

QUIGG

Draadloze grillthermometer

GT-TMBBQ-06S

GT-TMBBQ-06E



3 Jaar
GARANTIE

KLANTENSERVICE
☎ 0900 / 44 666 44
💻 gt-support@teknihall.be
ART.-NR.: 1519

GEBRUIKSAANWIJZING



23015197
P051002669

INHOUD

Uitleg bij de symbolen	3
Algemeen.....	5
Beoogd gebruik.....	6
Veiligheidsvoorschriften.....	7
Levering	14
Barbecuethermometer assembleren.....	16
Bediening	20
Temperatuurweergave instellen	20
Kanaalkeuze	21
Soort braadgoed en gaarniveau instellen.....	22
Timerfunctie.....	28
Target temperatuur instellen.....	30
Schoonmaken.....	32
Opslag en transport	34
Technische specificaties	35
Conformiteitsverklaring.....	36
Verwijdering	36

UITLEG BIJ DE SYMBOLEN

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing op de barbecue thermometer of op de verpakking gebruikt.



Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of een ernstig letsel.



Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau, dat, indien niet vermeden, een klein of matig letsel tot gevolg kan hebben.

OPMERKING!

Dit signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.

INFO!

Dit symbool geeft u nuttige bijkomende informatie over de assemblage of over de werking.



Bijzonder voorzichtig en opmerkzaam zijn!



Gebruiksaanwijzing lezen en de waarschuwingen en veiligheidsinstructies volgen!



Dit symbool betekent dat de barbecueethermometer geschikt is voor levensmiddelen.



Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toepasselijke Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



WEEE-aanduiding

Het artikel mag niet met het huisvuil worden weggegooid.



Batterijterugname

Batterijen mogen niet met het huisvuil worden weggegooid.

Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toepasselijke Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren.

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij deze radiogestuurde barbecuethermometer. Ze bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en gebruik.

Om de verstaanbaarheid te verhogen wordt de radiogestuurde barbecuethermometer in deze gebruiksaanwijzing kort "barbecuethermometer" genoemd.

Lees de gebruiksaanwijzing, en dan vooral de veiligheidsinstructies, zorgvuldig door voordat u de barbecuethermometer gebruikt. Wanneer u deze gebruiksaanwijzing niet volgt, kan dit schade veroorzaken aan de barbecuethermometer.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor verder gebruik. Wanneer u de barbecuethermometer aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

BEOOGD GEBRUIK

De barbecuethermometer is uitsluitend bedoeld voor het meten en controleren van de kerntemperatuur van bereidingen.

De barbecuethermometer is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor industrieel gebruik.

Gebruik de barbecuethermometer alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot materiële schade.

De fabrikant of leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing vooraleer u de barbecue thermometer voor het eerst gebruikt oplettend door.

Maak u vertrouwd met het gebruik, de instelmogelijkheden en de functies. Houd steeds rekening met de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzingen en volg ze om mogelijke risico's en gevaren te voorkomen.



Gevaar voor verbranding!

Een onjuist gebruik van de barbecue thermometer kan leiden tot letsels.

- Zorg ervoor dat andere personen, en dan vooral kinderen, noch dieren zich kunnen verbranden aan de barbecue thermometer.
- Draag ook altijd barbecuehandschoenen wanneer u de temperatuursensor of de transmissiekabel tijdens of na het gebruik aanraakt.



Waarschuwing!

Risico's voor kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten (bijvoorbeeld gedeeltelijke arbeidsongeschiktheid, oudere personen met een beperking van hun lichamelijke en geestelijke capaciteiten) of een gebrek aan ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).

- Deze barbecuethermometer kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, als er toezicht op hen is of als ze instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van de barbecuethermometer en ze de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet spelen met de barbecuethermometer. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.

- Laat de barbecuethermometer tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingstofolie. Kinderen kunnen er bij het spelen in verstrikt geraken en stikken. Zorg ervoor dat de beschermfolie op het display niet in de handen van kinderen terechtkomt. Risico op verstikking.
- Houd de barbecuethermometer en de temperatuursensor uit de buurt van kinderen die jonger dan 8 jaar zijn.

OPMERKING! **Gevaar voor schade!** Onjuist gebruik van de barbecuethermometer kan leiden tot beschadigingen.

- Gebruik de ontvanger en het basisstation nooit in een magnetron of een oven.
- Houd de barbecuethermometer en de bijbehorende accessoires uit de buurt van open vuur. Bescherm extra ontvangers en het basisstation tegen hete oppervlakken.

- Stel het basisstation en de ontvanger niet bloot aan direct zonlicht.
- Sluit de barbecuethermometer niet aan op een externe timer of een apart bedieningssysteem op afstand.
- Maak geen knik in de transmissiekabel en leg de kabel niet over scherpe randen.
- Laat het basisstation en de ontvanger niet in contact komen met vochtigheid.
- Berg de barbecuethermometer nooit zo op dat hij in een bad of een wastafel kan vallen.
- Wanneer u de barbecuethermometer niet gebruikt, hem schoonmaakt of wanneer er zich een storing voordoet, schakel de barbecuethermometer dan altijd uit.
- Gebruik de barbecuethermometer niet in de regen. De barbecuethermometer is niet waterbestendig.
- De barbecuethermometer werd ontwikkeld voor

het meten van de kerntemperatuur van bereidingen. Gebruik het niet voor een ander doel.

- Maak geen knik in de kabel van de temperatuursensor.

Veiligheidsinstructies voor batterijen



Explosiegevaar! Batterijen kunnen exploderen wanneer ze sterk verhit worden.

- Plaats de barbecuethermometer niet in direct zonlicht zodat de batterijen niet te heet worden.
- Verhit de batterijen niet en gooi ze niet in een open vuur.



Gevaar voor brandwonden door batterijzuur! Hoe ouder batterijen worden, hoe groter het gevaar op het uitlopen van batterijzuur wordt. Uitgelopen batterijzuur kan leiden tot brandwonden.

- Verwijder lege batterijen onmiddellijk uit het apparaat. Er bestaat een verhoogd leeglooprisico.

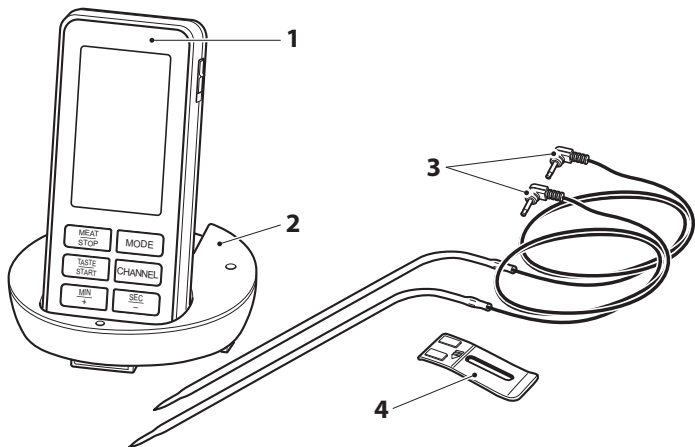
- Vermijd contact van batterijzuur met huid, ogen en slijmvliezen.
- Spoel bij contact met batterijzuur de getroffen gebieden onmiddellijk overvloedig met schoon water en raadpleeg een arts indien nodig.
- Houd batterijen uit de buurt van kinderen.
- Roep onmiddellijk medische hulp in wanneer kinderen of dieren een batterij ingeslikt hebben.

OPMERKING! **Gevaar voor schade!** Onjuist gebruik van de batterijen kan leiden tot beschadigingen.

- Verwijder alle batterijen wanneer u de barbecue thermometer langere tijd niet gebruikt.
- Verwijder lege batterijen onmiddellijk uit het apparaat. Er bestaat een verhoogd leeglooprisico.
- Stel de batterijen niet bloot aan extreme temperaturen, direct zonlicht of vuur. Plaats de barbecue thermometer nooit op een heet oppervlak of een warmtebron. Uitlopend batterijzuur kan letsels en materiële schade veroorzaken.

- Plaats batterijen nooit tegen de aanwijzing in in het batterijvak. Let steeds op de juiste positie van de polen (+ en -) zoals in het batterijvak is afgebeeld.
- Vervang batterijen alleen door gelijkwaardige of gelijke batterijen. Vervang alle batterijen steeds tegelijk.
- Gebruik nooit nieuwe en gebruikte batterijen samen.
- Gebruik alleen batterijen van hetzelfde type en van dezelfde fabrikant samen.
- Sluit batterijen niet kort en haal batterijen niet uit elkaar.
- Laad batterijen nooit opnieuw op als ze daarvoor niet geschikt zijn. Explosiegevaar!
- Reinig de batterij- en apparaatcontacten zo nodig voordat u de batterijen plaatst.
- Overtuig u ervan, dat het apparaat na het gebruik is uitgeschakeld.

LEVERING



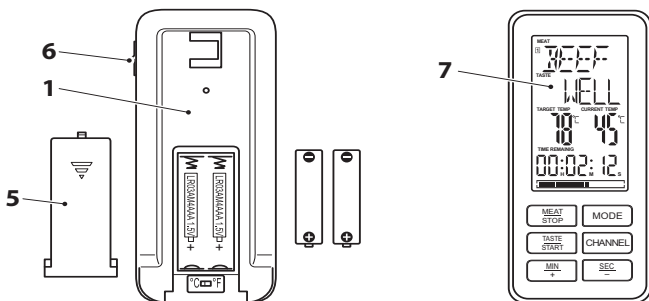
- 1** Ontvanger
- 2** Basisstation
- 3** Connector temperatuursensor
- 4** Bevestigingsclip
- Klittenband
- 4 batterijen maat LR03 (AAA)
- Gebruiksaanwijzing / garantiekaart

OPMERKING! Gevaar voor schade!

Wanneer u de verpakking onvoorzichtig met een scherp mes of een ander scherp voorwerp opent, kan de barbecuethermometer snel beschadigd worden.

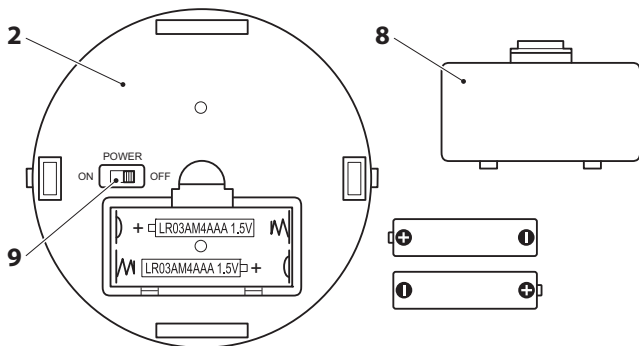
- Haal de barbecuethermometer uit de verpakking.
- Controleer of de levering volledig is.
- Controleer of de grillthermometer of de magneten die zich aan de bevestigingsclip **4** en op het basisstation **2** bevinden, of de afzonderlijke delen beschadigd zijn. Gebruik de barbecuethermometer niet wanneer dit het geval is. Neem contact op met de fabrikant via het op het garantiebewijs aangegeven serviceadres.

BARBECUETHERMOMETER ASSEMBLEREN

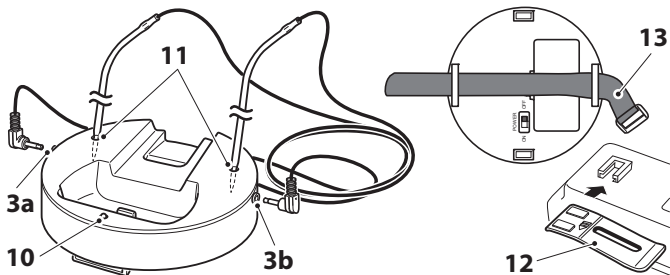


1. Neem de ontvanger **1** in de hand, open de afdekking van het batterijvak **5** (verwijder indien nodig eerst de bevestigingsclip **4**) en plaats twee van de meegeleverde batterijen **5** volgens de polariteit zoals die gemarkeerd staat in het batterijvak.
2. Sluit het batterijvak en schakel de ontvanger in met de schakelaar (ON/OFF) **6**.
Wanneer op de display **7** van de ontvanger de weergave verschijnt, is de ontvanger klaar voor gebruik.

OPMERKING! Bij een zwak zichtbare displayweergave moeten de batterijen zoals hierboven beschreven worden vervangen.



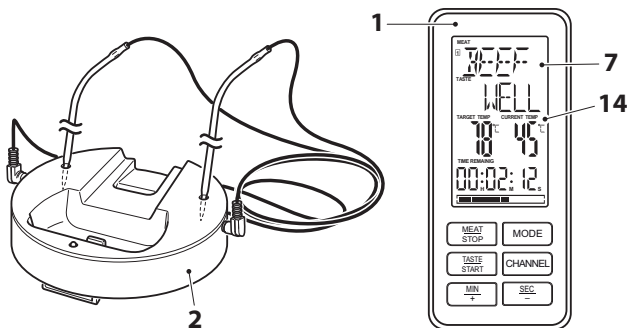
3. Neem het basisstation **2** in de hand en open de afdekking van het batterijvak **8** aan de onderkant. Plaats twee van de meegeleverde batterijen volgens de polariteit zoals die gemarkeerd staat in het batterijvak.
4. Sluit het batterijvak en schakel het basisstation in met de schakelaar (POWER ON/OFF) **9**.



5. Neem de temperatuursensor in de hand en steek de aansluitstekkers aan het einde van de transmissiekabel in bus **3a** en/of **3b** van het basisstation.

Als u de temperatuursensor niet gebruikt, kunnen de gereinigde en afgekoelde temperatuursensoren in de opnamebus **11** van het basisstation worden gezet. De bedrijfsindicator **10** van het basisstation knippert. De barbecue thermometer is nu klaar voor gebruik.

6. Test door op de diverse knoppen te drukken of alle functies van de barbecue thermometer toegankelijk zijn.
7. Schakel de ontvanger en het basisstation weer uit. Voorzie de ontvanger van de meegeleverde



bevestigingsclip **12** om aan de kleding (zak, riem) te dragen. Voorzie het basisstation van het meegeleverde klittenband **13** om dit in de buurt van de gebruiksplaats (grill) te bevestigen.

INFO!

Zo gauw de ontvanger **1** het basisstation **2** ingeschakeld zijn en de temperatuursensor met het basisstation verbonden is, wordt de actuele temperatuur als de weergave **CURRENT TEMP 14** op het display **7** van de ontvanger weergegeven. Als er geen weergave is, controleren of de aansluitstekkers **3a** en/of **3b** correct zijn aangesloten of controleren of de batterijen van het basisstation vervangen dienen te worden.

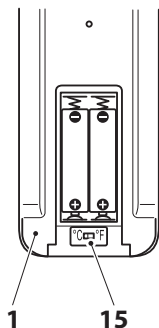
BEDIENING

⚠ Voorzichtig! Gevaar voor verbranding! Temperatuursensor en transmissiekabel kunnen heet worden.

- Draag ook altijd barbecuehandschoenen wanneer u de temperatuursensor of de transmissiekabel tijdens of na het gebruik aanraakt.
- Gebruik de barbecue thermometer en zijn componenten niet in een magnetron of een oven.

Temperatuurweergave instellen

Kies het formaat voor de temperatuurweergave (°C of °F) met de keuzeschakelaar **15** in het batterijvak van de ontvanger **1**.

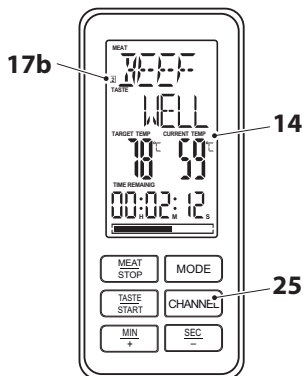
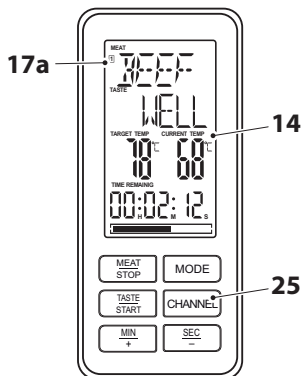


Kanaalkeuze

INFO!

2 temperaturen kunnen op verschillende punten in het voedsel worden gemeten en op de ontvanger worden weergegeven.

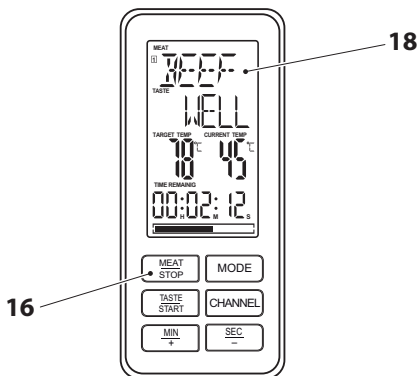
- Kanaal **1** **17a** = temperatuursensor aangesloten op aansluitbus **3a**.
- Kanaal **2** **17b** = temperatuursensor aangesloten op aansluitbus **3b**.



- Druk op KANAAL-toets **25** om tussen de kanalen **1** en **2** te wisselen. Bij ACTUELE TEMP **14** wordt de overeenkomstige temperatuur weergegeven.

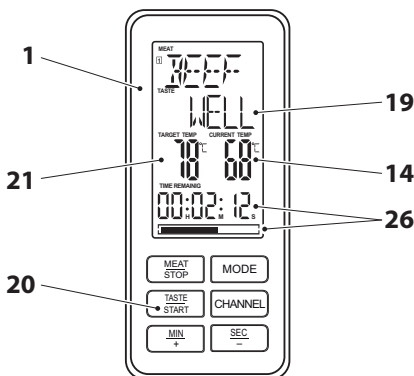
Soort braadgoed en gaarniveau instellen

De barbecue thermometer beschikt over vooraf ingestelde TARGET TEMPeratures, afhankelijk van de geselecteerde bereiding en gaarniveau.



1. Stel het soort bereiding in op de ontvanger door middel van de MEAT/STOP-toets **16**. Zie tabel aan het einde van dit hoofdstuk.

Druk zo vaak op de MEAT/STOP-toets tot het gewenste soort gebakken voedsel **18** op de display wordt weergegeven.



2. Stel het gewenste gaarniveau in op de ontvanger door middel van de TASTE/START-toets **20**. Zie tabel aan het einde van dit hoofdstuk.

Druk zo vaak op de TASTE/START-toets tot het gewenste gaarniveau **19** op de display weergegeven wordt.

De vooraf ingestelde temperatuur wordt op de display als TARGET TEMP **21** weergegeven.

3. Steek de tip van de temperatuursensor in het dikste deel van de bereiding waarvan u de temperatuur wilt controleren. Bij gevogelte (kalkoenhen, kip, etc.) kan eenvoudiger de borstfilet worden

genomen. Steek de tip van de temperatuursensor indien mogelijk aan de zijkant van de bereiding zodat u het braadgoed tijdens het bakken kunt draaien.

INFO!

Als u beide temperatuursensoren gebruikt, kunt u op verschillende punten in het voedsel of van twee te bakken stukken de temperatuur meten. Druk op CHANNEL-toets **25** om tussen de kanalen **1** en **2** te wisselen.

De gemeten temperatuur wordt onder CURRENT TEMP **14** op het display van de ontvanger weergegeven.

4. Bevestig het basisstation met de klittenband in de buurt van de bereiding. Houd het basisstation uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. barbecuerooster).
5. Leid de transmissiekabel van de temperatuursensor van de bereiding weg. Houd de transmissiekabel uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. barbecuerooster).

6. Bevestig de ontvanger **1** met behulp van de bevestigingsclip goed zichtbaar in de buurt van de barbecue of aan uw kleding (riem of barbecue-schort, broek- of hemdzak).
7. Zodra u de bereiding op de barbecue gelegd hebt, begint de temperatuurmeting via de in de bereiding ingebrachte temperatuursensor. Na korte tijd wordt de actuele temperatuur van de bereiding als **CURRENT TEMP 14** op de display van de ontvanger weergegeven.

INFO!

Vanaf 32° wordt de resterende tijd tot het bereiken van de gewenste temperatuur weergegeven en een toenemende balkweergave **26** geeft de voortgang weer.

Met toenemende baktijd stijgt de **CURRENT TEMP** voortdurend. 15 °C voordat de gewenste temperatuur is bereikt, licht het display kortstondig 3 keer blauw op en klinkt er ook een akoestisch signaal (piepton). Bij het bereiken van de target temperatuur gaat de displayweergave over op de alarmfunctie, de display verandert

naar rode verlichting en knippert. Bovendien wordt een akoestisch signaal (pieptoon) op het ritme van de optische weergave uitgegeven.

8. Druk op de MEAT/STOP-toets **16** op de ontvanger om het meetproces voor het door de temperatuursensor gecontroleerde bereiding te onderbreken.

Wanneer u meerdere stukken braadgoed van dezelfde soort met een vergelijkbaar gewicht en omvang op hetzelfde moment op het barbecueeroster gelegd hebt, kunt u ervan uitgaan dat ook deze stukken braadgoed volgens het door u geselecteerde gaarniveau gaar zijn.

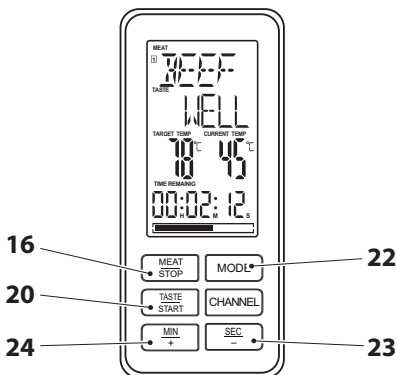
9. U kunt nu meerdere stukken braadgoed volgens de beschreven procedure heel precies garen.

Vlees/ gaarni- veau	WELL door- bakken	M WELL lichtjes gaar	MEDIUM medi- umgaar	M RARE halfgaar	RARE bloede- rig
BEEF (Rund)	78 °C 172 °F	65 °C 149 °F	58 °C 136 °F	52 °C 126 °F	49 °C 120 °F
LAMB (Lams)	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	62 °C 144 °F	58 °C 136 °F	
VEAL (Kalfs)	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	65 °C 149 °F	60 °C 140 °F	
PORK (Varkens)	78 °C 172 °F	70 °C 158 °F	62 °C 144 °F		
TURKY (Kalkoen)	80 °C 176 °F				
CHICK (Kip)	80 °C 176 °F				
HAMBR (Ham- burger)	71 °C 160 °F				
FISH (Vis)	63 °C 145 °F				

INFO!

Verdere baktijden zijn te vinden op internet
op **www.gt-support.de**

Timerfunctie



Wanneer u nog niet tevreden bent met het behaalde gaarresultaat en wilt nagaren, kunt u de timerfunctie van de ontvanger gebruiken.

1. Kies de timerfunctie op de ontvanger door te drukken op de **MODE-toets 22**.
2. De indicator op de display verandert in de timerfunctie met keuzemogelijkheden voor minuten (M) en seconden (S). Door te drukken op de **MIN/+ -toets 24** en/of de **SEC/- -toets 23** op de ontvanger kunt u de gewenste gaartijd instellen.

3. Druk op de TASTE/START-toets **20** om de timerfunctie te starten.

De timer op de display toont u de resterende looptijd van de temperatuurmeting.

4. Druk op de MEAT/STOP-toets **16** om de timerfunctie te onderbreken, bijvoorbeeld om de toestand van het braadgoed te beoordelen.

5. Druk op de TASTE/START-toets om de timerfunctie opnieuw te starten.

De timerfunctie wordt niet beëindigd wanneer u via de MODE-toets weer overgaat naar de display met de keuzefuncties.

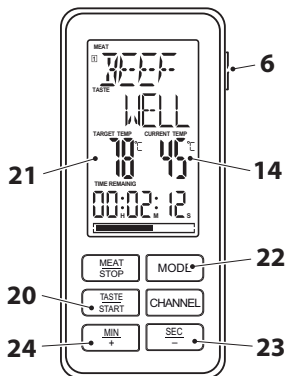
Als de ingestelde timerfunctie afgelopen is, verschijnt de alarminicator rood knipperend en klinkt er een akoestisch signaal (pieptoon). Om de pieptoon uit te schakelen, drukt u op de toets FLEISCH STOPP (VLEES STOP (MEAT/STOP)). Het display keert terug naar de vorige functie.

6. Met de MODE-toets keert u terug naar de begininstelling voor bereiding en gaarniveau.

Target temperatuur instellen

De barbecue thermometer helpt u op een betrouwbare manier aan overtuigende kookresultaten. Wanneer u de voorkeur geeft aan individuele kookresultaten kunt u via de handmatige keuze van de target temperatuur de kooktijd verlengen of verkorten.

1. Selecteer op de ontvanger via de MODE-toets **22** de invoer voor de instelling van de target temperatuur. Houd daarvoor zo lang de MODE-toets ingedrukt tot er TARGET TEMP **24** op de display begint te knippen.



2. Druk nu zo vaak op de MIN/+ - toets **24** tot u de gewenste temperatuur bereikt hebt. Om uw invoer te corrigeren drukt u op de SEC/- **23** of de MIN/+ -toets. Met elke druk op de knop wordt de vooraf geselecteerde target temperatuur met een graad verminderd of verhoogd.

3. Wanneer de target temperatuurinstelling klopt, kunt u via de MODE-toets **22** de keuzefunctie verlaten.
4. Druk op de TASTE/START-toets **20** om het temperatuurmeetproces met uw individuele instelling te starten. Op de display worden nu alleen nog TARGET TEMP **21** en CURRENT TEMP **14** weergegeven.

15 °C voordat de gewenste temperatuur is bereikt, licht het display kortstondig 3 keer blauw op en klinkt er ook een akoestisch signaal (pieptoon).

Wanneer het bakproces beëindigd is, ziet u weer de alarmweergave met het rode knipperen en een akoestisch signaal (pieptoon).

Wanneer u uw target temperatuurinstelling wilt wissen, gebruikt u daarvoor de schakelaar (ON/OFF) **6** op de ontvanger.

SCHOONMAKEN



Waarschuwing!

Gevaar voor een elektrische schok!

Als u verkeerd omgaat met de barbecue thermometer bestaat er een verhoogd gevaar voor een elektrische schok.

- Steek het uiteinde van de temperatuursensor niet in het stopcontact.



Waarschuwing!

Gevaar voor verbranding! De barbecue thermometer wordt heet tijdens de werking!

- Laat de barbecue thermometer, en dan vooral de temperatuursensor, voor elke schoonmaakbeurt volledig afkoelen!

OPMERKING!

Gevaar voor kortsluiting! Water dat in de behuizing is binnengedrongen kan een kortsluiting veroorzaken.

- Dompel de barbecue thermometer nooit onder in water.
- Let er daarbij op dat er geen water in de behuizing terechtkomt.

OPMERKING! Gevaar voor schade! Onjuist gebruik van de barbecue thermometer kan leiden tot beschadigingen.

Maak de barbecue thermometer schoon na elk gebruik.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, borstels met metaal of nylon borstels en ook geen scherpe of metalen schoonmaakitems zoals messen, harde schrapers en dergelijke. Ze zouden de oppervlakken kunnen beschadigen.
 - Steek de barbecue thermometer nooit in de vaatwasser. U zou het daardoor vernielen.
1. Laat alle onderdelen van de barbecue thermometer volledig afkoelen.
 2. Veeg de ontvanger en het basisstation af met een lichtjes bevochtigde doek. Laat alle onderdelen daarna volledig drogen.
 3. Maak de temperatuursensor en de transmissiekabel schoon met warm water en een beetje afwasmiddel.

OPSLAG EN TRANSPORT

- Maak de barbecuethermometer schoon zoals beschreven.
- Haal er alle batterijen uit wanneer u de barbecuethermometer gedurende een langere tijd niet gebruikt of u het opslaat.
- Bewaar de barbecuethermometer en de accessoires op een droge, vorstvrije plek, buiten bereik van kinderen.
- Het is raadzaam om de barbecuethermometer in de oorspronkelijke verpakking te bewaren en met een doek te bedekken om het tegen stof en vocht te beschermen.
- Zorg ervoor dat de barbecuethermometer tijdens het transport niet kan vallen.
- Vervoer de barbecuethermometer in de oorspronkelijke verpakking om het te beschermen tegen transportschade en het verlies van bijbehorende accessoires.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model:	GT-TMBBQ-06S (zender) GT-TMBBQ-06E (ontv.)
Stroomtoevoer (zender):	2 x 1,5 V, LR03 (AAA), max. 20 mA
Stroomtoevoer (ontv.):	2 x 1,5 V, LR03 (AAA), max. 80 mA
Ontvangercategorie:	3
Zendtaastgraad:	10 %
Kabellengte sensor:	120 cm
Overdracht zonder kabel:	10 - 12 m
Frequentieband:	433,92 MHz $\pm$ 330 kHz
Zendvermogen:	10 dBm
Omgevingstemperatuur:	0 °C - 50 °C
Meetbaar temperatuurbereik:	-20 °C - 300 °C / -4 °F - 572 °F
Gewicht met batterijen:	ca. 215 g (+/- 5 %)
Afmetingen basisstation:	ca. Ø 99 × 36 mm
Afmetingen ontvanger:	ca. 57 × 125 × 25 mm

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan via onze homepage **www.gt-support.de** als pdf gedownload worden.

CONFORMITEITSVERKLARING

 Hiermee verklaart Globaltronics GmbH & Co. KG dat de radioapparatuur van het type "draadloze grillthermometer" voldoet aan de richtlijn 2014/53/EU.

De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**

VERWIJDERING

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud paper en breng folies naar de inzameling van recyclebare materialen.

Barbecuethermometer afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Als de barbecuethermometer (batterijen ver-
wijderen) eenmaal niet meer gebruikt kan worden, is iedere gebruiker wettelijk verplicht oude apparaten gescheiden van het huisvuil, bijv. bij een inzamelpunt van zijn gemeente/zijn wijk, in te leveren. Verwijder de batterijen uit het apparaat en gooi ze gescheiden van het product weg. Hiermee wordt gewaarborgd dat oude apparaten deskundig worden verwerkt en negatieve effecten op het milieu worden voorkomen. Daarom zijn elektrische apparaten met het bovenstaande symbool gekenmerkt.

Batterijen van apparaten afvoeren



Batterijen en accu's mogen niet bij het huisvuil!

Als consument bent u wettelijk verplicht om alle batterijen en accu's, of ze nu schadelijke stoffen bevatten of niet, bij een inzamelpunt in uw gemeente/uw wijk of aan de handelaar af te geven zodat ze afgevoerd kunnen worden naar een milieuvriendelijke verwijdering.

Lever de batterijen alleen in ontladen toestand in bij uw inzamelpunt!



Verkocht door

(geen serviceadres!):

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg, Duitsland