



Benutzerhandbuch

Digitales Küchen- und BBQ-Thermometer

Modell ME217

Artikel-Nr.: 5-8013

Vielen Dank, dass Sie sich für unser digitales Küchen- und BBQ-Thermometer Modell ME217 von „Sunartis“ entschieden haben. Mit diesem Thermometer messen Sie z. B. die Kerntemperatur von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln, sowie Flüssigkeiten. Dieses Modell wurde auch speziell zur Verwendung beim Grillen entwickelt.

Vor der Verwendung des 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 Temperatur-Messbereiches (-50 bis +300°C) ist dieses Thermometer in vielen Anwendungsbereichen nützlich:

- als Braten-/Fleisch-Thermometer
- als Grill/BBQ-Thermometer
- als Thermometer für Suppen, Soßen und andere Flüssigkeiten
- als Back-Thermometer
- als Thermometer für Baby-Nahrung etc.

Technische Daten:

- Großes, übersichtliches LC-Display mit Hintergrundbeleuchtung (eisblau)
- Große Ziffern, einfach ablesbar
- Bedienung über Touchfelder (keine Knöpfe/Tasten)
- Anzeige der aktuellen Umgebungstemperatur („CURRENT“) und einfache Einstellung der Zieltemperatur mithilfe der Pfeil-Tasten
- Schnelle Reaktions- und Messzeit (ca. 4 Sekunden)
- Messbereich: -50°C bis +300°C (-58°F bis +572°F)
- Messgenauigkeit: -20°C bis +120°C ($\pm 1^\circ\text{C}$), -50°C bis -20°C und +120°C bis +200°C ($\pm 2^\circ\text{C}$), +200°C bis +300°C ($\pm 4^\circ\text{C}$)
- Auflösung: 1°C/°F
- Wählbar °C/°F
- Material - Gehäuse: Qualitativ hochwertiger ABS-Kunststoff, äußerer Rahmen aus Metall
- Material - Messfühler: Edelstahl 18/8 (304)
- Extrem hitzebeständiges Kabel, ideal zum Grillen (bis max. +380°C) - Kabellänge ca. 100 cm
- Anzeige im Display „NO PROBE“, wenn Kabel und Messfühler nicht bzw. nicht korrekt angeschlossen
- Anzeige im Display „LOW BAT“, wenn Batterien schwach bzw. ausgetauscht werden müssen
- Alarm bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur

- Alarm: Lautstärke max. 75 dB (Alarm ausschaltbar)
- Magnete an der Rückseite des Gehäuses zum einfachen Anbringen an Metall-Oberflächen (Grill)
- Mit Standfüßen zum Aufstellen
- Abmessungen: ca. 88 x 33,5 mm, Gewicht: ca. 130 g
- Batterien: 2 x 1,5V AAA LR03 im Lieferumfang enthalten

Vorsicht!

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

Installation der Batterien:


Zur Stromversorgung benötigt das Thermometer 2 Stück 1,5V AAA LR03 Alkaline Batterien.

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um die Batterien zu installieren.

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

Anleitung:

Strom EIN/AUS:

Drücken und halten Sie das Touchfeld ON/OFF  ca. 3 Sekunden lang, um das Gerät ein-/auszuschalten.

Hinweis

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es ca. 60 Minuten lang inaktiv ist.

Einstellung CELSIUS/FAHRENHEIT

Das Gerät wurde im Werk auf die Einheit Grad Celsius voreingestellt.


Beim Einschalten zeigt Ihnen das Display somit die Temperatur in Grad Celsius an.

Um auf Fahrenheit zu wechseln, drücken Sie einmal auf das Touchfeld ON/OFF  .

Betrieb:

Nach dem Einlegen der Batterien befolgen Sie nachstehende Anweisungen zur Verwendung des Gerätes.

1. Schließen Sie das Kabel an der Anschlussbuchse auf der rechten Seite des Gerätes entsprechend an.

2. Schalten Sie das Gerät durch Drücken und kurzes Halten des ON/OFF Touchfeldes  ein.

3. Die gewünschte Zieltemperatur stellen Sie ganz einfach durch Drücken der Pfeile - links kleiner, rechts größer - ein.

4. Stecken Sie den Messfühler in die Mitte des Fleisches/Gargutes und achten Sie darauf, nicht durchzustechen.

ACHTUNG! Der Messfühler darf nicht mit offenem Feuer in Kontakt kommen.

5. Das Gerät gibt ein Alarmsignal ab, wenn das Fleisch/Gargut die eingestellte Zieltemperatur erreicht hat.

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

7. Sie können den Alarm im Vorfeld auch komplett ausschalten, indem Sie beide Pfeile gleichzeitig drücken. Drücken Sie beide Pfeile erneut gleichzeitig, um den Alarm wieder zu aktivieren.

8. Drücken und halten Sie das ON/OFF Touchfeld ca. 3 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten.

Hintergrundbeleuchtung:

Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Anzeige ca. 10 Sekunden lang zu beleuchten.

Sicherheitsanweisungen:

Vorsicht

- Verwenden Sie ein Handtuch oder Handschuhe, um den Messfühler aus dem Fleisch/Gargut zu entfernen. Der Messfühler ist heiß!
- Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Reinigen Sie den Messfühler durch Abwischen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Setzen Sie den Stecker und auch die Anschlussbuchse nie Wasser, Wasserdampf oder Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und zu fehlerhaften Anzeigen. Trocknen Sie den Stecker und die Anschlussbuchse vor jeder Verwendung gut mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Kabel darf nicht mit offenem Feuer, der Grill-Kohle, dem Rost oder Backblechen in Kontakt kommen - sie heizen sich oftmals auf weit über +350°C auf (auch wenn der Ofen auf eine geringere Temperatur eingestellt ist). Das Kabel kann bei höheren Temperaturen beschädigt werden. Die innere Isolierung schmilzt und es kommt zum Kurzschluss der Sonde.
- Vermeiden Sie wiederholtes Knicken oder Verdrehen des Kabels, da dies die Innendrähte beschädigt.

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 bitte in einer Gemeinde-Sammelstelle.

Weitere Informationen dazu finden Sie auch auf der Internetseite des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit: 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

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 geltenden europäischen Richtlinien zur Produktsicherheit einhält.

Kundendienst:

Bei Fragen steht Ihnen die Mingle Instrument GmbH Europe gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch während der normalen Bürozeiten, Montag bis Donnerstag, 08.00 bis 17.00 Uhr und Freitag 08.00 bis 14.00 Uhr, sowie jederzeit per E-Mail.



Schmelzerstraße 30, 47877 Willich / Tel. 00800 / 128 128 12 / service@mingle-europe.de



User manual

Digital kitchen and BBQ thermometer

Model ME217

Item No.: 5-8013

Thank you for choosing our digital kitchen and BBQ thermometer model ME217 by "Sunartis". This thermometer measures, for example, the core temperature of meat, fish and other foods as well as liquids. This model has also been developed specially for use with barbecues.

Before using the product please read this manual and especially the safety instructions carefully. Keep this manual to refer to in the future, and pass it on to any new owner of the product.

Because of its wide temperature range (-50 to +300°C), this thermometer has many different applications:

- as a roasting/meat thermometer
- as a grill/BBQ thermometer
- as a thermometer for soups, sauces and other liquids
- as a baking thermometer
- as a thermometer for baby food etc.

Technical data:

- Large, clear LCD with backlighting (ice blue)
- Large, easy to read digits
- Touch screen operation (no buttons)
- Display for the current ambient temperature ("CURRENT"), easy to set the target temperature using the arrow keys
- Fast reaction and measuring time (approx. 4 seconds)
- Temperature range: -50°C to +300°C (-58°F to +572°F)
- Accuracy: -20°C to +120°C ($\pm 1^\circ\text{C}$), -50°C to -20°C and +120°C to +200°C ($\pm 2^\circ\text{C}$), +200°C to +300°C ($\pm 4^\circ\text{C}$)
- Resolution: 1°C/°F
- Display in °C or °F
- Material - enclosure: High quality ABS plastic with metal outer frame
- Material - probe: Stainless steel 18/8 (304)
- Extremely heat-resistant cable, ideal for grilling (up to max. +380°C) - cable length approx. 100 cm
- Display shows "NO PROBE" if the cable and probe are not connected or not correctly connected
- Display shows "LOW BAT" when battery low or must be replaced
- Alarm on reaching the configured target temperature
- Alarm: Volume max. 75 dB (alarm can be turned off)
- Magnet on the reverse side of the enclosure to attach the product easily to metal surfaces (barbecue)
- Support feet for positioning

- Dimensions: 88 x 33.5 mm approx., weight: 130 g approx.
- Batteries: 2 x 1.5V AAA LR03, included

Caution!

- Clean the probe before first use and after every subsequent use with a damp cloth and some washing-up liquid if necessary. Never submerge the entire thermometer in water. The plastic enclosure contains batteries and electronic components that are not water-resistant. The device is not dishwasher safe.
- Never put the device into an oven or microwave.

Battery installation:

The thermometer is powered by two 1.5V AAA LR03 alkaline batteries.
Follow these steps to install the batteries.

1. Remove the battery cover from the back of the device.
2. Put two AAA batteries into the battery compartment, according to the polarity signs (+ and -) shown.
3. Replace the battery cover on the back of the device.

Instructions:

Power ON/OFF:


Press and hold ON/OFF on the touch display  for about 3 seconds to turn the device on or off.

Note

The device switches off automatically if it is inactive for about 60 minutes.



Setting CELSIUS/FAHRENHEIT

The device is factory set to degrees Celsius.
When switching on, the display shows the temperature in degrees Celsius.

To switch to Fahrenheit, press ON/OFF once  .

Operation:

After installing the batteries, follow these instructions to use the device.

1. Connect the cable to the connection socket on the right-hand side of the device.
2. Turn the device on by pressing and briefly holding ON/OFF on the touch display .
3. Easily set the desired target temperature by pressing the arrows - left to go lower, right to go higher.
4. Insert the probe into the middle of the meat/food, making sure not to pierce through.
CAUTION! The probe must not come into contact with open fire.
5. The device emits an alarm signal when the meat/food has reached the configured target temperature.
6. Press any key to turn off the alarm.
7. You can also turn off the alarm completely in advance by pressing both arrows simultaneously. Press both arrows simultaneously to turn the alarm back on again.
8. Press and hold ON/OFF on the touch display  for about 3 seconds to turn the device off.

Backlighting:

Press any key to light up the display for about 10 seconds.

Safety instructions:

Caution

- Use a towel or gloves to remove the probe from the meat/food.
The probe is hot!
- Do not pull on the cable.
- Clean the probe by wiping it with a damp cloth and some washing-up liquid.
- Never expose the connector or the connection socket to water, steam or liquids. This leads to a faulty connection and incorrect readings. Dry the connector and the connection socket before each use with a dry cloth.
- The cable must not come into contact with open fire, the barbecue coal, the grate or baking sheets - they often heat up to well over +350°C (even if the oven is set to a lower temperature). The cable can be damaged by higher temperatures. The inner insulation melts and can short-circuit the probe.
- Avoid repeatedly bending or twisting the cable, as this damages the inner wires.

General information:

Battery regulation:

Note that the device contains batteries. By law batteries must not be disposed of in regular household waste. Please dispose of batteries at a local collection point.

Further information can be found on the web page of the Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation and Nuclear Safety: www.bmu.de

Disposal:



The device is subject to the regulations of the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE). The disposal of these electrical devices in household waste is forbidden by the Electrical Equipment Act. As a consumer you are obliged to dispose of the product via local collection and return systems in your community.

More information can be found on the website of the Waste Electrical Equipment Register www.stiftung-ear.de

Packaging:



The packaging is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly way.

Interseroh:



We participate in the DSD (Dual System). Help us by arranging suitable disposal.

CE:



The CE sign (Conformité Européenne) is used by the manufacturer to certify that the product conforms to the relevant European directives on product safety.

Customer service:

If you have any questions, Mingle Instrument GmbH Europe is available to help.

You can contact us by telephone during normal office hours, Monday to Thursday, 08:00 to 17:00 and Friday 08:00 to 14:00, as well as by e-mail at any time.



Schmelzerstraße 30, 47877 Willich / Tel. 00800 / 128 128 12 / service@mingle-europe.de

Thermomètre numérique pour cuisine et barbecue

Modèle ME217

N° d'article : 5-8013

Merci d'avoir choisi notre thermomètre numérique pour cuisine et pour barbecue, modèle ME217 de "Sunartis". Avec ce thermomètre, vous pouvez mesurer la température interne de la viande, du poisson et d'autres aliments, ainsi que des liquides. Ce modèle a aussi été spécialement conçu pour les barbecues.

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel, en particulier les consignes de sécurité. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure et le transmettre au nouvel utilisateur en cas de transfert de propriété.

En raison de sa large plage de mesure (-50 à + 300 ° C), ce thermomètre est utile dans de nombreux domaines d'application :

- comme thermomètre à rôti / à viande
- comme thermomètre à gril;
- comme thermomètre pour les soupes, les sauces et autres aliments liquides
- comme thermomètre pour cuisson
- comme thermomètre pour aliments pour bébés, etc.

Données techniques :

- Grand écran LCD clair avec rétro-éclairage (bleu glacier)
- Chiffres en gros caractères, faciles à lire
- Commande par champs tactiles (pas de boutons / touches)
- Affichage de la température ambiante actuelle ("CURRENT") et réglage facile de la température cible à l'aide des touches fléchées
- Temps de réponse et de mesure rapide (env. 4 secondes.)
- Plage de mesure : -50°C – +300°C (-58°F – +572°F)
- Précision des mesures : -20°C jusqu'à +120°C (±1°C), -50°C jusqu'à -20°C et +120°C jusqu'à +200°C (±2°C),
- +200°C jusqu'à +300°C (±4°C)
- Résolution : 1°C/°F
- Option de sélection de l'affichage en °C/°F
- Matériau du boîtier : Plastique ABS de grande qualité, cadre extérieur en métal
- Matériau du capteur acier inoxydable 18/8 (304)
- Câble extrêmement résistant à la chaleur, idéal pour les barbecues (jusqu'à max. + 380 ° C) - Longueur de câble d'environ 100 cm
- Affichage sur l'écran "NO PROBE" lorsque le câble et la sonde de mesure ne sont pas du tout ou pas correctement connectés

- Affichage sur l'écran "LOW BAT" lorsque les batteries sont faibles ou doivent être remplacées.
- Déclenchement de l'alarme lorsque la température cible est atteinte
- Alarme : Volume max. 75 dB (l'alarme peut être désactivée)
- Aimants à l'arrière du boîtier pour une fixation facile sur des surfaces métalliques (grille)
- Avec des pieds d'appui pour l'installation
- Dimensions: environ 88 x 33,5 mm, poids: environ 130 g
- Batteries : 2 x 1,5V AAA LR03 contenues dans la livraison

Attention !

- Avant la première utilisation et après chaque usage, nettoyez la sonde de mesure avec un tissu humide et éventuellement avec un produit de rinçage. Ne plongez jamais entièrement le thermomètre dans l'eau. Le boîtier en plastique contient des batteries et des composants électroniques non étanches. L'appareil n'est pas approprié pour le lave-vaisselle.
- Ne placez jamais l'appareil dans un four ou au micro-ondes.

Installation des batteries :

Pour l'alimentation électrique, le thermomètre a besoin de deux 2 batteries alcalines 1,5 V AAA LR03. Pour l'installation des batteries, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière de l'appareil.
2. Insérez deux piles AAA dans le compartiment comme indiqué par les signes de polarité (+ et -).
3. Reposez le couvercle du compartiment à piles de nouveau à l'arrière de l'appareil.

Instructions :

Mise sous / hors tension :


Appuyez sur le champ tactile ON / OFF  et maintenez-le pendant environ 3 secondes pour allumer / éteindre l'appareil.

Remarque :

L'appareil s'éteint automatiquement s'il reste inactif pendant environ 60 minutes.

Réglage CELSIUS / FAHRENHEIT

L'appareil a été pré-réglé en usine sur l'unité « degré Celsius ».
Lors de l'allumage, l'écran vous affiche ainsi la température en degrés Celsius.

Pour passer en Fahrenheit, appuyez une fois sur la touche ON / OFF  .

Fonctionnement :

Après avoir inséré les piles, suivez les instructions ci-dessous pour l'utilisation de l'appareil.

1. Branchez le câble à la douille de raccordement située à droite de l'appareil.

2. Allumez l'appareil en appuyant brièvement sur le champ tactile ON / OFF .

3. Vous pouvez facilement définir la température cible souhaitée en appuyant sur les flèches - flèche gauche pour réduire et flèche droite pour augmenter.


4. Placez la sonde de mesure au milieu de la viande / de l'aliment à cuire et veillez à ne pas la / le percer.

ATTENTION! La sonde ne doit pas entrer en contact avec les flammes.

5. L'appareil émet un signal d'alarme lorsque la viande / l'aliment à cuire atteint la température cible prédéfinie.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

7. Vous pouvez également désactiver l'alarme à l'avance en appuyant simultanément sur les deux flèches. Pour réactiver l'alarme, appuyez à nouveau simultanément sur les deux flèches.

8. Appuyez sur le champ tactile ON / OFF  et maintenez-le pendant environ 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Rétro-éclairage :

Appuyez sur n'importe quel bouton pour éclairer l'affichage pendant environ 10 secondes.

Consignes de sécurité

Attention

- Utilisez une serviette ou des gants pour retirer la sonde de la viande / de l'aliment à cuire. La sonde de mesure est chaude !
- Ne tirez pas sur le câble.
- Nettoyez la sonde en l'essuyant avec un tissu humide et un peu de détergent.
- N'exposez jamais le connecteur et la douille de raccordement à l'eau, à la vapeur d'eau ou aux liquides. Cela conduit à une mauvaise connexion et à un mauvais affichage. Avant chaque utilisation, séchez soigneusement le connecteur et la douille de raccordement avec un tissu sec.
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec les flammes, le charbon de bois, la rouille, ou les plaques de cuisson - ils chauffent souvent à plus de 350 ° C (même si le four est réglé sur une température plus basse). Exposé à des températures plus élevées, le câble peut être endommagé. L'isolation interne

fond, entraînant ainsi un court-circuit de la sonde.

- Évitez le flambage ou la torsion répétée du câble car cela pourrait endommager les fils intérieurs.

Informations générales :

Ordonnance sur les piles :

Veillez noter que l'appareil contient des batteries. Les batteries ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères normales, selon la loi. Veuillez jeter les batteries dans une déchetterie communale.

De plus amples informations sont disponibles sur le site internet du ministère fédéral de l'environnement, de la protection de la nature, du bâtiment et de la sécurité nucléaire : www.bmu.de

Mise au rebut :



L'appareil est soumis aux dispositions de la directive relative aux déchets électriques et électroniques (DEEE). La mise au rebut des appareils électriques avec les ordures ménagères est interdite par la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG). En tant que consommateur, vous êtes tenu de procéder à l'élimination de l'appareil par le biais des systèmes de collecte et de reprise de votre commune.

Vous trouverez plus d'informations à ce sujet sur le site internet du registre des déchets électroniques www.stiftung-ear.de

Emballage :



L'emballage est réutilisable. Mettez-le au rebut de manière écologique

Interseroh :



Nous participons au système SCR (système allemand de collecte et de recyclage des déchets d'emballage). Aidez-nous en procédant à une élimination appropriée.

CE :



Avec le marquage CE (Conformité Européenne), le fabricant confirme que le produit est conforme aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité des produits.

Service après-vente :

Si vous avez des questions, Mingle Instrument GmbH Europe est entièrement à votre disposition.
Vous pouvez nous joindre par téléphone pendant les horaires de travail habituels du lundi au vendredi de 08:00 à 14:00 ainsi que maintenant par courrier électronique.



Schmelzerstraße 30, 47877 Willich / Tel. 00800 / 128 128 12 / service@mingle-europe.de

Digitale keuken- en BBQ-thermometer

Model ME217

Artikel-nr.: 5-8013

Hartelijk dank voor de aanschaf van onze digitale keuken- en BBQ-thermometer model ME217 van "Sunartis". Met deze thermometer meet u bijvoorbeeld de kerntemperatuur van vlees, vis en andere levensmiddelen en de temperatuur van vloeistoffen. Dit model is bovendien speciaal ontwikkeld voor gebruik tijdens het grillen.

Lees eerst dit handboek grondig door voordat u dit product gaat gebruiken. Dat geldt met name voor de veiligheidsinstructies. Bewaar het handboek goed, zodat u het kunt raadplegen als dit nodig is. Als u het product aan iemand anders overdraagt, vergeet dan niet dit handboek mee te geven.

Vanwege zijn groot temperatuurbereik (-50 tot +300°C) is deze thermometer veelzijdig toepasbaar:

- als thermometer voor braadstukken/vlees
- als thermometer voor grillen/BBQ
- als thermometer voor soepen, sauzen en andere vloeistoffen
- als thermometer voor het bakken
- als thermometer voor babyvoeding etc.

Technische gegevens:

- Groot, overzichtelijk LCD-display met achtergrondverlichting (ijsblauw)
- Grote cijfers, eenvoudig af te lezen
- Bediening via touchvelden (geen knoppen/toetsen)
- Weergave van de actuele omgevingstemperatuur ("CURRENT") en eenvoudige instelling van de gewenste temperatuur met de pijltoetsen
- Snelle reactie- en meettijd (ca. 4 seconden)
- Meetbereik: -50°C tot +300°C (-58°F tot +572°F)
- Meetnauwkeurigheid: -20°C tot +120°C ($\pm 1^\circ\text{C}$), -50°C tot -20°C en +120°C tot +200°C ($\pm 2^\circ\text{C}$), +200°C tot +300°C ($\pm 4^\circ\text{C}$)
- Resolutie: 1°C/°F
- Instelbaar op °C/°F
- Materiaal van de behuizing: hoogwaardig ABS-kunststof, buitenste frame van metaal
- Materiaal van de meetsensor: roestvast staal 18/8 (304)
- Zeer hittebestendige kabel, ideaal voor grillen (tot max. +380°C) - kabellengte ca. 100 cm
- Melding "NO PROBE" in het display als de kabel en meetsensor niet of onjuist aangesloten zijn
- Melding "LOW BAT" in het display als de batterijspanning laag is of als deze vervangen moeten worden
- Alarm bij het bereiken van de gewenste temperatuur
- Alarm: volume max. 75 dB (alarm kan worden uitgeschakeld)

- Magneten aan de achterzijde van de behuizing voor het eenvoudig bevestigen aan metalen oppervlakken (grill)
- Stevige standvoetjes
- Afmetingen: ca. 88 x 33,5 mm, gewicht: ca. 130 g
- Batterijen: 2 x 1,5V AAA LR03 (meegeleverd)

Voorzichtig!

- Reinig de meetsensor vóór het eerste gebruik en daarna telkens na elk gebruik met een vochtige doek en zo nodig een beetje afwasmiddel. Doop de thermometer nooit volledig in water. De kunststof behuizing bevat batterijen en elektronische onderdelen die niet waterbestendig zijn. Het apparaat is niet geschikt voor de afwasmachine.
- Plaats het apparaat nooit in een oven of magnetron.

Plaatsen van de batterijen:

De thermometer wordt door twee 1,5V AAA LR03 alkaline-batterijen van stroom voorzien. Volg onderstaande stappen om de batterijen in het apparaat te plaatsen.

1. Verwijder de afdekking van het batterijvakje aan de achterzijde van het apparaat.
2. Plaats twee AAA-batterijen in het vakje - let daarbij op de juiste richting van de polen (+ en -).
3. Breng de afdekking van het batterijvakje weer op de achterzijde van het toestel aan.

Handleiding:

Stroom AAN/UIT:

Druk ca. 3 seconden lang op het touchveld ON/OFF  om het apparaat in of uit te schakelen.


Opmerking

Het apparaat schakelt na 60 minuten inactiviteit vanzelf uit.

Instelling CELSIUS/FAHRENHEIT



Bij levering is het apparaat ingesteld op Celsius.

Zodra u het apparaat inschakelt, wordt de temperatuur in graden Celsius weergegeven.

Voor het omschakelen op Fahrenheit drukt u een keer op het touchveld ON/OFF  .

Gebruik:

Nadat u de batterijen hebt geplaatst, volgt u onderstaande instructies voor het gebruik van het apparaat.

1. Sluit de kabel aan op de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat.
2. Schakel het apparaat in door het touchveld ON/OFF  kort ingedrukt te houden.
3. U stelt de gewenste temperatuur heel eenvoudig in door op de pijlen te drukken - links lager, rechts hoger.
4. Steek de meetsensor in het midden van het vlees of verwarmde voedsel. Let er daarbij op, dat u de sensor niet door het voedsel heen steekt.
OPGELET! De meetsensor mag niet in direct contact komen met open vuur.
5. Het apparaat geeft een alarmsignaal zodra het vlees of verwarmde voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
6. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.
7. U kunt het alarm ook van tevoren volledig uitschakelen door gelijktijdig op beide pijlen te drukken. Door nogmaals gelijktijdig op beide pijlen te drukken, schakelt u het alarm weer in.
8. Druk ca. 3 seconden lang op het touchveld  om het apparaat uit te schakelen.

Achtergrondverlichting:

Druk op een willekeurige toets om de achtergrondverlichting van het display ca. 10 seconden in te schakelen.

Veiligheidsinstructies:

Voorzichtig!

- Gebruik een handdoek of een ovenwant om de meetsensor uit het vlees/verwarmde voedsel te verwijderen. De meetsensor is heet!
- Trek niet aan de kabel.
- Reinig de meetsensor met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Stel de stekker en de aansluiting nooit bloot aan water, waterdamp of vloeistoffen. Dit leidt tot een slechte verbinding en onjuiste weergave van de meetresultaten. Droog de stekker en de aansluiting voor elk gebruik grondig met een droge doek.
- De kabel mag niet in contact komen met open vuur, gloeiende kolen, het rooster of bakplaten - deze worden vaak veel heter dan +350°C (ook als de oven op een lagere temperatuur ingesteld is). De kabel kan bij hogere temperaturen beschadigd raken. De interne isolering smelt en er treedt kortsluiting van de sonde op.
- Herhaaldelijk knikken of verdraaien van de kabel vermijden - dit leidt tot schade aan de interne bedrading.

Algemene informatie:

Batterijrichtlijn:

Dit apparaat bevat batterijen. Batterijen mogen volgens de wet niet worden weggegooid met huishoudelijk afval, maar moeten worden ingeleverd bij speciale inzamelpunten.

Meer informatie hierover vindt u op de internetpagina van het Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat: <https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-van-infrastructuur-en-waterstaat>

Verantwoord afvoeren:



Het apparaat voldoet aan de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Het weggooien van dergelijke apparaten met huishoudelijk afval is wettelijk verboden. Als gebruiker bent u wettelijk verplicht, deze apparaten in te leveren bij lokale inzamelpunten in uw gemeente.

Meer informatie hierover vindt u op de website van uw gemeente of de Duitse stichting www.stiftung-ear.de

Verpakking:



De verpakking is geschikt voor hergebruik. De verpakking dient op een verantwoorde en milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd.

Interseroh:



Wij nemen deel aan het DSD-systeem. U kunt ons helpen door het product op een verantwoorde wijze af te voeren.

CE:



Met de CE-markering (Conformité Européenne) bevestigt de fabrikant dat het product voldoet aan de geldende Europese richtlijnen inzake productveiligheid.

Klantenservice:

Bij vragen kunt u contact opnemen met Mingle Instrument GmbH Europe.

Wij zijn tijdens normale kantooruren bereikbaar van maandag tot donderdag 08.00 tot 17.00 uur en op vrijdag van 08.00 tot 14.00 uur. U kunt ons ook altijd een e-mail sturen.



Schmelzerstraße 30, 47877 Willich / Tel. 00800 / 128 128 12 / service@mingle-europe.de