidl.com/contact-us.

12. Indicaciones de la FCC

Este dispositivo cumple con el reglamento de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

- (1) este dispositivo no deberá ocasionar interferencias dañinas y
- (2) este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquella que produzca un funcionamiento no deseado.

Por favor, tenga en cuenta que cualquier cambio o modificación no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento puede anular el derecho del usuario a utilizar el equipo.

13. Garantía

Garantía limitada de 3 años

Lo que cubre la presente garantía

La garantía incluye:

- Daños, quebraduras o incapacidad para funcionar debido a defectos.
- Daños que no hayan sido causados por el desgaste propio del uso o por no seguir las instrucciones de seguridad y mantención incluidas en el manual para el usuario.

Lo que no cubre esta garantía

La garantía no cubre daños causados por:

- El desgaste propio del uso del producto, incluidas las partes frágiles (como interruptores, piezas de vidrio, etc.).
- Uso o transporte no indicado del producto.
- Desatención a las instrucciones de seguridad y mantención.
- Accidentes o causas de fuerza mayor (e.g. relámpagos, incendio, inundación, etc.).
- Manipulación mal intencionada del producto (retirar la cubierta, tornillos, etc.).

La presente garantía tampoco cubre daños indirectos o emergentes. Sin embargo algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o emergentes, por lo que dicha exclusión o limitación pudiera no aplicarse en su caso.

Período de cobertura y resolución de la garantía

La garantía es válida por 3 años a partir de la fecha de compra. La empresa, según lo estime conveniente, devolverá el dinero o repondrá el producto.

La empresa no:

- Dará inicio a un nuevo período de garantía al hacerse el cambio del producto.
- Reparará el producto.

¿Cómo se tramita la garantía?

Recomendamos que primero usted:

- Llame al Servicio de atención al cliente al 1 (844) 543-5872.
- Visite el Portal de atención al cliente en www.lidl.com/contact-us
- Visite una de nuestras tiendas LIDL en caso de cualquier inquietud.

A fin de acelerar el trámite de la garantía, tenga a bien contar con lo siguiente:

- Recibo de venta original que incluya la fecha de compra.
- Producto y manual en su empaque original.
- Descripción del problema.

¿Qué debe hacer usted para mantener la garantía vigente?

- Guardar el recibo original.
- Seguir todas las instrucciones para el uso del producto.
- No realizar ninguna reparación ni alteración al producto.

¿De qué manera influyen las leyes estatales con esta garantía?

La presente garantía le otorga derechos legales específicos, y pudiera usted contar con otros derechos los cuales varían de un estado a otro. Todas las garantías implícitas se encuentran limitadas a la duración y términos de la presente garantía. Algunos estados no permiten limitaciones al período de tiempo y términos de la garantía implícita, por lo que dichas limitaciones pudieran no aplicarse en su caso.

País de origen: China