

Vielen Dank, dass Sie sich für das Funk Grillthermometer Set von tepro Garten GmbH entschieden haben.

Vor dem ersten Gebrauch

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Entfernen Sie die Schutzfolie. Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände auf den Messfühlern mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.

Setzen Sie je zwei Batterien in die Batteriefächer der Geräte ein (insg. 4x AAA, nicht im Lieferumfang enthalten). Siehe *Batterien einsetzen*.







Sicherheitshinweise

Dieses Funk-Grillthermometer ist zum Messen und Überwachen der Kerntemperatur von Grillgut geeignet. Benutzen Sie es nicht zu anderen Zwecken.




1. Tragen Sie hitzebeständige Grill- oder Küchenhandschuhe wenn Sie Messfühler und/oder das Kabel während oder nach dem Kochvorgang berühren. (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407)
2. Lassen Sie die Geräte nicht fallen und setzen Sie sie keinen starken Stößen aus.
3. Setzen Sie die Geräte keinen hohen Temperaturen aus. Nur die Messfühler (max. 300°C) und Kabel (max. 380°C) sind hitzebeständig.
4. Halten Sie Messfühler nicht in Feuer.
5. Tauchen Sie die Geräte nicht unter Wasser.
6. Versuchen Sie nie die Geräte selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
7. Platzieren Sie das Gerät immer außerhalb der Garkammer oder des Backofens. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.
8. Halten Sie Kinder von dem Produkt und Batterien fern.
9. Explosionsgefahr! Batterien dürfen nicht aufgeladen oder durch andere Mittel reaktiviert, zerlegt, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.
10. Sollten Batterien einmal ausgelaufen sein, diese mit Hilfe eines Tuches aus dem Batteriefach entnehmen und bestimmungsgemäß entsorgen. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt mit der Batteriesäure.
11. Verwenden Sie immer Batterien desselben Typs zusammen und ersetzen Sie immer alle Batterien im Gerät zur selben Zeit.
12. Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht gebrauchen.

Teile

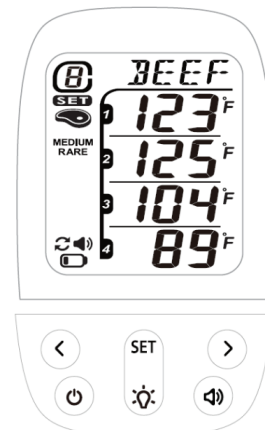
Tasten, Empfänger

Taste	einmal drücken	drücken und halten (ca. 2 Sek.)
		Gerät ein- / ausschalten
	Hintergrundlicht für 20 Sekunden einschalten	Verbindung zwischen Empfänger und Sender herstellen
	Alarm ein- / ausschalten	
	zurück zur vorherigen Einstellung (Kanal, Fleischsorte oder Garstufe) Temperatur in 1°C/1°F Schritten verringern	Temperatur in 10°C/10°F Schritten verringern
SET	Modus einstellen Gewählte Einstellung bestätigen (Kanal, Fleischsorte oder Garstufe) Eingestellte Temperatur bestätigen	
	vor, zur nächsten Einstellung (Kanal, Fleischsorte oder Garstufe) Temperatur in 1°C/1°F Schritten erhöhen	Temperatur in 10°C/10°F Schritten erhöhen
 :[C°/F°] (im Batteriefach)	Einstellen der Temperatureinheit	

Tasten, Sender

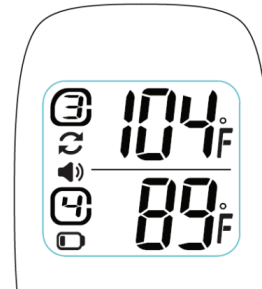
Taste	einmal drücken	drücken und halten (ca. 2 Sek.)
		Gerät ein- / ausschalten
	Kanal (Messfühler) wählen und dessen Temperatur anzeigen	Verbindung zwischen Empfänger und Sender herstellen
 :[C°/F°] (im Batteriefach)	Einstellen der Temperatureinheit	

LCD-Display Empfänger
(Receiver)



Tasten Empfänger

LCD-Display Sender
(Transmitter)



Tasten Sender

Batterien einsetzen


Wechseln Sie die Batterien, sobald das Batteriesymbol im Display erscheint.

Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie die beiden Schrauben entfernen und den Deckel abheben.






Entfernen Sie die gebrauchten Batterien und legen Sie die neuen Batterien in die Mulden. Beachten Sie dabei die Polarität, wie im Batteriefach angezeigt.

Schließen Sie das Batteriefach mit dem Deckel und schrauben Sie diesen wieder fest.







Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatureinheit °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) für Sender und Empfänger ein. Der Schalter befindet sich bei beiden Geräten im Batteriefach, siehe *Batterien einsetzen*.
- Verbinden Sie einen (oder mehrere) Messfühler über die Klinkenstecker der Kabel mit dem Gehäuse des Senders.
- Entfernen Sie die Schutzkappen von den Messfühlern.
- Bereiten Sie Ihr Grillgut wie gewohnt vor.
- Stechen Sie die Messfühler vorsichtig, mindestens 2,5cm tief, in das jeweilige Grillgut ein. Achten Sie darauf, nicht zu dicht an einem Knochen oder in eine Fettablagerung bzw. Knorpel zu stechen.
- Drücken und halten Sie die Taste  um das Gerät (Sender sowie Empfänger) ein- oder auszuschalten.

Sender und Empfänger verbinden

- Drücken und halten Sie die Tasten  um die Geräte einzuschalten.
- Die Geräte verbinden sich automatisch, wenn die Geräte zuvor schon einmal verbunden waren, oder "—" blinkt im Display und der Empfänger befindet sich im RF-Modus.
- Sollte "—" nicht blinken, drücken und halten Sie die Taste  um in den RF-Modus zu gelangen.
- Drücken und halten Sie die Taste  des Senders (innerhalb zwei Minuten) um eine Verbindung zwischen den Geräten herzustellen. Dauert es länger als zwei Minuten, wird "—" im Empfänger Display angezeigt. Entfernung zwischen den Geräten verringern und erneut versuchen.
- Nach erfolgreicher Verbindung der Geräte, werden die Temperaturen der zuvor verbundenen Messfühler angezeigt.
- Sollte der Empfang zwischen den Geräten unterbrochen werden, erklingt nach zwei Minuten ein Alarmton und "—" erscheint im Empfänger Display.
- Die Geräte verbinden Sie wieder automatisch, sobald Sie die Distanz zwischen ihnen wieder verringern.
- Sollte dies nicht passieren, drücken und halten Sie die Taste  des Senders und die Taste  des Empfängers (siehe oben).
- Nach erfolgreicher Verbindung der Geräte, werden wieder die Temperaturen angezeigt.

Einstellungen

- Drücken und halten Sie die Taste SET um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Die Nummern für die Messfühler blinken im Display des Empfängers.
- Drücken Sie die Tasten > und < um einen der Messfühler zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der Taste SET.
- Die Symbole  (Fleischart) und  (Temperatur) blinken. Drücken Sie die Tasten > und < um Fleischart oder Temperatur zu wählen.
-  (Fleischart)
- Die Fleischarten werden im Display angezeigt. Drücken Sie die Tasten > und < um eine Fleischart zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der Taste SET.
- Die Garstufen werden angezeigt. Drücken Sie die Tasten > und < um eine Garstufe zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der Taste SET.
- Die Standardtemperaturen werden angezeigt. Drücken Sie die Tasten > und < um eine Standardtemperatur zu wählen. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der Taste SET.
- Aktivieren Sie die Alarmfunktion, indem Sie die Taste  drücken. Das Symbol  erscheint im Display des Empfängers.
- Sobald das Grillgut die von Ihnen zuvor festgelegte Kerntemperatur minus 10°C erreicht hat, wird der Vor-Alarm ausgelöst und drei Alarmsignale pro Sekunde ertönen. Im Display blinkt das Alarmsymbol.
- Drücken Sie eine beliebige Taste um den Alarmton zu stoppen.
- Sobald das Grillgut die von Ihnen zuvor festgelegte Kerntemperatur überschreitet, wird der Alarm ausgelöst und vier Alarmsignale pro Sekunde ertönen. Im Display blinken das Alarmsymbol und die Temperatur, bis die Temperatur wieder unter der eingestellten liegt.
- Drücken Sie eine beliebige Taste um den Alarmton zu stoppen.
-  (Temperatur)
- Hi Temperature (höchste Temperatur) (1°C bis 300°C) wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Tasten > und < um eine maximale Temperatur einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste SET.
- Lo Temperature (niedrigste Temperatur) (0°C bis 1°C unter der höchsten Temperatur) wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Tasten > und < um eine minimale Temperatur einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste SET.

Hinweis: Wird 20 Sekunden keine Taste gedrückt, verlässt das Gerät automatisch den Einstellungsmodus.

Standardeinstellungen

Fleischart / Garstufe	well done	medium	medium rare	rare
BEEF (Rind)	71°C	66°C	60°C	52°C
VEAL (Kalb)	71°C	66°C	60°C	
LAMB (Lamm)	71°C	66°C	60°C	
PORK (Schwein)	71°C	66°C		
CHICK (Huhn)	77°C			
TURKEY (Truthahn)	77°C			
DEER (Reh)			60°C	57°C
ELK (Hirsch)			60°C	
MOOSE (Elch)	71°C		60°C	
BUFFALO (Büffel)			60°C	52°C
RABBIT (Hase)		71°C		
BOAR (Wildschwein)		66°C		
DUCK (Ente)				57°C
BIRD (Vogel)		71°C		
FISH (Fisch)			57°C	52°C

Reinigung

1. Lassen Sie alle Teile des Grillthermometers vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
3. Reinigen Sie die Messfühler und deren Kabel nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Technische Daten

Name: Funk Grillthermometer Set
Art. Nr.: 8349
Maße Gehäuse je: ca. 6,5 x 2,7 x 10 cm (BxTxH)
Kabel: je ca. 100 cm lang, bis zu max. 380°C hitzebeständig
4 Messfühler
Messbereich: von 0°C bis 300°C
Batterien: 4 x 1,5V AAA, nicht im Lieferumfang enthalten
Maximale Reichweite: ca. 100 Meter (Sichtkontakt)

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Werfen Sie das Grill- und Bratthermometer keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien und Akkus

Batterien bitte nicht in den Hausmüll. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Dadurch können sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden. Auf schadstoffhaltigen Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadmium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das oben dargestellte Zeichen gekennzeichnet.

CE Zusätzliche Informationen

Die Senderfrequenz beträgt: 433.92 MHz
Die Sendeleistung beträgt: 1 m Watt

Wenn sich das Produkt in einem hochfrequenten elektromagnetischen Feld befindet, kann es zu Verzerrungen kommen. Verlassen Sie die Umgebung mit hochfrequenten elektromagnetischen Feldern und es wird normal wiederhergestellt.



Thank you for choosing a radio grill thermometer from tepro Garten GmbH.

Before first use

After unpacking and before each use, check the product for damages. Should the product be damaged, do not use it — contact your retailer.

Read the safety instructions and instructions for use thoroughly before using the product. Doing so will allow you to use all the product's functions safely and reliably.

Remove the protective foil. Wash off any production residue from the probes with warm water. Avoid the use of cleaning agents or detergents.

Insert two batteries into each device's battery compartment (in total 4 x AAA, not included). See *Inserting batteries*.







Safety instructions

This radio grill thermometer is intended for measuring and monitoring the core temperature of grilled foods. Do not use the product for any other purpose.




1. Wear heat-resistant kitchen mitts or BBQ gloves if you touch the probe and/or the cable during or after cooking.
(Heat protection category II gloves e.g. DIN-EN 407)
2. Do not drop the devices and avoid heavy blows.
3. Do not expose the devices to extreme temperatures. Only the probes (max. 300°C) and cables (max. 380°C) are heat-resistant.
4. Do not hold the probes in fire.
5. Do not submerge the devices in water.
6. Never attempt to repair the devices yourself. Have repairs done by authorized personnel only.
7. Always place the device outside the cooking chamber or oven. Do not use the device in the microwave.
8. Keep the device and the batteries out of the reach of children.
9. Risk of explosion! The batteries may not be charged or activated with other means, dismantled, thrown into fire or short-circuited.
10. Use a cloth to remove batteries from the battery compartment should they leak and dispose of them correctly. Avoid battery acid contact with skin and eyes.
11. Always use batteries of the same type and always replace all batteries in the device at the same time.
12. Remove the batteries when not using the device for a longer period of time.

Parts

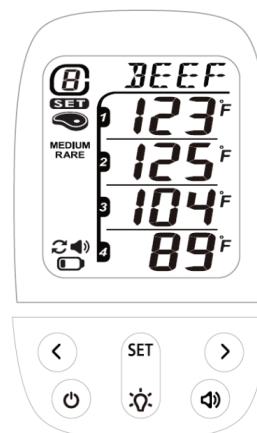
Controls, receiver

Button	Press once	Press and hold (approx. 2 sec)
		Turn device on/off
	Turn on backlight for 20 seconds	Establish a connection between the receiver and the transmitter
	Turn alarm on/off	
	Back to previous setting (Channel, kind of meat or cooking level) Reduce temperature in 1°C/°F intervals	Reduce temperature in 10°C/°F intervals
SET	Set mode Confirm setting (Channel, kind of meat or cooking level) Confirm temperature setting	
	Proceed to next setting (Channel, kind of meat or cooking level) Increase temperature in 1°C/1°F intervals	Increase temperature in 10°C/°F intervals
 (in battery compartment)	Setting the temperature unit	

Controls, transmitter

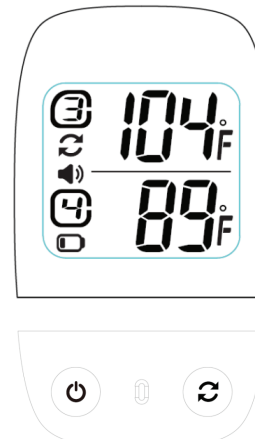
Button	Press once	Press and hold (approx. 2 sec)
		Turn device on/off
	Select channel (probe) and show its temperature	Establish a connection between the receiver and the transmitter
 (in battery compartment)	Setting the temperature unit	

LC display, receiver
(Receiver)



Controls, receiver

LC display, transmitter
(Transmitter)



Controls, transmitter

Inserting batteries


Replace the batteries as soon as the battery icon appears on the display.

Open the battery compartment by removing both screws and lifting the lid.






Remove the used batteries and insert new batteries into the recesses. Follow the polarity as indicated inside the battery compartment.

Close the battery compartment by replacing the lid and fastening the screws.







Operation

- Set the desired temperature unit °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) for the transmitter and receiver. The switch is in each battery compartment, see *Inserting batteries*.
- Connect one (or more) probes to the transmitter's housing using the jack plug on the cable.
- Remove the protective caps from the probes.
- Prepare the food as you normally do.
- Carefully insert the probes at least 2.5cm into the food. Make sure not to insert the probe too close to a bone or into fat or gristle.
- Press and hold the  button to turn the device on/off (transmitter and receiver).

Pairing the transmitter and receiver

- Press and hold the  buttons to turn on the devices.
- The devices pair automatically if they have been paired previously or "—" flashes on the display and the receiver is in RF mode.
- If "—" does not flash, press and hold the  button to enter RF mode.
- Press and hold the  button on the sensor (within two minutes) to establish a connection between the devices. If it takes longer than two minutes, "—" appears on the receiver's display. Reduce the distance between the devices and try again.
- Once the devices have successfully paired, the temperatures read by the previously connected probes are displayed.
- If the connection between the devices is interrupted, an alarm sounds after two minutes and "—" appears on the receiver's display.
- The devices will pair automatically when the distance between them is reduced.
- If unsuccessful, press and hold the  button on the sensor and the  button on the receiver (see above).
- Once the devices have successfully paired, the temperatures are again displayed.

Settings

- Press and hold the SET button to enter settings mode. The numbers for the probes flash on the receiver's display.
- Press the > and < buttons to select one of the probes. Confirm the selection by pressing the SET button.
- The symbols  (kind of meat) and  (temperature) begin flashing. Press the > and < buttons to select the kind of meat or temperature.
-  (kind of meat)
- The kinds of meat are shown on the display. Press the > and < buttons to select a kind of meat. Confirm the selection by pressing the SET button.
- The cooking levels are displayed. Press the > and < buttons to select a cooking level. Confirm the selection by pressing the SET button.
- The standard temperatures are displayed. Press the > and < buttons to select a standard temperature. Confirm the selection by pressing the SET button.
- Activate the alarm by pressing the  button. The  symbol appears on the receiver's display.
- When the food reaches the previously set core temperature minus 10°C, the pre-alarm is triggered and three beeps per second sound. The alarm symbol flashes on the display.
- Press any button to stop the alarm.
- When the food exceeds the previously set core temperature, the alarm is triggered and four beeps per second sound. The alarm symbol and the temperature flash on the display until the temperature falls below the set value.
- Press any button to stop the alarm.
-  (temperature)
- Hi Temperature (max. temperature) (1 to 300°C) appears on the display. Press the > and < buttons to set a maximum temperature. Confirm by pressing the SET button.
- Lo Temperature (min. temperature) (0 to 1°C below the max. temperature) appears on the display. Press the > and < buttons to set a minimum temperature. Confirm by pressing the SET button.

Note: If no button is pressed within 20 seconds, the device will automatically exit settings mode.

Standard settings

Kind of meat / cooking level	well done	medium	medium rare	rare
BEEF	71°C	66°C	60°C	52°C
VEAL	71°C	66°C	60°C	
LAMB	71°C	66°C	60°C	
PORK	71°C	66°C		
CHICK	77°C			
TURKY	77°C			
DEER			60°C	57°C
ELK			60°C	
MOOSE	71°C		60°C	
BUFFALO			60°C	52°C
RABBIT		71°C		
BOAR		66°C		
DUCK				57°C
BIRD		71°C		
FISH			57°C	52°C

Cleaning

1. Let all parts of the grill thermometer cool down fully.
2. Wipe down the device with a slightly damp cloth. Make sure that no water can get into the device interior.
3. Clean the probes and the cables after each use with warm water and a little detergent.

Technical data

Name:	Radio Grill Thermometer Set Incl. thermometer and receiver
Art. no.: 8349	
Housing dimensions:	approx. 6.5 x 2.7 x 10cm (W x D x H)
Cable:	each approx. 100cm long, heat-resistant to max. 380°C
Probe:	4 probes
Measurement range:	0°C to 300°C
Battery:	4 x 1.5V AAA, not included
Maximum range:	approx. 100m (direct line of sight)

Service

This product was carefully manufactured and packaged. If you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Send questions related to service to the e-mail address indicated below (distributor).
Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the digital grilling and roasting thermometer in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Batteries and accumulators



Do not dispose of batteries in household waste. Every consumer is legally required to dispose of batteries at the local recycling point of their community/city district or at the shop. This ensures environmentally friendly disposal.

Batteries containing dangerous substances are labelled with the chemical symbols Cd for cadmium, Hg for mercury and Pb for lead. Batteries are labelled with the aforementioned symbols.

CE Supplementary Statement

Transmitting frequency: 433.92 MHz
Transmitting power: 1 m Watt

When the product is in high Radio-frequency electromagnetic field, the reading maybe show distortion, leave the high Radio-frequency electromagnetic field environment, it will be restored normal.

