

Braten-Thermometer

de **Gebrauchsanleitung**

Artikelnummer: 714 953

Modell: BBQ2503

Hergestellt von: GRENDS GmbH,
Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

 Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Signalwörter in dieser Anleitung:

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

 So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Das Braten-Thermometer dient zum Prüfen des Gargrades und der Temperatur bei der Zubereitung verschiedener Fleischarten und anderer Lebensmittel. Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

• Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von nur 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie daher sowohl neue als auch verbrauchte Batterien sowie den Artikel für Kinder unerreichbar auf. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.

• Sollte sich einer der auf der Rückseite des Thermometers eingesetzten Magnete lösen, halten Sie Kinder davon fern. Wenn Magnete verschluckt oder eingeatmet wurden, suchen Sie sofort einen Arzt auf. Die Verbindung von Magneten im menschlichen Körper kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

• Halten Sie Kinder vom spitzen Temperatursensor und dessen Verbindungskabel fern. Es besteht u.a. Verletzungs- und Strangulationsgefahr!

• Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial und verschluckbaren Kleinteilen fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Verletzungsgefahr

• Der Temperatursensor hat eine scharfe Spitze. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Temperatursensor um und stecken Sie nach jedem Gebrauch die Schutzhülse wieder auf die Sensorspitze, um Verletzungen zu vermeiden.

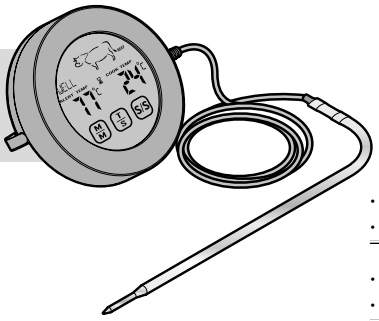
• Temperatursensor und Verbindungskabel werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä., um den Temperatursensor aus dem fertigen Bratgut zu ziehen. Berühren Sie den Temperatursensor nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Bratgut gezogen haben.

• Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.

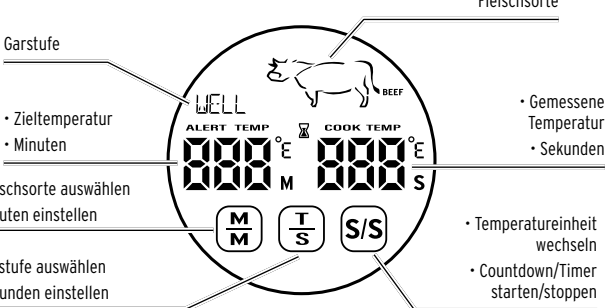
• Batterien dürfen nicht geladen, auseinandergenommen, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

Sachschäden

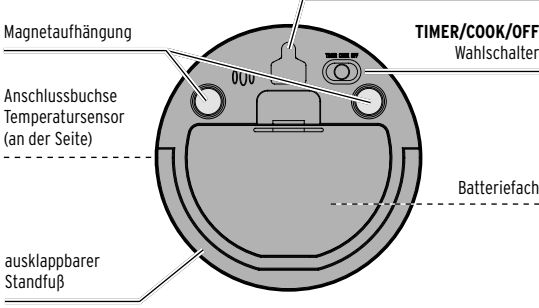
• Das Thermometergehäuse ist nicht hitzebeständig! **Es darf auf keinen Fall mit in den Backofen oder auf den Grill gestellt werden.** Stellen Sie es in ausreichendem Abstand zum Backofen bzw. zum heißen Grill auf und halten Sie Abstand zu anderen Hitzequellen. Platzieren Sie das Gerät so, dass es nicht versehentlich am Verbindungskabel des Temperatursensors von der Stellfläche heruntergerissen werden kann.



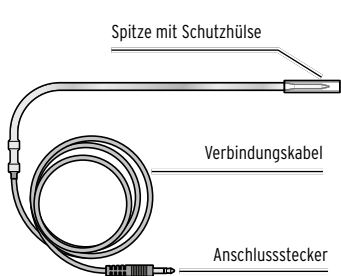
Thermometer-Display



Thermometer-Rückseite



Temperatursensor



- ▷ ... hängen Sie das Thermometer auf, und zwar
- mit den beiden Magneten auf der Rückseite an einer metallischen Oberfläche (Kühlschrank o.Ä.) oder
 - mit der Aufhängöse an einem Nagel/Haken.

Temperatur-Alarm-Modus (COOK)

In diesem Modus geben Sie die Fleischsorte und die gewünschte Garstufe vor. Das Thermometer ermittelt die passende Gartemperatur und warnt mit einem Alarmsignal, sobald diese erreicht oder überschritten ist.

▷ Schieben Sie den Wahlschalter auf **COOK**, um das Thermometer im Temperatur-Alarm-Modus einzuschalten.

Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt und ein Signalton ertönt. Dann erlischt die Displaybeleuchtung und der Startbildschirm für den Temperatur-Alarm-Modus wird angezeigt.

Fleischsorte und Garstufe einstellen

- Drücken Sie die Taste  so oft, bis die gewünschte Fleischsorte im Display angezeigt wird. Die Fleischsorten wechseln in folgender Reihenfolge: BEEF (Rind) > PORK (Schwein) > FISH (Fisch) > VEAL (Kalb) > LAMB (Lamm) > CHICKEN (Huhn) > TURKEY (Pute) > HAMBURG (Hacksteak) > PGM. Unter PGM können Sie die gewünschte Zieltemperatur manuell einstellen, siehe Abschnitt „Zieltemperatur manuell einstellen (PGM)“.
- Drücken Sie die Taste  , um die gewünschte Garstufe auszuwählen. Die Garstufen wechseln in folgender Reihenfolge: **WELL** (gut durch) > **M WELL** (medium-durch) > **MEDIUM** (medium) > **M RARE** (medium-blutig) > **RARE** (blutig).

Im Display erscheint links die geräteseitig für Ihre Auswahl voreingestellte Zieltemperatur (**ALERT TEMP.**), bei deren Erreichen oder Überschreiten ein Alarmsignal ertönen soll.

 Garstufen, die für eine Fleischsorte nicht empfohlen sind, stehen auch nicht zur Auswahl. So können Sie z.B. bei der Fleischsorte Huhn als Garstufe nur **WELL** einstellen, bei Schwein nur **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** und **M RARE**. Eine Übersicht finden Sie in der Tabelle „Garstufen und -temperaturen im Überblick“.

Zieltemperatur manuell einstellen (PGM)

- Drücken Sie die Taste  so oft, bis **PGM** im Display angezeigt wird.
- Halten Sie die Taste **S/S** gedrückt, bis ein Signalton ertönt und die Zieltemperatur anfängt zu blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur durch Drücken der Tasten  (aufsteigend) oder  (abnehmend) ein.
- Drücken Sie 1 x kurz die Taste  , um die Temperatur zu bestätigen.

 Wenn Sie während des Einstellens für ca. 30 Sekunden keine Taste drücken, wird der zuletzt eingestellte Wert gespeichert.

Temperatureinheit (°C / °F) wechseln

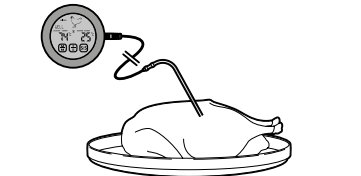
Standardmäßig ist das Thermometer auf Grad Celsius (°C) voreingestellt. Sie können sich die gemessene Temperatur aber auch in Grad Fahrenheit (°F) anzeigen lassen.

▷ Drücken Sie 1x kurz die Taste  , um zwischen den beiden Einheiten zu wechseln.

Nach jedem Aus- und erneuten Einschalten wird die Temperatur wieder in °C angezeigt.

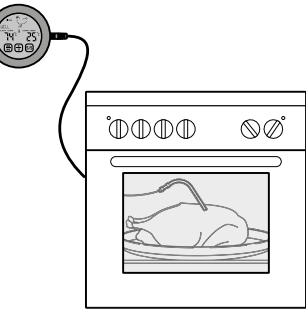
Temperatur messen

- Ziehen Sie die Schutzhülse von der Thermometerspitze ab. Im Display wird rechts und die aktuell gemessene Temperatur (**COOK TEMP**) angezeigt.



- Stecken Sie den Temperatursensor so weit wie möglich in den dicksten Teil des Garguts. **Messen Sie nicht zu nah unter der Oberfläche, direkt am Knochen oder in einer Fettschicht!**  Bei Geflügel ist ein gleichmäßiger Garzustand schwer festzustellen. Prüfen Sie Geflügel deshalb immer an mehreren Stellen, bevor Sie es servieren.

Garstufen und -temperaturen im Überblick									
	BEEF (Rind)	PORK (Schwein)	FISH (Fisch)	VEAL (Kalb)	LAMB (Lamm)	CHICKEN (Huhn)	TURKEY (Pute)	HAMBURG (Hacksteak)	PGM (Manuell)
WELL	77 °C	77 °C	63 °C	77 °C	77 °C	74 °C	74 °C	71 °C	----
M WELL	74 °C	74 °C	----	74 °C	74 °C	----	----	----	----
MEDIUM	71 °C	71 °C	----	71 °C	71 °C	----	----	----	----
M RARE	63 °C	63 °C	----	63 °C	63 °C	----	----	----	----
RARE	60 °C	----	----	60 °C	60 °C	----	----	----	----



- Stellen Sie das Bratgut in den Backofen und **platzieren Sie das Thermometer außerhalb des Backofens!** Hängen Sie es z.B. an einer metallischen Oberfläche oder an einem Nagel/Haken auf oder stellen Sie es oben auf die Arbeitsfläche. Halten Sie dabei ausreichend Abstand zu heißen Herdplatten oder anderen Hitzequellen! Die geschlossene Ofentür hält das Temperatursensor-Verbindungskabel in Position.

 **Wenn Sie das Thermometer beim Grillen verwenden, beachten Sie:** Stellen Sie das Thermometer in ausreichendem Abstand vom Grill auf. Das Verbindungskabel ist zwar hitzeunempfindlich, verlegen Sie es aber so, dass es nicht mit den Flammen in Berührung kommen kann und das Gerät nicht am Kabel von der Stellfläche heruntergezogen werden kann.

- Beobachten Sie die aktuelle Temperatur im Display. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal bestehend aus 2 Signalönen pro Sekunde. Zusätzlich blinkt die Displaybeleuchtung für ca. 10 Sekunden. Sie können den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste für ca. 10 Sekunden unterbrechen. Wenn die Temperatur des Garguts in dieser Zeit nicht unter die Zieltemperatur fällt, ertönt der Alarm erneut. Wenn die eingestellte Zieltemperatur wieder unterschritten wird, stoppt der Alarm automatisch.

Nach dem Garen

 **VORSICHT** - Verletzungsgefahr

- Unmittelbar nach dem Gebrauch sind Temperatursensor und Verbindungskabel sehr heiß. Fassen Sie den Temperatursensor nur mit Topflappen o.Ä. an.

▷ Ziehen Sie den Temperatursensor vorsichtig aus dem Gargut heraus und lassen Sie ihn abkühlen.

Gerät ausschalten

▷ Um das Gerät auszuschalten, schieben Sie den Wahlschalter auf **OFF**.

Kurzzeitmesser-Modus (TIMER)

In diesem Modus geben Sie einen Countdown vor, bei dessen Ablauf ein Signalton ertönen soll. Einstellbar ist jede Zeit von 0 bis 99 Minuten und 59 Sekunden. Alternativ können Sie das Thermometer auch als Stoppuhr nutzen.

▷ Schieben Sie den Wahlschalter auf **TIMER**, um das Thermometer im Kurzzeitmesser-Modus einzuschalten.

Der Startbildschirm für den Kurzzeitmesser-Modus wird angezeigt.

Countdown einstellen

- Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  die Minuten ein.
- Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  die Sekunden ein.

 Wenn Sie  bzw.  gedrückt halten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Zeit schneller.

- Drücken Sie 1 x kurz die Taste **S/S**, um den Countdown zu starten. Die eingestellte Zeit läuft ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für ca. 30 Sekunden ein Alarmsignal und **00:00** blinkt im Display.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten. Die eingestellte Countdown-Zeit steht wieder im Display.

▷ Um den Countdown vorzeitig abubrechen, drücken Sie 1 x kurz die Taste **S/S**.

Anzeige auf Null zurücksetzen (RESET)

▷ Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Anzeige auf **00:00** zurückzusetzen.

Stoppuhr einstellen

▷ Stellen Sie ggf. die Anzeige auf **00:00**.

▷ Drücken Sie 1 x kurz die Taste **S/S**, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Zeitmessung zu unterbrechen, wieder fortzusetzen oder zu beenden.

Bei Fehlfunktionen zurücksetzen (Reset)

Halten Sie das Braten-Thermometer von extremen elektromagnetischen Einflüssen wie z.B. Funkgeräten, Mobiltelefonen etc. fern, da dies zu Fehlfunktionen und falschen Anzeigewerten führen kann. Wenn das Thermometer offensichtlich falsche Werte anzeigt, setzen Sie das Gerät zurück und wechseln Sie ggf. den Standort. Danach ist das Thermometer wieder einsatzbereit.

▷ Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät heraus, warten Sie ca. 30 Sekunden und legen Sie die Batterien anschließend wieder ein wie unter „Batterien einlegen/wechseln“ beschrieben.

Reinigen

 **VORSICHT** - Verletzungsgefahr

- Lassen Sie den Temperatursensor ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS - Sachschaden

- Tauchen Sie auf keinen Fall das Verbindungskabel mit dem Anschlussstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Fassen Sie das Thermometergehäuse nicht mit nassen Händen an und schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

▷ Lassen Sie den Temperatursensor mit Verbindungskabel ausreichend abkühlen und trennen Sie ihn dann vom Thermometer, indem Sie den Stecker aus der seitlichen Anschlussbuchse ziehen.

Thermometergehäuse reinigen

▷ Wischen Sie das Thermometergehäuse bei Bedarf mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

Temperatursensor reinigen

- Wischen Sie den Temperatursensor mit Hilfe eines weichen Tuchs mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel ab. Der Temperatursensor ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
- Trocknen Sie den Temperatursensor sorgfältig ab.
- Stecken Sie zum Schluss die Schutzhülse wieder auf die Spitze des Temperatursensors.

Störung / Abhilfe

Gerät funktioniert nicht

- Batterien verbraucht / nicht eingelegt? Legen Sie (neue) Batterien ein wie unter „Batterien einlegen / wechseln“ beschrieben.

Als gemessene Temperatur wird LLL angezeigt

- Temperatursensor nicht angeschlossen. Prüfen Sie die Steckverbindung bzw. schließen Sie den Temperatursensor an wie unter „Temperatursensor anschließen“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:	BBQ2503
Artikelnummer:	714 953
Batterie:	2x LR03 (AAA)/1,5V (Zn/MnO ₂)
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	-30 °C bis +250 °C -58°F bis 482°F
Mess-Schritte:	1 °C-Schritte / 1 °F-Schritte
Hergestellt von:	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg Germany

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Entsorgen

Der Artikel, seine Verpackung und die mitgelieferten Batterien wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

 **Geräte, Batterien und Akkus** die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Leere Batterien und Akkus müssen bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abgegeben werden.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Information zu den Batterien

Hersteller:
CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD
No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town, Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China
www.anyida-power.com
zoey@anyida-power.com
Modell: Daily-Max LR03 AAA 1,5V
Herstellungsdatum: 2025/05
Hergestellt in: China

