

**Digitales Fleisch- und BBQ Thermometer**

Modell ME216

Artikelnr.: 5-8010

Vielen Dank, dass Sie sich für unser digitales Sunartis Fleisch- und BBQ Thermometer entschieden haben. Mit diesem Thermometer können Sie die Kerntemperatur Ihres Fleisches und die Temperatur Ihres Ofens gleichzeitig überwachen. Dieses Modell wurde auch speziell zur Verwendung beim Grillen entwickelt.

**Vor der Verwendung dieses Produktes lesen Sie bitte dieses Handbuch und vor allem die Sicherheitsanweisungen genau durch. Heben Sie dieses Handbuch auf, um später nachlesen zu können, und geben Sie es bei Eigentumsübertragung mit an einen anderen Benutzer weiter.**

Aufgrund des weiten Messbereichs ist dieses Thermometer in vielen Anwendungsbereichen nützlich:

- Als Braten-/Fleisch-Thermometer
- Als Grill/BBQ-Thermometer
- Als Backofen-Thermometer
- Als Thermometer für Suppen und Soßen
- Als Back-Thermometer

**Technische Daten:**

- Großes Touchscreen-Display mit roter Hintergrundbeleuchtung
- Rollende Zahlen – groß und leicht ablesbar
- Schnelle Reaktions- und Messzeit (ca. 4 bis 10 Sekunden)
- Messbereich: -50 °C bis +300°C (-58°F bis 572°F)
- Messgenauigkeit: 0°C bis +100°C ( $\pm 1^\circ\text{C}$ ), -20°C bis 0°C und +101°C bis +200°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ), <-20°C und >+200°C ( $\pm 5^\circ\text{C}$ )
- Auflösung: 0,1°C/0,1°F
- Wählbar °C/°F
- Material - Gehäuse: Qualitativ hochwertiger ABS-Kunststoff
- Material - Messfühler: Edelstahl 18/8 (304)
- Extrem hitzebeständiges Kabel (bis +380°C) – Kabellänge 1000 mm
- Magnete an der Rückseite des Gehäuses, um die Einheit an Metalloberflächen anzubringen
- Batterien: 2 x 1,5V AA Maxell LR06, enthalten

**Vorsicht!**

- Reinigen Sie den Messfühler vor der ersten und nach jeder weiteren Verwendung mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel, wenn notwendig. Tauchen Sie nie das komplette Thermometer ins Wasser. Das Kunststoffgehäuse enthält Batterien und elektronische Bauteile, welche nicht wasserfest sind.
- Stellen Sie das Gerät nie in einen Ofen oder in die Mikrowelle.

### Installation von Batterien:

Das Thermometer benötigt 2 AA-Batterien zur Stromversorgung. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um die Batterien zu installieren.

1. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung von der Rückseite der Einheit.
2. Legen Sie zwei AA-Batterien in das Fach ein, wie durch die Polaritätszeichen (+ und -) angegeben.
3. Bringen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf dem Gerät an.

### Anleitung:

#### Strom EIN/AUS:

Drücken und halten Sie die Taste **ON/OFF** 2 Sekunden lang, um das Gerät ein-/auszuschalten.

#### **Hinweis**

*Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 30 Minuten lang inaktiv ist.*

#### Einstellung FAHRENHEIT/CELSIUS

Um Fahrenheit oder Celsius zu wählen, schieben Sie den Schalter °C/°F im Batteriefach an der Rückseite des Geräts in die gewünschte Position. Die voreingestellte Messeinheit ist °C.

#### Betrieb:

Nach dem Einlegen der Batterien befolgen Sie folgende Anweisungen zur Verwendung des Geräts.

1. Stecken Sie das Kabel mit dem Anschluss an der Thermometerbuchse rechts an dem Gerät ein.
2. Stecken Sie den Messfühler in die Mitte des Fleisches und achten Sie darauf, nicht durchzustechen. **ACHTUNG!** Der Messfühler darf nicht mit offenem Feuer in Kontakt kommen.

3. Drücken und halten Sie  2 Sekunden lang, bis SET TEMP blinkt.

4. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Fleischtemperatur zu wählen.

5. Drücken Sie erneut , um die Einstellung zu speichern und mit dem Kochen zu beginnen.

6. Das Gerät gibt ein Alarmsignal ab und das Symbol  blinkt, wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur (SET TEMP) erreicht hat.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.

## **Hinweis**

*Wenn der Schalter TEMP ALERT rechts am Gerät in der Position AUS ist, gibt das Gerät keinen Ton ab, wenn die Fleischtemperatur (MEAT) den Sollwert (SET TEMP) erreicht hat.*

## **Hintergrundbeleuchtung:**

Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Anzeige 30 Sekunden lang zu beleuchten.

## **Sicherheitsanweisungen:**

## **Vorsicht!**

- Verwenden Sie ein Ofentuch oder Handschuhe, um die Sonde aus dem Fleisch zu entfernen. Sie ist heiß!
- Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Reinigen Sie die Sonde durch Abwischen mit einem feuchten Tuch und Küchenreinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nie mit der LC-Anzeige ins Wasser.
- Setzen Sie den Stecker der Sonde oder die Sondenbuchse des Thermometers/der Anzeige nie Wasser, Wasserdampf oder Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und zu fehlerhaftem Anzeigen. Trocknen Sie den Stecker vor jeder Verwendung gut mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Sondenkabel darf nicht mit Ofenteilen, Feuer, Kohlen, dem Rost oder Backblechen in Kontakt kommen - sie heizen sich auf weit über +350 °C/+662 °F auf (auch wenn der Ofen auf eine geringere Temperatur eingestellt ist). Das Sondenkabel kann bei höheren Temperaturen beschädigt werden. Die innere Isolierung schmilzt und die Sonde hat einen Kurzschluss.
- Bei Verwendung des Geräts bei Grills oder Räucheranlagen im Außenbereich darf das Kabel nicht ohne isolierenden Schutz zwischen heißen Oberflächen wie Gusseisengrillabdeckungen eingeklemmt werden. Verwenden Sie ein Zugangsloch, wenn vorhanden.
- Vermeiden Sie wiederholtes Knicken oder Verdrehen des Sondenkabels, da dies die Innendrähte brechen kann.
- Bei sorgfältiger Behandlung sollte die Sonde lange funktionieren. Sie muss aber möglicherweise einmal ersetzt werden. Ersatzteile gibt es über die Servicehotline.

## **Allgemeine Informationen:**

## **Batterieverordnung:**

Beachten Sie bitte, dass das Gerät Batterien enthält. Batterien dürfen nach dem Gesetz nicht im regulären Haushaltsmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie Batterien in einer Gemeindesammelstelle. Sie können Batterien auch zur Entsorgung an den Hersteller zurückgeben.

Mehr dazu finden Sie auf der Website des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit: [www.bmu.de](http://www.bmu.de)

### **Entsorgung:**



Das Gerät unterliegt den Bestimmungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Die Entsorgung dieser Elektrogeräte im Hausmüll ist durch das ElektroG (Elektrogesetz) verboten. Als Verbraucher sind Sie verpflichtet, die Entsorgung über örtliche Sammel- und Rückgabesysteme der Gemeinde vorzunehmen.

Mehr dazu finden Sie auf der Website des Elektronik-Altgeräteregisters [www.stiftung-ear.de](http://www.stiftung-ear.de)

### **Verpackung:**



Die Verpackung ist wiederverwendbar. Entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

### **Interseroh:**



Wir nehmen am DSD-System teil. Helfen Sie uns, indem Sie eine geeignete Entsorgung vornehmen.

### **CE:**



Mit dem CE-Zeichen (Conformité Européenne), bestätigt der Hersteller, dass das Produkt die anwendbaren europäischen Richtlinien zu Produktsicherheit einhält.

### **Kundendienst:**

Bei Fragen steht Ihnen Mingle Instrument GmbH Europe zur Verfügung. Sie erreichen uns telefonisch während normaler Bürozeiten, Montag bis Donnerstag, 8.00 bis 17.00 Uhr und Freitag 8.00 bis 16.00 Uhr, sowie jederzeit per E-Mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich

Tel.: 00800 / 128 128 12

[www.mingle-europe.de](http://www.mingle-europe.de) - [service@mingle-europe.de](mailto:service@mingle-europe.de)