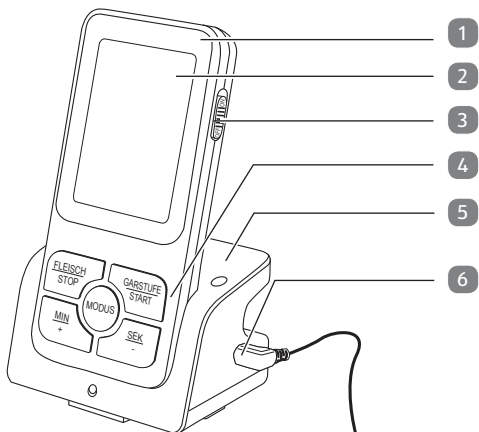
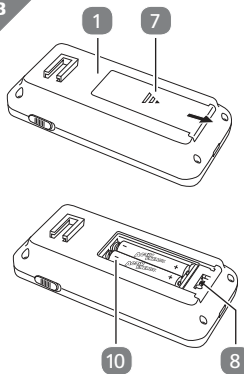
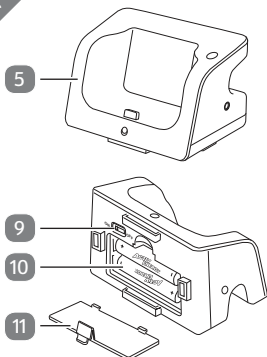
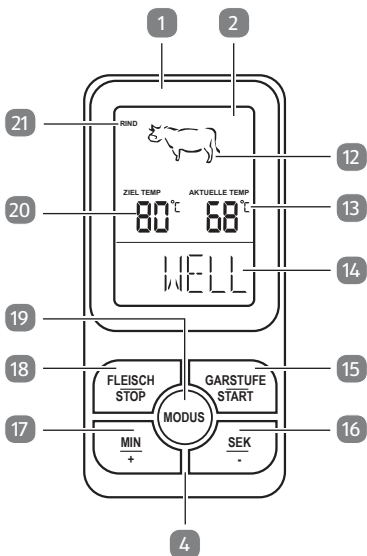
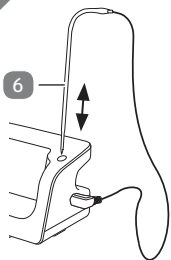
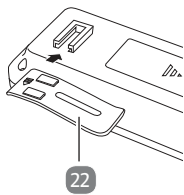
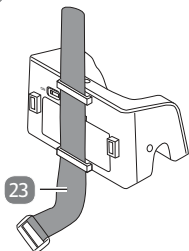


A**B****C**

D**E****F****G**

Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Empfänger
- 2 Display
- 3 Schalter (ON/OFF)
- 4 Bedienfeld
- 5 Basisstation
- 6 Temperaturfühler
- 7 Abdeckung des Batteriefachs
- 8 Auswahlschalter (°C/°F)
- 9 Schalter (Power ON/OFF)
- 10 4 × **Batterie AAA (Empfänger: 2 × 1,5 V, Basisstation: 2 × 1,5 V)**
- 11 Abdeckung des Batteriefachs
- 12 Symbol Bratgutsorte
- 13 Anzeige **AKTUELLE TEMP**
- 14 Anzeige **GARSTUFE**
- 15 **GARSTUFE/START**-Taste
- 16 **SEK/-** -Taste
- 17 **MIN/+** -Taste
- 18 **FLEISCH/STOP**-Taste
- 19 **MODUS**-Taste
- 20 Anzeige **ZIEL TEMP**
- 21 Anzeige Bratgutsorte
- 22 Befestigungsclip
- 23 Klettband

Der Lieferumfang beinhaltet vier 1,5V Batterien vom Typ LR03.

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Funk-Grillthermometer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung. Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird das Funk-Grillthermometer in dieser Bedienungsanleitung kurz „Grillthermometer“ genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Grillthermometer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden am Grillthermometer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Grillthermometer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Grillthermometer oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT!


Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

 Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Explosionsgefahr!



Wichtige Sicherheitshinweise



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Grillthermometer ist ausschließlich zum Messen und Überwachen der Kerntemperatur von Bratgut konzipiert. Das Grillthermometer ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Grillthermometer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Grillthermometers aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und den Funktionen vertraut. Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.

 **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Grillthermometer kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie sicher, dass sich weder andere Personen, insbesondere Kinder, noch Tiere am Grillthermometer verbrennen können.
- Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler oder das Übertragungskabel während oder nach der Benutzung anfassen.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Grillthermometer kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Grillthermometers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Grillthermometer spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Grillthermometer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Grillthermometer und Temperaturfühler fern.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grillthermometer kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie den Empfänger und die Basisstation niemals in einem Mikrowellengerät oder einem Backofen.
- Halten Sie das Grillthermometer und seine Zubehörteile von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Setzen Sie die Basisstation und den Empfänger keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Knicken Sie das Übertragungskabel des Temperaturfühlers nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- Lassen Sie die Basisstation und den Empfänger nicht in Kontakt mit Feuchtigkeit kommen.
- Lagern Sie das Grillthermometer niemals so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Wenn Sie das Grillthermometer nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Grillthermometer immer aus.
- Benutzen Sie das Grillthermometer nicht im Regen. Das Grillthermometer ist nicht wasserfest.
- Das Grillthermometer wurde für das Messen der Kerntemperatur des Bratguts bis 200 °C entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.

Sicherheitshinweise für Batterien

 **WARNUNG!**

Explosionsgefahr!

Batterien können explodieren, wenn sie stark erhitzt werden.

- Stellen Sie das Grillthermometer nicht in direktes Sonnenlicht, damit die Batterien nicht zu heiß werden.
- Erhitzen Sie die Batterien nicht und werfen Sie sie nicht in offenes Feuer.

⚠️ WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Batteriesäure!

Je älter Batterien werden, desto größer wird die Gefahr, dass Batteriesäure ausläuft. Ausgelaufene Batteriesäure kann zu Verätzungen führen.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Batteriesäure mit Haut, Augen und Schleimhäuten.
- Spülen Sie bei Kontakt mit der Batteriesäure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie ggf. einen Arzt auf.
- Suchen Sie sofort einen Arzt auf, wenn Kinder oder Tiere eine Batterie verschluckt haben.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit den Batterien kann zu Beschädigungen führen.

- Entfernen Sie alle Batterien, wenn Sie das Grillthermometer längere Zeit nicht verwenden.
- Setzen Sie Batterien keinen extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuer aus. Stellen Sie das Grillthermometer niemals auf eine heiße Fläche oder eine Hitzequelle. Auslaufende Batteriesäure kann Verletzungen und Sachschäden verursachen.
- Setzen Sie Batterien niemals entgegen der Anweisung in das Batteriefach ein. Achten Sie immer auf die richtige Lage der Pole (+ und –) wie im Batteriefach abgebildet.
- Ersetzen Sie Batterien nur mit gleichwertigen oder gleichen Batterien.
- Verwenden Sie nicht neue und gebrauchte Batterien zusammen.
- Verwenden Sie nur Batterien desselben Typs und desselben Herstellers gemeinsam.

Erstinbetriebnahme

Grillthermometer und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Grillthermometer schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig VOR.
- 1. Nehmen Sie das Grillthermometer aus der Verpackung.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
- 3. Prüfen Sie, ob das Grillthermometer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Grillthermometer nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.

- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Grillthermometers wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Grillthermometer zusammensetzen

1. Überprüfen Sie, ob der Verpackungsinhalt vollständig ist und die Teile des Grillthermometers unbeschädigt sind.
2. Sortieren Sie alle Teile des Grillthermometers entsprechend der Montageanleitung auf der Ausklappseite.
3. Nehmen Sie den Empfänger **1** zur Hand, öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs **7** und setzen Sie zwei der mitgelieferten Batterien **10** entsprechend der gekennzeichneten Polung im Batteriefach ein (siehe **Abb. B**).
4. Schließen Sie das Batteriefach und schalten Sie den Empfänger mit dem Schalter (ON/OFF) **3** ein. Wenn im Display **2** des Empfängers die Anzeige erscheint, ist der Empfänger betriebsbereit.
5. Nehmen Sie die Basisstation **5** zur Hand und öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs **11** auf der Unterseite. Setzen Sie zwei der mitgelieferten Batterien entsprechend der gekennzeichneten Polung im Batteriefach ein (siehe **Abb. C**).
6. Schließen Sie das Batteriefach und schalten Sie die Basisstation mit dem Schalter (POWER ON/OFF) **9** ein.

7. Nehmen Sie den Temperaturfühler **6** zur Hand und setzen Sie den Stecker am Ende des Übertragungskabels in die Buchse der Basisstation ein (siehe **Abb. A**).

Wenn Sie den Temperaturfühler nicht verwenden, setzen Sie ihn in die Halterung der Basisstation ein (siehe **Abb. E**).

Die Betriebsanzeige der Basisstation leuchtet auf. Das Grillthermometer ist nun betriebsbereit.

8. Testen Sie durch Betätigung der verschiedenen Tasten, ob alle Funktionen des Grillthermometers erreichbar sind.
9. Schalten Sie den Empfänger und die Basisstation wieder aus. Versehen Sie den Empfänger mit dem mitgelieferten Befestigungsclip **22** zum Tragen an der Kleidung (Tasche, Gürtel) (siehe **Abb. F**) und die Basisstation mit dem mitgelieferten Klettband **23** (siehe **Abb. G**) zur Befestigung am Einsatzort (Grill).



- Sobald die Basisstation **5** eingeschaltet und der Temperaturfühler mit der Basisstation verbunden ist, wird die aktuelle Temperatur als die Anzeige **AKTUELLE TEMP** **13** auf dem Display **2** des Empfängers **1** angezeigt. Wird keine aktuelle Temperatur angezeigt, überprüfen Sie, ob der Anschlussstecker des Temperaturfühlers **6** korrekt in der Aufnahmebuchse der Basisstation steckt.

Bedienung

Bereiten Sie das Grillthermometer entsprechend den Hinweisen für die Erstinbetriebnahme vor. Schalten Sie den Empfänger und die Basisstation ein und verbinden Sie den Temperaturfühler mit der Basisstation.

 **VORSICHT!**

Verbrennungsgefahr!

Temperaturfühler und Übertragungskabel können heiß werden.

- Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler oder das Übertragungskabel während oder nach der Benutzung anfassen.
- Verwenden Sie das Grillthermometer und seine Komponenten nicht in einem Mikrowellengerät oder im Backofen.



- Achten Sie darauf, dass Sie mit der Spitze des Temperaturfühlers keinen Knochen, Knorpel oder Fett berühren.

Temperaturanzeige einstellen

Wählen Sie das Format für die Temperaturanzeige (°C oder °F) mit dem Auswahlschalter **8** im Batteriefach des Empfängers **1** (siehe **Abb. B**).

Bratgutsorte und Garstufe einstellen

Das Grillthermometer verfügt über voreingestellte Zieltemperaturen, je nach ausgewählter Bratgutsorte und Garstufe.

1. Stellen Sie am Empfänger **1** die Bratgutsorte über die **FLEISCH/STOP**-Taste **18** ein. Siehe Tabelle am Ende dieses Kapitels.

Drücken Sie die **FLEISCH/STOP**-Taste so oft, bis die gewünschte Bratgutsorte als Symbol Bratgutsorte **12** und die Anzeige Bratgutsorte **21** auf dem Display **2** angezeigt werden (siehe **Abb. D**).

2. Stellen Sie am Empfänger die gewünschte Garstufe über die **GARSTUFE/START**-Taste **15** ein. Siehe Tabelle am Ende dieses Kapitels.

Drücken Sie die **GARSTUFE/START**-Taste so oft, bis die gewünschte Garstufe als die Anzeige **GARSTUFE** **14** auf dem Display angezeigt wird (siehe **Abb. D**).



- Die voreingestellte Zieltemperatur wird auf dem Display **2** als die Anzeige **ZIEL TEMP** **20** angezeigt (siehe **Abb. D**).

3. Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers **6** in die dickste Stelle des Bratguts ein, dessen Temperatur Sie überwachen möchten. Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers möglichst an der Seite des Bratguts ein, damit Sie das Bratgut während des Grillvorgangs wenden können.
4. Befestigen Sie die Basisstation **5** mit dem Klettband **23** in der Nähe des Bratguts. Halten Sie die

Basisstation von heißen Oberflächen fern
(z. B. Grillrost).

5. Führen Sie das Übertragungskabel des Temperaturfühlers **6** vom Bratgut weg. Halten Sie das Übertragungskabel von heißen Oberflächen fern
(z. B. Grillrost).
6. Befestigen Sie den Empfänger mit Hilfe des Befestigungsclips **22** gut sichtbar in der Nähe des Grillgeräts oder an Ihrer Kleidung (Gürtel oder Grillschürze, Hosen- oder Hemdtasche).
7. Sobald Sie das Grillgut auf den Grill gelegt haben, startet die Temperaturmessung über den in das Grillgut eingeführten Temperaturfühler. Nach kurzer Zeit wird die aktuelle Bratgut-Temperatur als die Anzeige **AKTUELLE TEMP** **13** auf dem Display des Empfängers angezeigt.

Mit zunehmender Grilldauer steigt die Anzeige **AKTUELLE TEMP** kontinuierlich an, bis die Zieltemperatur erreicht ist. Mit dem Erreichen der Zieltemperatur wechselt die Displayanzeige auf die **Alarmfunktion**, das Display wechselt auf rote Beleuchtung und blinkt. Zusätzlich wird ein akustisches Signal (Piep-Ton) im Rhythmus der optischen Anzeige ausgegeben.

8. Drücken Sie die **FLEISCH/STOP**-Taste auf dem Empfänger, um den Messvorgang für das vom Temperaturfühler überwachte Bratgut zu unterbrechen.

Wenn Sie weitere Bratgutstücke der gleichen Bratgutsorte mit vergleichbarer Masse (Gewicht) und Beschaffenheit zeitgleich auf dem Grillrost aufgelegt haben, können Sie davon ausgehen, dass auch diese Bratgutstücke entsprechend der von Ihnen ausgewählten Garstufe gar sind.

9. Sie können nun weitere Bratgutstücke entsprechend der beschriebenen Vorgehensweise punktgenau garen.

Bratgut/ Garstufe	WELL durchg.	M WELL leicht d.	MEDIUM mittel d.	M RARE halb g.	RARE blutig
Rind	80 °C 176 °F	75 °C 167 °F	71 °C 159 °F	66 °C 150 °F	63 °C 145 °F
Lamm	80 °C 176 °F	75 °C 167 °F	71 °C 159 °F	63 °C 145 °F	
Kalb	80 °C 176 °F	74 °C 165 °F	66 °C 150 °F	63 °C 145 °F	
Schwein	80 °C 176 °F	75 °C 167 °F	71 °C 159 °F		
Pute	85 °C 185 °F				
Huhn	85 °C 185 °F				
Hamburger	75 °C 167 °F				
Fisch	63 °C 145 °F				

Timerfunktion

Wenn Sie mit dem erreichten Garergebnis noch nicht zufrieden sind und nachgaren wollen, können Sie die Timerfunktion des Empfängers benutzen.

1. Wählen Sie auf dem Empfänger **1** durch Drücken der **MODUS**-Taste **19** die Timerfunktion aus.
2. Die Anzeige auf dem Display **2** wechselt in die Timerfunktion mit Auswahlmöglichkeiten für Minuten (M) und Sekunden (S). Durch Drücken der **MIN/+** -Taste **17** und/oder der **SEK/-** -Taste **16** auf dem Empfänger können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
3. Drücken Sie die **GARSTUFE/START**-Taste **15**, um die Timerfunktion zu starten.

Die Timeranzeige im Display zeigt Ihnen die restliche Laufzeit der Temperaturmessung an.

4. Drücken Sie die **FLEISCH/STOP**-Taste **18**, um den Ablauf der Timerfunktion zu unterbrechen, beispielsweise um den Zustand des Bratguts zu beurteilen.
5. Drücken Sie auf die **GARSTUFE/START**-Taste, um die Timerfunktion erneut zu starten.

Die Timerfunktion wird nicht beendet, wenn Sie über die **MODUS**-Taste wieder zum Display mit den Auswahlfunktionen wechseln.

Wenn die eingestellte Timerfunktion abgelaufen ist, wechselt das Display wieder in den Anzeigemodus für das Erreichen der Zieltemperatur.

Zieltemperatur einstellen

Das Grillthermometer verhilft Ihnen zuverlässig zu überzeugenden Garergebnissen. Wenn Sie individuelle Garergebnisse bevorzugen, können Sie über die manuelle Wahl der Zieltemperatur die Grillzeit verlängern oder verkürzen.

1. Wählen Sie auf dem Empfänger **1** über die **MODUS**-Taste **19** die Eingabe für die Zieltemperatureinstellung. Drücken Sie dazu die **MODUS**-Taste solange, bis die Anzeige **ZIEL TEMP** **20** im Display zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie nun die **MIN/+** -Taste **17** so oft, bis Sie die gewünschte Zieltemperatur erreicht haben.
Um Ihre Eingabe zu korrigieren, drücken Sie die **SEK/-** **16** oder die **MIN/+** -Taste. Mit jedem Tastendruck wird die vorgewählte Zieltemperatur um einen Grad reduziert oder erhöht.
3. Stimmt Ihre Zieltemperatureinstellung, können Sie über die **MODUS**-Taste die Auswahlfunktion verlassen.
4. Drücken Sie die **GARSTUFE/START**-Taste **15**, um den Temperaturmessvorgang mit Ihrer individuellen Einstellung zu starten. Im Display **2** werden nur noch die Anzeigen **ZIEL TEMP** und **AKTUELLE TEMP** **13** angezeigt.

Wenn der Grillvorgang beendet ist, erfolgt wieder die Alarm-Anzeige mit rotem Blinken und einem akustischen Signal (Piep-Ton).

Wenn Sie Ihre Zieltemperatureinstellung löschen wollen, betätigen Sie den Schalter (ON/OFF) **3** am Empfänger.

Reinigung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Wenn Sie unsachgemäß mit dem Grillthermometer umgehen, besteht erhöhte Stromschlaggefahr.

- Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers nicht in die Steckdose.

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Grillthermometer wird während des Betriebs heiß!

- Lassen Sie das Grillthermometer, ganz besonders den Temperaturfühler, vor jeder Reinigung vollständig abkühlen!

HINWEIS!**Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Grillthermometer niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grillthermometer kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Grillthermometer niemals in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Lassen Sie alle Teile des Grillthermometers vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie den Empfänger **1** und die Basisstation **5** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.
3. Reinigen Sie den Temperaturfühler **6** und das Übertragungskabel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
Reinigen Sie das Grillthermometer nach jeder Nutzung.

Aufbewahrung und Transport

- Reinigen Sie das Grillthermometer wie beschrieben.
- Entnehmen Sie alle Batterien, wenn Sie das Grillthermometer über einen längeren Zeitraum nicht benutzen oder es aufbewahren.
- Bewahren Sie das Grillthermometer und das Zubehör an einem trockenen, frostfreien Ort auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Es empfiehlt sich, das Grillthermometer in der Originalverpackung aufzubewahren und mit einem Tuch abzudecken, um es gegen Staub und Feuchtigkeit zu schützen.
- Stellen Sie sicher, dass das Grillthermometer während des Transports nicht herunterfallen kann.
- Transportieren Sie das Grillthermometer in der Originalverpackung, um es vor Transportschäden und dem Verlust von Zubehörteilen zu schützen.

Technische Daten

Modell:	GT-TMBBQ-01s (Sender) GT-TMBBQ-01e (Empf.)
Stromversorgung (Sender):	3 V, 2 × 1,5 V Größe LR03 (AAA), Ausgang: 20 mA
Stromversorgung (Empf.):	3 V, 2 × 1,5 V Größe LR03 (AAA), Ausgang: 80 mA
Empfängerkategorie:	3
Sendetastgrad:	10 %
Kabellänge Temperaturfühl. :	120 cm
Kabellose Übertragung:	10–12 m
Messbarer Temperaturber.:	0 °C–148 °C 32 °F–298,4 °F
Umgebungstemperatur:	0 °C–50 °C
Abmessungen Basisstation:	ca. 82,4 × 55,8 × 53,4 cm
Abmessungen Empfänger:	ca. 60 × 125 × 25 cm
Nettogewicht:	ca. 169 g
Artikelnummer:	93103

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann über unsere Homepage **www.gt-support.de** als PDF heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Grillthermometer entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Grillthermometer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet**,

Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll!

Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe* enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle in Ihrer Gemeinde/Ihrem Stadtteil oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie den Grillthermometer vollständig (mit der Batterie) und nur in entladenem Zustand an Ihrer Sammelstelle ab!

* gekennzeichnet mit: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei