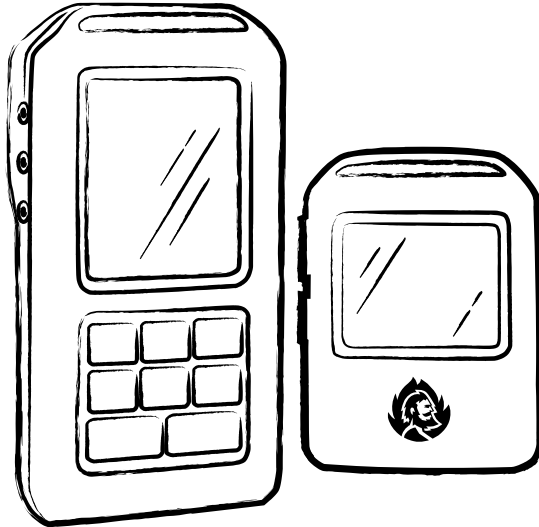




BURNHARD



FUNK GRILL- THERMOMETER

WIRELESS BBQ THERMOMETER

CONTENT

DE Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang/Teilebeschreibung	7
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Funk Grill-Thermometer verwenden	12
Reinigung und Pflege	13
Fehlerbehebung	14
Konformitätserklärung	14
Kundenservice	15
Entsorgung/Umweltschutz	15
EN Technical data	16
Safety information	17
Equipment delivered/description of components	19
Before first use	23
Operating the wireless BBQ thermometer	24
Cleaning and maintenance	25
Troubleshooting	26
Declaration of conformity	26
Customer service	27
Disposal/Recycling	27
NL Technische specificaties	28
Veiligheidsinstructies	29
Leveringsomvang/Onderdelenbeschrijving	31
Voor de eerste ingebruikname	35
De draadloze BBQ-thermometer gebruiken	36
Reiniging en onderhoud	37
Storingen oplossen	38
Conformiteitsverklaring	38
Klantenservice	39
Verwijdering/Milieu	39

IT Dati tecnici	40
Istruzioni di sicurezza	41
Contenuto della confezione/descrizione dei pezzi	43
Prima dell'uso	47
Utilizzare il termometro per griglia wireless	48
Pulizia e manutenzione	49
Risoluzione dei problemi	50
Dichiarazione di conformità	50
Servizio clienti	51
Smaltimento/protezione dell'ambiente	51
FR Caractéristiques techniques	52
Consignes de sécurité	53
Contenu de la livraison/description des pièces	55
Avant la première utilisation	59
Utilisation du thermomètre à viande sans fil	60
Nettoyage et entretien	61
Résolution des problèmes	62
Déclaration de conformité	63
Service clientèle	63
Élimination/protection de l'environnement	63
ES Datos técnicos	64
Instrucciones de seguridad	65
Contenido del envío/ descripción de los componentes	67
Antes del primer uso	71
Utilizar el termómetro para barbacoa	72
Limpieza y mantenimiento	73
Resolución de problemas	74
Declaración de conformidad	74
Servicio de atención al cliente	75
Eliminación de residuos/protección del medio ambiente	75

TECHNISCHE DATEN

Maße (L/B/T):	Empfänger 7 x 12 x 2,5 cm / Sender 5,5 x 1,5 x 7,5 cm (Maße ohne Messfühler)
Gewicht:	Sender ca. 90 g, Empfänger ca. 45 g, (ohne Batterien und Messfühler)
Maßeinheit Temperatur:	°C/°F
Temperaturbereich:	0 °C (32 °F) bis 300 °C (572 °F)
Reichweite:	30 m
Ausgangsleistung:	8 mW
Frequenz:	433 MHz
Lieferumfang:	Empfänger & Sender mit LC-Display, 3 Grillgut-Messfühler (ca. 100 cm mit Verkabelung), 1 Garraum-Messfühler (ca. 100 cm mit Verkabelung), Edelstahl-Halterung, Befesti- gungs-Clip, Nylonschlaufe (90 cm) für den Empfänger

Für den Betrieb benötigt: 4 x AAA Batterien (nicht enthalten)

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Anwendung mit Grills, Smokern und Backöfen geeignet. Verwende es immer, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für die stetige Nutzung im Gewerbe. Für Schäden an Gegenständen oder Personen, die durch Nichtbeachtung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

ALLGEMEINE GEFAHREN



- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- **ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Während der Nutzung oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.**
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.

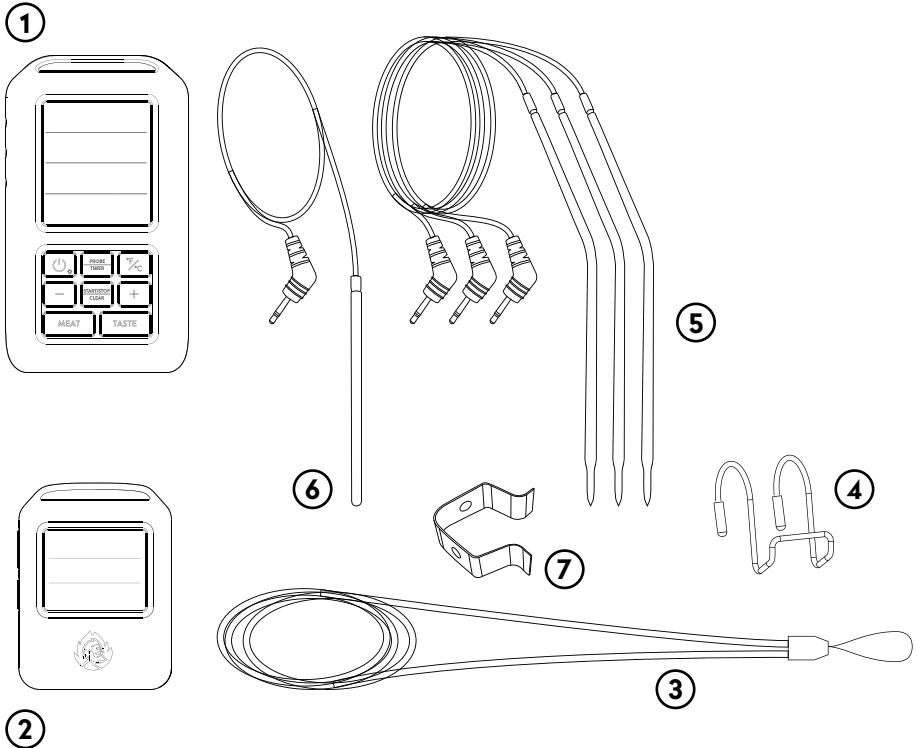
GERÄT AUSPACKEN

Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Gerät und Kleinteile außerhalb ihrer Reichweite auf.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- **VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!**
Verwende das Gerät nicht, wenn du irgendwelche Beschädigungen feststellst. Der Hersteller haftet nicht für Fälle materieller Schäden oder Verletzungen, die durch falsche Handhabung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise entstanden sind.
- Verwende das Gerät nur innerhalb der spezifizierten Leistungs- und Temperaturbereiche.
- Das Produkt darf nicht zum Messen der Temperatur von Flüssigkeit oder Fleisch, welches sich in Flüssigkeiten befindet, verwendet werden.
- Trage immer hitzebeständige Handschuhe, wenn du die Messfühler oder die Messleitungen während oder kurz nach der Anwendung anfasst. Berühre sie nicht mit bloßen Händen, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Halte Sender und Empfänger von direkter Hitze fern. Setze das Gerät und seine Bestandteile keiner Hitze (über 50 °C) und/oder Kälte (unter 0 °C) aus.
- Setze Messfühler und Messleitung keiner direkten Flamme aus. Die Messfühler sind bis 300 °C (572 °F) hitzebeständig.
- Setze die Stecker des Messfühlers oder die Steckbuchsen des Senders keinesfalls Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus.
- Schütze das Gerät und alle Bestandteile vor Feuchtigkeit. Tauche es nicht unter Wasser.
- Defekte Geräte oder defekte Einzelteile des Gerätes dürfen ausschließlich durch autorisierte Personen repariert und ausgetauscht werden.
- Bei der Inbetriebnahme des Geräts werden 4 x AAA-Batterien benötigt. Verwende ausschließlich neue Batterien.
- Lass Batterien nicht herumliegen. Es besteht die Gefahr, dass sie von Kindern oder Haustieren verschluckt werden. Suche im Falle eines Verschluckens sofort einen Arzt auf.
- Schließe Batterien nicht kurz und/oder öffne sie nicht. Überhitzung, Brandgefahr oder Platzen können die Folge sein.
- Wirf Batterien niemals ins Feuer oder Wasser. Die Batterie kann explodieren. Prüfe die Batterien regelmäßig auf Undichtigkeit.
- Fasse beschädigte Batterien nur mit Schutzhandschuhen an.
- Entferne die Batterie, wenn du das Gerät längere Zeit nicht verwendest.
- **ACHTUNG:** Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Bei falscher Handhabung von Batterien besteht Brand- und Explosionsgefahr.

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG



1. Sender-Einheit
2. Empfänger-Einheit
3. Nylonschlaufe
4. Halterung aus Edelstahl
5. 3 Grillgut-Messfühler inkl. passender Hitzeschützer aus Gummi
6. 1 Garraum-Messfühler
7. Clip zur Befestigung des Garraum-Messfühlers

DER EMPFÄNGER



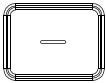
1. **ON/OFF/LIGHT:** Halte die Taste gedrückt, um den Sender an- oder auszuschalten. Drücke die Taste erneut, um die Displaybeleuchtung an- oder auszuschalten.



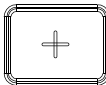
2. **PROBE/TIMER:** Drücke die Taste, um zur nächsten Messanzeige zu wechseln. Halte die Taste gedrückt, um in den Timer-Modus zu wechseln.



3. **°F/°C:** Drücke die Taste, um zwischen °C- (Standardeinstellung) und °F-Anzeige zu wechseln.



4. **- :** Mit dieser Taste kannst du die Temperatur- oder Timereinstellung verringern. Halte die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.



5. **+** : Mit dieser Taste kannst du die Temperatur- oder Timereinstellung erhöhen. Halte die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.



6. **START/STOP/CLEAR:** Drücke die Taste, um die Stoppuhr zu starten oder zu stoppen. Halte die Taste gedrückt, um die Stoppuhr oder im Timer-Modus den Timer zurückzusetzen.



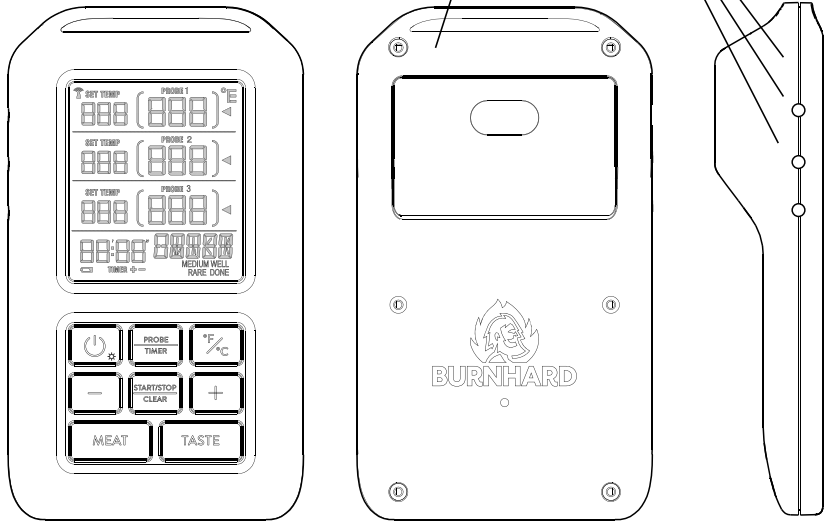
7. **MEAT:** Wähle mit der Taste zwischen 7 verschiedenen, voreingestellten Einstellungen aus oder nimm über FREE Temp individuelle Einstellungen vor: Beef/Rind, Veal/Kalb, Chick/Hühnchen, Pork/Schwein, Lamb/Lamm, Fish/Fisch, Ham/Schinken + Free/individuelle Einstellungen.



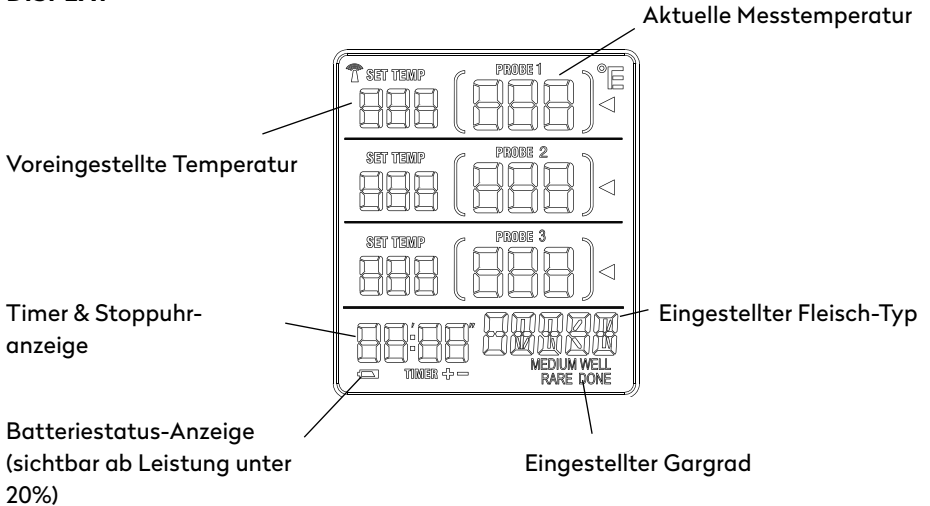
8. **TASTE:** Wähle zwischen 5 verschiedenen Gargraden: rare/blutig, medium rare/fast blutig, medium/rosa, medium well/leicht rosa, well done/durch.

Beachte: Die Tasten sind für die Programmauswahl mit mehreren Funktionen belegt.

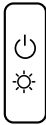
Batteriefach 3 Sondenanschlüsse



DISPLAY



DER EMPFÄNGER



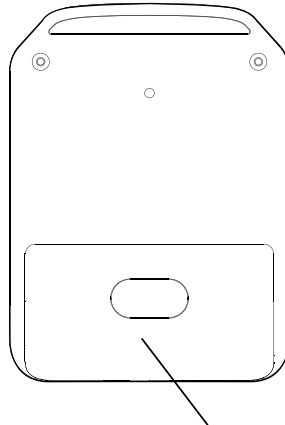
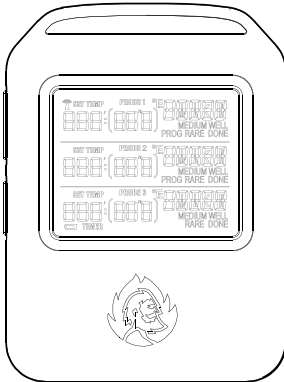
1. **ON/OFF/LIGHT:** Halte die Taste gedrückt, um den Empfänger an- oder auszuschalten. Drücke die Taste erneut, um die Displaybeleuchtung an- oder auszuschalten.



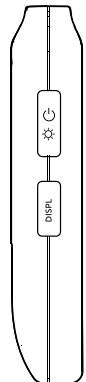
2. **DISPL:** Drücke die Taste, um zwischen Temperatur- und Timer-Modus zu wechseln. Halte die Taste gedrückt, um Sender- und Empfänger zu synchronisieren.

Beachte: Die Tasten sind für die Programmauswahl mit mehreren Funktionen belegt.

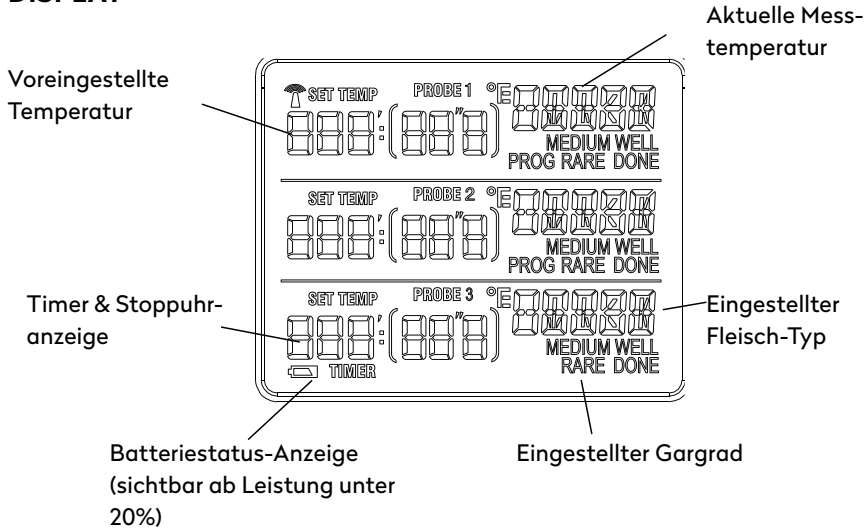
Der Empfänger schaltet sich automatisch aus, wenn er länger als 30 Minuten keine Signale der Sendereinheit ortet.



Batteriefach



DISPLAY



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Setze je 2 x AAA-Batterien in das Batteriefach von Sender und Empfänger ein.
2. SchlieÙe bis zu 3 Messfühler an den Sender an.
3. Wenn du die Grillgut-Messfühler verwendest, stecke die Fühler in deine Garzutaten. Den Garraum-Messfühler befestigst du mit dem Clip an einer Grill- oder Ofenrost-Strebe.
4. Schalte Sender und Empfänger an. Stelle für jeden Messfühler die Temperatur individuell ein oder wähle einen voreingestellten Fleisch-Typ und Gargrad aus. Du kannst für jeden Fühler einen Timer einstellen oder die Stoppuhr nutzen.
5. Auf dem Display werden dir die eingestellte Temperatur, Messtemperatur, Timer-Einstellung und ggf. Fleisch-Typ und Gargrad angezeigt.
6. Befestige den Sender via Edelstahl-Halterung außen an deinem Grill oder Backofen. Binde die Nylonschnur am Empfänger fest.
7. Sender und Empfänger synchronisieren automatisch.

Sobald das Fleisch die perfekte Kerntemperatur erreicht hat oder der eingestellte Timer abgelaufen ist, meldet sich dein Funk-Thermometer mit einem Alarm. Sender und Empfänger synchronisieren alle 5-6 Sekunden in einem Umkreis von 30 m.

Für mehr Tipps und Starterhilfen schau in die beiliegende Kurzanleitung.

FUNK GRILL-THERMOMETER VERWENDEN

TEMPERATUR EINSTELLEN

1. Du kannst die Temperatur von bis zu 3 Messungen zeitgleich überwachen. Die Wunschtemperatur für dein Grillgut lässt sich individuell einstellen. Oder du wählst aus 7 voreingestellten Fleischsorten und 4 Garstufen aus.
2. Achte darauf, die Grillgut-Messfühler mittig und an der dicksten Stelle des Garguts zu platzieren. Sie sollten nicht am Knochen oder an fettreichem Gewebe liegen. Dies kann die Messung verfälschen.
3. **ACHTUNG:** Die Grillgut-Messfühler werden während der Anwendung sehr heiß. Schütze deine Hände mit hitzebeständigen Handschuhen. Halte heiße Einzelteile von Kindern fern. Die Fühler sind bis 300 °C hitzebeständig.
4. Die Temperatur wird dir standardmäßig in °C angezeigt und lässt sich auf °F umstellen. Vergleiche dazu auch die Funktionsübersicht des Senders in der Teilebeschreibung.
5. Über den Sender und mit **PROBE/TIMER** wählst du Messfühler 1, 2 oder 3 für deine Einstellungen aus.
6. Über **MEAT** kannst du die gewünschten Fleischarten einstellen. Für individuelle Einstellungen wähle den Modus **FREE** aus. Per **+** und **-** kannst du die Wunschtemperatur einstellen.
7. Über **TASTE** lässt sich der Gargrad auswählen.

Erreichen die Zutaten die eingestellte Kerntemperatur, ertönt ein Alarm und beide Displays blinken. Du kannst den Alarm mit jeder beliebigen Taste stoppen.

STOPPUHR NUTZEN

1. Für jeden der drei Grillgut-Messfühler kannst du die Stoppuhr benutzen. Wähle dafür auf dem Sender Fühler 1, 2 oder 3 via **PROBE/TIMER** aus.
2. Drücke **START/STOP/CLEAR**, um die Stoppuhr zu starten oder zu stoppen.

TIMER EINSTELLEN

1. Alternativ zur Stoppuhr kannst du für jeden Messfühler auch einen Timer einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Alarm ausgelöst, den du mit jeder beliebigen Taste stoppen kannst.
2. Wahlweise kannst du Stunden/Minuten oder Minuten/Sekunden einstellen und dir auf dem LC-Display anzeigen lassen.
3. Wähle auf dem Sender Fühler 1, 2 oder 3 via **PROBE/TIMER** aus. Halte **PROBE/TIMER** gedrückt, um in den Timer-Modus zu wechseln. Die ersten beiden Dezimalstellen blinken auf dem Display und können über + und - eingestellt werden.
4. Halte + oder - gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
5. Drücke **PROBE/TIMER**, um zu den nächsten beiden Dezimalstellen zu wechseln und stelle die gewünschte Zeit ein. Bestätige mit **PROBE/TIMER**.
6. Drücke **START/STOP/CLEAR**, um den Timer zu starten. Er wird dir nach der nächsten Synchronisation zeitgleich auf Sender und Empfänger angezeigt.

Nach Ablauf des Timers ertönt ein Alarm und beide Displays blinken. Du kannst den Alarm mit jeder beliebigen Taste stoppen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Lass die Messfühler vor der Reinigung vollständig auskühlen. Sie werden während der Anwendung sehr heiß. Schütze deine Hände mit hitzebeständigen Handschuhen.
2. Reinige die Messfühler mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trockne sie anschließend ab. Reinige Sender und Empfänger nur mit einem feuchten Tuch.
3. Tauche die Messfühler, Sender und Empfänger nicht unter Wasser. Das kann die Instrumente dauerhaft beschädigen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Unzureichende Stromversorgung.	Vergewissere dich, dass die Batterien korrekt eingesetzt sind und genügend Ladung aufweisen.
Display zeigt die Fehlermeldung „HHH“.	Messtemperatur liegt über 300 °C.	Entferne Messfühler/Thermometer. Regle die Temperatur herunter.
Display zeigt die Fehlermeldung „LLL“.	Messtemperatur liegt unter 0 °C.	Erhöhe die Temperatur.
Fehlerhafte Temperaturmessung.	Messfühler sind nicht richtig angeschlossen.	Überprüfe, ob Messfühler und Sender richtig verbunden sind.
		Überprüfe, ob Messfühler aus dem Gargut herausragen oder die Messspitze am Knochen liegt. Korrigiere ggf. ihre Position.
Display zeigt blinkende Batterieanzeige.	Batterieversorgung liegt unter 20%.	Tausche zeitnah die Batterien aus.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt Springlane GmbH, dass der Funkanlagentyp „Digitales BBQ Thermometer – 943174“ der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

www.burnhard.de

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Entsorge leere Batterien in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

TECHNICAL DATA

Dimensions (L/W/D):	Receiver 7 x 12 x 2.5 cm / Transmitter 5.5 x 1.5 x 7.5 cm (without sensor)
Weight:	Transmitter approx. 90 g, receiver approx. 45 g (without batteries and sensor)
Temperature measurement unit:	°C/°F
Temperature range:	0 °C (32 °F) to 300 °C (572 °F)
Range:	30 m
Output:	8 mW
Frequency:	433 MHz
Delivery scope:	Receiver & transmitter with LC display, 3 food probes (approx. 100 cm with cabling), 1 ambient probe (approx. 100 cm with cabling), stainless-steel bracket, mounting clip, nylon loop (90 cm) for the receiver

Required for operation: 4 x AAA batteries (not included)

Subject to changes and errors in features, technology, colours, and design.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of hazards that can damage the device or cause injury.

SAFETY INFORMATION

Read the instructions before using the appliance.

INTENDED USE

This device is exclusively designed for use with grills, smokers, and ovens. Only use it as described in the user manual. The device is intended for domestic use and is not suited for continuous commercial operation. The manufacturer assumes no liability for damages to objects or people caused by non-compliance.

GENERAL HAZARDS



- This device is not intended for use by children or persons with limited ability to operate equipment. The device may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not touch with bare hands during or shortly after use.
- Do not modify the appliance. Any changes to the device can lead to accidents.

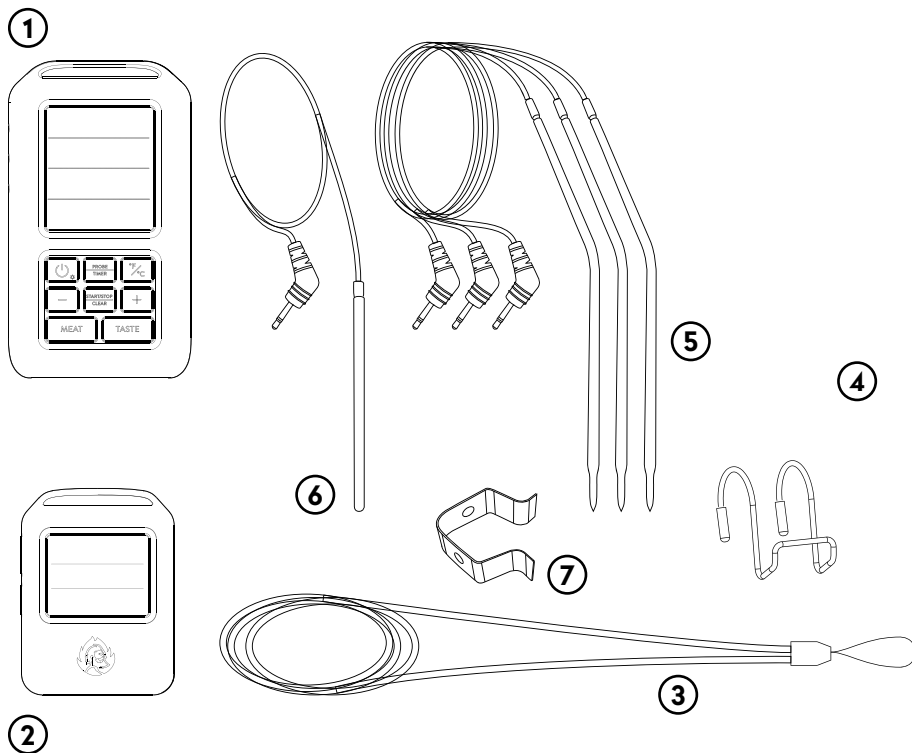
UNPACKING THE DEVICE

Danger to children. Death by suffocation/choking. Keep all packaging material away from children. Dispose of it immediately. Keep the device and small parts out of children's reach.

GENERAL SAFETY INFORMATION

- **CAUTION! RISK OF INJURY!**
Do not use the device if you notice any damage. The manufacturer is not liable for any material damage or injury caused by mishandling or failure to adhere to the safety instructions.
- Only use the device within the specified power and temperature ranges.
- The device may not be used to measure the temperature of liquid or meat contained in liquids.
- Always wear heat-resistant gloves when holding the probes or the test leads during or shortly after use. Do not touch it with your bare hands to avoid burns.
- Keep the transmitter and receiver away from direct heat. Do not expose the device or its components to temperatures above 50 °C or below 0 °C.
- Do not expose the probe and measuring cable to direct flames. The probes are heat resistant for temperatures up to 300 °C (572 °F).
- Do not immerse the probes plugs or sockets in water or any other liquid.
- Protect the device and all its components from moisture. Do not immerse it in water.
- Defective devices or components may only be repaired and replaced by authorised specialists.
- 4 x AAA batteries are required for operation of the device. Only use new batteries.
- Do not leave batteries lying around as this poses the risk of the batteries being swallowed by children or pets. In case this happens, see a doctor immediately.
- Do not short-circuit or open the batteries. This may result in overheating, fire, or cause them to burst.
- Never throw batteries into fire or water as they might explode. Check the batteries regularly for leaks.
- Always wear protective gloves when handling damaged batteries.
- Remove the battery if you are not going to use the device for a long time.
- **WARNING:** Leaking or damaged batteries can cause burns if they come into contact with the skin. There is a risk of fire and explosion if batteries are handled incorrectly.

EQUIPMENT DELIVERED/ DESCRIPTION OF COMPONENTS



1. Transmitter unit
2. Receiver unit
3. Nylon loop
4. Stainless-steel bracket
5. 3 food probes with matching rubber heat protector caps
6. 1 ambient probe
7. Mounting clip for the cooking compartment probe

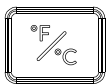
THE TRANSMITTER



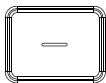
1. **ON/OFF/LIGHT:** Press and hold this button to turn the transmitter on/off. Press the button again to turn the display back-light on/off.



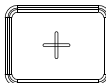
2. **PROBE/TIMER:** Press the button to switch to the next measurement display. Hold down the button to switch to the timer mode.



3. **°F/°C:** Press this button to switch between °C (default setting) and °F.



4. **- :** Use this button to lower the temperature or timer setting. Hold down the button to speed up the process.



5. **+** : You can use this button to increase the temperature or timer setting. Hold down the button to speed up the process.



6. **START/STOP/CLEAR:** Press this button to start/stop the stopwatch. Hold down the button to switch between the stopwatch and timer mode.



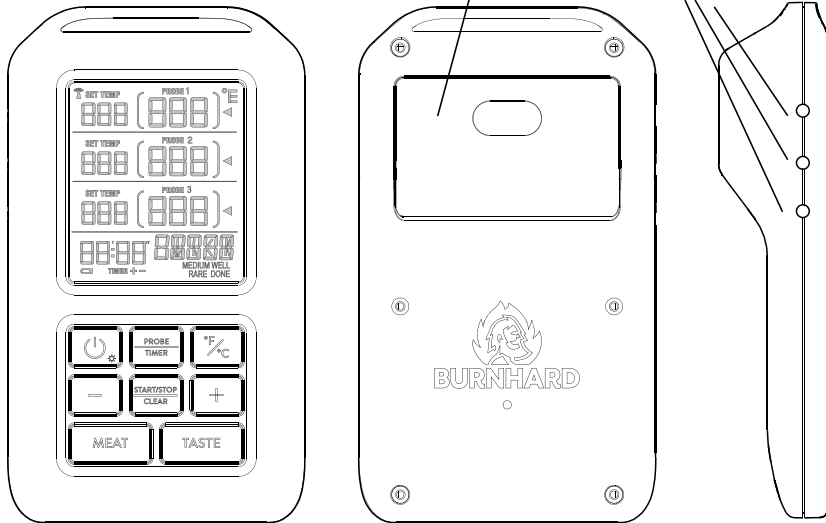
7. **MEAT:** Use this button to choose between 7 different pre-set settings and configure custom settings using FREE Temp: beef, veal, chicken, pork, lamb, fish, ham + Free.



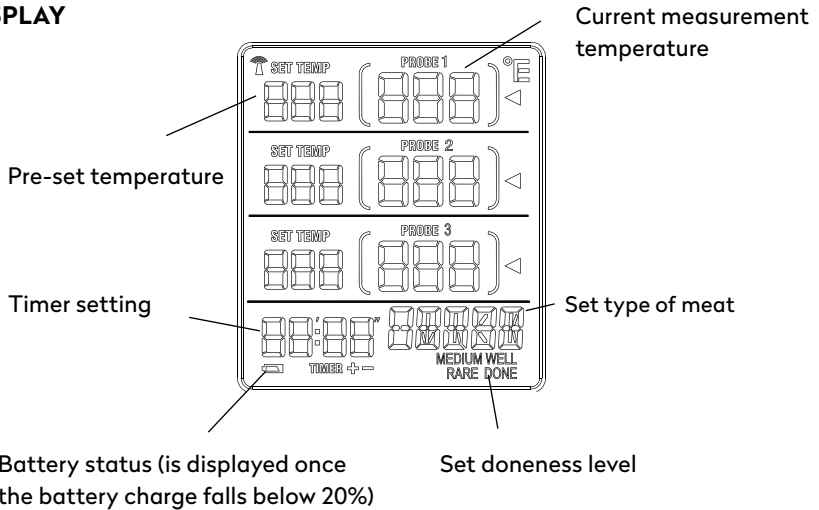
8. **TASTE:** Use this button to choose between 5 doneness levels: rare, medium rare, medium, medium well, well done.

Please note: The program selection buttons have multiple functions.

Battery compartment 3 probe connectors



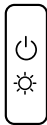
DISPLAY



Battery status (is displayed once the battery charge falls below 20%)

Set doneness level

THE RECEIVER



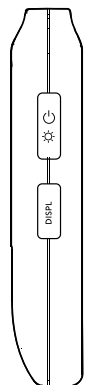
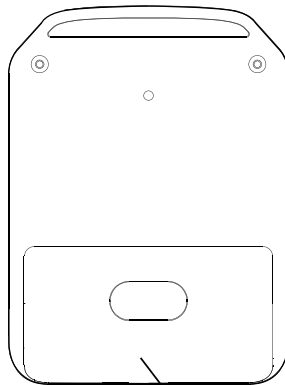
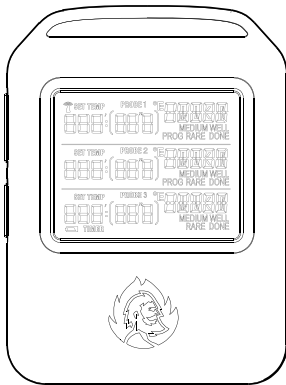
1. **ON/OFF/LIGHT:** Press and hold this button to turn the receiver on/off. Press the button again to turn the display backlight on/off.



2. **DISPL:** Press this button to switch between temperature and timer mode. Hold down the button to synchronise the transmitter and receiver.

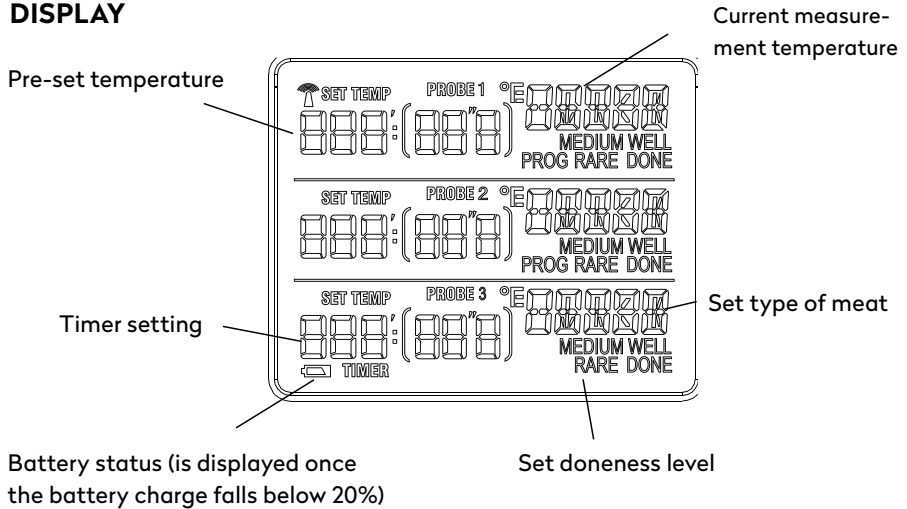
Please note: The program selection buttons have multiple functions.

The receiver turns off automatically if it does not sense any signal from the transmitter for over 30 minutes.



Battery compartment

DISPLAY



BEFORE FIRST USE

1. Insert 2 x AAA batteries each into the transmitter's and receiver's battery compartment.
2. Connect up to 3 food probes to the transmitter.
3. Make sure to insert the food probes into the ingredients when using the ingredients' temperature probes. Use the clip to mount the ambient probe onto the grill's or oven grate's cooking compartment.
4. Switch on the transmitter and receiver. Set the temperature for each probe individually or select a pre-set meat type and doneness level. You can set a timer for each probe or use the stopwatch.
5. The display shows the set temperature, measured temperature, timer setting, and type of meat and doneness level (if applicable).
6. Use the stainless-steel bracket to mount the transmitter on your grill or oven. Tie the nylon cord onto the receiver.
7. The transmitter and receiver are synchronised automatically.

Your wireless thermometer will alert you once the meat reaches the perfect core temperature or once the timer has run down. The transmitter and receiver are synchronised every 5-6 seconds within 30 m.

See enclosed quick start guide for more tips and starter aids.

OPERATING THE WIRELESS BBQ THERMOMETER

SETTING THE TEMPERATURE

1. You can monitor the temperature of up to 3 measurements at the same time and adjust the desired grilling temperature individually. Alternatively, you can also choose from 7 pre-set meat types and 4 doneness levels.
2. Please make sure to place the food probes in the middle and on the thickest part of the food being prepared. You should not place them on a bone or fatty tissue as this can falsify the measurement.
3. **PLEASE NOTE:** The food probes get very hot during use. Make sure to wear heat-resistant gloves to avoid burns. Keep hot items away from children. The probes are heat resistant for temperatures up to 300 °C.
4. The temperature is displayed in °C by default but can be changed to °F. Also refer to the function overview of the transmitter in the parts description.
5. Press the **PROBE/TIMER** button to select probe 1, 2, or 3 for your settings.
6. You can use the **MEAT** button to set the desired type of meat. Select **FREE** mode for custom settings. You can set the desired temperature using the **+** and **-** buttons.
7. The **TASTE** button can be used to select the doneness level.

Once the set core temperature is reached, an alarm sounds and both displays flash. You can switch off the alarm by pressing any button.

USING THE STOPWATCH

1. You can use the stopwatch for each of the three food probes. To do this, use the **PROBE/TIMER** button on the transmitter to select probe 1, 2, or 3.
2. Press **START/STOP/CLEAR** to start/stop the stopwatch.

SETTING THE TIMER

1. Alternatively, you can set a timer for each probe. An alarm will sound once the set time has elapsed. You can switch off the alarm by pressing any button.
2. You can set the time in hours/minutes or minutes/seconds and have the setting displayed on the LCD screen.
3. Press **PROBE/TIMER** on the transmitter to select probe 1, 2, or 3. Hold down the **PROBE/TIMER** button to switch to the timer mode. The first two decimal places on the display flash and you can adjust them using **+** and **-**.
4. Hold down the **+** or **-** button to speed up the process.
5. Press **PROBE/TIMER** to move to the next two decimal places and set the desired time. Confirm your setting by pressing **PROBE/TIMER**.
6. Press **START/STOP/CLEAR** to start/stop the timer. Your setting is then displayed on the transmitter and receiver at the same time after the next synchronisation.

Once the timer runs down, an alarm sounds and both displays flash. You can switch off the alarm by pressing any button.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Leave the probes to cool down completely before cleaning. They get very hot during use. Make sure to wear heat-resistant gloves to avoid burns.
2. Clean the probes with hot water and a mild detergent and subsequently dry. Only use a damp cloth to clean the transmitter and receiver.
3. Do not immerse the probes, transmitter, or receiver in water. This can damage the devices permanently.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device is not working.	Insufficient power supply.	Make sure the batteries have been inserted correctly and have enough charge.
Display showing error message "HHH".	The measured temperature is above 300 °C.	Remove the probe/thermometer. Lower the temperature.
Display showing error message "LLL".	The measured temperature is below 0 °C.	Increase the temperature.
Faulty temperature measurement.	Probes are not connected properly.	Check if the probes are connected properly.
		Check if the probe protrudes from the food being prepared or if the tip is on a bone. Adjust the position if necessary.
Display showing flashing battery.	Battery charge is below 20%.	Replace the batteries promptly.

DECLARATION OF CONFORMITY

Springlane GmbH hereby declares compliance of the radio system type "Digital BBQ Thermometer – 943174" with the Directive 2014/53/EG. The full text of the EU Declaration of Conformity can be accessed at the following website: www.burnhard.de

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only: 0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must take the device to a designated disposal point for recycling electrical or electronic devices. Through proper disposal and recycling you are making an important contribution to protecting our environment.

Dispose of empty batteries at the designated disposal points.

This device complies with the WEEE Directive 2012/19/EG on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen (l x b x d):	ontvanger 7 x 12 x 2,5 cm / Zender 5,5 x 1,5 x 7,5 cm (afmetingen zonder voeler)
Gewicht:	zender ca. 90 g, ontvanger ca. 45 g, (zonder batterijen en voeler)
Temperatuureenheid:	°C/°F
Temperatuurbereik:	0 °C (32 °F) tot 300 °C (572 °F)
Reikwijdte:	30 m
Frequentie:	433 MHz
Vermogen:	8 mW
Leveringsomvang:	ontvanger & zender met lcd-display, 3 roestvrijstalen temperatuurvoelers voor levensmiddelen (ca. 100 cm met snoer), 1 roestvrijstalen temperatuurvoeler voor de gaaruimte (ca. 100 cm met snoer), roestvrijstalen houder, bevestigingsclip, nylonkoord (90 cm) voor de ontvanger

Voeding: 4 x AAA-batterijen (niet inbegrepen)

Wijzigingen en fouten in de uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die kunnen leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor ingebruikname.

TOEPASSING

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik met barbecues, smoker-barbecues en ovens. Gebruik het altijd zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet voor veelvuldig commercieel gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan objecten of personen veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.

ALGEMENE GEVAREN



- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte mogelijkheden om apparatuur te bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om apparatuur veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand. Tijdens of onmiddellijk na het gebruik niet met blote handen aanraken. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Wijzigingen aan het apparaat kunnen tot ongelukken leiden.

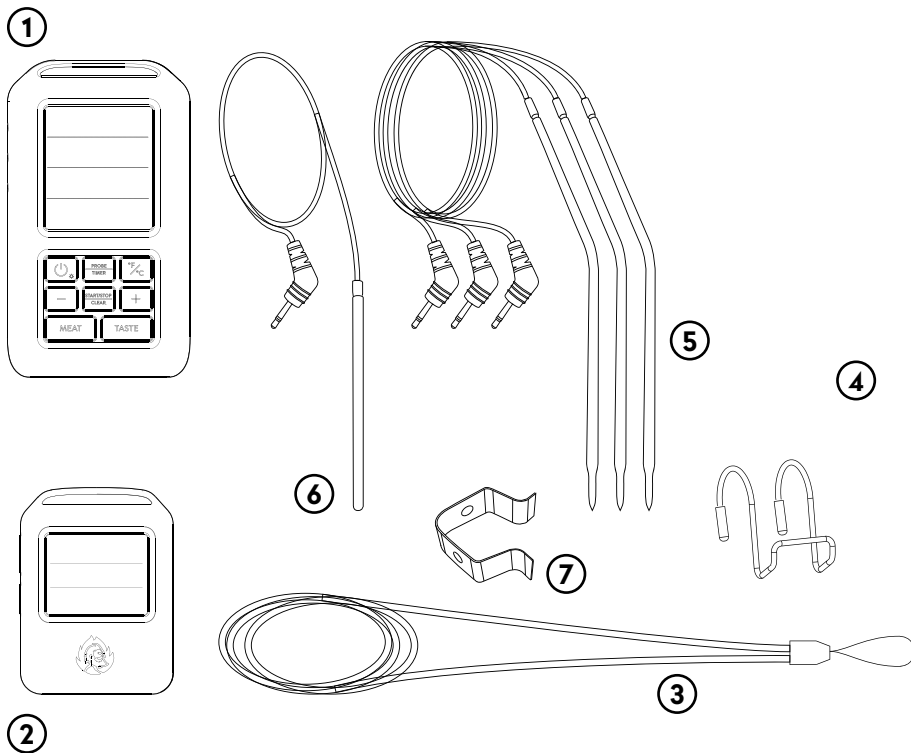
APPARAAT UITPAKKEN

Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikking / inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg. Bewaar het apparaat en de kleine onderdelen buiten hun bereik.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- **VOORZICHTIG! KANS OP VERWONDINGEN!** Gebruik het apparaat niet als je beschadigingen constateert. De fabrikant is niet aansprakelijk voor materiële schade of letsel veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies.
- Gebruik het apparaat alleen binnen het gespecificeerde vermogens- en temperatuurbereik.
- Het product mag niet worden gebruikt om de temperatuur te meten van vloeistof of van vlees dat zich in vloeistof bevindt.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen als je de roestvrijstalen voelers of de meetsnoeren tijdens of kort na het gebruik aanraakt. Raak ze niet met blote handen aan, dit kan brandwonden veroorzaken.
- Houd de zender en ontvanger uit de buurt van directe hitte. Stel het apparaat en zijn componenten niet bloot aan hitte (boven 50 °C) en/of koude (onder 0 °C).
- Stel de temperatuurvoeler en het meetsnoer niet bloot aan directe vlammen. De temperatuurvoelers zijn hittebestendig tot 300 °C (572 °F).
- Stel de stekkers van de voelers of de contra-stekkers van de zender nooit bloot aan water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat en alle componenten tegen vocht. Dompel het niet onder in water.
- Defecte apparaten of defecte losse onderdelen van het apparaat mogen alleen worden gerepareerd en vervangen door geautoriseerde personen.
- Voor het in gebruik nemen van het apparaat zijn 4 AAA-batterijen vereist. Gebruik uitsluitend nieuwe batterijen.
- Laat batterijen niet rondslingeren. Het gevaar bestaat dat deze door kinderen of huisdieren worden ingeslikt. Raadpleeg in het geval van inslikken onmiddellijk een arts.
- Sluit batterijen niet kort en/of open ze niet. Dit kan leiden tot oververhitting, brandgevaar of exploderen.
- Behandel beschadigde batterijen alleen met beschermende handschoenen.
- Verwijder de batterij als u het apparaat lange tijd niet gaat gebruiken.
- Gooi batterijen nooit in het vuur of in water. De batterij kan exploderen. Controleer de batterijen regelmatig op lekkages.
- **WAARSCHUWING:** lekkende of beschadigde batterijen kunnen chemische brandwonden veroorzaken als ze in aanraking komen met de huid. Er is een risico op brand en explosie als er verkeerd met de batterijen wordt omgegaan.

LEVERINGSOMVANG/ONDERDELENBESCHRIJVING



1. Zender-unit
2. Ontvanger-unit
3. Nylonkoord
4. Houder van roestvrij staal
5. 3 temperatuurvoelers voor levensmiddelen incl. bijbehorende rubberen beschermdoppen

6. 1 temperatuurvoeler voor de gaarruimte
7. Clip voor het bevestigen van de gaarruimte-voeler

DE ONTVANGER



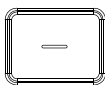
1. **ON/OFF/LIGHT:** Houd de knop ingedrukt om de zender in of uit te schakelen. Druk nogmaals op de knop om de display-verlichting in of uit te schakelen.



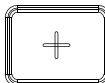
2. **PROBE/TIMER:** Druk op de knop om naar het volgende meetvenster te gaan. Houd de toets ingedrukt om naar de timer-modus te gaan.



3. **°F/°C:** Druk op de knop om te wisselen tussen °C (standaard) en °F.



4. **-:** Met deze knop kun je de temperatuur- of de timer-instelling verlagen. Houd de knop ingedrukt om het proces te versnellen.



5. **+:** Met deze knop kun je de temperatuur- of de timer-instelling verhogen. Houd de knop ingedrukt om het proces te versnellen.



6. **START/STOP/CLEAR:** Druk op de knop om de stopwatch te starten of te stoppen. Houd de knop ingedrukt om de stopwatch, of in timer-modus de timer, te resetten.



7. **MEAT:** Selecteer met de knop één van de 7 verschillende, voorprogrammeerde instellingen of maak persoonlijke instellingen via FREE Temp: Beef/Rundvlees, Veal/Kalfsvlees, Chick/Kip, Pork/Varkensvlees, Lamb/Lam, Fish/Vis, Ham/Ham + Free/persoonlijke instellingen.

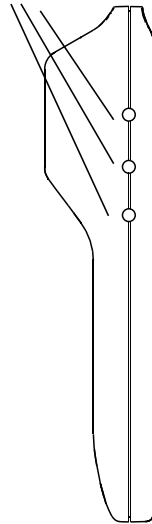
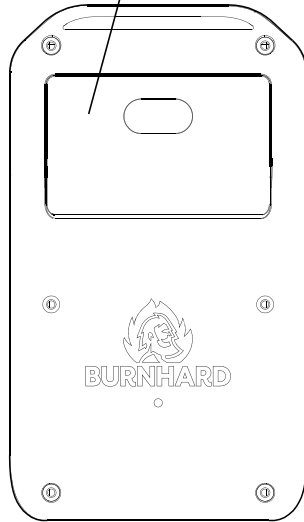
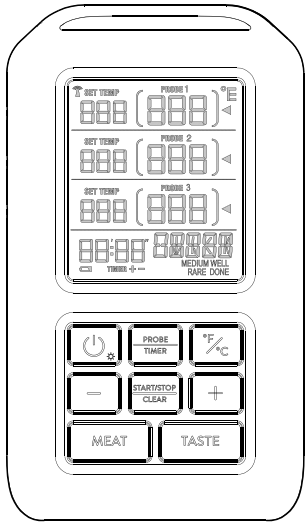


8. **TASTE:** Kies uit 5 verschillende mogelijkheden: rare/rauw, medium rare/vrijwel rauw, medium/rosé, medium well/licht rosé, well done/goed doorbakken.

Let op: de knoppen hebben meerdere functies voor de programma-selectie.

Batterijvak

3 sonde-aansluitingen

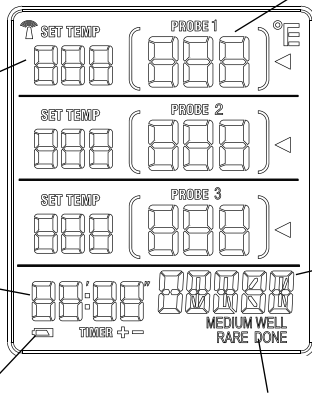


DISPLAY

Vooraf ingestelde temperatuur

Timer- en stop-watch

Batterij-indicator
(zichtbaar bij niveau onder 20%)

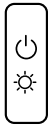


Huidig gemeten temperatuur

Ingestelde vleessoort

Ingestelde gaargraad

DE ONTVANGER



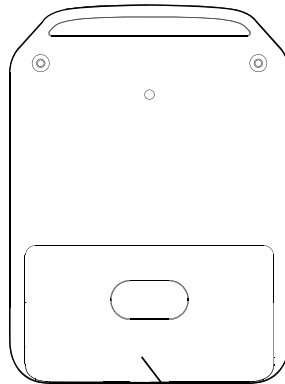
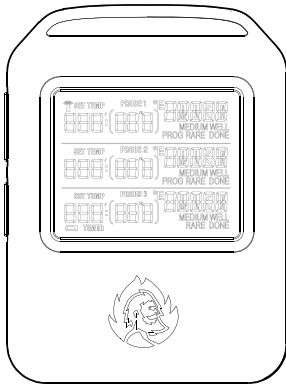
1. **ON/OFF/LIGHT:** Houd de knop ingedrukt om de ontvanger in of uit te schakelen. Druk nogmaals op de knop om de display-verlichting in of uit te schakelen.



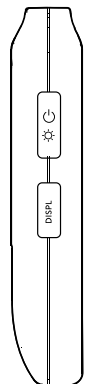
2. **DISPL:** Druk op de knop om te wisselen tussen temperatuur- en timer-modus. Houd de knop ingedrukt om de zender en ontvanger te synchroniseren.

Let op: de knoppen hebben meerdere functies voor de programma-selectie.

De ontvanger wordt automatisch uitgeschakeld als deze langer dan 30 minuten geen signalen van de zender-unit lokaliseert.



Batterijvakje

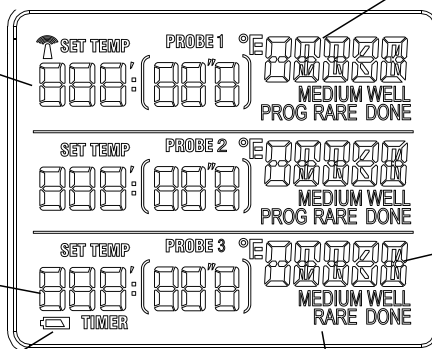


DISPLAY

Vooraf ingestelde
temperatuur

Timer- en
stopwatch

Batterij-indicator
(zichtbaar bij niveau onder 20%)



Huidig gemeten
temperatuur

Ingestelde vleessoort

Ingestelde gaargraad

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

1. Plaats 2 AAA-batterijen in het batterijvak van de zender en 2 in de ontvanger.
2. Sluit tot maximaal 3 temperatuurvoelers aan op de zender.
3. Als je de temperatuurvoelers voor levensmiddelen gebruikt, steek dan de voelers in bijv. het vlees. De temperatuurvoeler voor de gaarruimte bevestig je met de clip aan een spijl van het grill- of ovenrooster.
4. Zet de zender en ontvanger aan. Stel voor elke temperatuurvoeler de temperatuur apart in of selecteer een voorgeprogrammeerde vleessoort en gaargraad. Je kunt voor elke voeler een timer instellen of de stopwatch gebruiken.
5. Op het display worden de ingestelde temperatuur, de gemeten temperatuur, de timer-instelling en evt. de vleessoort en gaargraad getoond.
6. Bevestig de zender met de roestvrijstalen beugel aan de buitenkant van jouw grill/BBQ of oven. Bevestig het nylonkoord aan de ontvanger.
7. De zender en ontvanger worden automatisch gesynchroniseerd. Zodra het vlees de perfecte kerntemperatuur heeft bereikt of als de ingestelde timer is verstreken, waarschuwt jouw draadloze thermometer je met een alarm. Zender en ontvanger synchroniseren elke 5-6 seconden binnen een straal van 30 m.

Raadpleeg de bijgevoegde korte handleiding voor meer (beginner-)tips.

DE DRAADLOZE BBQ-THERMOMETER GEBRUIKEN

TEMPERATUUR INSTELLEN

1. Je kunt de temperatuur van maximaal 3 metingen tegelijk in de gaten houden. Je kunt zelf de gewenste temperatuur instellen voor de etenswaren die je op de barbecue legt. Of je kunt kiezen uit 7 voorgeprogrammeerde vleessoorten en 4 gaarniveaus.
2. Zorg ervoor dat je de temperatuurvoelers in het midden en in het dikste deel van het voedsel steekt. Ze mogen niet tegen het bot aan liggen of in vetrijk weefsel zitten. Dit kan de meting vervalsen.
3. **WAARSCHUWING:** De temperatuurvoelers worden erg heet tijdens het gebruik. Bescherm je handen met hittebestendige handschoenen. Houd hete onderdelen uit de buurt van kinderen. De voelers zijn hittebestendig tot 300 °C.
4. De temperatuur wordt standaard weergegeven in °C en kan ook worden ingesteld op °F. Vergelijk hiervoor ook het functie-overzicht van de zender in de beschrijving van de onderdelen.
5. Via de zender en met **PROBE/TIMER** selecteer je temperatuurvoeler 1, 2 of 3 voor jouw instellingen.
6. Met **MEAT** kun je de gewenste vleessoort instellen. Voor persoonlijke instellingen kies je de modus **FREE**. Met + en - kun je de gewenste temperatuur instellen.
7. Met **TASTE** kun je de gaargraad selecteren.

Als de levensmiddelen de ingestelde kerntemperatuur bereiken, klinkt er een alarm en gaan beide displays knipperen. Je kunt het alarm met elke willekeurige knop stoppen.

STOPWATCH GEBRUIKEN

1. De stopwatch kun je voor elk van de drie temperatuurvoelers gebruiken. Selecteer hiervoor op de zender voeler 1, 2 of 3 via **PROBE/TIMER**.
2. Druk op **START/STOP/CLEAR** om de stopwatch te starten of te stoppen.

TIMER INSTELLEN

1. Als alternatief voor de stopwatch kun je ook een timer instellen voor elke temperatuurvoeler. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een alarm dat je met elke willekeurige knop kunt stoppen.
2. Je kunt naar keuze uren/minuten of minuten/seconden instellen en deze op het display laten weergeven.
3. Selecteer op de zender voeler 1, 2 of 3 via **PROBE/TIMER**. Houd **PROBE/TIMER** ingedrukt om naar de timer-modus te gaan. De eerste twee cijfers knipperen op het display en kunnen worden ingesteld met + en -.
4. Houd + of - ingedrukt om het proces te versnellen.
5. Druk op **PROBE/TIMER** om naar de volgende twee cijfers te gaan en stel de gewenste tijd in. Bevestig met **PROBE/TIMER**.
6. Druk op **START/STOP/CLEAR** om de timer te starten. Deze wordt na de volgende synchronisatie gelijktijdig op de zender en de ontvanger getoond.

Als de timer is verstreken, klinkt er een alarm en beide displays knipperen. Je kunt het alarm met elke willekeurige knop stoppen.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Laat de temperatuurvoelers volledig afkoelen voordat je ze schoonmaakt. Ze worden tijdens het gebruik zeer heet. Bescherm je handen met hittebestendige handschoenen.
2. Reinig de temperatuurvoelers met heet water en een mild afwasmiddel en droog ze vervolgens af. Reinig de zender en ontvanger alleen met een vochtige doek.
3. Dompel de temperatuurvoelers, de zender en de ontvanger niet onder in water. Dit kan de instrumenten permanent beschadigen.

STORINGEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stroomvoorziening is ontoereikend.	Controleer of de batterijen correct zijn geplaatst en nog voldoende zijn opgeladen.
Het display toont de foutmelding 'HHH'.	De gemeten temperatuur ligt boven de 300 °C.	Verwijder de temperatuurvoeler / thermometer. Stel de temperatuur lager in.
Het display toont de foutmelding 'LLL'.	De gemeten temperatuur ligt beneden de 0 °C.	Stel de temperatuur hoger in.
Foutieve temperatuurmeting.	De temperatuurvoelers zijn niet goed aangesloten.	Controleer of de temperatuurvoelers goed op de zender zijn aangesloten.
		Controleer of de temperatuurvoelers uit het voedsel steken of dat de meetpunt tegen een bot aan ligt. Corrigeer hun positie indien nodig.
Het display toont een knipperende batterij-indicator.	Batterijvoeding is minder dan 20%.	Vervang de batterijen op tijd.

CONFORMITEITSVERKLARING

Hiermee verklaart Springlane GmbH de overeenkomstigheid van radio-installatie type "Digitale BBQ-thermometer – 943174" met Richtlijn 2014/53/EG. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kunt u raadplegen op de volgende website: www.burnhard.com/nl

KLANTENSERVICE

In principe zijn onze producten onderworpen aan de wettelijk verplichte garantietermijn van 2 jaar. Garantieclaims kunnen alleen worden verwerkt in combinatie met het aankoopbewijs. Slijtagedelen komen bij normale slijtage niet in aanmerking voor garantieverlening. De levensduur is afhankelijk van de desbetreffende behandeling en het gebruik van de producten en is daarom variabel.

Neem voor vragen over de bediening of de werking van onze artikelen contact op met onze klantenservice:

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

E-mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

VERWIJDERING/MILIEU



Onze producten worden gemaakt volgens hoge kwaliteitsnormen en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer gerepareerd kan worden, mag het niet samen met het normale huisvuil worden weggegooid.

Je moet het apparaat naar een aangewezen afvaldepot voor recycling van elektrische of elektronische apparatuur brengen. Door een juiste verwijdering en recycling lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Breng lege batterijen naar de daarvoor bestemde inzamelpunten.

Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2012/19/EG inzake de verwijdering van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

DATI TECNICI

Dimensioni (lung. /largh. /prof.):	ricevitore 7 x 12 x 2,5 cm / trasmettitore 5,5 x 1,5 x 7,5 cm (senza sensore)
Peso:	trasmettitore ca. 90 g, ricevitore ca. 45 g, (senza batterie e sensore)
Unità di temperatura:	°C/°F
Gamma di temperatura:	da 0 °C (32 °F) a 300 °C (572 °F)
Portata:	30 m
Frequenza:	433 MHz
Potenza di uscita:	8 mW
Contenuto:	ricevitore e trasmettitore con display LCD, 3 sensori in acciaio inox per ingredienti di cottura (ca. 100 cm cavi compresi), 1 sensore in acciaio inox per camera di cottura (ca. 100 cm cavi compresi), supporto in acciaio inox, clip di fissaggio, filo in nylon (90 cm) per il ricevitore.

Per il funzionamento sono necessarie 4 batterie AAA (non incluse).

Le specifiche tecniche, la tecnologia, i colori e il design sono soggetti a modifiche.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Questo simbolo indica pericoli connessi al danneggiamento dell'apparecchio o a lesioni all'utente.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle in un luogo sicuro.

MODALITÀ D'USO

Questo apparecchio è adatto solamente all'uso con grill, affumicatori e forni. Utilizzarlo sempre come descritto nelle istruzioni per l'uso. L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Non adatto ad un uso continuo da gastronomia. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni a cose o persone causati da inosservanza.

PERICOLI GENERALI



- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotta capacità fisiche. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone in grado di utilizzarlo in modo sicuro.
- **ATTENZIONE:** le parti visibili possono surriscaldarsi notevolmente. Non toccare a mani nude durante o subito dopo l'uso. Tenere lontano dalla portata di bambini. Sussiste il rischio di ustioni.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Qualsiasi modifica al dispositivo può causare incidenti.

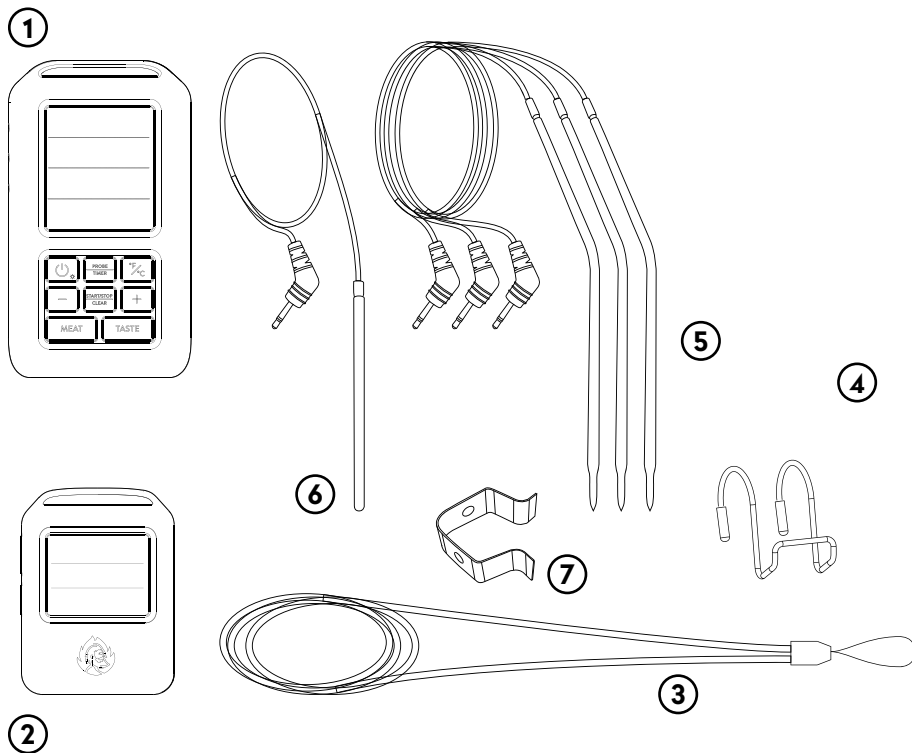
RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

Pericolo per i bambini. Pericolo di morte per soffocamento o ingestione. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Smaltire subito. Tenere il dispositivo e i componenti di piccole dimensioni fuori dalla loro portata.

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

- **ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**
Non utilizzare l'apparecchio se si notano danneggiamenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni materiali o lesioni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza.
- Utilizzare il dispositivo solo entro i limiti di potenza e temperatura specificate.
- Il prodotto non deve essere utilizzato per misurare la temperatura di liquidi o carni contenuti in liquidi.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si toccano i sensori in acciaio inossidabile o il circuito di misurazione durante o subito dopo l'uso. Non toccarli a mani nude, rischio di ustioni.
- Tenere il trasmettitore e il ricevitore lontano da fonti di calore diretto. Non esporre l'apparecchio o i suoi componenti a temperature calde (superiori a 50 °C) e/o fredde (inferiori a 0 °C).
- Non esporre il sensore e il circuito di misurazione a fiamme dirette. I sensori sono resistenti a temperature fino a 300 °C (572 °F).
- Non esporre le punte del sensore o le punte del trasmettitore all'acqua o ad altri liquidi.
- Proteggere l'apparecchio e tutti i componenti dall'umidità. Non immergerlo in acqua.
- Gli apparecchi difettosi o i singoli componenti difettosi possono essere riparati e sostituiti solo da personale autorizzato.
- Per la messa in funzione dell'apparecchio sono necessarie 4 batterie AAA. Utilizzare solo batterie nuove.
- Non lasciare le batterie incustodite. Possono essere ingerite da bambini o animali domestici. In caso d'ingestione consultare immediatamente un medico.
- Non cortocircuitare e/o aprire le batterie. Questo può portare a surriscaldamento, incendio o esplosioni.
- Non gettare mai le batterie nel fuoco o nell'acqua. La batteria potrebbe esplodere. Controllare regolarmente che le batterie non presentino perdite.
- Maneggiare le batterie danneggiate solo con guanti protettivi.
- Rimuovere la batteria se non si ha intenzione di utilizzare il dispositivo per un lungo periodo di tempo.
- **Attenzione:** la perdita o il danneggiamento delle batterie possono causare ustioni a contatto con la pelle. C'è il rischio di incendio ed esplosione se le batterie vengono maneggiate in modo non corretto.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE/ DESCRIZIONE DEI PEZZI



1. Trasmettitore
2. Unità ricevente
3. Anello in nylon
4. Supporto in acciaio inossidabile
5. 3 sensori per ingredienti con tappi di gomma adatti

6. 1 sensore per la camera di cottura
7. Clip di fissaggio del sensore alla camera di cottura

IL TRASMETTITORE



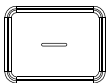
1. **ON/OFF/LIGHT:** Tenere premuto il pulsante per accendere o spegnere il trasmettitore. Premere nuovamente il pulsante per accendere o spegnere l'illuminazione del display.



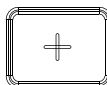
2. **PROBE/TIMER:** Premere il pulsante per passare alla visualizzazione della misurazione successiva. Tenerlo premuto per passare alla modalità timer.



3. **°F/°C:** Premere il pulsante per passare dalla visualizzazione °C (predefinita) a quella °F.



4. **- :** Premere questo pulsante per diminuire la temperatura o l'impostazione del timer. Tenerlo premuto per accelerare il processo.



5. **+** : Premere questo pulsante per aumentare la temperatura o l'impostazione del timer. Tenerlo premuto per accelerare il processo.



6. **START/STOP/CLEAR:** Premere il pulsante per avviare o arrestare il cronometro. Tenere premuto per azzerare il cronometro o, in modalità timer, il timer.

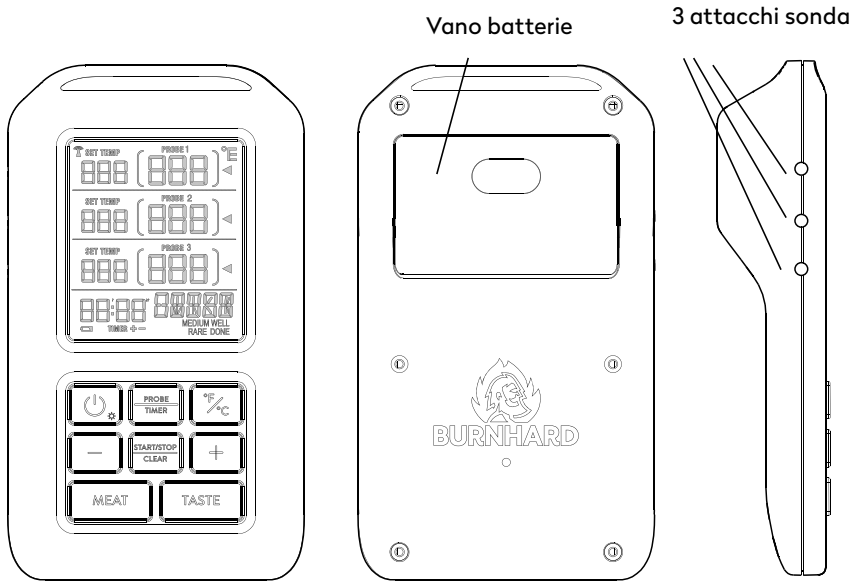


7. **MEAT:** Usare il pulsante per scegliere tra 7 diverse impostazioni preimpostate o scegliere con FREE Temp le impostazioni personalizzate: beef/carne bovina, veal/vitello, chicken/pollo, pork/maiale, lamb/agnello, fish/pesce, ham/prosciutto + FREE/impostazioni personalizzate.

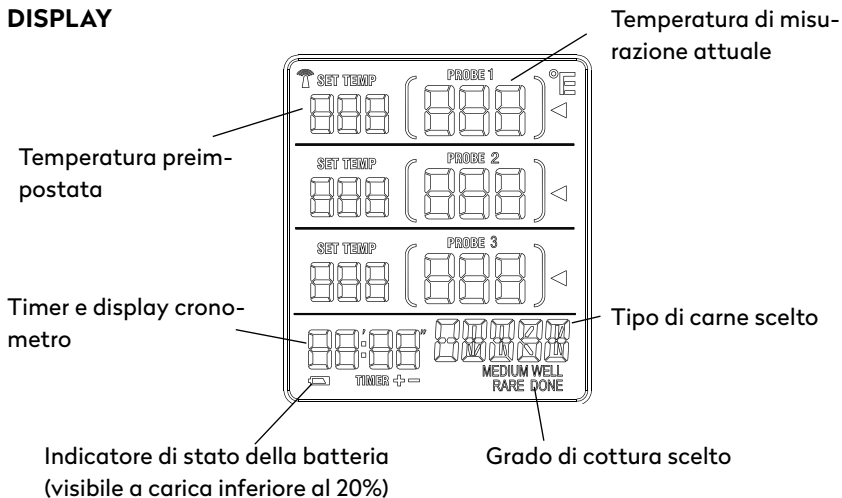


8. **TASTE:** Scegliere tra 5 diversi gradi di cottura: rare/al sangue, medium rare/a media cottura, medium/medio rosa, medium/media rosa chiaro, well done/ben cotta.

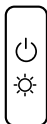
Attenzione: ai tasti sono assegnate diverse funzioni per la selezione dei programmi.



DISPLAY



IL RICEVITORE



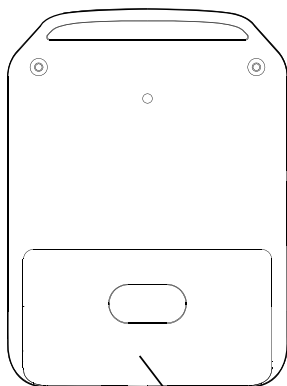
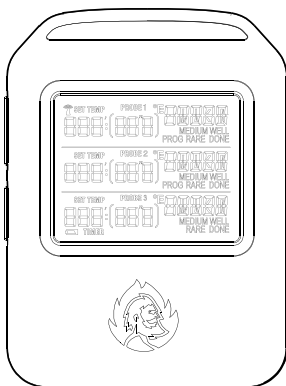
1. **ON/OFF/LIGHT:** Tenere premuto per accendere o spegnere il ricevitore. Premere nuovamente il pulsante per accendere o spegnere l'illuminazione del display.



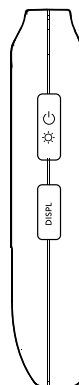
2. **DISPL:** Premere il pulsante per passare dalla modalità temperatura alla modalità timer. Tenere premuto per sincronizzare il trasmettitore e il ricevitore.

Attenzione: ai tasti sono assegnate diverse funzioni per la selezione dei programmi.

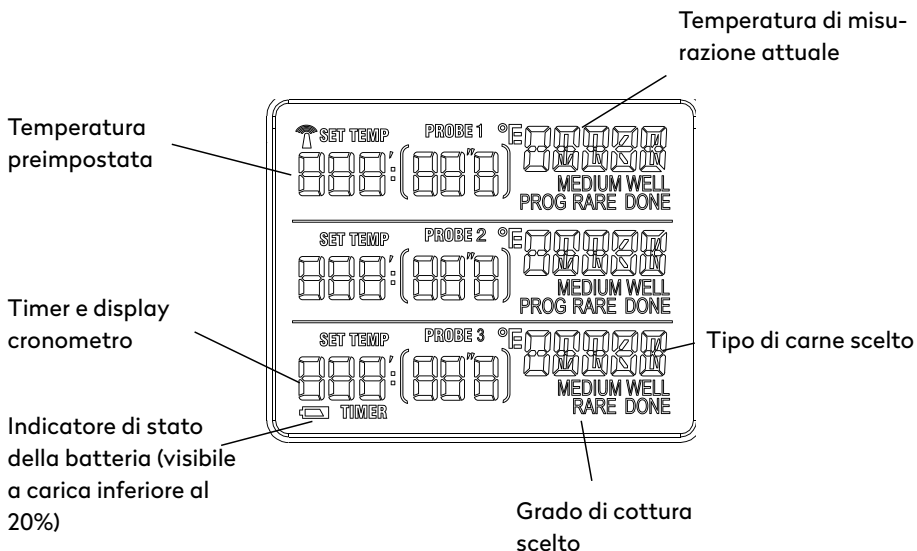
Il ricevitore si spegne automaticamente se non rileva alcun segnale dall'unità trasmittente per più di 30 minuti.



Vano batterie



DISPLAY



PRIMA DELL'USO

1. Inserire 2 batterie AAA nel vano batterie sia del trasmettitore che del ricevitore.
2. Collegare fino a 3 sensori al trasmettitore.
3. Se si utilizzano i sensori per gli ingredienti di cottura, inserirli in quest'ultimi. Fissare il sensore per la camera di cottura con la clip al bordo della griglia o del forno.
4. Accendere trasmettitore e ricevitore. Impostare la temperatura individualmente per ogni sensore o selezionare un tipo di carne e un livello di cottura predefiniti. È possibile impostare un timer per ciascun sensore o utilizzare il cronometro.
5. Il display visualizza la temperatura impostata, la temperatura di misurazione, l'impostazione del timer e, se necessario, il tipo di carne e il grado di cottura.
6. Fissare il trasmettitore all'esterno della griglia o del forno utilizzando il supporto in acciaio inox. Fissare il cavo di nylon al ricevitore.
7. Trasmettitore e ricevitore si sincronizzano automaticamente.

Non appena la carne ha raggiunto la temperatura perfetta o il timer impostato è scaduto, il termometro wireless vi avvisa con una sveglia. Trasmettitore e ricevitore si sincronizzano ogni 5-6 secondi in un raggio di 30 m.

Per ulteriori suggerimenti e aiuto per principianti, consultare la breve guida fornita in dotazione.

UTILIZZARE IL TERMOMETRO PER GRIGLIA WIRELESS

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. È possibile monitorare la temperatura di un massimo di 3 misurazioni contemporaneamente. La temperatura desiderata per la pietanza può essere impostata individualmente. Oppure potete scegliere tra 7 tipi di carne preimpostati e 4 livelli di cottura.
2. Assicuratevi che i sensori siano posizionati centralmente e nel punto più spesso della pietanza. Non devono essere inseriti nel tessuto osseo o grasso. Ciò può falsare la misurazione.
3. Attenzione: i sensori diventano molto caldi durante l'uso. Proteggere le mani con guanti resistenti al calore. Tenere le parti calde lontano dalla portata dei bambini. I sensori sono resistenti al calore fino a 300 °C.
4. Per impostazione predefinita, la temperatura viene visualizzata in °C e può essere modificata in °F (vedere la sezione "Funzioni"). Consultare anche la panoramica delle funzioni del trasmettitore nella descrizione del pezzo.
5. Tramite il trasmettitore e con **PROBE/TIMER** si seleziona la sonda 1, 2 o 3 per le proprie impostazioni.
6. È possibile impostare i tipi di carne desiderati tramite **MEAT**. Per le impostazioni personalizzate, selezionare modalità **FREE**. Con + e - è possibile impostare la temperatura desiderata.
7. Selezionare il livello di cottura con il **TASTE**.

Quando gli ingredienti raggiungono la temperatura interna impostata, suona una sveglia ed entrambi i display lampeggiano. È possibile arrestare l'allarme con qualsiasi tasto.

USO DEL CRONOMETRO

1. È possibile utilizzare il cronometro per ciascuno dei tre sensori. Selezionare il sensore 1, 2 o 3 tramite **PROBE/TIMER** sul trasmettitore.
2. Premere **START/STOP/CLEAR** per avviare o arrestare il cronometro.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

1. In alternativa al cronometro, è possibile impostare un timer per ciascun sensore. Trascorso il tempo impostato, scatta un allarme che può essere interrotto con qualsiasi tasto.
2. È possibile scegliere di impostare ore/minuti o minuti/secondi e visualizzarli sul display LCD.
3. Selezionare il sensore 1, 2 o 3 tramite **PROBE/TIMER** sul trasmettitore. Tenere premuto **PROBE/TIMER** per passare alla modalità timer. Le prime due cifre decimali lampeggiano sul display e possono essere impostate con i tasti + e -.
4. Tenere premuto + o - per accelerare il processo.
5. Premere **PROBE/TIMER** per passare alle due cifre decimali successive e impostare l'ora desiderata. Confermare con **PROBE/TIMER**.
6. Premere **START/STOP/CLEAR** per avviare il timer. Sarà visualizzato simultaneamente sul trasmettitore e sul ricevitore dopo la sincronizzazione.
Allo scadere del timer, suona una sveglia ed entrambi i display lampeggiano. È possibile arrestare l'allarme con qualsiasi tasto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Lasciare raffreddare completamente i sensori prima di pulirli. Diventano molto caldi durante l'uso. Proteggere le mani con guanti resistenti al calore.
2. Pulire i sensori con acqua calda e un detergente delicato e asciugarli. Pulire il trasmettitore e il ricevitore solo con un panno umido.
3. Non immergere sensori, trasmettitori e ricevitori in acqua. Ciò può danneggiare permanentemente gli strumenti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Alimentazione insufficiente.	Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente e abbiano una carica sufficiente.
Il display visualizza il messaggio di errore "HHH".	La temperatura misurata è superiore a 300 °C.	Rimuovere il sensore/termometro. Abbassare la temperatura.
Il display visualizza il messaggio d'errore "LLL".	La temperatura misurata è inferiore a 0 °C.	Aumentare la temperatura.
Misurazione della temperatura errata.	I sensori non sono posizionati correttamente.	Controllare che il sensore e il trasmettitore siano collegati correttamente.
		Controllare che la sonda non sia uscita dalla pietanza o se la punta di misurazione si trova nell'osso. Se necessario correggerne la posizione.
Il display mostra l'indicatore lampeggiante della batteria.	La carica della batteria è inferiore al 20%.	Sostituire le batterie il prima possibile.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente Springlane GmbH dichiara che il sistema radio tipo "Termometro da barbecue digitale – 943174" è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.burnhard.de

SERVIZIO CLIENTI

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Hotline gratuita per Germania/Austria: +49 (0)800 270 70 27

Da altri paesi dell'UE: +49 211 - 749 55 10*

*Possono essere applicati costi aggiuntivi.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SMALTIMENTO/PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Devi consegnare l'apparecchiatura presso un punto di conferimento certificato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendo e riciclando il materiale in modo idoneo dai un importante contributo alla tutela del nostro ambiente.

Smaltisci le batterie esauste presso i punti di raccolta previsti.

Quest'apparecchiatura è conforme alla direttiva WEEE 2012/12/UE circa lo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (L x l x P) :	récepteur 7 x 12 x 2,5 cm / émetteur 5,5 x 1,5 x 7,5 cm (sonde non comprise)
Poids :	émetteur env. 90 g, récepteur env. 45 g (batterie et sonde non comprises)
Unité de mesure de la température :	°C/°F
Plage de température :	0 °C (32 °F) bis 300 °C (572 °F)
Portée :	30 m
Fréquence :	433 MHz
Puissance de sortie :	8 mW
Inclus à la livraison :	un récepteur et un émetteur avec écran LCD, 3 sondes en acier inoxydable pour la viande (env. 100 cm avec fil), 1 sonde en acier inoxydable pour le four ou le barbecue, support de fixation en acier inoxydable, clips de fixation, bande de nylon (90 cm) pour le récepteur

Alimentation électrique nécessaire : 4 piles AAA (non incluses)

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consulter la notice avant l'utilisation.

USAGE

Cet appareil doit être utilisé uniquement avec les barbecues, fumoirs et fours. Veuillez toujours vous référer au mode d'emploi de l'appareil. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial permanent. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux objets ou aux personnes résultant du non-respect des consignes figurant dans le présent mode d'emploi.

RISQUES D'ORDRE GÉNÉRAL



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités réduites ne leur permettant pas de manipuler des appareils. Il ne peut être utilisé que par des personnes capables de manipuler des appareils.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart. Ne touchez pas l'appareil à mains nues pendant ou directement après son utilisation. Il existe un risque de brûlures.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification effectuée sur l'appareil peut causer des accidents.

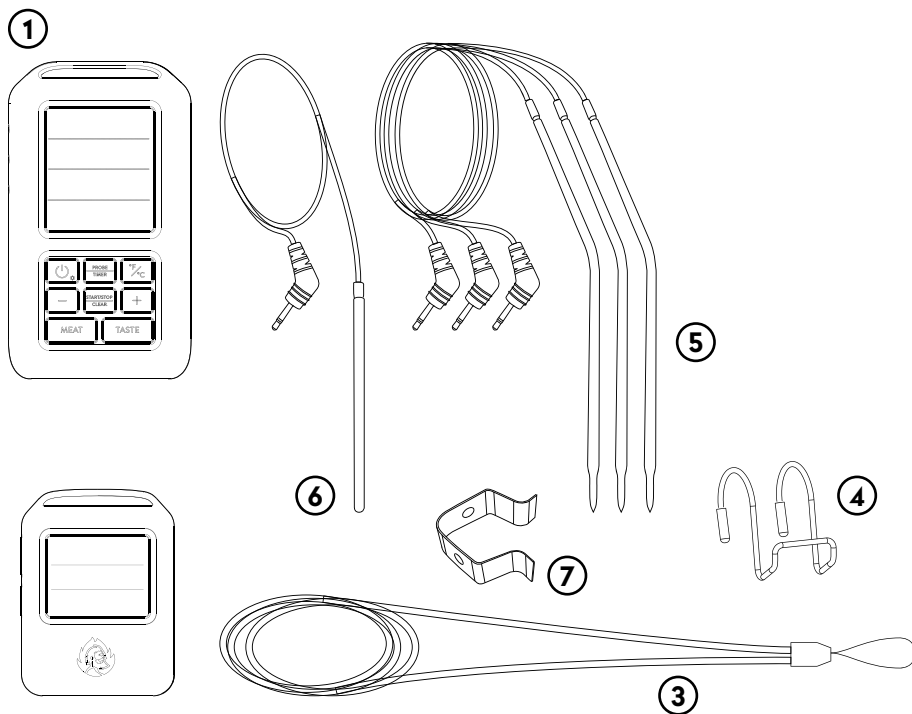
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Danger pour les enfants. Danger de mort par suffocation / si des pièces sont avalées. Veuillez tenir les pièces d'emballage hors de portée des enfants. S'en débarrasser immédiatement. L'appareil et les petites pièces sont à tenir hors de portée des enfants.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- **ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !** N'utilisez pas l'appareil si vous constatez quelque dommage que ce soit. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une manipulation incorrecte ou du non-respect des consignes de sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en dehors des gammes de puissance et plages de température spécifiées.
- L'appareil n'est pas destiné à mesurer la température de liquides ou d'une viande se trouvant dans un liquide.
- Il convient de porter des gants résistants à la chaleur si vous devez toucher les sondes ou les conducteurs de mesure pendant ou après le fonctionnement du thermomètre. Ne les touchez pas à mains nues. Il y a risque de brûlures.
- N'exposez pas l'émetteur et le récepteur directement à la chaleur. N'exposez pas l'appareil et ses composants à des températures élevées (supérieures à 50 °C) ou basses (inférieures à 0 °C).
- N'exposez pas les sondes et les conducteurs de mesure directement aux flammes. Les sondes sont thermorésistantes jusqu'à 300 °C (572 °F).
- N'exposez jamais les connecteurs de la sonde et de l'émetteur à l'eau ou à d'autres liquides.
- Protégez l'appareil et ses composants de l'humidité. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Seules les personnes autorisées sont habilitées à réparer ou remplacer les appareils ou pièces défectueux.
- L'appareil fonctionne avec 4 piles du type AAA. Veuillez utiliser uniquement de nouvelles piles.
- Ne laissez pas traîner les piles. Les enfants ou animaux domestiques risquent de les avaler. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin.
- Évitez de court-circuiter et/ou ouvrir les piles. Cela peut entraîner une surchauffe, un incendie ou une explosion.
- Ne jetez jamais les piles au feu ou dans l'eau. La pile risque d'exploser. Vérifiez régulièrement l'étanchéité des piles.
- Ne manipulez les piles endommagées qu'avec des gants de protection.
- Retirez la pile si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période.
- **Attention** : les piles qui fuient ou qui sont endommagées peuvent causer des brûlures au contact avec la peau. Il existe un risque d'incendie et d'explosion si les piles sont mal manipulées.

CONTENU DE LA LIVRAISON/DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Unité de l'émetteur
2. Unité du récepteur
3. Bande de nylon
4. Support de fixation en acier inoxydable

5. 3 sondes pour la viande avec capuchons en caoutchouc assortis
6. 1 sonde pour l'espace de cuisson
7. Clip de fixation pour la sonde de l'espace de cuisson

L'ÉMETTEUR



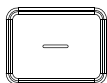
1. **ON/OFF/LIGHT** : maintenez la touche enfoncée pour allumer ou éteindre l'émetteur. Appuyez à nouveau sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'écran.



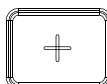
2. **PROBE/TIMER** : appuyez sur cette touche pour passer au prochain affichage de mesure. Maintenez cette touche enfoncée pour passer en mode minuterie.



3. **°F/°C** : appuyez sur cette touche pour basculer entre les affichages de température en °C (affichage par défaut) et en °F.



4. **-** : cette touche vous permet de diminuer le réglage de la température ou de la minuterie. Maintenez cette touche enfoncée pour aller plus vite.



5. **+** : cette touche vous permet d'augmenter le réglage de la température ou de la minuterie. Maintenez cette touche enfoncée pour aller plus vite.



6. **START/STOP/CLEAR** : appuyez sur cette touche pour démarrer ou arrêter le chronomètre. Maintenez cette touche enfoncée pour réinitialiser le chronomètre ou la minuterie (en mode minuterie).



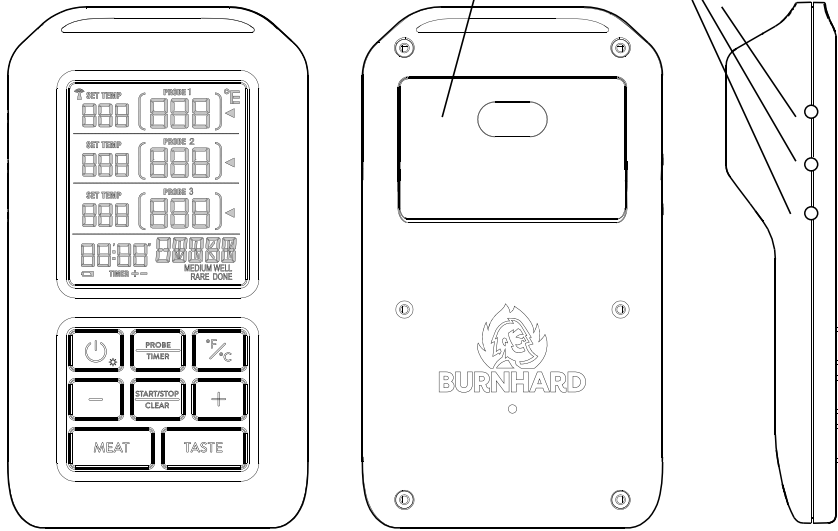
7. **MEAT** : choisissez via cette touche parmi sept réglages par défaut et effectuez des réglages personnalisés via FREE Temp: beef/bœuf, veal/veau, chicken/poulet, pork/porc, lamb/agneau, fish/poisson, ham/jambon + FREE/réglages personnalisés.



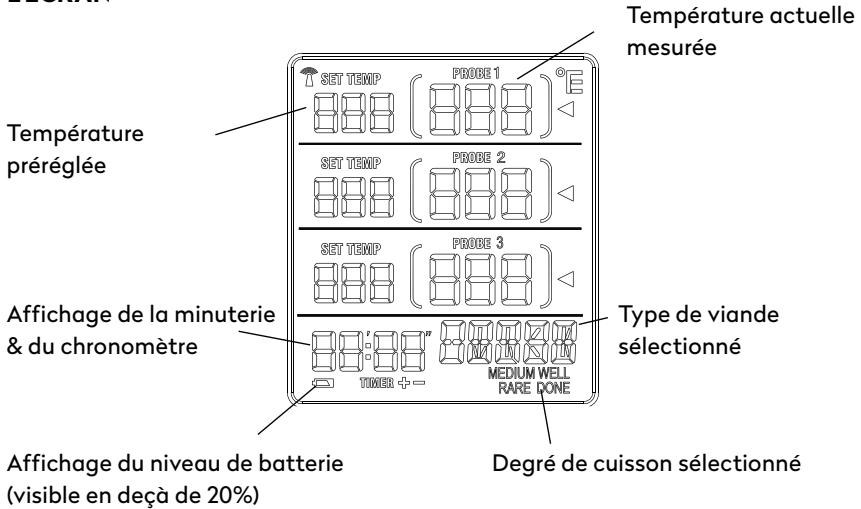
8. **TASTE** : choisissez parmi 5 degrés de cuisson : rare/saignant, medium rare/légèrement saignant, medium/à point, medium well/légèrement rosé, well done/bien cuit.

Attention : les touches pour le choix du programme contrôlent différentes fonctions.

Compartiments à piles 3 connexions de sonde



L'ÉCRAN



LE RÉCEPTEUR



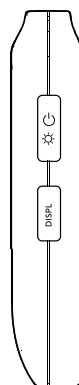
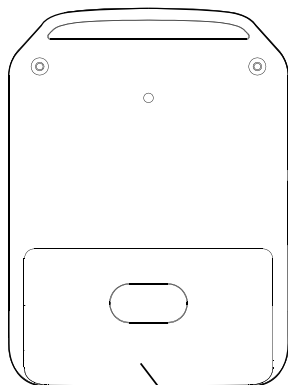
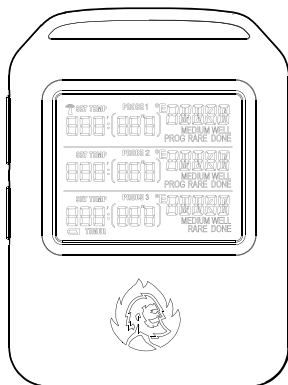
1. **ON/OFF/LIGHT** : maintenez la touche enfoncée pour allumer ou éteindre le récepteur. Appuyez à nouveau sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'écran.



2. **DISPL** : appuyez sur cette touche pour basculer entre les modes température et minuterie. Maintenez cette touche enfoncée pour synchroniser l'émetteur et le récepteur.

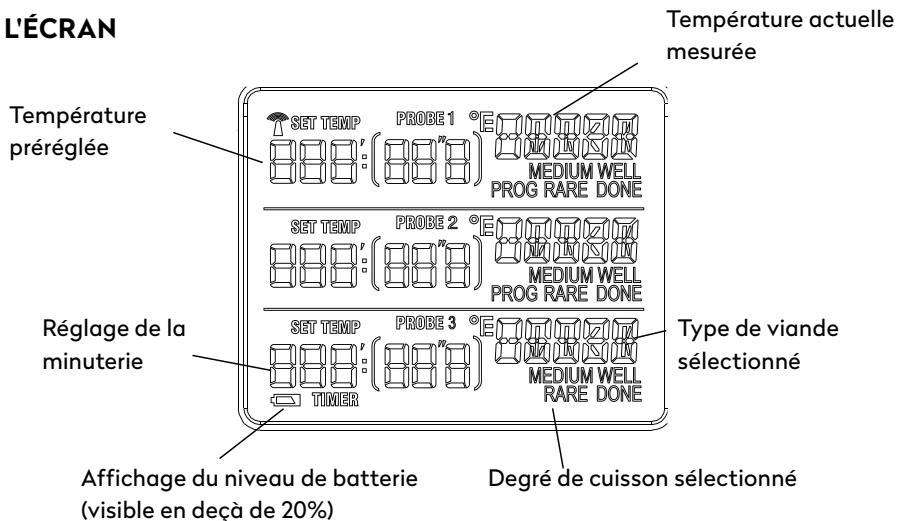
Attention : les touches pour le choix du programme contrôlent différentes fonctions.

Le récepteur s'éteint automatiquement s'il ne détecte aucun signal de l'unité émettrice pendant plus de 30 minutes.



Compartiments à piles

L'ÉCRAN



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Insérez deux batteries AAA dans chacun des compartiments à batteries de l'émetteur et du récepteur.
2. Connectez jusqu'à trois sondes à l'émetteur.
3. Si vous utilisez la sonde pour aliments, plantez-la dans votre viande. La sonde de mesure pour l'espace de cuisson est à fixer sur une grille à l'aide du clip.
4. Allumez l'émetteur et le récepteur. Réglez individuellement la température de chaque sonde ou bien choisissez un type de viande préprogrammé et un degré de cuisson. Vous pouvez choisir de régler une minuterie pour chaque sonde ou utiliser le chronomètre.
5. L'écran affiche la température réglée, la température mesurée, le réglage de la minuterie et, le cas échéant, le type de viande et le degré de cuisson.
6. Fixez l'émetteur à l'extérieur de votre grill ou four à l'aide du support en acier inoxydable. Attachez la bande de nylon fermement au récepteur.
7. L'émetteur et le récepteur sont synchronisés automatiquement.

Dès que la température à cœur de la viande est atteinte ou dès que le temps de la minuterie s'est écoulé, votre thermomètre sans fil émet un signal d'alarme. L'émetteur et le récepteur se synchronisent toutes les 5 à 6 secondes dans un rayon de 30 mètres. Pour plus de conseils utiles et d'aide au démarrage, nous vous invitons à consulter le guide d'utilisation rapide ci-joint.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE À VIANDE SANS FIL

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vous pouvez surveiller jusqu'à trois niveaux de température à la fois. Vous pouvez régler individuellement la température souhaitée pour les morceaux à griller. Ou bien choisissez parmi sept types de viande préprogrammés et quatre degrés de cuisson.
2. Veillez à planter les sondes au centre de vos morceaux de viande dans la partie la plus charnue. Veillez à ce que la sonde ne touche pas l'os et qu'elle ne soit pas plantée dans un tissu gras. Cela peut fausser la température.
3. Attention : les sondes chauffent fortement pendant leur fonctionnement. Protégez-vous les mains avec des gants résistants à la chaleur. Tenez les pièces chaudes hors de portée des enfants. Les sondes sont thermorésistantes jusqu'à 300 °C.
4. La température est affichée par défaut en °C avec possibilité de conversion en °F (voir « fonctionnalités ») Référez-vous également à l'aperçu général des fonctionnalités de l'émetteur dans la description des pièces.
5. Vous pouvez choisir la sonde 1, 2 ou 3 pour vos réglages à l'aide de l'émetteur via la touche **PROBE/TIMER**.
6. Via **MEAT**, vous pouvez choisir le type de viande souhaité. Si vous souhaitez personnaliser vos réglages, choisissez dans ce cas le mode **FREE**. Avec les touches + et -, vous pouvez régler la température à cœur souhaitée.
7. La touche **TASTE** vous permet de choisir le degré de cuisson souhaité.

Un signal sonore retentit dès que la température à cœur est atteinte et les deux écrans se mettent à clignoter. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche.

UTILISATION DU CHRONOMÈTRE

1. Vous pouvez utiliser le chronomètre pour chacune des trois sondes. Pour cela, choisissez sur l'émetteur via **PROBE/TIMER** la sonde 1, 2 ou 3.
2. Appuyez sur la touche **START/STOP/CLEAR** pour démarrer ou arrêter le chronomètre.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Comme alternative au chronomètre, vous pouvez également régler une minuterie pour chacune des sondes. Une fois que le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche.
2. Vous pouvez choisir entre le réglage en heures/minutes et minutes/secondes et afficher le temps sur l'écran LCD.
3. Choisissez sur l'émetteur via **PROBE/TIMER** la sonde 1, 2 ou 3. Maintenez la touche **PROBE/TIMER** enfoncée pour passer en mode minuterie. Les deux premières décimales clignotent sur l'écran et peuvent être définies via les touches + et -.
4. Maintenez la touche + ou - enfoncée pour aller plus vite.
5. Appuyez sur **PROBE/TIMER** pour passer aux deux prochaines décimales et régler le temps souhaité. Confirmez votre choix via **PROBE/TIMER**.
6. Appuyez sur **START/STOP/CLEAR** pour démarrer la minuterie. La minuterie est affichée après la prochaine synchronisation simultanément sur l'émetteur et le récepteur.

Une fois que le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit et les deux écrans se mettent à clignoter. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez refroidir les sondes complètement avant de les nettoyer. Elles deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Protégez-vous les mains avec des gants résistants à la chaleur.

2. Il convient de nettoyer les sondes à l'eau chaude et avec un détergent doux et de les sécher immédiatement après le lavage. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'émetteur et le récepteur.
3. N'immergez pas les sondes, l'émetteur et le récepteur dans l'eau. Cela peut endommager les instruments de manière permanente.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Alimentation électrique insuffisante.	Assurez-vous que les piles sont insérées correctement et que leur charge est suffisante.
L'écran affiche le message d'erreur « HHH ».	La température mesurée est supérieure à 300°C.	Retirez les sondes/le thermomètre. Diminuez la température.
L'écran affiche le message d'erreur « LLL ».	La température mesurée est inférieure à 0 °C.	Augmentez la température.
Mesure de température erronée.	Les sondes ne sont pas raccordées correctement.	Vérifiez si les sondes et l'émetteur sont connectés correctement.
		Vérifier si les sondes sont assez profondément plantées dans la viande ou si l'extrémité de la sonde est au contact avec l'os. Placez-les correctement si besoin est.
L'écran affiche un niveau de batterie clignotant.	Le niveau de charge est inférieur à 20%.	Remplacez les piles aussitôt que possible.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le type d'équipements radioélectriques « Thermomètre digital pour barbecue – 943174 » est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse Internet suivante : www.burnhard.de

SERVICE CLIENTÈLE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone:

Hotline gratuite pour l'Allemagne/Autriche seulement: 0800 270 70 27

Appels d'autres pays de l'UE: +49 211 - 749 55 10* (*Le tarif peut diverger.)

E-Mail: service@burnhard.de | Internet: www.burnhard.de

ÉLIMINATION/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Vous devez apporter les appareils dans un point de collecte prévu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. Une mise au rebut conforme et le recyclage vous permettent de fournir une contribution primordiale à la protection de notre environnement.

Veuillez mettre les piles usées au rebut en les rapportant dans les points de collecte prévus à cet effet.

Cet appareil est conforme à la directive DEEE 2012/19/CE relative à l'élimination des appareils électriques et électroniques.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones

(alto/ancho/largo): receptor 7 x 12 x 2,5 cm /emisor 5,5 x 1,5 x 7,5 cm
(sin sensores de medición)

Peso: Emisor aprox. 90 g, receptor aprox.45 g, (sin pilas ni sensores)

**Unidad de medida
de la temperatura:** °C/°F

Rango de temperatura: 0 °C (32 °F) hasta 300 °C (572 °F)

Alcance: 30 m

Frecuencia: 433 MHz

Potencia de salida: 8 MW

Contenido del envío: receptor y emisor con display LC, 3 sensores de acero inoxidable para los alimentos en cocción (aprox. 100 cm con cableado), 1 sensor de acero inoxidable para la zona de cocción (aprox. 100 cm con cableado), soporte de acero inoxidable, pinza de fijación, correa de nylon (90 cm) para el receptor.

Para el funcionamiento se necesitan: Pilas AAA x 4 (no incluidas)

Quedan reservadas modificaciones y errores en las características del equipo, tecnología, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de riesgos que pueden provocar daños en el aparato o lesiones físicas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

USO

Este aparato está indicado exclusivamente para el uso con barbacoas, ahumadores y hornos. Utiliza el aparato siempre según se describe en estas instrucciones. El aparato está destinado a un uso doméstico. No es adecuado para un uso comercial continuo. El fabricante no se responsabilizará de los daños en objetos o lesiones personales que se hayan provocado por el incumplimiento de las instrucciones.

RIESGOS GENERALES



- Este aparato no está indicado para que lo utilicen niños y personas con capacidades limitadas para manejar dispositivos. Solo debe ser utilizado por personas que puedan manejarlo de manera segura.
- **Advertencia:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No toques el aparato con las manos descubiertas durante el uso o inmediatamente después. Mantén alejados a los niños. Existe riesgo de quemaduras.
- No realices cambios en el aparato. Cualquier cambio en el aparato puede provocar accidentes.

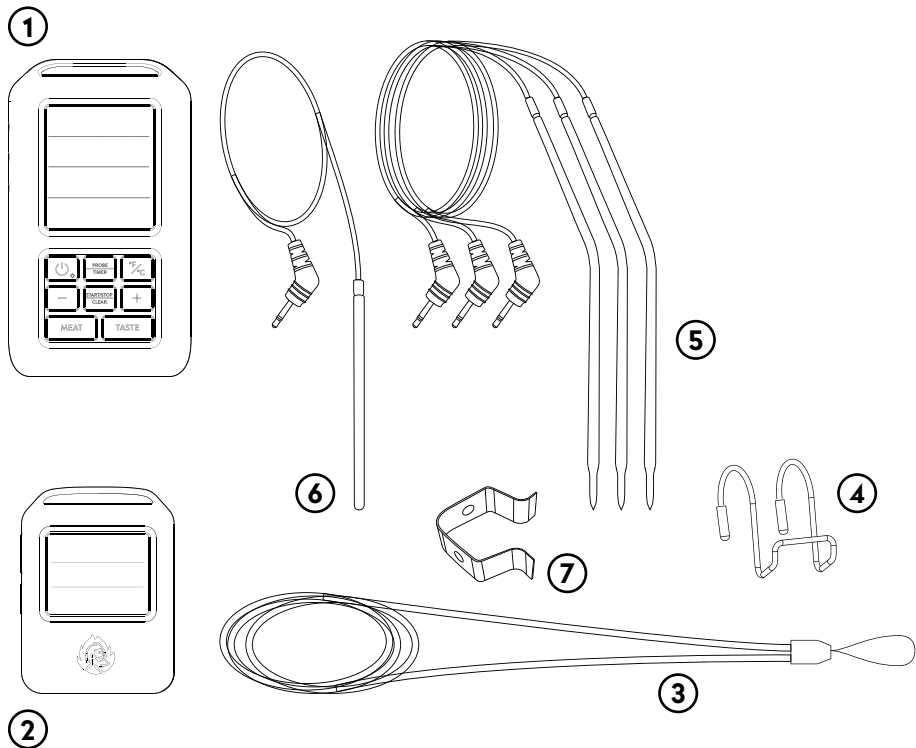
DESEMBALAR APARATO

Peligro para los niños. Peligro de muerte por asfixia/ahogamiento. Mantén alejado el material de embalaje de los niños. Deséchalo inmediatamente. Conserva el aparato y las piezas pequeñas fuera de su alcance.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- **ATENCIÓN: RIESGO DE LESIONES.** No utilices el aparato si detectas cualquier tipo de daño. El fabricante no se hace responsable de los daños materiales o personales que hayan sido causados por un manejo incorrecto o incumplimiento de las indicaciones de seguridad.
- Utiliza el aparato solamente dentro de los rangos especificados de potencia y temperatura.
- El producto no puede utilizarse para medir la temperatura de líquidos o carne que se encuentre dentro de líquidos.
- Utiliza siempre guantes resistentes al calor cuando toques el sensor de acero o los cables de medición durante o después de su uso. No los toques con las manos descubiertas, existe riesgo de quemaduras.
- Mantén el emisor y el receptor alejados del calor directo. No expongas el aparato ni sus componentes a temperaturas más de 50 °C o menos de 0 °C.
- No expongas el sensor ni el cable a las llamas. Los sensores de medición resisten temperaturas de hasta 300 °C (572 °F).
- No coloques el sensor de medición ni los conectores del emisor en agua ni en ningún otro líquido.
- Protege el aparato y todos los componentes de la humedad. No lo sumerjas bajo el agua.
- Los aparatos o piezas defectuosas del mismo solo podrán ser reparados y sustituidos por personal autorizado.
- Para poner en funcionamiento el aparato se necesitan 4 pilas AAA. Utiliza solamente pilas nuevas.
- No dejes las pilas sin supervisión. Existe riesgo de que los niños y las mascotas las ingieran. En caso de una ingesta, contacta inmediatamente con un médico.
- No cortocircuites las pilas ni las abras. Podría producirse un sobrecalentamiento, un incendio o un estallido.
- Nunca tires las pilas al fuego o al agua. Las pilas podrían explotar. Comprueba regularmente que no presenten fugas.
- Sólo manipule las baterías dañadas con guantes protectores.
- Retire la batería si no va a utilizar el dispositivo durante mucho tiempo.
- **Atención:** Baterías dañadas o gastadas pueden causar cauterización al contacto con la piel. Existe el riesgo de incendio y explosión si las baterías se manejan incorrectamente.

CONTENIDO DEL ENVÍO/ DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



1. Unidad de emisor
2. Unidad de receptor
3. Correa de nylon
4. Soporte de acero inoxidable
5. 3 sensores de medición para alimentos con fijaciones de gomas para colocación incluidas
6. 1 sensor de medición para la zona de cocción
7. Pinza para fijar el sensor de la zona de cocción

EL EMISOR



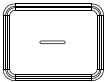
1. **ON/OFF/LIGHT:** Mantén pulsado el botón para apagar o encender el emisor. Pulsa de nuevo el botón para activar o desactivar la iluminación del display.



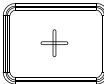
2. **PROBE/TIMER:** Pulsa el botón para pasar a visualizar la siguiente medición. Manténlo pulsado para cambiar al modo temporizador.



3. **°F/°C:** Pulsa el botón para elegir entre °C (configuración estándar) y °F.



4. **- :** Con este botón puedes reducir la configuración de la temperatura o el temporizador. Manténlo pulsado para acelerar el proceso.



5. **+** : Con este botón puedes aumentar la configuración de la temperatura o el temporizador. Manténlo pulsado para acelerar el proceso.



6. **START/STOP/CLEAR:** Pulsa el botón para iniciar o finalizar el cronómetro. Manténlo pulsado para restablecer el cronómetro o el temporizador en el modo correspondiente.



7. **MEAT:** Con este botón puedes elegir entre 7 configuraciones predeterminadas diferentes o seleccionar con FREE ajustes personalizados de temperatura: beef/vacuno, veal/ternera, chicken/pollo, pork/cerdo, lamb/cordero, fish/pescado, ham/jamón + Free/ajustes personalizados.

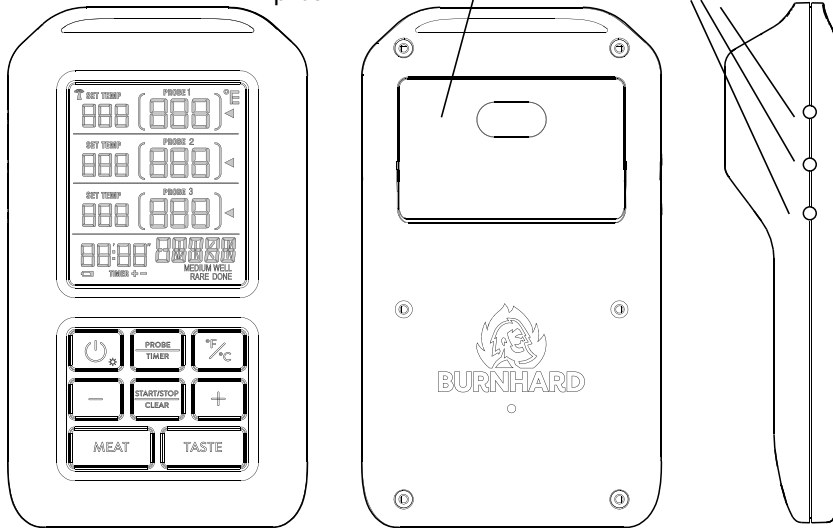


8. **TASTE:** Elige entre 5 grados de cocción diferentes: rare/rojo, medium rare/poco hecho, medium/al punto, medium well/tres cuartos, well done/bien hecho.

Recuerda: Los botones están provistos de varias funciones para la selección de programas.

Compartimento para las pilas

3 conexiones de sonda



DISPLAY

Temperatura predefinida

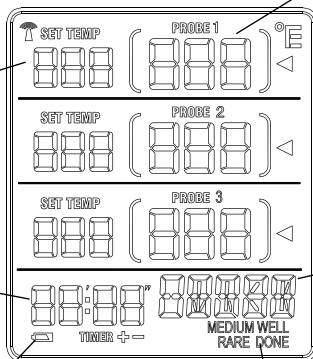
Temporizador e indicador de cronómetro

Indicador del estado de las pilas (visible a partir de potencia inferior al 20 %)

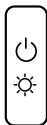
Temperatura de medición actual

Tipo de carne configurada

Grado de cocción configurado



EL RECEPTOR



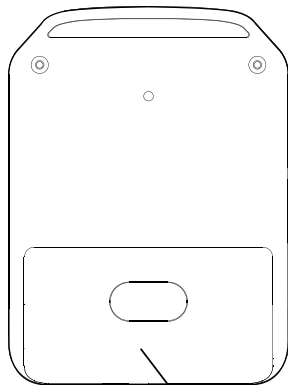
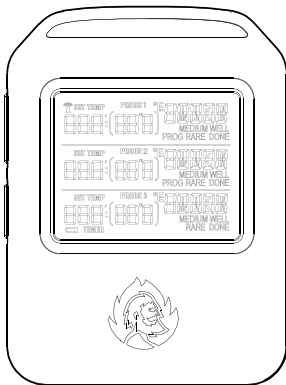
1. **ON/OFF/LIGHT:** Mantén pulsado el botón para apagar o encender el receptor. Pulsa de nuevo el botón para activar o desactivar la iluminación del display.



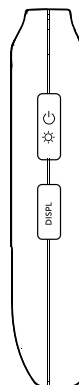
2. **DISPL:** Pulsa el botón para pasar del modo temperatura al modo temporizador. Manténlo pulsado para sincronizar el emisor y el receptor.

Recuerda: Los botones están provistos de varias funciones para la selección de programas.

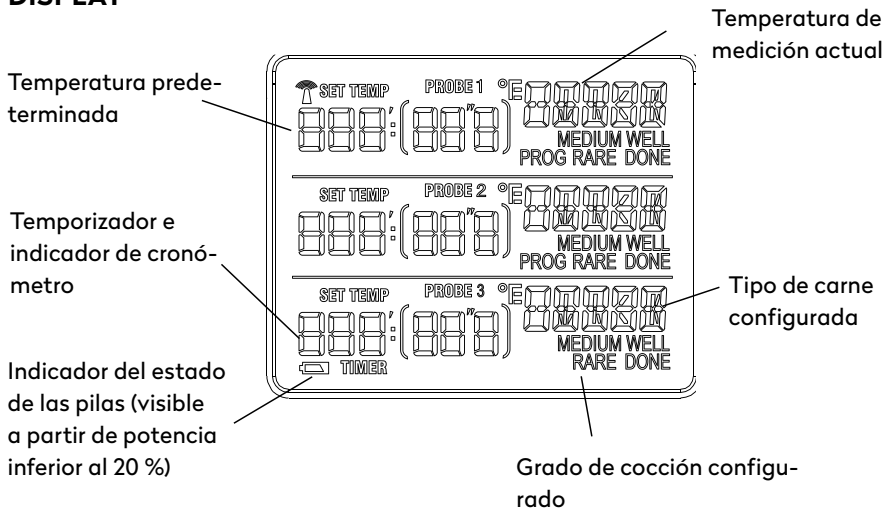
El receptor se apaga automáticamente si no detecta ninguna señal del emisor durante más de 30 minutos.



Compartimento para las pilas



DISPLAY



ANTES DEL PRIMER USO

1. Coloca 2 pilas AAA en el compartimento del emisor y del receptor.
2. Conecta 3 sensores de medición al emisor.
3. Cuando utilices los sensores para alimentos, conecta el sensor dentro los alimentos. Fija el sensor para la zona de cocción con la pinza a una de las barras de la barbacoa o de la rejilla del horno.
4. Enciende el emisor y el receptor. Ajusta la temperatura para cada sensor de manera personalizada o escoge uno de los tipos de carne y grados de cocción predeterminados. Puedes utilizar para cada sensor un temporizador o un cronómetro.
5. En el display aparecerá la temperatura configurada, la temperatura de medición, la configuración del temporizador y el tipo de carne y grado de cocción cuando se hayan configurado.
6. Fija el emisor con el soporte de acero en el exterior de tu parrilla u horno. Ata la correa de nylon al receptor.
7. El emisor y el receptor se sincronizan automáticamente.

En cuanto la carne haya alcanzado la temperatura perfecta o haya transcurrido el temporizador configurado, el termómetro de radiofrecuencia lo notificará con una alarma. El emisor y el receptor se sincronizan cada 5-6 segundos en un radio de 30 m. **Para más consejos y ayuda para empezar, consulta las instrucciones breves adjuntas.**

UTILIZAR EL TERMÓMETRO PARA BARBACOA

AJUSTAR LA TEMPERATURA

1. Puedes controlar la temperatura de hasta 3 mediciones simultáneamente. La temperatura deseada para el alimento en cuestión se puede ajustar individualmente. También puedes hacer uso de los 7 tipos de carne y 4 niveles de cocción diferentes.
2. Asegúrate de que el sensor de medición esté centrado y en el punto de mayor grosor del alimento. No deben colocarse en los huesos ni fibras con mucha grasa. Podría afectar a la medición.
3. Advertencia: Los sensores alcanzan temperaturas muy elevadas durante su uso. Protégete las manos con guantes resistentes al calor. Mantén los componentes calientes alejados de los niños. Los sensores resisten temperaturas de hasta 300 °C.
4. La temperatura se muestra por defecto en °C y puede convertirse a °F (para ello, consulta la sección "Funciones"). Contrasta también la descripción de funciones del emisor en la descripción de las piezas.
5. Con el botón **PROBE/TIMER** del emisor puedes elegir el sensor de medición 1, 2 o 3 para tus ajustes.
6. En **MEAT** puedes configurar el tipo de carne deseado. Para ajustes personalizados, selecciona el modo **FREE**. Con + y - ajustas la temperatura que deseas.
7. Con **TASTE** seleccionas el grado de cocción.

Cuando los alimentos alcancen la temperatura seleccionada, suena una alarma y ambos displays parpadean. Puedes detener la alarma pulsando cualquier botón.

UTILIZAR CRONÓMETRO

1. Para los tres sensores de medición está disponible el uso del cronómetro. Selecciona los sensores 1, 2 o 3 en el emisor mediante el botón **PROBE/TIMER**.
2. Pulsa **START/STOP/CLEAR** para iniciar o detener el cronómetro.

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

1. Como alternativa al cronómetro puedes ajustar un temporizador para cada sensor. Una vez haya transcurrido el tiempo seleccionado, se activa una alarma que puedes detener con cualquier botón.
2. Opcionalmente puedes ajustar las horas/minutos o minutos/segundos y visualizarlos en el display LC.
3. Selecciona los sensores 1,2 o 3 en el emisor con **PROBE/TIMER**. Mantén pulsado dicho botón para cambiar al modo temporizador. Las dos primeras cifras decimales parpadean en el display y pueden ajustarse con los botones + y -.
4. Mantén pulsados dichos botones para acelerar el proceso.
5. Pulsa **PROBE/TIMER** para pasar a los dos siguientes decimales y ajustar el tiempo deseado. Confirma pulsando **PROBE/TIMER**.
6. Pulsa **START/STOP/CLEAR** para iniciar el temporizador. Se mostrará simultáneamente en emisor y receptor tras la siguiente sincronización.

Cuando transcurra el tiempo del temporizador, suena una alarma y ambos displays parpadean. Puedes detener la alarma pulsando cualquier botón.

1. Antes de la limpieza, deja que los sensores de medición se enfríen por completo. Alcanzan temperaturas muy elevadas durante su uso. Protégete las manos con guantes resistentes al calor.
2. Limpia los sensores con agua caliente y un lavavajillas neutro y sécalos al final. Limpia el emisor y el receptor solo con un paño húmedo.
3. Nunca sumerjas los sensores, el emisor ni el receptor en agua. Esto podría dañar permanentemente los componentes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de la limpieza, deja que los sensores de medición se enfríen por completo. Alcanzan temperaturas muy elevadas durante su uso. Protégete las manos con guantes resistentes al calor.
2. Limpia los sensores con agua caliente y un lavavajillas neutro y sécalos al final. Limpia el emisor y el receptor solo con un paño húmedo.
3. Nunca sumerjas los sensores, el emisor ni el receptor en agua. Esto podría dañar permanentemente los componentes.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas posibles	Solución
El aparato no funciona.	Suministro eléctrico insuficiente.	Asegúrate de que has colocado bien las pilas y tienen suficiente carga.
El display muestra el aviso de error "HHH".	La temperatura de medición es superior a 300 °C.	Retira el sensor/termómetro. Reduce la temperatura.
El display muestra el aviso de error "LLL".	La temperatura de medición es inferior a 0 °C.	Aumenta la temperatura.
Medición del termómetro errónea.	Los sensores no se han colocado correctamente.	Comprueba que los sensores y el emisor estén bien conectados.
		Comprueba que los sensores no sobresalgan del alimento ni que la punta toque en el hueso. Corrige la posición de ser el caso.
En el display parpadea el indicador de las pilas.	El suministro de las pilas se sitúa por debajo del 20 %.	Sustituye las pilas en breve.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Springlane GmbH declara por la presente que el tipo de equipo radioeléctrico «termómetro digital para barbacoa – 943174» cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.burnhard.de

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto con una prueba de compra. Las piezas de desgaste excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Línea directa gratuita sólo para Alemania/Austria: 0800 270 70 27

Desde otros países de la UE: +49 211 - 749 55 10*

*Pueden producirse costes adicionales.

Correo electrónico: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

Debes depositar el aparato en un punto de eliminación reconocido para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Con una eliminación correcta y el reciclaje contribuyes a proteger nuestro medioambiente.

Recicla las pilas vacías en los puntos de recogida designados.

Este aparato se ajusta a lo establecido en la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung
Funk Grill-Thermometer 2-tlg. mit 4 Messfühlern und Timer
Art-Nr.: 943174

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD
Eine Marke der Springlane GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
Internet: www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD