

**Gebrauchshinweise für
Digitales Grillthermometer**
NAN: 8211654
Art.Nr.: 4771171

**WICHTIG! FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN!
SORGFÄLTIG LESEN!**

Vor Gebrauch unbedingt beachten:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Diese Informationen helfen Ihnen, sich mit dem neuen Gerät vertraut zu machen, alle Funktionen und Teile kennenzulernen, alle wichtigen Informationen zur ersten Anwendung zu finden und sie helfen Ihnen, das Gerät zu bedienen. Außerdem erhalten Sie Hinweise für den Fall einer Fehlfunktion.
- Das Befolgen und Einhalten der Anweisungen im Handbuch verhindert Schäden an Ihrem Gerät und den Verlust Ihrer gesetzlichen Rechte aufgrund von Defekten, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen. Ebenso übernehmen wir keine Verantwortung für falsche Lesungen und daraus resultierende Folgen.
- Bitte beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise!
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Das Grillthermometer nicht in feuchter Umgebung oder bei Regen benutzen.

Spezifikationen:

- Messbereich: 0 °C – +260 °C (32 °F – 500 °F)
- Genauigkeit: 0 °C – 100 °C (32 °F – 212 °F),
-20 °C – -1 °C (-4 °F – 30 °F),
101 °C – 150 °C (214 °F – 302 °F),
-50 °C – -21 °C (-58 °F – -6 °F),
151 °C – 200 °C (304 °F – 392 °F),
201 °C – 300 °C (394 °F – 572 °F),
} ± 1,5 °C (3 °F)
} ± 4 °C (8 °F)
} ± 5 %
- Batteriebetrieb:
Thermometer: 2 x 1,5 V AAA (nicht enthalten)
Basisstation: 2 x 1,5 V AAA (nicht enthalten)
- Hintergrundbeleuchtung
- Taschenlampe
- Timer: 19 h : 59 m : 59 s
- Frequenzbereich: 433 MHz
- Max. RF Leistung: -0,34 dBm (0,9247 mW)
- Sensorreichweite 40 m im freien Feld
- Fleisch- und Garstufenauswahl
- Einstellung Temperaturalarm
- Länge des Edelstahlssensors: ca. 113 cm
- Funkreichweite Thermometer zur Station beträgt 40 m

**Verwendungszweck:
Lebensmitteltemperatur messen**

REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 1 -

Dieses Grillthermometer dient der Messung und Überwachung der Kerntemperatur von Speisen z.B. Fisch, Fleisch, Geflügel und weiterer Fleischsorten. Das Produkt ist nur für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt.

Für Ihre Sicherheit:

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Anwendungsfall bestimmt. Es sollte nur wie in dieser Anleitung beschrieben verwendet werden.
 - Eigenmächtige Reparaturen, Modifikationen oder Änderungen am Produkt sind nicht gestattet.
 - LED ist/sind nicht austauschbar. Wenn die Lichtquelle ihren Lebensdauerende erreicht haben, ist die komplette Leuchte zu ersetzen.
 - Achtung! Blicken Sie nicht direkt in den LED-Strahl. Richten Sie den LED-Strahl nicht direkt auf die Augen.
1. Achtung! Es besteht Explosionsgefahr bei unsachgemäßem Auswechseln der Batterien. Ersetzen Sie Batterien nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp.
 2. Wechseln Sie immer den gesamten Batterie-Satz. Mischen Sie keine alten und neuen Batterien, bzw. Batterien mit unterschiedlichem Ladungszustand.
 3. Achten Sie darauf die Batterien korrekt einzusetzen. Beachten Sie die Polung (+) Plus / (-) Minus auf den Batterien und auf dem Gehäuse. Unsachgemäß eingesetzte Batterien können zum Auslaufen führen oder in extremen Fällen einen Brand oder eine Explosion auslösen.
 4. Setzen Sie Batterien niemals übermäßiger Hitze (z.B. pralle Sonne, Feuer) aus und werfen Sie sie niemals ins Feuer. Die Batterien könnten explodieren.
 5. Die Anschlüsse und Batterie-Pole dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
 6. Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie wissen, dass Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen. Anderenfalls könnten die Batterien auslaufen und Schäden verursachen.
 7. Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kleinkindern auf. Batterien nicht verschlucken. Wurden Batterien verschluckt, suchen Sie sofort ärztliche Hilfe auf.

REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 2 -

8. Nicht aufladbare Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden.
9. Sollten Batterien einmal ausgelaufen sein, entnehmen Sie diese mit Hilfe eines Tuches aus dem Batteriefach und entsorgen Sie sie bestimmungsgemäß. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt mit der Batteriesäure. Sollten Sie doch einmal Augenkontakt mit Batteriesäure erfahren, spülen Sie die Augen mit viel Wasser aus und kontaktieren umgehend einen Arzt. Bei Kontakt der Batteriesäure mit der Haut, waschen Sie die Stelle mit viel Wasser und Seife ab.
10. Bevor Sie das Produkt entsorgen, entfernen Sie die Batterien aus dem Produkt.
11. Wiederaufladbare Batterien dürfen nur unter Aufsicht von Erwachsenen aufgeladen werden.

VORSICHT! Verletzungsgefahr:

- Bewahren Sie das Gerät und die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Batterien dürfen nicht ins Feuer geworfen, kurzgeschlossen, zerlegt oder wieder aufgeladen werden. Explosionsgefahr!
- Batterien enthalten gefährliche Säuren. Schwache Batterien sollten so bald wie möglich ausgewechselt werden, um Schäden durch Austritt zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals eine Kombination aus alten und neuen Batterien oder Batterien verschiedener Typen.

Verbrennungsgefahr: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler während oder nach der Benutzung berühren.

Wichtige Informationen zur Produktsicherheit:

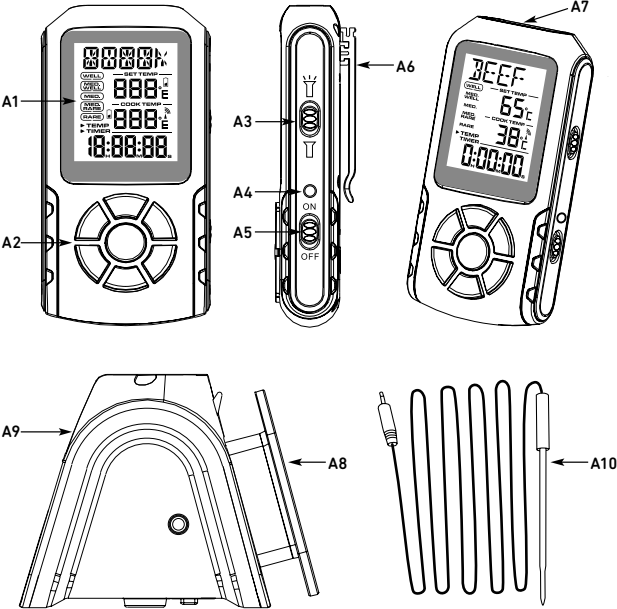
- Platzieren Sie Ihr Gerät nicht in der Nähe von extremen Temperaturen, Vibrationen oder Stößen.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit.

REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 3 -

Beschreibung der Teile

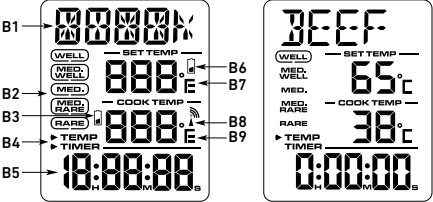
Abb. 1: Thermometer



A1: LCD-Display
A2: Tasten
A3: Lichtschalter
A4: Sensor-Schnittstelle
A5: Ein-/Ausschalter

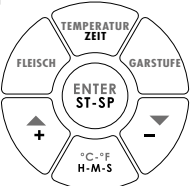
A6: Cliphalter und Ständer
A7: Taschenlampe LED
A8: Batteriefach für Basisstation
A9: Basisstation
A10: Messfühler

Abb. 2: LCD-Display



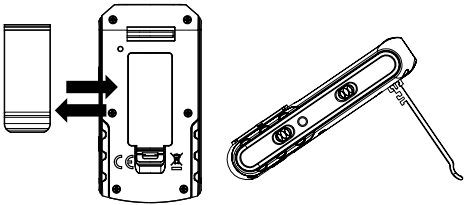
B1: Fleischauswahl
B2: Garstufenauswahl
B3: Batterietiefstand-anzeiger
B4: Modusauswahl
B5: Timer
B6: Batterietiefstand-anzeiger
B7: eingestellte Temperatur
B8: Funkverbindungs-symbol
B9: gemessene Temperatur

Abb. 3: Tasten



Taste \ Modus	TEMPERATUR	ZEIT
TEMPERATUR/ ZEIT	Wechsel zu ZEIT	Wechsel zu TEMPERATUR
FLEISCH	Fleischart wählen	- - - -
GARSTUFE	Garstufen wählen	- - - -
ENTER/ST-SP	Einstellung bestätigen	Start/Stopp/Pause gedrückt halten, um Timer zurückzusetzen
▲ / +	um 1 Grad erhöhen, für schnelle Zunahme gedrückt halten	um 1 erhöhen, für schnelle Zunahme gedrückt halten
▼ / -	um 1 Grad verringern, für schnelle Abnahme gedrückt halten	um 1 verringern, für schnelle Abnahme gedrückt halten
°C-°F/H-M-S	zwischen °C und °F wechseln	zwischen H und M und S wechseln

Abb. 4: Halterung



Betrieb

Einlegen der Batterien in das Thermometer:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von dem Display.
- Entfernen Sie die Batterieabdeckung und legen Sie zwei neue 1,5 V-Batterien AAA, Polung wie angezeigt, ein. Schließen Sie das Batteriefach wieder.
- Schalten Sie das Gerät ein. Ein Alarmton ertönt. Alle LCD-Segmente werden für einen kurzen Moment angezeigt.
- Die Standardeinstellungen:
FLEISCH: RIND GARSTUFE: DURCH MODUS: TEMPERATUR
EINGE. TEMP: 77 °C EINHEIT: °C TIMER: 00:00:00
- Stecken Sie den Stecker des Sensors in die Schnittstelle. Die gemessene Temperatur wird angezeigt.

Einlegen der Batterien in die Station:

- Entfernen Sie die Batterieabdeckung und legen Sie zwei neue 1,5 V-Batterien AAA, Polung wie angezeigt, ein. Schließen Sie das Batteriefach wieder.
- Schalten Sie die Station ein.

Modusauswahl:

- Drücken Sie die TEMPERATUR/ZEIT-Taste, um den Modus zu wählen. Das Symbol ► ist ausgewählt.
Der Standardmodus ist TEMPERATUR.







Temperaturmodus

Fleisch- und Garstufenauswahl:

- Drücken Sie im TEMPERATUR-Modus die FLEISCH-Taste, um die Fleischart auszuwählen. Die Fleischauswahl blinkt, drücken Sie ENTER/ST-SP zur Bestätigung.
- Drücken Sie die GARSTUFE-Taste, um die Garstufe auszuwählen. Die GARSTUFE-Auswahl blinkt, drücken Sie ENTER/ST-SP zur Bestätigung.
- Wenn ENTER/ST-SP nicht zur Bestätigung gedrückt wird, ist die Einstellung ungültig und die Auswahl wird automatisch in etwa 30 Sekunden aufgehoben.

Fleisch \ Garstufe	WELL (DURCH)	MED. (MEDIUM)	RARE (BLUTIG)
BEEF (RIND)	65 °C	55 °C	40 °C
	149 °F	131 °F	104 °F
LAMB (LAMM)	70 °C	60 °C	
	158 °F	140 °F	
VEAL (KALB)	75 °C	65 °C	
	167 °F	149 °F	
PORK (SCHWEIN)	75 °C	65 °C	
	167 °F	149 °F	
CHICKEN (HUHN)	90 °C	70 °C	
	194 °F	158 °F	
FISH (FISCH)	60 °C	50 °C	
	140 °F	122 °F	

Temperatureinstellung:

- Wenn Sie den im TEMPERATUR-Modus programmierten Temperaturwert nicht wollen, können Sie die  Taste oder die  Taste drücken, um den Zieltemperaturwert einzustellen.
- Drücken Sie die  Taste, der Wert in EING. TEMPERATUR blinkt, dann drücken Sie die Taste erneut, um den Wert um 1 Grad zu verringern. Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden für eine schnelle Abnahme.
- Drücken Sie die  Taste, der Wert in EING. TEMPERATUR blinkt, dann drücken Sie die Taste erneut, um den Wert um 1 Grad zu erhöhen. Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden für eine schnelle Zunahme.
- Nach der Einstellung drücken Sie ENTER/ST-SP zur Bestätigung. Wenn nicht bestätigt wird, ist die Einstellung ungültig und wird automatisch nach 30 Sekunden aufgehoben.







Einstellung der Temperatureinheit:

- Im TEMPERATUR-Modus können Sie zwischen °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) als Temperatureinheit wählen.
- Drücken Sie die Taste °C-°F/H-M-S.

Zeitmodus:

- Drücken Sie die TEMPERATUR/ZEIT-Taste, um zum ZEIT-Modus zu gelangen (weitere Informationen siehe Modusauswahl).

Countdown-Einstellung:

- Drücken Sie die Taste  oder , um die Stunde einzustellen. Die Stunde blinkt, halten Sie die Taste für Schnelleinstellung gedrückt.
- Drücken Sie die Taste °C-°F/H-M-S, um die Minuteneinstellung zu ändern. Die Minute blinkt, drücken Sie die Taste  oder  zur Einstellung, halten Sie die Taste für Schnelleinstellung gedrückt.
- Drücken Sie die Taste °C-°F/H-M-S, um die Sekundeneinstellung zu ändern. Die Sekunde blinkt, drücken Sie die Taste  oder  zur Einstellung, halten Sie die Taste für Schnelleinstellung gedrückt.
- Drücken Sie ENTER/ST-SP, um die Einstellung zu bestätigen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Countdown zu starten.

REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 7 -

- Drücken Sie ENTER/ST-SP, um den Countdown zu pausieren. Jetzt können Sie die Taste ENTER/ST-SP für 3 Sekunden gedrückt halten, dann setzt sich der Timer zurück auf 00:00:00.

Vorwärtzähler:

- Drücken Sie im ZEIT-Modus, wenn der Timer-Wert 00:00:00 ist, ENTER/ST-SP, um den Vorwärtzähler zu starten.



Temperaturalarm:

- Wenn die gemessene Temperatur höher als die eingestellte Temperatur ist, blinkt das Display und es erscheint ein Ton- und Hintergrundalarm.
- Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Ton- und Hintergrundalarm nach 1 Minute gestoppt, das Display blinkt weiterhin, der Zeitverzögerungsalarm wird gestartet, der Ton und die Hintergrundbeleuchtung alarmiert 2 Mal pro 30 Sekunden in den nächsten 30 Minuten.
- Wenn eine Taste gedrückt wird, stoppt der Alarm, aber das Display blinkt weiter, bis der Wert unter der eingestellten Temperatur liegt.

Timer-Alarm:

- Wenn der Timer auf 00:00:00 herunterzählt, erscheint der Ton- und Hintergrundalarm und der Timer-Wert blinkt.
- Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Ton- und Hintergrundalarm nach 1 Minute gestoppt, der Timer-Wert blinkt weiterhin, der Zeitverzögerungsalarm wird gestartet, der Ton und die Hintergrundbeleuchtung alarmiert 2 Mal pro 30 Sekunden in den nächsten 30 Minuten.
- Wenn eine Taste gedrückt wird, stoppt der Alarm.

Batterietiefstandanzeiger:

-  Wenn dieses Symbol erscheint, benötigt das digitale Grillthermometer oder die Station neue Batterien.
-  Dieses Symbol erscheint, wenn von der Basis zum Grillthermometer eine Verbindung hergestellt wurde.

Taschenlampe:

- Betätigen Sie die Taste der Taschenlampe, um das Licht an der Oberseite des digitalen Grillthermometers einzuschalten.

Reinigung:

- Lassen Sie das Produkt vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Messfühler nach jedem Gebrauch gründlich mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie alle anderen Produktteile nur mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 8 -

Entsorgung:

- Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Leere Batterien und Akkus niemals im Hausmüll entsorgen. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, diese gemäß den nationalen oder örtlichen Vorschriften in ein Einzelhandelsgeschäft oder zu einer geeigneten Sammelstelle zu bringen, um die Umwelt zu schützen. Die Symbole für die enthaltenen Schwermetalle sind: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber; Pb = Blei Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät nicht im Haushaltsmüll. Der Benutzer ist verpflichtet, Altgeräte an eine dafür vorgesehene Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten zu bringen, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

Konformitätserklärung:

- Hiermit erklärt REWE-Zentral AG, dass sich dieses Gerät Digitales Grillthermometer NAN 8211654 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet. Die Konformitätserklärung kann hier angefordert werden:
www.rewe.de



REWE-Zentral AG
50603 Köln

- 9 -