

# Braten-Grill-Thermometer

GT-TMBBQ-04s

GT-TMBBQ-04e



ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG



29055586  
04/23/18  
P051001303

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Symbolerklärung</b> .....	3
<b>Allgemeines</b> .....	5
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	6
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	7
<b>Lieferumfang</b> .....	14
<b>Grillthermometer zusammensetzen</b> .....	16
<b>Bedienung</b> .....	20
Temperaturanzeige einstellen .....	20
Bratgutsorte und Garstufe einstellen .....	21
Timerfunktion.....	26
Zieltemperatur einstellen .....	28
<b>Reinigung</b> .....	30
<b>Aufbewahrung und Transport</b> .....	32
<b>Technische Daten</b> .....	33
<b>Konformitätserklärung</b> .....	34
<b>Entsorgung</b> .....	34

## SYMBOLERKLÄRUNG

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.

**INFO!** Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Besondere Vorsicht und Aufmerksamkeit!



Bedienungsanleitung lesen und Warn- und Sicherheitshinweise befolgen!



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.

**CE** Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



### **WEEE-Kennzeichnung**

Artikel darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.



### **Batterierücknahme**

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

## **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.

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

## **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. Achten Sie auch darauf, dass die Schutzfolie am Display nicht in Kinderhände gelangt. Erstickungsgefahr.
- Halten Sie das Grillthermometer und den Temperaturfühler von Kindern unter 8 Jahren 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.
- Verbinden Sie das Grillthermometer nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

- Knicken Sie das Übertragungskabel 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 entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Knicken Sie das Kabel des Temperaturfühlers nicht.

## 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 Batterieflüssigkeit!** Je älter Batterien werden, desto größer wird die Gefahr, dass Batterieflüssigkeit ausläuft. Ausgelaufene Batterieflüssigkeit kann zu Verätzungen führen.

- Entfernen Sie erschöpfte Batterien umgehend aus dem Gerät. Es besteht erhöhte Auslaufgefahr.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten.
- Spülen Sie bei Kontakt mit der Batterieflüssigkeit die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie ggf. einen Arzt auf.

- Halten Sie Batterien von Kindern fern.
- Suchen Sie sofort einen Arzt auf, wenn Kinder oder Tiere eine Batterie verschluckt haben.

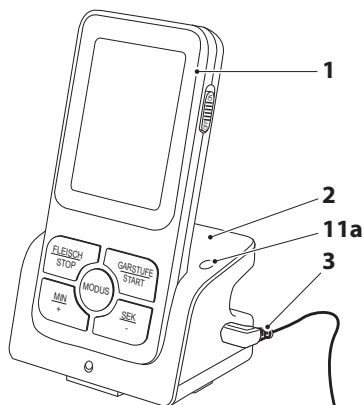
**HINWEIS!**

**Beschädigungsgefahr!** Unsachgemäßer Umgang mit den Batterien kann zu Beschädigungen führen.

- Entfernen Sie alle Batterien, wenn Sie das Grillthermometer längere Zeit nicht verwenden.
- Entfernen Sie erschöpfte Batterien umgehend aus dem Gerät. Es besteht erhöhte Auslaufgefahr.
- Setzen Sie Batterien keinen extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuer aus. Stellen Sie das Grillthermometer niemals auf eine heiße Fläche oder eine Hitzequelle. Auslaufende Batterieflüssigkeit 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 und tauschen Sie immer alle Batterien gleichzeitig aus.
- Ersetzen Sie Batterien nur mit gleichwertigen oder gleichen Batterien, tauschen Sie immer alle Batterien gleichzeitig aus.
- Verwenden Sie nicht neue und gebrauchte Batterien zusammen.
- Verwenden Sie nur Batterien desselben Typs und desselben Herstellers gemeinsam.
- Schließen Sie Batterien nicht kurz und nehmen Sie Batterien nicht auseinander.
- Laden Sie Batterien niemals wieder auf, die nicht dafür geeignet sind. Explosionsgefahr!
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakte vor dem Einlegen bei Bedarf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach Gebrauch abgeschaltet ist.

## LIEFERUMFANG



**1** Empfänger

**2** Basisstation

**3** Anschlussstecker Temperaturfühler

**11a** Aufnahmebuchse für Temperaturfühler

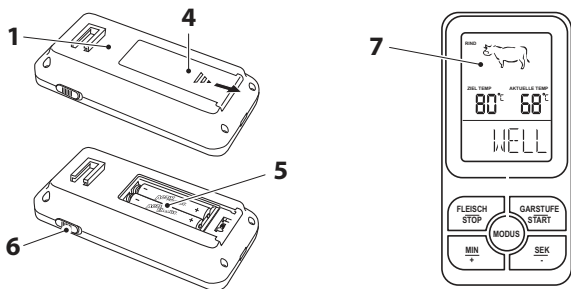
- Befestigungsclip und Klettband
- 4 Batterien der Größe LR03 (AAA)
- Bedienungsanleitung / Garantiekarte

## **HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

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

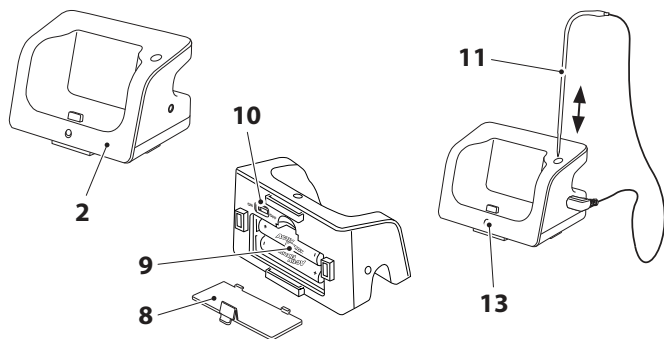
- Nehmen Sie das Grillthermometer aus der Verpackung.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- Prüfen Sie, ob das Grillthermometer oder die Magnete, die sich am Befestigungsclip **14** und an der Basisstation **2** befinden, oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Grillthermometer nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

## GRILLTHERMOMETER ZUSAMMENSETZEN



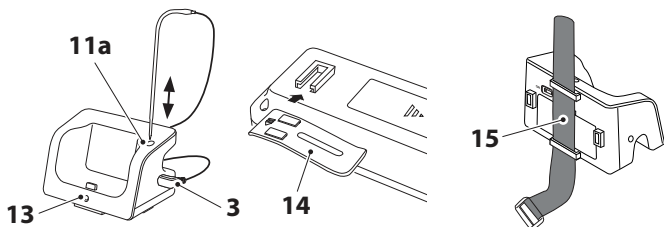
1. Nehmen Sie den Empfänger **1** zur Hand, öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs **4** (ggf. Befestigungsclip **14** zuerst abziehen) und setzen Sie zwei der mitgelieferten Batterien **5** entsprechend der gekennzeichneten Polung im Batteriefach ein.
2. Schließen Sie das Batteriefach und schalten Sie den Empfänger mit dem Schalter (ON/OFF) **6** ein. Wenn im Display **7** des Empfängers die Anzeige erscheint, ist der Empfänger betriebsbereit.





**HINWEIS!** Bei schwach sichtbarer Displayanzeige sind die Batterien wie oben beschrieben auszutauschen.

3. Nehmen Sie die Basisstation **2** zur Hand und öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs **8** auf der Unterseite. Setzen Sie zwei der mitgelieferten Batterien **9** entsprechend der gekennzeichneten Polung im Batteriefach ein.
4. Schließen Sie das Batteriefach und schalten Sie die Basisstation mit dem Schalter (POWER ON/OFF) **10** ein.

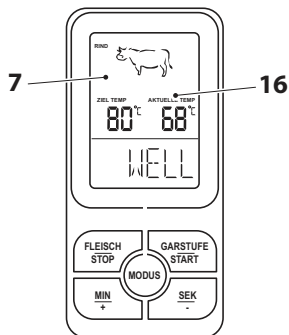
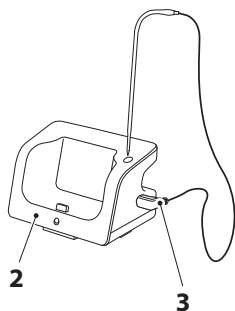


5. Nehmen Sie den Temperaturfühler **11** zur Hand und setzen Sie den Anschlussstecker **3** am Ende des Übertragungskabels in die Buchse der Basisstation ein.

Wenn Sie den Temperaturfühler nicht verwenden, setzen Sie ihn in die Aufnahmebuchse **11a** der Basisstation ein.

Die Betriebsanzeige **13** der Basisstation blinkt. Das Grillthermometer ist nun betriebsbereit.

6. Testen Sie durch Betätigung der verschiedenen Tasten, ob alle Funktionen des Grillthermometers erreichbar sind.
7. Schalten Sie den Empfänger und die Basisstation wieder aus. Versehen Sie den Empfänger mit dem mitgelieferten Befestigungsclip **14** zum Tragen



an der Kleidung (Tasche, Gürtel) und die Basisstation mit dem mitgelieferten Klettband **15** zur Befestigung in der Nähe des Einsatzortes (Grill).

**INFO!**

Sobald Empfänger **1** und Basisstation **2** eingeschaltet und der Temperaturfühler mit der Basisstation verbunden ist, wird die aktuelle Temperatur als die Anzeige **AKTUELLE TEMP 16** auf dem Display **7** des Empfängers angezeigt. Wird keine aktuelle Temperatur angezeigt, überprüfen Sie, ob der Anschlussstecker des Temperaturfühlers **3** korrekt in der Aufnahmebuchse der Basisstation steckt, bzw. prüfen Sie ob die Batterien der Basisstation auszutauschen sind.

## BEDIENUNG

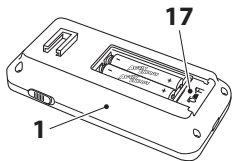
**▲ VORSICHT!**

**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.

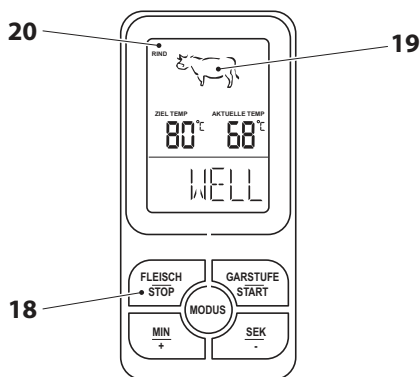
### Temperaturanzeige einstellen

Wählen Sie das Format für die Temperaturanzeige (°C oder °F) mit dem Auswahlschalter **17** im Batteriefach des Empfängers **1**.



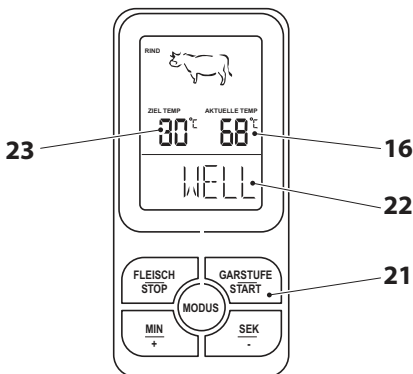
## Bratgutsorte und Garstufe einstellen

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



1. Stellen Sie am Empfänger 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 **19** und die Anzeige Bratgutsorte **20** auf dem Display angezeigt werden.



2. Stellen Sie am Empfänger die gewünschte Garstufe über die GARSTUFE/START-Taste **21** ein. Siehe Tabelle am Ende dieses Kapitels.

Drücken Sie die GARSTUFE/START-Taste so oft, bis die gewünschte Garstufe als die Anzeige GARSTUFE **22** auf dem Display angezeigt wird.

Die voreingestellte Zieltemperatur wird auf dem Display als die Anzeige ZIEL TEMP **23** angezeigt.

3. Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers in die dickste Stelle des Bratguts ein, dessen Temperatur Sie überwachen möchten. Bei Geflügel (Pute, Huhn, etc.) kann einfachheitshalber das

Brustfilet genommen werden. 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 mit dem Klettband in der Nähe des Bratguts. Halten Sie die Basisstation von heißen Oberflächen fern (z. B. Grillrost).
5. Führen Sie das Übertragungskabel des Temperaturfühlers vom Bratgut weg. Halten Sie das Übertragungskabel von heißen Oberflächen fern (z. B. Grillrost).
6. Befestigen Sie den Empfänger **1** mit Hilfe des Befestigungsclips 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 16** auf dem Display **7** des Empfängers angezeigt.

Mit zunehmender Grilledauer 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 **18** 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.

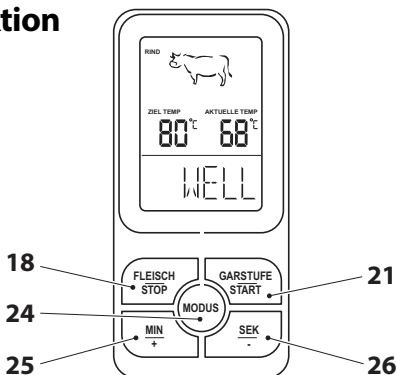


Bratgut/ Garstufe	WELL durchg.	MWELL leicht d.	MEDIUM mittel d.	M RARE halb g.	RARE blutig
Rind	78 °C 172 °F	65 °C 149 °F	58 °C 136 °F	52 °C 126 °F	49 °C 120 °F
Lamm	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	62 °C 144 °F	58 °C 136 °F	
Kalb	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	65 °C 149 °F	60 °C 140 °F	
Schwein	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	62 °C 144 °F		
Pute	80 °C 176 °F				
Huhn	80 °C 176 °F				
Hamburger	71 °C 160 °F				
Fisch	63 °C 145 °F				

**INFO!**

Weitere Garzeiten finden Sie im Internet unter **[www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)**

## 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 durch Drücken der MODUS-Taste **24** die Timerfunktion aus.
2. Die Anzeige auf dem Display wechselt in die Timerfunktion mit Auswahlmöglichkeiten für Minuten (M) und Sekunden (S). Durch Drücken der MIN/+ -Taste **25** und/oder der SEK/- -Taste **26** auf dem Empfänger können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.

3. Drücken Sie die GARSTUFE/START-Taste **21** , 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.

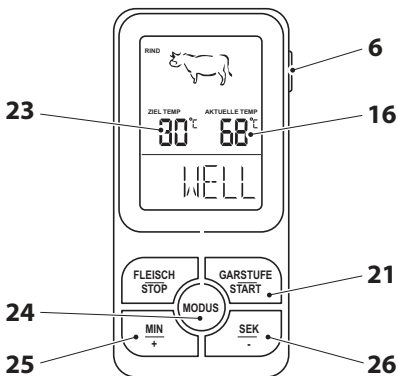
5. Drücken Sie auf die GARSTUFE/START-Taste, um die Timerfunktion erneut zu starten.

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

Wenn die eingestellte Timerfunktion abgelaufen ist, erfolgt die Alarm-Anzeige mit rotem Blinken und einem akustischen Signal (Piep-Ton). Zum Abschalten des Piep-Tones drücken Sie die Taste FLEISCH STOPP. Die Anzeige wechselt in die Timerfunktion zurück.

Mit der Taste MODUS gelangen Sie zurück zur Anfangseinstellung für Bratgut und Garstufe.

## 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 über die MODUS-Taste **24** die Eingabe für die Zieltemperatureinstellung. Halten Sie dazu die MODUS-Taste solange gedrückt, bis die Anzeige ZIEL TEMP **23** im Display zu blinken beginnt.

2. Drücken Sie nun die MIN/+ -Taste **25** so oft, bis Sie die gewünschte Zieltemperatur erreicht haben. Um Ihre Eingabe zu korrigieren, drücken Sie die SEK/- **26** oder die MIN/+ -Taste. Mit jedem Tastendruck wird die vorgewählte Zieltemperatur um 1 °C reduziert oder erhöht.
3. Stimmt Ihre Zieltemperatureinstellung, können Sie über die MODUS-Taste **24** die Auswahlfunktion verlassen.
4. Drücken Sie die GARSTUFE/START-Taste **21**, um den Temperaturmessvorgang mit Ihrer individuellen Einstellung zu starten. Im Display werden nur noch die Anzeigen ZIEL TEMP **23** und AKTUELLE TEMP **16** 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) **6** 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.

Reinigen Sie das Grillthermometer nach jeder Nutzung.

- 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 und die Basisstation mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.
  3. Reinigen Sie den Temperaturfühler und das Übertragungskabel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

## **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-04s (Sender) GT-TMBBQ-04e (Empf.)
Stromversorgung (Sender):	2 x 1,5V, LR03 (AAA), max. 20 mA
Stromversorgung (Empf.):	2 x 1,5V, LR03 (AAA), max. 80 mA
Empfängerkategorie:	3
Sendetastgrad:	10 %
Kabellänge Fühler :	120 cm
Kabellose Übertragung:	10 - 12 m
Umgebungstemperatur:	0 °C - 50 °C
Messbarer Temperaturber.:	-10 °C - 260 °C 14 °F - 500 °F
Abmessungen Basisstation:	ca. 82,4 × 55,8 × 53,4 mm
Abmessungen Empfänger:	ca. 60 × 125 × 25 mm
Nettogewicht:	ca. 169 g

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

Diese Bedienungsanleitung kann über unsere Homepage **[www.gt-support.de](http://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](http://www.gt-support.de)**.

Der Artikel entspricht folgenden, zur Erlangung des CE-Zeichens erforderlichen Normen: Funkanlagen-Richtlinie / Radio Equipment Directive 2014/53/EU  
EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A1:2010 + A12:2011 + AC:2011 + A2:2013 • EN 62233:2008 • EN 300 220-1 V2.4.1 • EN 301 489-1 V1.9.2; EN 301 489-3 V1.6.1  
RoHS Richtlinie / RoHs directive 2011/65/EU: EN 62321:2009; EN 50581:2012


## **ENTSORGUNG**

### **Verpackung entsorgen**

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

## Grillthermometer entsorgen



**Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!** Sollte das Grillthermometer (Batterien entnehmen)  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. Nehmen Sie zuvor die Batterien aus dem Gerät und entsorgen Sie diese getrennt vom Produkt. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

## Gerätebatterien entsorgen



**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 die Batterien nur im entladenen Zustand an Ihrer Sammelstelle ab!