

Digitales Grillthermometer

Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Verwendung des Grillthermometers genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Grillthermometer an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Grillthermometer ist kein Kinderspielzeug. Achten Sie immer darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt.
- Achtung: Der Temperatur-Messfühler wird während des Gebrauchs sehr heiss! Berühren Sie den heissen Messfühler nie mit blossen Händen.
- Das Thermometer ist nur für den Grill bestimmt. Verwenden Sie es nicht in einem geschlossenen Backofen.
- Das Thermometer ist nicht wasserfest und darf weder ins Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Reinigen Sie das Thermometer nur mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Setzen Sie das Thermometer weder Regen noch Feuchtigkeit aus.
- Reinigen Sie den Temperatur-Messfühler nach jedem Gebrauch. Lassen Sie ihn zuvor vollständig abkühlen.
- Das Thermometer darf nicht fallen gelassen und keinen harten Schlägen ausgesetzt werden.
- Versuchen Sie nicht, das Thermometer auseinanderzunehmen und selbst zu reparieren. Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal.

Batterieeinlegen

1. Das Thermometer wird durch eine Batterie des Typs AAA/LR03/Micro (nicht mitgeliefert) betrieben.
2. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers, indem Sie den Deckel in Pfeilrichtung schieben.
3. Legen Sie die Batterie ins Fach ein und setzen Sie den Deckel an seinen Platz zurück.
4. Die Batterie muss ersetzt werden, wenn die Anzeige im Display schwächer und schlechter lesbar wird.

- Legen Sie die Batterie immer mit der richtigen Polarität ins Fach ein.
- Wenn die Batterie verbraucht ist, muss sie sofort aus dem Gerät entfernt werden.
- Aufladbare Batterien müssen vor dem Aufladen entfernt und mit einem externen Ladegerät geladen werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch sollte die Batterie ebenfalls entfernt werden, um Schäden durch auslaufende Säure zu vermeiden.
- Die Batterie darf nicht in Kinderhände gelangen.
- Aufladbare Batterien müssen unter Aufsicht von Erwachsenen geladen werden.
- Nicht aufladbare Batterien dürfen nicht geladen werden.
- Die Batterie darf nicht auseinandergenommen, kurzgeschlossen und im Feuer entsorgt werden.
- Verbrauchte Batterien und Akkus sind Sondermüll und dürfen nicht in den Kehricht geworfen werden. Bringen Sie sie zur Verkaufs- oder einer anderen Sammelstelle zurück, wo sie der fachgerechten und umweltfreundlichen Entsorgung und Wiederaufbereitung zugeführt werden.

Installation

Das Thermometer besitzt auf der Rückseite einen ausklappbaren Ständer. Mit Hilfe des Magnets kann es an einer Metallfläche befestigt, und mit dem Hakenloch an einer Wand aufgehängt werden.

Gebrauch des Thermometers

1. Schalten Sie das Thermometer ein, indem Sie den unteren Schalter auf der Rückseite auf die Position «ON» stellen.
2. Stellen Sie den oberen Schalter auf die Position «COOK».
3. Schliessen Sie das Kabel mit dem Temperatur-Messfühler an die 2.5-mm-Klinkenbuchse auf der rechten Seite des Thermometers. Das Kabel ist hitzebeständig bis 300 °C.
4. Das Display zeigt die Temperatur in Celsius- oder Fahrenheitgraden an. Sie können zwischen °C und °F umschalten, indem Sie die Taste °C/°F drücken.
5. Stellen Sie mit den Tasten «+» und «-» die gewünschte Grilltemperatur (0–300 °C) ein.
6. Stecken Sie den Temperatur-Messfühler ins Grillgut. Die aktuelle Temperatur des Grillguts wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Wenn das Grillgut die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird ein Signalton ausgelöst.

Gebrauch des Timers

1. Stellen Sie den oberen Schalter auf der Rückseite des Thermometers auf die Position «TIMER».
2. Stellen Sie mit den Tasten «MIN» und «SEC» die Timer-Laufzeit (maximal 99 Minuten und 59 Sekunden) ein.
3. Drücken Sie die Taste °C/°F, um den Countdown-Timer zu starten und anzuhalten.
4. Wenn der Timer bei Null angelangt ist, hören Sie einen Signalton. Sie können den Ton ausschalten, indem Sie die Taste °C/°F drücken.
5. Das Display zeigt anschliessend wieder die eingestellte Timer-Laufzeit an. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten «MIN» und «SEC», um den Timer auf Null zurückzusetzen.

Empfohlene Temperatureinstellung für verschiedene Fleischsorten

Grillgut	Ideale Temperatur in °C
Rinderfilet (rare, medium rare)	38 – 55 °C
Roastbeef	85 – 90 °C
Rinderbrust	90 – 95 °C
Kalbsfilet	50 – 55 °C
Kalbsrücken	50 – 55 °C
Kalbsbraten	68 – 74 °C
Schweinebraten	70 – 75 °C
Schweinerücken	55 – 60 °C
Hammelkeule, medium-rare	65 – 70 °C
Hammelkeule, gut durchgebraten	80 – 85 °C
Wildbraten	75 – 80 °C
Wildschweinbraten	75 – 78 °C
Huhn	80 – 85 °C
Ente	80 – 90 °C
Truthahn	80 – 90 °C

Technische Daten

Modell:	KH-TH005 (Art. 8277738)
Stromversorgung:	1 Batterie AAA/LR03/Micro
Temperatur-Messbereich:	0 °C – 300 °C (32 °F – 572 °F)
Timer-Einstellung:	max. 99 Minuten und 59 Sekunden
Abmessungen:	8.0 × 8.0 × 1.8 cm
Gewicht:	64 g (ohne Batterie)
Kabellänge:	ca. 100 cm

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.



Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (anzuwenden in den Ländern der europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte).

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.