



Distributed by LIDL US, LLC
Arlington, VA 22202

Document version
Última actualización de la información:
01/2021 - Ident.-No.: GFGT 433 B1 012021-1

IAN 365486_2007

GRILL MEISTER



GFGT 433 B1



WIRELESS GRILL THERMOMETER
TERMÓMETRO DE COCINA INALÁMBRICO
PARA LA PARRILLA

(US-EN)

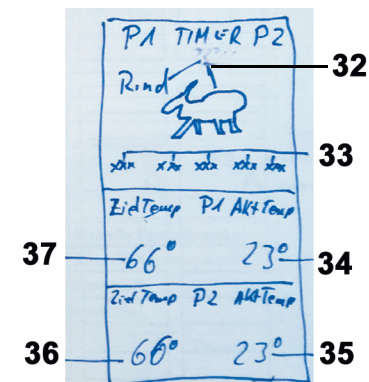
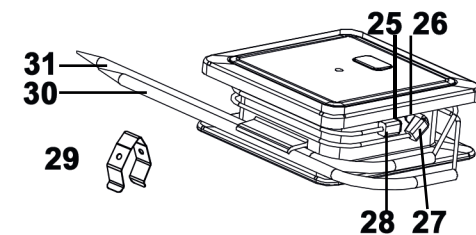
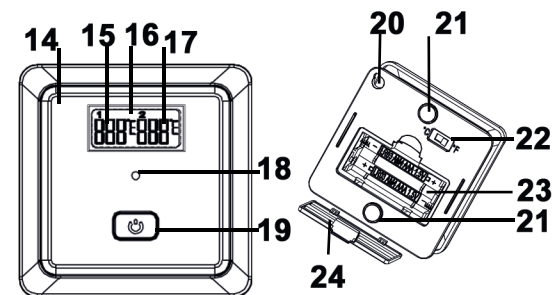
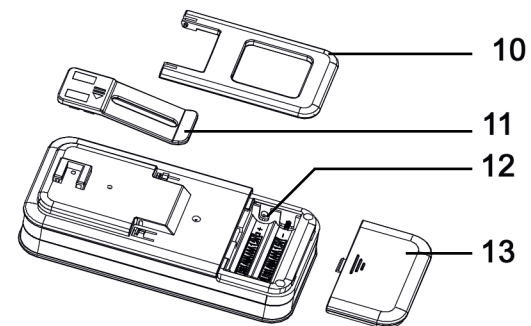
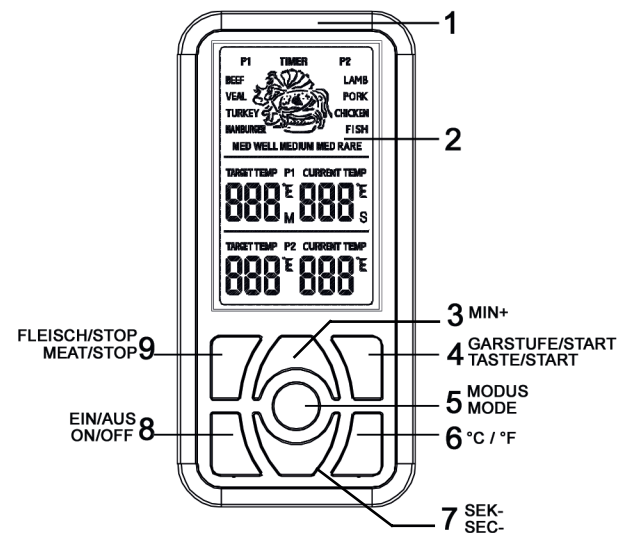
Operating and Safety Instructions

(US-ES)

Manual del Usuario e Instrucciones de seguridad

IAN 365486_2007

(US)



US-EN..... 2

US-ES..... 31

Table of Contents

1. General Information	3
1.1. Read and retain the operating manual.....	3
1.2. Explanation of symbols used	4
2. Safety	5
2.1 Intended use	5
2.2. Safety Instructions.....	5
3. Scope of delivery	10
4. Description of controls.....	10
5. Technical specifications.....	12
6. Copyright	12
7. Before you start	13
7.1 Inserting / replacing the batteries	13
7.2 Connecting the temperature sensors (30; 31)	14
7.3 Selecting the temperature unit	14
8. Getting started	15
8.1 Position when in use	16
8.1.1 Receiver (1)	16
8.1.2 Transmitter (14).....	16
8.2 Selecting the type of meat (32) / adjusting the level of cooking.....	17
8.3 Measuring the core temperature	19
8.4 Cooking chart	21
8.5 Timer function.....	23

9. Cleaning.....	24
9.1 Storage when not in use.....	24
10. Troubleshooting	25
11. Environmental information and disposal.....	26
12. FCC compliance	27
13. Warranty	28

Congratulations!

By purchasing the GFGT 433 B1 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.



Standby



Wear protective gloves!

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).

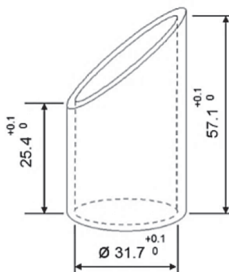
- Do not allow children under eight years of age to operate this device.
- The device can be used by people with reduced physical sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge, providing they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the 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 (30; 31) 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 (14) and receiver (1) away from moisture.
- Switch off the transmitter (14) and receiver (1) when not in use.

3. Scope of delivery

- 1 receiver
- 1 transmitter
- 2 temperature sensor
- 1 belt clip
- 1 metal clip
- 4 batteries of type AAA, 1.5 V
- These operating instructions

4. Description of controls

Receiver

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

Transmitter



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

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

LCD display, receiver

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

5. Technical specifications

Recipient: Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3 – 3 V 
Transmitter: Power supply	2 batteries: 1.5 V AAA -Micro LR3 – 3 V 
Temperature measuring range	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Transmitting range	approx. 164 feet/50 meters
Frequency range	433.050 – 434.790 MHz
Max. transmission power	10 mW ERP

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 you start

Remove the grill thermometer and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all protective films. If you notice any damage, do not use the grill thermometer and contact the manufacturer's customer service department. We recommend cleaning the temperature sensors (30; 31) before first use.

7.1 Inserting / replacing the batteries

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

Transmitter (14):

- Switch the transmitter (14) off using the "ON/OFF" button (19).
- Unlock the battery compartment cover (24) and remove it.
- Insert two AAA 1.5 V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (23).
- Close the battery compartment (23) by replacing the cover (24). You should hear it click into place.

Receiver (1):

- Switch the receiver (1) off using the "ON/OFF" button (8).

- Now unfold the folding clip (10) so you can open the battery compartment cover (13) into the direction of the arrow.
- Insert two AAA 1.5 V (Micro/R03/LR3) batteries, making sure the polarity is correct. Refer to the diagram inside the battery compartment (12).
- Close the battery compartment (12) by replacing the cover (13) and pushing it in the opposite direction to the arrow.

7.2 Connecting the temperature sensors (30; 31)

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

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

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

7.3 Selecting the temperature unit

You can choose between two temperature units (°C and °F). On the receiver, you can do this using the selection button (6). On the transmitter (14), slide the selector switch (22) on the back panel to the desired position.

8. Getting started



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

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



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

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

button and then switch them back on again. This should resolve the problem.

8.1 Position when in use



The range of the transmitter (14) is about 15 meters. Make sure the distance between the transmitter (14) and the receiver (1) is not too great. This would mean that accurate temperature measurements are not be possible.

8.1.1 Receiver (1)

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

8.1.2 Transmitter (14)

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











When positioning the transmitter (14), make sure that you can easily reach the food whose core temperature you wish to measure with the temperature sensor (30; 31) cable.

The transmitter (14) is made of plastic. Therefore, do not affix it to parts of the handle which get extremely hot, e.g., to the grill cover or the charcoal dish. This could damage the transmitter (14).

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

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

	BEEF
	LAMB
	VEAL
	PORK
	TURKEY
	CHICKEN
	HAMBURGER
	FISH

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

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

**Please note:**

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

For example, poultry should always be cooked through.

For this reason, only this cooking level is available.

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

- First select the temperature sensor (30; 31) which target temperature you want to set. To do this, use the "MODE"

button (5). On the top of the LCD display (2), **P1** appears for temperature sensor **1** (31) or **P2** for temperature sensor **2** (30).

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



For low core temperatures, only use meat which is fresh and in excellent condition. Generally, low core temperatures are not suitable for frozen or vacuum-packed meat.

8.3 Measuring the core temperature



The temperature is only measured correctly if no other devices of the same type are nearby and switched on. Otherwise, the current temperature is not shown correctly and uniquely on the LCD display (2).

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



Avoid contact between the temperature sensor (30; 31) and bones. This can result in an inaccurate temperature measurement. The temperature sensor (30; 31) should also not be inserted into pure fat for the same reason.

- After a short time, the core temperature of the meat is displayed under "CURRENT TEMP" (34; 35) on the transmitter (14) LCD display (16) and on the receiver (1). As the food cooks, the temperature rises, until it reaches the "TARGET TEMP" (36; 37) set. The LCD display (2) then begins to flash red and a beep sounds with each flash.
- Press the "MEAT / STOP" button (9) to stop the beeping and the temperature measurement.



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

8.4 Cooking chart

The following cooking chart can be used as a guide. The values given may vary slightly depending on the quality of meat used.

**WELL**

Well done

MED WELL

Medium well

MEDIUM

Medium

MED RARE

Medium rare

RARE

Rare

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

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

8.5 Timer function

If you are not happy with the level of cooking achieved, you can use the timer function to continue cooking the food for a little longer. You do not have to leave the temperature sensor (30; 31) in the meat for this. The procedure is as follows:

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



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

9. Cleaning



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

- Clean the grill thermometer, especially the temperature sensors (30; 31) after every use.
- Do not use solvents or aggressive detergents, brushes with metallic bristles or metallic objects such as knives, spatulas or similar.
- The grill thermometer and accessories cannot be washed in the dishwasher.
- Never immerse the grill thermometer or accessories in water or other liquids.
- Clean the transmitter (14) and receiver (1) with a slightly moistened, soft cloth. If necessary, use a mild detergent.
- Clean the temperature sensors (30; 31) with a damp cloth and a little dish detergent.
- Allow all parts to dry thoroughly after cleaning.

9.1 Storage when not in use

- If you do not intend to use the grill thermometer for an extended period, clean it as described in the previous chapter.
- Remove the batteries from the transmitter (14) and receiver (1) to prevent leaks.
- Store the grill thermometer in a dry, cool, dust-free place.

10. Troubleshooting

Not working

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

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

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

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

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

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

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

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

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

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. 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, you are 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;
- consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.



WARNING

Changes or modifications to this equipment not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

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

Tabla de contenido

1. Información general	32
1.1. Lea y conserve el manual de operación	32
1.2. Explicación de los símbolos utilizados	33
2. Seguridad	34
2.1 Uso previsto	34
2.2. Instrucciones de seguridad	35
3. Alcance de la entrega.....	40
4. Descripción de controles.....	40
5. Especificaciones técnicas.....	42
6. Derechos de autor.....	43
7. Antes de empezar	43
7.1 Insertar / reemplazar las baterías.....	43
7.2 Conexión de los sensores de temperatura (30; 31)	45
7.3 Selección de la unidad de temperatura.....	45
8. Primeros pasos	45
8.1 Posición cuando está en uso.....	47
8.1.1 Receptor (1).....	47
8.1.2 Transmisor (14)	47
8.2 Selección del tipo de carne (32) / Ajuste del nivel de cocción	48
8.3 Medición de la temperatura interior	51
8.4 Tabla de cocción	52
8.5 Función de temporizador	54

9. Limpieza	55
9.1 Almacenamiento cuando no está en uso	55
10. Solución de problemas	56
11. Información ambiental y desechado	57
12. Cumplimiento FCC.....	58
13. Garantía	59

¡Felicitaciones!

Al comprar el termómetro de parrillada inalámbrico GFGT 433 B1, en lo sucesivo denominado el termómetro de parrillada, ha optado por un producto de calidad.

1. Información general

1.1. Lea y conserve el manual de operación



Este manual de operación contiene información importante sobre el uso seguro del dispositivo, así como detalles sobre el uso diario y la eliminación. Lea con cuidado y conozca el manual de operación, prestando especial atención a las instrucciones de seguridad antes de usar el dispositivo, y úselo solo para las áreas de aplicación y los propósitos descritos. Si regala el dispositivo o lo vende, asegúrese de entregar también el manual de operación. Es parte del producto.

1.2. Explicación de los símbolos utilizados

Los siguientes símbolos y palabras de advertencia se utilizan en este manual de instrucciones, en el dispositivo o en el empaque.

ADVERTENCIA

Esta palabra de símbolo / señal indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

Esta palabra de símbolo / señal indica un peligro con un bajo nivel de riesgo que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

NOTA

Esta palabra de advertencia advierte de un posible daño a la propiedad.



Este icono indica peligro de quemaduras.



Este símbolo indica más información sobre el manejo y uso.



En espera



¡Usa guantes protectores!

2. Seguridad

2.1 Uso previsto

Este termómetro de parrillada se utiliza para medir y controlar la temperatura central de comidas como pescado, ternera, cerdo, pollo, hamburguesas y otros tipos de carne. El termómetro de parrillada no está diseñado para uso de negocio o comercial. El termómetro de parrillada es únicamente para fines privados; cualquier otro uso se considera inadecuado. Este dispositivo cumple con todas las normas y estándares relevantes junto con la conformidad de UL. El cumplimiento de estos estándares ya no se garantiza si se realiza un cambio en el termómetro de parrillada sin la autorización del fabricante. El fabricante no se hace responsable de los daños o fallos que surjan como consecuencia. Utilice solo los accesorios proporcionados por el fabricante.

Observe las regulaciones y / o leyes nacionales del país en el que se utiliza el dispositivo.

2.2. Instrucciones de seguridad

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones.

Al usar dispositivos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier dispositivo es usado por niños o cerca de ellos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Solo para uso doméstico.



Peligro para niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (por ejemplo, personas con discapacidad parcial, personas mayores con capacidades físicas y mentales limitadas) o falta de experiencia y conocimiento (por ejemplo, niños mayores).

- No permita que niños menores de ocho años utilicen este dispositivo.
- El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y / o conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido

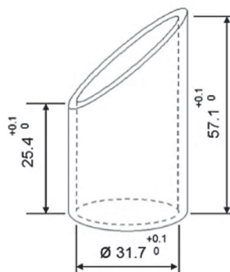
instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprendan los peligros resultantes.

- Se requiere mayor atención si el dispositivo es utilizado por o cerca de los niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
- Mantenga la película del embalaje lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Bajo ninguna circunstancia se puede sumergir el dispositivo en agua ni mantenerlo bajo el agua corriente.
- En caso de fuga de la batería, retire las baterías para evitar dañar al dispositivo. Puede eliminar el líquido de la batería con un paño seco y absorbente. ¡Use guantes adecuados para hacerlo! Se debe evitar el contacto con la piel. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos inmediatamente con abundante agua y busque atención médica.
- Siempre tenga cuidado de instalar sus baterías correctamente observando las marcas "+" y "-" en la batería y el dispositivo.
- Siempre reemplace todo el conjunto de baterías al mismo tiempo, teniendo cuidado de no mezclar baterías viejas y nuevas, o baterías de diferentes tipos.
- Retire las baterías descargadas del equipo de inmediato para evitar posibles daños por fugas.

- Nunca arroje las baterías al fuego, excepto en condiciones de incineración controlada. (El incumplimiento de esta precaución puede provocar una explosión).
- Nunca intente recargar las baterías primarias ya que esto puede causar fugas, fuego o explosión.
- Nunca cortocircuite las baterías, ya que esto puede provocar altas temperaturas, fugas o explosiones.
- Nunca caliente las baterías para reanimarlas.
- Nunca intente desarmar o abrir las baterías, ya que esto puede provocar quemaduras por electrolitos.
- Mantenga las baterías fuera del alcance de los niños, especialmente aquellas que se ajustan dentro de los límites del cilindro truncado como se define en la Figura 1.

Figura 1:

Dimensiones internas
en milímetros (mm)



Si se ha tragado una celda o batería busque atención médica de inmediato. Además, póngase en contacto con su centro local de control de envenenamiento.

PRECAUCIÓN

- Nunca utilice el producto si usted determina que está dañado de alguna manera. Existe riesgo de lesiones.
- Tenga en cuenta que el consumo de alimentos de origen animal que no estén completamente cocidos puede representar un peligro para la salud. Esto representa un riesgo particular para los niños pequeños, las mujeres embarazadas y las personas con sistemas inmunitarios debilitados.
- El interior del producto debe mantenerse libre de cuerpos extraños.
- El producto no debe someterse a fuertes vibraciones o cargas mecánicas. De esta forma se pueden evitar daños.
- El producto no contiene ningún componente que requiera mantenimiento.
- Comuníquese con el departamento de servicio del fabricante en caso de daños, defectos u otros problemas.



PRECAUCIÓN



Riesgo de quemaduras

- Manipule siempre el producto de forma que otras personas, niños o animales no puedan quemarse con él.
- Use guantes protectores o manoplas para horno cuando toque el sensor de temperatura (30; 31) durante o después del uso.
- El uso inadecuado del producto puede provocar lesiones.

NOTA

- Mantenga el producto y los accesorios alejados del fuego.
- Nunca use el producto en un horno de microondas u horno convencional.
- El cable del transmisor no debe ser doblado.
- El producto no es impermeable. No utilice el producto bajo la lluvia, mantenga el transmisor (14) y el receptor (1) alejados de la humedad.
- Apague el transmisor (14) y el receptor (1) cuando no estén en uso.

3. Alcance de la entrega

- 1 receptor
- 1 transmisor
- 2 sensores de temperatura
- 1 clip para cinturón
- 1 clip de metal
- 4 baterías de tipo AAA, 1.5 V
- Estas instrucciones de operación

4. Descripción de controles

Receptor

1	Receptor
2	Pantalla LCD
3	Botón "MIN / +"
4	Botón "TASTE / START"
5	Botón "MODE"
6	Interruptor selector (para ° C o ° F)
7	Botón "SEC / -"
8	Botón "ON/OFF"
9	Botón "MEAT / STOP"
10	Clip retráctil
11	Clip para cinturón (con imanes integrados)
12	Compartimiento de las baterías
13	Tapa del compartimiento de las baterías

Transmisor


14	Transmisor (con imanes integrados)
15	Pantalla de temperatura 1 (temperatura central actual)
16	Pantalla LCD
17	Pantalla de temperatura 2 (temperatura central actual)
18	LED rojo
19	Botón "ON/OFF"
20	Orificio para colgar (para colgar el transmisor)
21	Imanes
22	Interruptor selector (para ° C o ° F)
23	Compartimiento de las baterías
24	Cubierta del compartimiento de las baterías
25	Enchufe 1 (para el conector de sensor de temperatura 1)
26	Enchufe 2 (para el conector de sensor de temperatura 2)
27	Conector (sensor de temperatura 2)
28	Conector (sensor de temperatura 1)
29	Clip metálico (para fijar el sensor de temperatura en las barras de la parrillada)
30	Sensor de temperatura 2 (con cable)
31	Sensor de temperatura 1 (con cable)

Receptor de pantalla LCD

32	Tipo de carne
33	Progreso de la cocción
34	Pantalla 1 (temperatura central actual) "CURRENT TEMP"
35	Pantalla 2 (temperatura central actual) "CURRENT TEMP"

36	Pantalla (temperatura objetivo) 2 "TARGET TEMP"
37	Pantalla (temperatura objetivo) 1 "TARGET TEMP"

5. Especificaciones técnicas

Receptor: Fuente de alimentación	2 baterías: 1.5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Transmisor: Fuente de alimentación	2 baterías: 1.5 V AAA -Micro LR3 - 3V 
Rango de medición de temperatura	0 °C - 300 °C 32 °F - 572 °F
Rango de transmisión	aprox. 164 pies / 50 metros
Rango de frecuencia	433.050 - 434.790 MHz
Máx. potencia de transmisión	10 mW ERP

6. Derechos de autor

Todo el contenido de estas instrucciones de operación está sujeto a la ley de derechos de autor y se proporciona al usuario únicamente como fuente de información. Se prohíbe cualquier forma de copia o reproducción de datos e información sin el permiso expreso por escrito del autor. Esto también se refiere al uso comercial de los contenidos y datos. El texto y las ilustraciones corresponden a las normas técnicas en el momento de la impresión. Sujeto a modificaciones.

7. Antes de empezar

Retire el termómetro para barbacoa y todos los accesorios del embalaje y compruebe que el contenido del paquete esté completo. Retire todas las películas protectoras. Si nota algún daño, no use el termómetro para barbacoa y comuníquese con el departamento de servicio al cliente del fabricante. Recomendamos limpiar los sensores de temperatura (30; 31) antes del primer uso.

7.1 Insertar / reemplazar las baterías

Cuando las baterías tienen poca carga, la indicación de la pantalla normalmente se atenúa. En este caso, reemplace las baterías tan pronto como sea posible.

Transmisor (14):

- Apague el transmisor (14) con el botón "ON/OFF" (19).
- Desbloquee la tapa del compartimento de las baterías (24) y retírela.
- Inserte dos baterías AAA de 1.5 V (Micro / R03 / LR3), asegurándose de que la polaridad sea la correcta. Consulte el diagrama dentro del compartimiento de las baterías (23).
- Cierre el compartimento de las baterías (23) volviendo a colocar la tapa (24). Debería escucharlo encajar en su lugar.

Receptor (1):

- Apague el receptor (1) con el botón "ON/OFF" (8).
- Ahora despliegue el clip retráctil (10) para que pueda abrir la tapa del compartimento de las baterías (13) en la dirección de la flecha.
- Inserte dos baterías AAA de 1.5 V (Micro / R03 / LR3), asegurándose de que la polaridad sea la correcta. Consulte el diagrama dentro del compartimiento de la batería (12).
- Cierre el compartimento de la batería (12) volviendo a colocar la tapa (13) y empujándola en la dirección opuesta a la flecha.

7.2 Conexión de los sensores de temperatura (30; 31)

Antes de usarlo por primera vez, retire la protección de transporte (cubierta de goma negra) de los extremos de los sensores de temperatura (30; 31).

Inserte los conectores (27; 28) en los enchufes (25; 26) en el lado del transmisor (14).

Cuando no lo use, puede enrollar los cables de los sensores de temperatura (30; 31) alrededor del transmisor y fijar los sensores de temperatura en la parte superior del transmisor (14). Hay una punta de plástico adicional para este propósito.

7.3 Selección de la unidad de temperatura

Puede elegir entre dos unidades de temperatura ($^{\circ}\text{C}$ y $^{\circ}\text{F}$). En el receptor puede hacer esto usando el botón de selección (6). En el transmisor (14), deslice el interruptor selector de salida (22) en el panel trasero a la posición deseada.

8. Primeros pasos



El termómetro de barbacoa tiene 2 sensores de temperatura (30; 31) y puede realizar 2 mediciones simultáneamente. Los ajustes de los 2 sensores de temperatura (30; 31) se pueden ajustar individualmente. Las pantallas del receptor (1) y del transmisor (14) lo

mantienen actualizado sobre el estado de la temperatura en tiempo real. Hay una pantalla separada para cada sensor de temperatura (30; 31) tanto en el receptor (1) como en el transmisor (14).

- Encienda el transmisor (14) manteniendo pulsado el botón "ON/OFF" (19). Cuando está en uso, el LED rojo (18) parpadea cada pocos segundos.
- Ahora encienda también el receptor (1) manteniendo pulsado el botón "ON/OFF" (8). La pantalla LCD (2) se ilumina una vez brevemente con luz de fondo azul, luego roja y luego azul nuevamente, y suena una señal.



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

En este caso, asegúrese de que los conectores (27; 28) estén correctamente insertados en los enchufes (25; 26). La distancia entre el transmisor (14) y el receptor (1) no debe ser demasiado grande. Si es necesario, apague el transmisor (14) y el receptor (1) durante unos 3 segundos presionando prolongadamente el botón y luego vuelva a encenderlos. Esto debería resolver el problema.

8.1 Posición cuando está en uso



El alcance del transmisor (14) es de unos 15 metros. Asegúrese de que la distancia entre el transmisor (14) y el receptor (1) no sea demasiado grande. Esto significaría que no sería posible realizar una medición precisa de la temperatura.

8.1.1 Receptor (1)

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

8.1.2 Transmisor (14)

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



Al colocar el transmisor (14), asegúrese de que puede alcanzar fácilmente el alimento cuya temperatura central desea medir con el cable de los sensores de temperatura (30; 31).

El transmisor (14) está hecho de plástico. Por lo tanto, no pegarlo a partes del mango que se calienten mucho, p.ej. en la tapa de la barbacoa o en la fuente de carbón. Esto podría dañar el transmisor (14).

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

- Pulse el botón "MEAT / STOP" (9) para seleccionar el tipo de carne (32). La pantalla LCD (2) muestra la selección. Cada vez que se presiona el botón, la selección cambia, moviéndose a través de la siguiente tabla:

	CARNE DE RES
	CORDERO
	TERNERA
	CERDO
	PAVO
	POLLO
	HAMBURGUESA
	PESCADO

- Una vez que haya seleccionado el tipo de carne (32), presione el botón "TASTE / START" (4). Cada vez que se presiona el botón, la selección cambia, moviéndose a través de la tabla a continuación. El ajuste de temperatura objetivo actual se muestra en la pantalla LCD (2) en "TARGET TEMP" (36; 37).

Indicador	Significado
BIEN	Bien cocido
MEDIO BIEN	Medio bien cocido
MEDIO	Medio
MED ROJO	Medio rojo
ROJO	Rojo



Tenga en cuenta:

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

Por ejemplo, el pollo siempre debe estar bien cocido. Por este motivo, solo está disponible este nivel de cocción.

También tiene la opción de configurar la temperatura objetivo "TARGET TEMP" (36; 37) manualmente. Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Primero seleccione el sensor de temperatura (30; 31) que temperatura objetivo desea establecer. Para hacer esto, use el botón "MODE" (5). En la parte superior de la pantalla LCD (2), aparece **P1** para el sensor de temperatura **1** (31) o **P2** aparece para el sensor de temperatura **2** (30).
- Mantenga pulsado el botón "MODE" (5) durante aprox. 3 segundos. Suena un pitido y "TARGET TEMP" (36; 37) parpadea en la pantalla LCD (2). Utilice los botones "MIN / +" (3) y "SEC / -" (7) para cambiar la cifra. Presione el botón "MODE" (5) para aplicar la temperatura objetivo que se muestra en "TARGET TEMP" (36; 37).
- Para cancelar la selección manual o seleccionar otro tipo de carne, mantenga pulsado el botón "TASTE / START" (4) durante unos 3 segundos. Alternativamente, puede apagar y encender el receptor (1) usando el botón "ON/OFF" (8).



Para temperaturas centrales bajas, utilice únicamente carne fresca y en excelentes condiciones.

Generalmente, las temperaturas centrales bajas no son adecuadas para carne congelada o envasada al vacío.

8.3 Medición de la temperatura interior



La temperatura solo se mide correctamente si no hay otros dispositivos del mismo tipo cerca y encendidos. De lo contrario, la temperatura actual no se muestra correcta y exclusivamente en la pantalla LCD (2).

- Con el transmisor (14) y el receptor (1) encendidos, introduzca la punta del sensor de temperatura deseada (30; 31) en la parte más gruesa de la carne. Tiene sentido introducir el sensor de temperatura (30; 31) en la carne desde el lateral, ya que aún puede girarla. Si también usa el segundo sensor de temperatura (30; 31) para otro trozo de carne, proceda de la misma manera.



Evite el contacto entre el sensor de temperatura (30; 31) y los huesos. Esto puede resultar en una medición de temperatura inexacta. El sensor de temperatura (30; 31) tampoco debe insertarse en grasa pura por la misma razón.

- Después de un breve período de tiempo, la temperatura central de la carne se muestra en "CURRENT TEMP" (34; 35) en el transmisor (14), la pantalla LCD (16) y en el receptor (1). A medida que los alimentos se cocinan, la temperatura aumenta hasta alcanzar la "TARGET TEMP" (36; 37) establecida. La

pantalla LCD (2) comienza a parpadear en rojo y suena un pitido con cada parpadeo.

- Presione el botón “MEAT / STOP” (9) para detener el pitido y la medición de temperatura.



Si agregó varias piezas de la misma carne de forma y tamaño similar a la sartén o la barbacoa al mismo tiempo, puede asumir que también se ha logrado el nivel correcto de cocción para las otras piezas.

8.4 Tabla de cocción

La siguiente tabla de cocción se puede utilizar como guía. Los valores indicados pueden diferir ligeramente en función de la calidad de la carne utilizada.



BIEN	➡	Bien cocido
MEDIO BIEN	➡	Medio bien cocido
MEDIO	➡	Medio
MED ROJO	➡	Medio rojo
ROJO	➡	Rojo

*: Tenga en cuenta que la temperatura central indicada para la carne de res se aplica al bistec.

Carne / Punto de cocción	BIEN	MEDIO BIEN	MEDIO	MED ROJO	ROJO
CARNE DE RES *	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
CORDERO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TERNERA	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
CERDO	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
PAVO	85 °C / 185 °F				
POLLO	85 °C / 185 °F				
HAMBURGUESA	75 °C / 167 °F				
PESCADO	63 °C / 145 °F				

8.5 Función de temporizador

Si no está satisfecho con el nivel de cocción alcanzado, puede utilizar la función de temporizador para seguir cocinando los alimentos durante un poco más de tiempo. No es necesario que deje el sensor de temperatura (30; 31) en la carne para ello. El procedimiento es el siguiente:

- Presione el botón "MODE" (5) hasta que aparezca "**TIMER**" en la parte superior de la pantalla LCD (2).



- Seleccione el tiempo que desee presionando los botones "MIN / +" (3) y "SEC / -" (7). También puede mantener presionados los botones para que los números se muevan más rápido.
- Pulse el botón "TASTE / START" (4) para iniciar la cuenta regresiva. El tiempo en la pantalla LCD (2) ahora hace cuenta regresiva y puede ver el tiempo restante en cualquier momento.
- Puede utilizar el botón "MEAT / STOP" (9) para pausar la cuenta regresiva, por ejemplo para comprobar o dar la vuelta a la comida. A continuación, puede reanudar la cuenta regresiva presionando el botón "TASTE / START" (4).
- Cuando se acaba el tiempo, la pantalla LCD (2) comienza a parpadear en rojo y suena un pitido con cada parpadeo.
- Presione el botón "MEAT / STOP" (9) para detener el pitido. De lo contrario, el pitido se detiene automáticamente después de aproximadamente 2 minutos.

9. Limpieza



Deje siempre que el termómetro de parrillada se enfríe completamente antes de limpiarlo. Existe riesgo de quemaduras.

- Limpie el termómetro de parrillada, especialmente los sensores de temperatura (30; 31) después de cada uso.
- No utilice disolventes o detergentes agresivos, cepillos con cerdas metálicas u objetos metálicos como cuchillos, espátulas o similares.
- El termómetro de parrillada y los accesorios NO se pueden lavar en el lavavajillas.
- Nunca sumerja el termómetro de barbacoa o los accesorios en agua u otros líquidos.
- Limpie el transmisor (14) y el receptor (1) con un paño suave ligeramente humedecido. Si es necesario, use un detergente suave.
- Limpie los sensores de temperatura (30; 31) con un paño húmedo y un poco de lavavajillas.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente después de limpiarlas.

9.1 Almacenamiento cuando no está en uso

- Si no va a utilizar el termómetro de parrillada durante un período prolongado, límpielo como se describe en el capítulo anterior.
- Retire las baterías del transmisor (14) y el receptor (1) para evitar fugas.

- Guarde el termómetro de parrillada en un lugar seco, fresco y sin polvo.

10. Solución de problemas

No funciona

- ¿Están las baterías del transmisor (14) y / o del receptor (1) descargadas? Inserte baterías nuevas si corresponde.

La luz de la pantalla LCD (2; 16) es tenue.

- ¿Están descargadas las baterías del receptor (1) o del transmisor (14)? Inserte baterías nuevas si corresponde.

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

- ¿Están descargadas las baterías del transmisor (14)? Inserte baterías nuevas si corresponde.

La temperatura central actual se muestra como "- - -" en la pantalla LCD (2; 16).

- Verifique que los conectores (27; 28) de los sensores de temperatura (30; 31) estén correctamente insertados en los enchufes (25; 26). De no ser así inserte los conectores (27; 28) correctamente.
- El transmisor (14) y el receptor (1) están demasiado separados. Acercarlos a estar más juntos.
- Si es necesario, apague el transmisor (14) y el receptor (1) durante unos 3 segundos y luego vuelva a encenderlos. Esto debería resolver el problema.

La pantalla LCD (2) parpadea con luz de fondo roja, muestra "HI" y suena un pitido de advertencia.

- Se ha superado la temperatura máxima del sensor de temperatura (30; 31). Presione el botón "MEAT / STOP" (9) para detener el pitido y la medición.

11. Información ambiental y desechado

Desecho de empaque



Clasifique el empaque antes de desecharlo. Deseche el empaque con la compañía de servicios públicos local.

Desecho de dispositivos usados



¡No desechar los dispositivos usados junto con la basura doméstica! Si en el futuro no volverá a utilizar este dispositivo, deséchelo de acuerdo con la normativa aplicable en su estado o país. Esto asegura el reciclado profesional de los dispositivos usados y evita las consecuencias negativas para el medio ambiente.

Asegúrese de que la eliminación de los desechos va de acuerdo con las regulaciones locales y con las recomendaciones de la EPA (www.epa.gov).

¿Preguntas?

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

12. Cumplimiento FCC

Este equipo cumple el apartado 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias y (2) debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que puedan causar una operación no deseada. Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no ocurrirá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- reoriente o cambie de lugar la antena receptora.
- aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
- consulte al vendedor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

ADVERTENCIA

Los cambios o modificaciones a este equipo que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar este 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

