



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Stand der Informationen:
10/2023 - Ident.-No.: GFGT 433 B2 102023-1

IAN 449470_2307

4 △

**GRILL
MEISTER**



GFGT 433 B2



WIRELESS COOKING THERMOMETER

HU

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

CZ

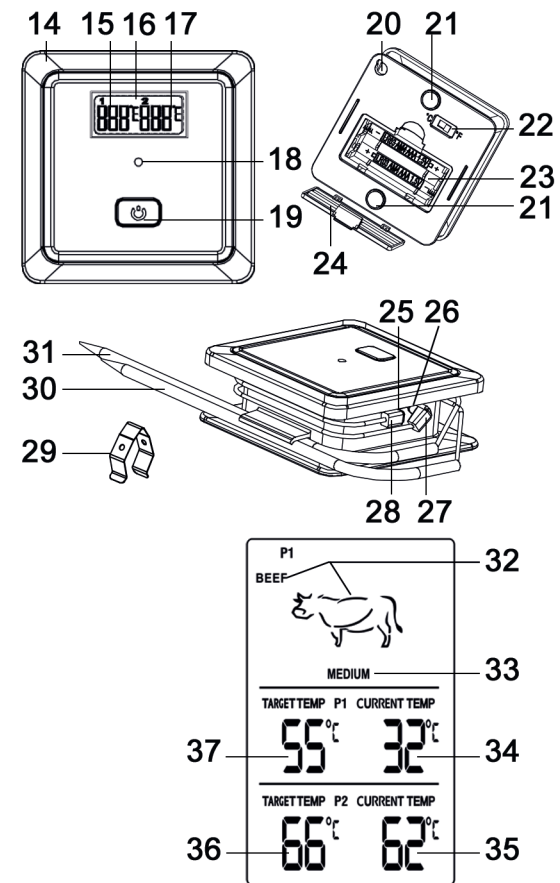
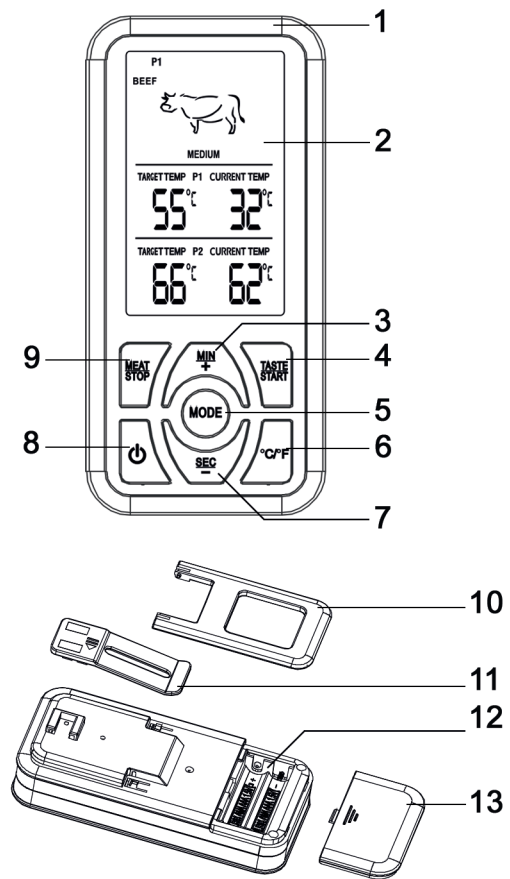
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 449470_2307

HU CZ



Magyar.....	2
Čeština	36
Deutsch	70

Tartalomjegyzék

1. Tervezett használat	4
2. A csomag tartalma	5
3. Kezelőszervek leírása	5
4. Műszaki jellemzők	7
5. Biztonsági utasítások	7
6. Szerzői jog	16
7. Mielőtt használatba venné	16
7.1 Elemek betétele/cseréje	16
7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31)	17
7.3 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása	18
8. Az első lépések	18
8.1 Használati helyzet	19
8.1.1 Vevő (1)	20
8.1.2 Távadó (14)	20
8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása	21
8.3 A maghőmérséklet mérése	24
8.4 Sütési táblázat	25
8.5 Időzítő funkció	27
9. Tisztítás	28
9.1 Tárolás használaton kívül	28
10. Hibaelhárítás	29
11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés	30

12. Megfelelőségi megjegyzések	33
13. Garanciális és szerviz tájékoztatás	34

Gratulálunk!

A GFGT 433 B2 vezeték nélküli grillhőmérő, a továbbiakban grillhőmérő, megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

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

1. Tervezett használat

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

Tartsa be az ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

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

3. Kezelőszervek leírása

Vevő (1)

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

Távadó (14)

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

Folyadékkristályos kijelző (2) a vevőn (1)

32	Húsajta
33	Sütés előrehaladása
34	„CURRENT TEMP” (AKTUÁLIS HŐM.) 1. kijelző (aktuális maghőmérséklet)

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

4. Műszaki jellemzők

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

5. Biztonsági utasítások

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

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



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



Figyelmeztetés, forró felület!

E szimbólum az égési sérülések veszélyére hívja fel a figyelmet.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Egyenfeszültség



Készenlét



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



Viseljen védőkesztyűt!



A gyártó címe

Az alábbiak a mellékelt elemeken található egyes szimbólumok jelentései:



- 1 Tartsa a gyermekektől távol.
- 2 Ne dobja megsemmisítés céljából tűzbe.
- 3 Ne tegye be helytelen polaritással.
- 4 Ne deformálja/károsítsa.
- 5 Ne bontsa meg a burkolatát/ne szedje szét.
- 6 Ne keverje a különböző típusúakat vagy márkájúakat.
- 7 Ne keverje az újakat és a használtakat.
- 8 Ne töltsé.
- 9 Tartsa szárazon.
- 10 Ne zárja rövidre.
- 11 Helyes polaritással tegye be.



VESZÉLY! Személyi biztonság

- A kis alkatrészek fulladásveszélyesek lehetnek. Gyermekek által el nem érhető

helyen tartsa a csomagolást. Fennáll a fulladás veszélye.

- E terméket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális károsodásban szenvedő, illetve ismeret- vagy tapasztalathiányos személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt vannak, vagy az eszköz megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatot. A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A terméket felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem tisztíthatják és nem tarthatják karban.



Általános biztonsági utasítások

- Sohase használja a terméket, ha az sérült. Fennáll a sérülés veszélye.

- Kérjük, ne feledje, hogy egészségkárosodást okozhat olyan állati eredetű étel fogyasztása, amely nem főtt meg teljesen. Ez különösen veszélyes kisgyermek, terhes nők és legyengült immunrendszerű személyek esetében.
- Ne dugjon idegen tárgyakat az eszközbe.
- Ne tegye ki erős rázkódásnak vagy mechanikai igénybevételnek a terméket. Ez megakadályozza a károsodását.
- Ez a termék nem tartalmaz karbantartást igénylő részeket.
- Ha a termék sérült, hibás vagy más problémája van vele, akkor forduljon a gyártó ügyfélszolgálatához.



Égésveszély!

- Mindig ügyeljen arra, hogy mások, gyermeke vagy állatok ne égethessék meg magukat a termék miatt.
- Használjon védőeszközt vagy sütőkesztyűt, ha a használat során vagy a használat után megérinti a hőmérsékletérzékelőket (30; 31).
- Sérüléseket okozhat a termék nem megfelelő használata.



Anyagi kár veszélye

- Tartsa nyílt lángtól távol a terméket és a tartozékait.
- Sohase használja mikrohullámú sütőben vagy sütőben a terméket.

- Ne törje meg a hőmérsékletérzékelők (30; 31) kábeleit.
- Nem vízálló a termék. Ne használja esőben, és tartsa távol a nedvességtől a távadót (14) és a vevőt (1).
- Kapcsolja ki a távadót (14) és a vevőt (1), amikor nem használja.



Elem okozta veszély

- **Halálos sérülés veszélye!**

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

- Helyes polaritással kell betenni az elemeket. Nézze meg az elemrekeszben (12, 23) található ábrát. Elemek nem tölthetőek.

- Nem használhatóak együtt a különböző típusú, illetve az új és régi elemek.
- Sohase bontsa meg vagy deformálja az elemeket, mivel ez a vegyszerek kifolyásához vezethet, ami sérülést okozhat. Ha az elemfolyadék bőrrel vagy szemmel érintkezik, azonnal mossa le bő vízzel, és forduljon orvoshoz.
- Szivárgása esetén azonnal vegye ki az elemet. Megfelelő védőkesztyűt használjon a sérülések megakadályozásához.
- Vegye ki az elemeket, ha hosszabb ideig nem használja a terméket.
- Ne zárja rövidre az elemek érintkezőit.
- A lemerült elemeket ki kell vennie az eszközből, majd megfelelő módon kell hulladékként elhelyezni.

6. Szerzői jog

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

7. Mielőtt használatba venné

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

7.1 Elemek betétele/cseréje

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

Távadó (14):

- Kapcsolja ki a távadót (14) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (19) segítségével.
- Oldja ki az elemrekesz fedelének a zárját, (24) majd vegye le.

- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (23) található ábrát.
- A fedél (24) helyretételével zárja be az elemrekeszt (23). Hallhatóan kattant a helyére.

Vevő (1):

- Kapcsolja ki a vevőt (1) a ON/OFF (BE/KI) kapcsoló (8) segítségével.
- Most úgy hajtsa ki a kihajtható kapcsot (10), hogy a nyíl irányába ki lehessen nyitni az elemrekesz fedelét (13).
- Tegyen be a két AAA 1,5 V (mikró LR3) elemet, ellenőrizze, hogy helyes-e a polaritásuk. Nézze meg az elemrekeszben (12) található ábrát.
- Zárja az elemrekeszt (12) a fedelet visszatételével (13), és a nyállal ellentétes irányba tolásával.

7.2 A hőmérsékletérzékelők csatlakoztatása (30; 31)

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

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

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

7.3 Hőmérséklet mértékegységének a kiválasztása

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

8. Az első lépések



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

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



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

Ebben az esetben ellenőrizze, hogy megfelelően vannak-e a csatlakozódugók (27; 28) bedugva a csatlakozóaljzatokba (25; 26). Nem lehet túl nagy a távadó (14) és a vevő (1) közötti távolság. Szükség esetén kapcsolja ki a távadót (14), és a vevőt (1) körülbelül 3 másodpercre, majd a gomb megnyomva tartásával kapcsolja vissza azokat. Ez megoldja a problémát.

8.1 Használati helyzet



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

8.1.1 Vevő (1)

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

8.1.2 Távadó (14)

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



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

8.2 A húsfajta (32)/átsütés mértékének a kiválasztása

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

	MARHAHÚS
	BÁRÁNY
	BORJÚHÚS
	SERTÉSHÚS
	PULYKA
	CSIRKE
	HAMBURGER
	HAL

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

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



Ne feledje a következőket:

Egészségügyi okokból nem minden húsfajtánál áll az összes beállítás rendelkezésre.

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

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

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



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

8.3 A maghőmérséklet mérése



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

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



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

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

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

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



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

8.4 Sütési táblázat

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



WELL	➡	Átsütve
MED WELL	➡	Majdnem átsütve
MEDIUM	➡	Félig átsütve
MED RARE	➡	Rózsaszínű
RARE	➡	Véres

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

Csírakkal szembeni túlérzékenység esetén ügyeljen arra, hogy a hús néhány percig 70 °C-80 °C-os maghőmérsékletet érjen el.

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

8.5 Időzítő funkció

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

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



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

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

9. Tisztítás



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



A grillhőmérő és a tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra.

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

9.1 Tárolás használaton kívül

- Ha hosszabb ideig nem akarja használni a grillhőmérőt, akkor az előző részben leírt módon tisztítsa meg azt.

- A szivárgás megakadályozására vegye ki az elemeket a távadóból (14) és a vevőből (1).
- Száraz, hűvös és pormentes helyen tárolja a grillhőmérőt.

10. Hibaelhárítás

Nem működik.

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

Homályosan világít a folyadékkristályos kijelző (2; 16).

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

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

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

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

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

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

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

11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés

	Az ilyen jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A termék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.
	Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétként, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni. Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt:

- Pb: Ólmot tartalmaz az elem.
- Cd: Kadmiumot tartalmaz az elem.
- Hg: Higanyt tartalmaz az elem.

Törvényileg kötelezett a használt elemek, illetve akkumulátorok leadására. Megfelelő tárolás vagy hulladékkénti elhelyezés hiányában, kítutva az egészséget és a környezetet károsító mérgező anyagokat tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkel.

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

Az elemek helytelen hulladékkénti elhelyezéséből származó környezeti károk!



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



ES/PT

Csak Franciaországra érvényes:

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Könnyen végzett válogatás”

Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.



A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése:
1–7: műanyag / 20–22: papír és karton/ 80–98: kompozit anyagok.

Jel	Anyag	A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék
	Polietilén-tereftalát	Zsugorfólia tartalmazza az elemeket.
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás
	Papír	Tissue papír az eszköz védelmére

12. Megfelelőségi megjegyzések



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Garanciális és szerviz tájékoztatás

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

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

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

Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.

**Szerviz**

Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 449470_2307**Gyártó**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG

Obsah

1. Určené použití	38
2. Obsah balení.....	39
3. Popis ovládacích prvků	39
4. Technické údaje.....	41
5. Bezpečnostní pokyny	41
6. Ochrana autorských práv	50
7. Dříve než začnete.....	50
7.1 Vkládání / výměna baterií	51
7.2 Připojení snímačů teploty (30, 31).....	52
7.3 Výběr jednotek měření teploty.....	52
8. Začínáme	53
8.1 Umístění během použití	54
8.1.1 Přijímač (1)	54
8.1.2 Vysílač (14)	54
8.2 Výběr druhu masa (32) / Nastavení úrovně propečení ...	55
8.3 Měření teploty uvnitř masa	57
8.4 Tabulka propečení.....	59
8.5 Časové funkce	61
9. Čištění	62
9.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá	62
10. Odstraňování problémů.....	63
11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	64

12. Prohlášení o shodě.....	66
13. Informace o záruce a servisu	67

Blahopřejeme!

Zakoupením bezdrátového teploměru na grilování GFGT 433 B2 (dále v textu označovaného jako teploměr) jste si vybrali jakostní výrobek.

Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu. Obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím produktu se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze tak, jak je vysvětleno, a pouze k daným účelům. Pokud předáte výrobek někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Tento teploměr slouží k měření a monitorování teploty uvnitř masa, například ryb, hovězího, vepřového, drůbežího, mletého a dalších druhů. Teploměr není určen pro firemní nebo komerční použití. Teploměr používejte pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím. Teploměr na grilování splňuje všechny příslušné normy a standardy související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na teploměru, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství, které výrobce dodává s produktem.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

- 1 přijímač
- 1 vysílač
- 2 snímače teploty
- 1 spona na opasek
- 1 kovová spona
- 4 baterie typu AAA, 1,5 V
- Tato uživatelská příručka

3. Popis ovládacích prvků

Přijímač (1)

1	Přijímač
2	LCD displej
3	Tlačítko „MIN / +“
4	Tlačítko „TASTE / START“
5	Tlačítko „MODE“
6	Přepínač (pro stupně °C nebo °F)
7	Tlačítko „SEC / -“
8	Vypínač ON/OFF
9	Tlačítko „MEAT / STOP“
10	Zasouvací spona
11	Spona na opasek (s vestavěnými magnety)
12	Příhrádka na baterie
13	Víčko příhrádky na baterie

Vysílač (14)

14	Vysílač (s vestavěnými magnety)
15	Indikátor 1 (aktuální teplota uvnitř masa)
16	LCD displej
17	Indikátor 2 (aktuální teplota uvnitř masa)
18	Červený LED indikátor
19	Vypínač ON/OFF
20	Otvor (k zavěšení vysílače)
21	Magnety
22	Přepínač (pro stupně °C nebo °F)
23	Příhrádka na baterie
24	Víčko příhrádky na baterie
25	Zdířka 1 (pro konektor snímače teploty 1)
26	Zdířka 2 (pro konektor snímače teploty 2)
27	Konektor (snímač teploty 2)
28	Konektor (snímač teploty 1)
29	Kovová spona (k připevnění snímače teploty na grilovací pásy)
30	Snímač teploty 2 (s kabelem)
31	Snímač teploty 1 (s kabelem)

LCD displej (2) na přijímači (1)

32	Druh masa
33	Průběh přípravy
34	Indikátor „CURRENT TEMP“ 1 (aktuální teplota uvnitř masa)

35	Indikátor „CURRENT TEMP“ 2 (aktuální teplota uvnitř masa)
36	Indikátor „TARGET TEMP“ 2 (cílová teplota)
37	Indikátor „TARGET TEMP“ 1 (cílová teplota)

4. Technické údaje

Přijímač (1): Zdroj napájení	2 baterie: 1,5V baterie AAA - Micro LR3 - 3 V 
Vysílač (14): Zdroj napájení	2 baterie: 1,5V baterie AAA - Micro LR3 - 3 V 
Rozsah měření teploty	-10 °C - 300 °C +14 °F - 572 °F
Dosah vysílače	maximálně 50 metrů (za optimálních podmínek)
Kmitočtový rozsah	433,050 - 434,790 MHz
Max. přenosový výkon	10 mW ERP

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím teploměru na grilování si přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním

elektronických zařízení zkušenosti. Tuto příručku uchovejte na bezpečném místě, abyste se k ní mohli v budoucnu vracet. Pokud teploměr prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku.



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



Varování, horký povrch!

Tento symbol upozorňuje na nebezpečí popálení.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Stejnoseměrné napětí



Pohotovostní režim



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



Noste ochranné rukavice!



Adresa výrobce

Ikony na bateriích mají následující význam:



- 1 Uchovávat mimo dosah dětí
- 2 Nelikvidovat v ohni
- 3 Nevkládat chybně
- 4 Nedeformovat/neničit
- 5 Neotvírat/nerozebírat
- 6 Nekombinovat odlišné typy a značky
- 7 Nekombinovat nové a použité kusy
- 8 Nedobíjet
- 9 Udržovat v suchu
- 10 Neuvádět do zkratu
- 11 Vkládat správně



NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

- Malé součásti mohou způsobit udušení.
Obalový materiál uchovávejte mimo

dosah těchto osob. Hrozí nebezpečí udušení.

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



Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pokud je výrobek poškozen, nikdy jej nepoužívejte. Hrozí nebezpečí poranění.

- Mějte prosím na paměti, že konzumace pokrmů zvířecího původu, které nejsou dokonale tepelně připraveny, může způsobit poškození zdraví. Toto nebezpečí hrozí zejména malým dětem, těhotným ženám a osobám s oslabeným imunitním systémem.
- Do zařízení nesmí proniknou žádné cizí předměty.
- Výrobek nevystavujte nadměrným vibracím nebo mechanickému namáhání. To ho chrání před poškozením.
- Výrobek neobsahuje žádné součásti, které vyžadují údržbu.
- Pokud se výrobek poškodí, má závadu nebo s ním budete mít jiné problémy, kontaktujte výrobce a jeho oddělení pro služby zákazníkům.



Nebezpečí popálení

- Vždy se ujistěte, že se o výrobek nemohou jiné osoby, děti nebo zvířata spálit.
- Pokud se budete dotýkat snímačů teploty (30, 31), použijte ochranné rukavice (nebo chňapky).
- Při nesprávném použití produktu může dojít ke zranění.



Hrozí nebezpečí poškození majetku

- Výrobek a jeho příslušenství udržujte mimo dosah otevřeného ohně.
- Výrobek nikdy nepoužívejte v mikrovlnné ani běžné troubě.
- Na kabelech snímačů teploty (30, 31) nedělejte smyčky.

- Výrobek není vodotěsný. Nepoužívejte ho v dešti a vysílač (14) i přijímač (1) udržujte mimo vlhké prostředí.
- Pokud výrobek nepoužíváte, vysílač (14) i přijímač (1) vypněte.



Nebezpečí související s bateriemi

- **Nebezpečí požáru!** Baterie uchovávejte mimo dosah dětí. V případě spolknutí baterie okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc!
- Při vkládání baterií dbejte na dodržení správné polaridy. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky pro baterie (12, 23). Běžné nedobíjecí baterie se nesmí dobíjet.

- Baterie různého typu nebo nové baterie se starými se nesmí používat společně.
- Baterie se nesmí otevírat ani deformovat, protože by mohlo dojít k úniku chemických látek a poranění. V případě kontaktu elektrolytu z baterie s vaší pokožkou nebo očima si je okamžitě vypláchněte velkým množstvím vody a vyhledejte lékařskou pomoc.
- Baterie, z nichž uniká elektrolyt, okamžitě vyjměte. Chraňte se před poraněním a použijte odolné ochranné rukavice.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, baterie vyjměte.
- Kontakty baterie nesmíte zkratovat.

- Vybité baterie je nutno z přístroje vyjmout a odpovídajícím způsobem zlikvidovat.

6. Ochrana autorských práv

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

7. Dříve než začnete

Teploměr na grilování a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Pokud zaznamenáte jakékoli poškození, teploměr přestaňte používat a obraťte se na výrobce a jeho oddělení pro služby zákazníkům. Před prvním použitím doporučujeme vyčistit snímače teploty (30, 31).

7.1 Vkládání / výměna baterií

Pokud jsou baterie slabé, jas displeje se ztlumí. V takovém případě vyměňte baterie co nejdříve.

Vysílač (14):

- Vypínačem (19) vysílač (14) vypněte.
- Odjistěte víčko přihrádky pro baterie (24) a sundejte ho.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky (23).
- Nasad'te víčko (24) a přihrádku na baterie (23) uzavřete. Musíte uslyšet, jak zaklapne na místo.

Přijímač (1):

- Vypínačem (8) vypněte přijímač (1).
- Nyní vysuňte zasouvací sponu (10), abyste mohli otevřít kryt přihrádky pro baterie (13) ve směru označeném šipkou.
- Vložte dvě baterie typu AAA 1,5 V (Micro LR3) a ujistěte, že byla dodržena správná polarita. Řiďte se nákresem, který se nachází uvnitř přihrádky (12).
- Zavřete přihrádku na baterie (12) - nasad'te nazpět její víčko (13) - a zasun'te ho v opačném směru k šipce.

7.2 Připojení snímačů teploty (30, 31)

Před prvním použitím odeberte z konce snímače teploty (30, 31) přepravní ochranu (černý pryžový kryt).

Konektory (27, 28) zapojte do zdířek (25, 26) na boku vysílače (14).

Pokud je nebudete používat, můžete kabely snímačů teploty (30; 31) svinout okolo vysílače a snímače (30, 31) zafixovat nahoře na vysílači (14). Za tímto účelem je tam plastový výstupek.

7.3 Výběr jednotek měření teploty

K dispozici jsou dvě jednotky měření ($^{\circ}\text{C}$ a $^{\circ}\text{F}$). Na přijímači (1) tak můžete učinit tlačítkem volby (6). Na vysílači (14) přepněte přepínače výstupu (22) na zadním panelu do požadované polohy.

8. Začínáme



Teploměr na grilování má 2 snímače teploty (30; 31) a může současně vykonávat 2 měření. Nastavení pro 2 snímače teploty (30, 31) lze upravit individuálně. Zobrazení na displeji na přijímači (1) a na vysílači (14) vám umožní zjišťovat aktuální teplotu v reálném čase. Pro každý snímač teploty (30, 31) je k dispozici samostatný displej jak na přijímači (1), tak i na vysílači (14).

- Přidržením vypínače ON/OFF (19) zapněte vysílač (14). Během provozu bude červený LED indikátor (18) každých pár sekund blikat.
- Nyní zapněte přijímač (1) - jeho vypínač (8) přepněte do polohy „ON“. Krátce se rozsvítí LCD displej (2) s modrým a poté s červeným podsvícením a zazní zvukový signál.



Pokud nejsou snímače teploty (30, 31) připojeny k vysílači (14) nebo nastala závada na bezdrátovém spojení mezi vysílačem (14) a přijímačem (1), na displeji (2, 16) se místo aktuální teploty zobrazí „---“.

V tomto případě se ujistěte, zda jsou konektory (27, 28) správně zapojeny do zdírek (25, 26). Vzdálenost mezi vysílačem (14) a přijímačem (1) nesmí být příliš velká. V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) dlouhým stiskem tlačítka asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

8.1 Umístění během použití



Dosah vysílače (14) je za optimálních podmínek přibližně 50 metrů. Ujistěte se, že vzdálenost mezi vysílačem (14) a přijímačem (1) není příliš velká. To by znamenalo, že měření teploty nebude možné.

8.1.1 Přijímač (1)

- Chcete-li připevnit přijímač (1) například na svůj opasek nebo brašnu, můžete použít sponu (11).
- Spona na opasek (11) je opatřena dvěma vestavěnými magnety. Díky nim lze přijímač (1) připevnit na magnetický povrch.

8.1.2 Vysílač (14)

- Na zadní straně vysílače (14) jsou umístěny dva magnety (21). Díky nim lze vysílač (14) připevnit na magnetický povrch.



Při umísťování vysílače (14) se ujistěte, že můžete prostřednictvím kabelu snímačů teploty (30, 31) snadno dosáhnout na pokrm, jehož vnitřní teplotu chcete měřit. Vysílač (14) je vyroben z plastu. Proto ho nepřipevňujte na část grilu, která bývá velmi horká, např. na kryt grilu nebo na nádobu na dřevěné uhlí. Mohlo by dojít k jeho poškození (14).

8.2 Výběr druhu masa (32) / Nastavení úrovně propečení

- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) vyberte druh masa (32). Vybraný druh se zobrazí na displeji (2). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění podle následující tabulky:

	HOVĚZÍ
	JEHNĚČÍ
	TELECÍ
	VEPŘOVÉ
	KRŮTÍ
	KUŘECÍ
	MLETÉ
	RYBÍ

- Jakmile vyberete druh masa (32), stiskněte tlačítko „TASTE / START“ (4). S každým stiskem tlačítka se možnosti výběru mění podle následující tabulky. Aktuální cílová teplota se zobrazuje na displeji (2) jako „TARGET TEMP“ (36, 37).

Displej	Význam
WELL	Propečené
MED WELL	Téměř propečené
MEDIUM	Jemně propečené
MED RARE	Dorůžova
RARE	Krvavé



Poznámka:

Ze zdravotních i jiných důvodů nejsou všechny možnosti dostupné pro všechny typy mas.

Například drůbež by se měla vždy připravovat propečená. Z tohoto důvodu je k dispozici pouze tato úroveň propečení.

K dispozici je také možnost ručního nastavení cílové teploty „TARGET TEMP“ (36, 37). Postupujte následujícím způsobem:

- Nejprve vyberte snímač teploty (30, 31), jehož cílovou teplotu chcete nastavit. K tomu použijte tlačítko „MODE“ (5). V horní části LCD displeje (2) se pro snímač teploty **1** (31) objevuje **P1** nebo **P2** pro snímač teploty **2** (30).

- Tlačítko „MODE“ (5) držte stisknuté po dobu přibližně 3 sekund. Ozve se zvukový signál a na displeji (2) začne blikat údaj „TARGET TEMP“ (36, 37). Tlačítky „MIN / +“ (3) a „SEC / -“ (7) změníte hodnotu. Tlačítkem „MODE“ (5) použijte cílovou teplotu zobrazenou pod údajem „ TARGET TEMP “ (36, 37).
- Chcete-li ruční volbu zrušit nebo vybrat jiný druh masa, stiskněte a asi na 3 sekundy přidržíte tlačítko „TASTE / START“ (4). Případně lze vypínačem ON/OFF (8) přijímač (1) vypnout a znovu zapnout.



K přípravě pokrmů při nízkých teplotách středu používejte pouze čerstvé maso ve vynikající kvalitě. Obecně platí, že pro nízké teploty středu není vhodné mražené nebo vakuově balené maso.

8.3 Měření teploty uvnitř masa



Měření teploty probíhá správně pouze tehdy, pokud nejsou v blízkosti zapnutá jiná zařízení stejného typu. Jinak se aktuální teplota nezobrazí na displeji (2) správně.

- Zapněte vysílač (14) a přijímač (1) a hrot požadovaného snímače teploty (30, 31) zasuněte do nejsilnější porce masa. Je vhodné zasunout snímač teploty (30, 31) do masa ze strany,

protože lze porci poté otáčet. Druhý snímač teploty (30; 31) lze stejným způsobem použít pro jiný druh masa.



Dbejte na to, aby nedošlo ke kontaktu snímače teploty (30, 31) s kostmi. To by mohlo způsobit nepřesnosti v měření. Ze stejného důvodu by se neměl snímač teploty (30, 31) zasunovat do čistého tuku.

- Po krátké době se teplota uvnitř masa zobrazí na LCD displeji (16) vysílače (14) a na přijímači (1) jako hodnota „CURRENT TEMP“ (34, 35). Během přípravy teplota stoupá, až dosáhne nastavené cílové hodnoty „TARGET TEMP“ (36, 37). LCD displej (2) poté začne červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Tlačítkem „MEAT / STOP“ (9) zastavte zvukový signál a měření teploty.



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

8.4 Tabulka propečení

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



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

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

V případě přecitlivělosti na choroboplodné zárodky se ujistěte, že maso dosáhne teploty v jádře 70 °C - 80 °C po dobu několika minut.

Druh masa / Úroveň propečení	WELL	MED WELL	MEDIUM	MED RARE	RARE
HOVĚZÍ*	66 °C / 150 °F	58 °C / 136 °F	55 °C / 131 °F	53 °C / 127 °F	49 °C / 120 °F
JEHNĚČÍ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	62 °C / 144 °F	58 °C / 136 °F	
TELECÍ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F	60 °C / 140 °F	
VEPŘOVÉ	75 °C / 167 °F	70 °C / 158 °F	65 °C / 149 °F		
KRŮTÍ	85 °C / 185 °F				
KUŘECÍ	85 °C / 185 °F				
MLETÉ	75 °C / 167 °F				
RYBÍ	63 °C / 145 °F				

8.5 Časové funkce

Pokud nejste s dosaženou úrovní propečení spokojeni, můžete použít funkci časovače a v přípravě pokračovat ještě trochu déle. V tomto případě nemusíte ponechávat snímač teploty (30, 31) v mase. Postup je následující:

- Několikrát stiskněte tlačítko „MODE“ (5), dokud se na displeji (2) nezobrazí nápis „**TIMER**“.



- Tlačítka „MIN / +“ (3) a „SEC / -“ (7) nastavte požadovaný čas. Chcete-li procházení číslic zrychlit, příslušná tlačítka přidrže.
- Odpčet spusíte tlačítkem „TASTE / START“ (4). Čas zobrazený na displeji (2) se bude nyní odečítat a zbývajíc čas uvidíte kdykoli.
- Chcete-li odpčet pozastavit, například kvůli kontrole nebo otáčení porcí, můžete použít tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Poté můžete stiskem tlačítka „TASTE / START“ (4) pokračovat.
- Po uplynutí nastaveného času začne LCD displej (2) červeně blikat a při každém bliknutí se ozve zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stiskněte tlačítko „MEAT / STOP“ (9). Jinak se zvukový signál po 2 minutách automaticky zastaví.

9. Čištění



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



Grilovací teploměr a příslušenství není vhodné mýt v myčce nádobí.

- Teploměr a především snímače teploty (30, 31) čistěte po každém použití.
- Nepoužívejte rozpouštědla ani agresivní čisticí prostředky, kartáčky s kovovými štetinami ani kovové předměty jakými jsou nože, špachtle nebo podobné předměty.
- Teploměr na grilování a příslušenství nelze omývat v myčce na nádobí.
- Teploměr nebo příslušenství nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Vysílač (14) a přijímač (1) otírejte lehce navlhčenou tkaninou. V případě potřeby použijte slabý roztok saponátu.
- K čištění snímače teploty (30, 31) použijte lehce navlhčenou tkaninu a malé množství čisticího prostředku.
- Po čištění nechte všechny díly pečlivě oschnout.

9.1 Uskladnění, pokud se přístroj nepoužívá

- Pokud se rozhodnete, že nebudete teploměr na grilování delší dobu používat, vyčistěte ho podle popisu v předchozí kapitole.
- Z vysílače (14) i přijímače (1) vyndejte baterie, aby nedocházelo k únikům elektrolytu.
- Teploměr na grilování skladujte na suchém a bezprašném místě.

10. Odstraňování problémů

Přístroj nepracuje

- Nejsou baterie ve vysílači (14) a/nebo přijímači (1) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Osvětlení LCD displeje (2, 16) je tlumené.

- Nejsou baterie v přijímači (1) nebo vysílači (14) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Červený LED indikátor na vysílači (18) nesvítí.

- Nejsou baterie ve vysílači (14) vybité? Pokud je tomu tak, vložte baterie nové.

Na displeji (2, 16) se aktuální teplota uvnitř masa zobrazuje jako „- - -“.

- Ověřte si, zda jsou konektory (27, 28) snímačů teploty (30, 31) správně zapojeny do zdírek (25, 26). Pokud tomu tak není, připojte konektor (27, 28) správně.
- Vysílač (14) a přijímač (1) jsou příliš daleko od sebe. Přemístěte je blíže.
- V případě nutnosti vysílač (14) a přijímač (1) asi na 3 sekundy vypněte a poté znovu zapněte. Tak se měl problém vyřešit.

Na LCD displeji (2) s blikajícím červeným podsvícením svítí nápis „HI“ a ozývá se varovný zvukový signál.

- Byla překročena maximální teplota pro snímač teploty (30, 31). Zvukový signál a měření zastavte tlačítkem „MEAT / STOP“ (9).

11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
	Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně. Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem: - Pb: Baterie obsahuje olovo - Cd: Baterie obsahuje kadmium - Hg: Baterie obsahuje rtuť Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu použít. Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě (např. v prodejnách nebo na místním

sběrném místě). Pamatujte si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.

Poškození životního prostředí v případě nesprávné likvidace baterií!



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.



ES/PT

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Třídění je jednoduché.“

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce a je tříděn a shromažďován odděleně.

	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy: 1-7: plasty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.	
		
Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylentereftalát	Smršťovací fólie obsahující baterie.
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Papír	Hedvábný papír k ochraně povrchu

12. Prohlášení o shodě


 Toto zařízení bylo otestováno v souladu se souvisejícími požadavky směrnice RED 2014/53/EU. Výrobek dále splňuje požadavky Směrnice RoHS 2011/65/EU.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. Uchovejte si prosím pokladní stvrzenku jako doklad o koupi. Před uvedením Vašeho produktu do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku. Pro případné dotazy si připravte číslo výrobku popř. sériové číslo. Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup. V rámci záruky je výrobek v případě materiálových a výrobních vad - dle naší volby - bezplatně opraven nebo vyměněn. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba. Na spotřební materiál jako baterie, akumulátory a osvětlení se záruka nevztahuje.

Vaše zákonná práva vzhledem k prodejci nejsou touto zárukou ovlivněna ani omezena.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů.

Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz**IAN: 449470_2307****Výrobce**

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	72
2. Lieferumfang.....	73
3. Beschreibung der Bedienelemente	73
4. Technische Daten.....	75
5. Sicherheitshinweise.....	75
6. Urheberrecht.....	85
7. Vor der Inbetriebnahme.....	85
7.1 Batterien einlegen / wechseln	85
7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden	86
7.3 Temperatureinheit wählen.....	87
8. Inbetriebnahme	87
8.1 Position während des Betriebes.....	88
8.1.1 Empfänger (1)	89
8.1.2 Sender (14).....	89
8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen	89
8.3 Kerntemperatur messen.....	92
8.4 Gartabelle.....	94
8.5 Timer-Funktion	96
9. Reinigung.....	97
9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung	98
10. Problemlösung.....	98
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	100
12. Konformitätsvermerke.....	103
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	104

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Funk-Grillthermometers GFGT 433 B2, nachfolgend als Grillthermometer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

3. Beschreibung der Bedienelemente

Empfänger (1)

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

Sender (14)

14	Sender (mit integrierten Magneten)
-----------	------------------------------------

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

LC-Display (2) am Empfänger (1)

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

4. Technische Daten

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

5. Sicherheitshinweise

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

Grillthermometer verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



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



Achtung, heiße Oberfläche!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Gleichspannung
Standby



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



Schutzhandschuhe tragen!



Herstelleradresse



GEFAHR! Personensicherheit

- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

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

Die Symbole auf den mitgelieferten Batterien haben folgende Bedeutung:



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



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Beanspruchungen ausgesetzt werden.

So vermeiden Sie Beschädigungen.

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



Verbrennungsgefahr

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

- Eine unsachgemäße Verwendung des Produktes kann zu Verletzungen führen.



Gefahr von Sachbeschädigung

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



Gefahr durch Batterien

- **Lebensgefahr!** Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Im Falle des Verschluckens suchen Sie sofort einen Arzt auf!
- Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen. Beachten Sie dazu die Kennzeichnung im Batteriefach (12, 23). Nicht-wiederaufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet oder verformt werden, da auslaufende Chemikalien Verletzungen verursachen können. Bei Haut- oder Augenkontakt

muss sofort mit viel Wasser ab- bzw. ausgespült werden und ein Arzt aufgesucht werden.

- Entfernen Sie ausgelaufene Batterien umgehend. Verwenden Sie dabei geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Leere Batterien sind aus dem Gerät zu entfernen und sicher zu entsorgen.

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

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

7.1 Batterien einlegen / wechseln

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

Sender (14):

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

Empfänger (1):

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

7.2 Temperaturfühler (30; 31) verbinden

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

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

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

7.3 Temperatureinheit wählen

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

8. Inbetriebnahme



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

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



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

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

8.1 Position während des Betriebes



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

8.1.1 Empfänger (1)

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

8.1.2 Sender (14)

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



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

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

8.2 Fleischart (32) auswählen / Garstufe einstellen

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

	RIND
	LAMM
	KALB
	SCHWEIN
	PUTE
	HUHN
	HAMBURGER
	FISCH

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

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



Bitte beachten Sie:

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

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

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

- Wählen Sie zunächst durch kurzes Drücken der Taste „MODE“ (5) den Temperaturfühler (30; 31) aus, dessen Zieltemperatur Sie einstellen wollen. Hierzu wird am oberen Rand des LC-Displays (2) **P1** für Temperaturfühler **1** (31) oder **P2** für Temperaturfühler **2** (30) angezeigt.

- Halten Sie die Taste „MODE“ (5) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und im LC-Display (2) blinkt die Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37). Mit den Tasten „MIN / +“ (3) und „SEC / -“ (7) können Sie diese nun ändern. Drücken Sie die Taste „MODE“ (5), um die gewählte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) zu übernehmen.
- Um die manuelle Auswahl aufzuheben oder eine andere Fleischart auszuwählen, halten Sie die Taste „TASTE / START“ (4) für ca. 3 Sekunden gedrückt. Alternativ können Sie auch den Empfänger (1) mit der EIN-/ AUS-Taste (8) aus- und wieder einschalten.



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

8.3 Kerntemperatur messen



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

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



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

- Nach kurzer Zeit wird die Kerntemperatur des Bratgutes im LC-Display (16) des Senders (14) und am Empfänger (1) unter „CURRENT TEMP“ (34; 35) angezeigt. Sie steigt mit wachsender Bratzeit so lange an, bis die eingestellte Zieltemperatur „TARGET TEMP“ (36; 37) erreicht ist. In diesem Moment beginnt das LC-Display (2) rot zu blinken und im Blinkrhythmus ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste „MEAT / STOP“ (9), um Signalton und Temperaturmessung zu beenden.



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

8.4 Gartabelle

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



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

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

Bei Überempfindlichkeit gegenüber Keimen stellen Sie sicher, dass das Fleisch für mehrere Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C - 80 °C erreicht.

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

8.5 Timer-Funktion

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

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



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

9. Reinigung



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



Das Grillthermometer und das Zubehör sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

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

9.1 Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

Keine Funktion

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

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

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

Die rote LED (18) am Sender leuchtet nicht.

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

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

- Prüfen Sie, ob der Stecker (27; 28) des Temperaturfühlers (30; 31) korrekt in die Buchse (25; 26) eingesteckt ist. Stecken Sie den Stecker (27; 28) korrekt ein.
- Der Abstand zwischen Sender (14) und Empfänger (1) ist zu groß. Verringern Sie ggf. den Abstand.

- Schalten Sie ggf. Sender (14) und Empfänger (1) jeweils für ca. 3 Sekunden aus und anschließend wieder ein. Damit sollte das Problem behoben sein.

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

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

11. Umwelthinweise/Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bieten Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.

Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:

- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: Batterie enthält Quecksilber

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

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss. **Umweltschäden durch falsche Entsorgung der Batterien!**

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

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind
--	---

	gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	Schrumpffolie, in die die Batterien eingeschweißt sind.
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Papier	Seidenpapier zum Schutz des Gerätes

12. Konformitätsvermerke



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/449470_2307.pdf

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

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

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

Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.





Service

DE

Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT

Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH

Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 449470_2307



Hersteller

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND