

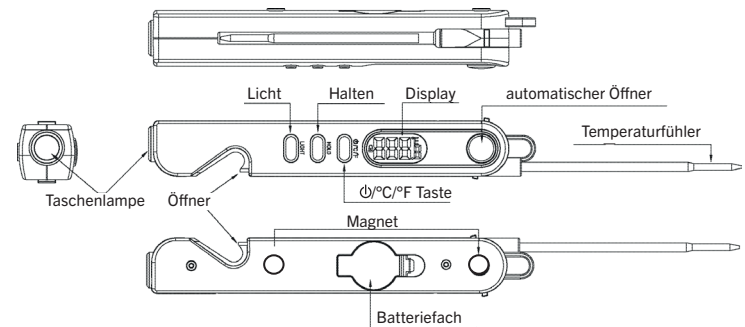
1. Kühlen Sie die Sonde, indem Sie die Spitze zwischen den Messungen mit kaltem Wasser abspülen. Bei der Messung mehrerer oder unterschiedlicher Lebensmittel und Fleischsorten kann dies wünschenswert sein
2. Es wird empfohlen, die Sondenspitze zwischen den Messungen abzuwischen. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Messungen verschiedener Lebensmittel und Fleischsorten vornehmen.
3. Das Thermometer ist für den kurzfristigen Gebrauch konzipiert. Nicht im Ofen belassen. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute in extrem heißen Speisen oder Flüssigkeiten (mehr als 200 °C).
4. Nehmen Sie die Messung immer an der dicksten verfügbaren Fleischportion vor. Dünne Fleischportionen sind schwer abzumessen, da sie dazu neigen, schnell durchzugaren. Vermeiden Sie es, Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder den fettreichen Bereich des Fleisches berührt, oder wenn die Spitze nicht tief genug ist, führen Sie eine zweite Messung durch, um die Genauigkeit sicherzustellen.
5. Nicht für die Verwendung durch Personen unter 12 Jahren bestimmt.

Pflege ihres Thermometers

1. Berühren Sie den Edelstahl-Teil des Thermometers während oder direkt nach der Temperaturmessung nicht, da er heiß ist.
2. Stellen Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Flüssigkeiten. Wischen Sie die Sondenspitze zum Reinigen mit einem feuchten Seifentuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie anschließend ab.
3. Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da dies elektronische Teile und Kunststoffe beschädigen kann.
4. Lassen Sie das Thermometer während des Kochens nicht im Essen stecken.
5. Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie sie länger als vier Monate lagern.

GRILLTHERMOMETER

Bedienungsanleitung



Produkt

1. Automatischer Öffner: Drücken Sie die Öffner-Taste, und die Temperatursonde klappt aus dem Gehäuse
2. Display: Zeigt die aktuelle Temperatur an.
3. $\text{°C}/\text{°F}$ -Taste: Einmal drücken, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie, um auszuwählen, welche Temperatureinheit angezeigt werden soll. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
4. Haltetaste: Einmal drücken, um die aktuelle Temperatur zu sperren, und erneut drücken, um die Sperre aufzuheben. Wenn Sie zum Entsperrn nicht zweimal drücken, wird das Thermometer nach 15 Sekunden automatisch entsperrt.
5. Lichttaste: Einmal drücken, um die Hintergrundbeleuchtung ein-/auszuschalten. 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Taschenlampe ein-/auszuschalten.
6. Stopper-Verriegelung: Hält die Temperatursonde an Ort und Stelle, wenn sie vollständig ausgefahren ist. Ziehen Sie die Sonde immer vollständig aus, damit sie sicher einrastet.
7. Temperatursonde: Stecken Sie die Temperatursonde in das Fleisch, um die Innentemperatur des Fleisches zu messen.
8. Batteriefach: Enthält eine CR2032-Batterie zur Stromversorgung des Geräts.

Technische Daten

1. Temperaturbereich: -58 °F - 572 °F (-50 °C ~ 300 °C). Wenn die Temperatur unter -58 °F (-50 °C) oder über 572 °F (300 °C) liegt, wird LL.L oder HH.H auf dem Display angezeigt
2. Drei Tasten: $\text{°C}/\text{°F}$, Halten, Licht
3. 10-Minuten-Auto-Aus-Funktion
4. Taschenlampe
5. Flaschenöffner
6. Auflösung: $0,1\text{ °C}/\text{°F}$
7. Temperaturgenauigkeit: $\pm 1,8\text{ °F}$ ($\pm 1\text{ °C}$) im Bereich zwischen 32 und 212 °F (0 bis 100 °C)
8. Stromversorgung: $1 \times \text{CR2032 } 3,0\text{ V}$

Vor dem ersten Gebrauch

1. Batterie einlegen oder austauschen: Legen Sie eine CR2032-Batterie mit der richtigen Polarität ein (+) und (-) wie angegeben. Die Batterie ist nicht im Lieferumfang enthalten.
2. Edelfstahlspitze reinigen: Spitze mit warmem Seifenschwamm oder Tuch waschen, dann abspülen und trocknen.
3. Tauchen Sie das Produktgehäuse nicht in Wasser.
4. **BITTE LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.**
5. Das Thermometer ist nun betriebsbereit.

Messen der Lebensmitteltemperatur

1. Drücken Sie die $\text{°C}/\text{°F}$ -Taste, um das Thermometer einzuschalten.
2. Drücken Sie erneut $\text{°C}/\text{°F}$, um die Temperatureinheit auszuwählen: °C oder °F . Bitte beachten Sie, dass die letzte Auswahl für die Temperatureinheit gespeichert wird, wenn Sie das Thermometer das nächste Mal einschalten.
3. Führen Sie die Sondenspitze in das zu kochende Essen ein. Das Thermometer beginnt mit der Messung der Innentemperatur des Lebensmittels.
4. Drücken Sie die LIGHT-Taste, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten. Es schaltet sich nach 15 Sekunden automatisch aus.
5. Warten Sie, bis sich die Temperaturanzeige auf dem Display stabilisiert.
6. Drücken Sie die HOLD-Taste, um die aktuelle Temperatur zu speichern.
7. Öffnen Sie ein Getränk gerne mit dem mitgelieferten Flaschenöffner. Halten Sie die LIGHT-Taste gedrückt, um die Taschenlampe nachts einzuschalten. Denken Sie daran, die LIGHT-Taste 3 Sekunden lang gedrückt zu halten, um die Taschenlampe auszuschalten.
8. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Thermometer auszuschalten. Dieses Thermometer verfügt außerdem über eine automatische Abschaltfunktion: Es schaltet sich automatisch aus, wenn 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wurde.