



# Bedienungsanleitung

## Funk Braten & Grill Thermometer

Modell: ME-316





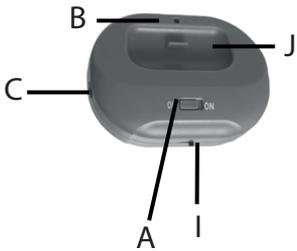
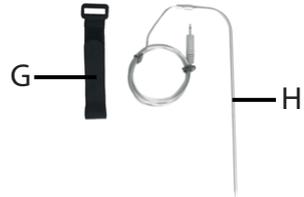
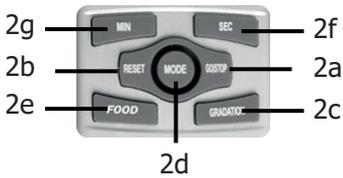
## INHALTSVERZEICHNIS

Gerätezeichnung	1
Gerätebeschreibung	2
Einleitung	3
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Sicherheitshinweise	4 - 5
Hinweise zum Umgang mit Batterien	6 - 7
Erstinbetriebnahme	7
Verwendung	8 - 14
Batterien ein-/ ersetzen	8
Aufstellen/ Inbetriebnahme	8 - 10
Temperaturmessfühler ins Gargut stechen	10
Lebensmittelsorte und Garstufe einstellen	11
Besonderheit Kuchen- und Backfunktion	12
Übersicht der Kerntemperaturen	12
Optionale Ziel-Temperatur einstellen	13
Kurzzeitmesser (Timer) und Stoppuhr	14
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung	15



## INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten _____	16
Symbolerklärung der Verpackung _____	16
Umweltschutz _____	17
Entsorgung elektrischer Geräte _____	17
Entsorgung von Batterien und Akkus _____	17
Entsorgung der Verpackung (Interseroh) _____	17
Kundendienst _____	18
Serviceadresse _____	18
Servicehotline _____	18





## GERÄTEBESCHREIBUNG:

### Empfänger:

- 1 Ein- /Aus-Schalter
- 2 Bedientasten
- 3 Gürtelclip mit Magnethalterung
- 4 Batteriefachdeckel / Batteriefach
- 5 LC-Display (mit 2farb. Hintergrundbeleuchtung: grün und rot)

### Bedientasten am Empfänger:

- 2a GO /STOP-Taste: Starten und Stoppen
- 2b RESET-Taste: Zurücksetzen der Zeit
- 2c GRADATION-Taste: Auswahl der gewünschten Garstufe
- 2d MODE-Taste: Wechseln der Temperaturanzeige °C oder °F oder zur Einstellung einer individuellen Temperaturvorgabe
- 2e FOOD-Taste: Auswahl des zu garenden Lebensmittels:  
BEEF (Rind), LAMB (Lamm), VEAL (Kalb), HAMBURGER,  
PORK (Schwein), FISH (Fisch), TURKEY (Pute/Truthahn),  
CHICKEN (Huhn), CAKE (Kuchen)
- 2f SEC-Taste: Einstellen der Sekunden für den Kurzzeitmesser,  
Heruntersetzen der Temperatur bei individueller  
Temperaturvorgabe
- 2g MIN-Taste: Einstellen der Minuten für den Kurzzeitmesser,  
Hochsetzen der Temperatur bei individueller  
Temperaturvorgabe

### Basisstation (Sender):

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| A Ein- / Aus-Schalter          | F Batteriefachdeckel / Batteriefach |
| B LED-Betriebskontrollleuchte  | G Klettband zur Befestigung         |
| C Anschlussbuchse Messfühler   | H Messfühler + Kabel + Stecker      |
| D Magnethalterung Basisstation | I Frequenzwahlschalter              |
| E Halteösen für Klettband      | J Haltemulde für Empfänger          |



## EINLEITUNG:

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Funk-, Braten- und Grillthermometers. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes und enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG:

Dieses Funk-, Braten- und Grillthermometer mit Empfänger und Basisstation, nachfolgend Gerät genannt, dient der Messung und Überwachung der inneren Temperatur von Lebensmitteln, die gekocht, gebraten, gebacken oder gegrillt werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß, kann zu Beschädigungen des Gerätes führen und birgt erhebliche Unfallgefahren. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Bereichen bestimmt. Es ist nicht vorgesehen zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

SICHERHEITSHINWEISE:



VORSICHT! Fehler bei der Einhaltung der nachstehend aufgeführten Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder schwere Verletzungen verursachen.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch.
2. Dieses Gerät entspricht den technischen Normen und den betreffenden Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und das Kabel des Temperaturmessfühlers sind von Kindern fernzuhalten. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
5. Halten Sie den Temperaturfühler von Kindern fern.
6. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem Gerät nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben.
7. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse und führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse ein.
8. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Geräteinnere eindringen.



## SICHERHEITSHINWEISE:

9. Dieses Gerät darf nur in trockener Umgebung und keinesfalls bei Regen oder extremer Feuchtigkeit verwendet werden.
10. Betreiben, lagern und legen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen und offenen Brandquellen, wie z. B. Kochplatten, Backöfen, Heizkörpern oder Kerzen ab.
11. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
12. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden.
13. ACHTUNG! Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es Schäden aufweist anderweitig beschädigt wurde.
14. Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen oder erkennbaren Schäden an den Kundendienst.
15. VERLETZUNGSGEFAHR! Um Gefahren zu vermeiden, dürfen defekte Bauteile nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.
16. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Gerät vor.
17. VERLETZUNGSGEFAHR! Tragen Sie immer Koch-, Ofen-, oder Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturmessfühler (H) oder das Kabel während oder direkt nach dem Benutzen anfassen. Berühren Sie das Kabel oder den Temperturmessfühler (H) niemals mit bloßen Händen.
18. Verwenden Sie das Gerät NIEMALS in der Mikrowelle!
19. VORSICHT! Verwenden Sie den Temperaturmessfühler (H) und das Kabel maximal bis zu einer Temperatur von 380°C! Achten Sie darauf, dass die Basisstation von heißen Oberflächen entfernt aufgestellt/fixiert wird, da diese sonst irreparabel zerstört werden kann.



## HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN:



Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

- Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie nichtaufladbare Batterien nicht wieder auf. Explosions- und Verletzungsgefahr!
- Ersetzen Sie Batterien nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp.
- Erneuern Sie immer alle Batterien gleichzeitig und benutzen Sie keine gebrauchten und neue Batterien miteinander bzw. mit ungleichem Ladezustand.
- Öffnen Sie die Batterien niemals.
- Löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Explosions- und Verletzungsgefahr!
- Die Anschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Achten Sie darauf die Batterien korrekt einzusetzen. Beachten Sie die Polung (+) Plus / (-) Minus auf der Batterie und auf dem Batteriefach (7). Unsachgemäß eingesetzte Batterien können zum Auslaufen führen oder in extremen Fällen Brand oder eine Explosion auslösen.
- Setzen Sie Batterien niemals übermäßiger Hitze (z.B. starker Sonneneinstrahlung oder Feuer) aus. Die Batterien können explodieren.
- Überprüfen Sie die Batterien regelmäßig . Auslaufende Batterien können Schäden am Gerät verursachen.
- Entfernen Sie verbrauchte Batterien. Entfernen Sie die Batterien auch, wenn Sie wissen, dass Sie das Produkt für längere Zeit nicht benutzen. Anderenfalls könnten die Batterien auslaufen und Schäden am Gerät verursachen.
- Bevor Sie das Gerät entsorgen, entnehmen Sie die Batterien.



#### HINWEISE ZUM UMGANG MIT BATTERIEN:

- Verätzungsgefahr: Sollten Batterien einmal ausgelaufen sein, entnehmen Sie diese mit Hilfe eines Tuches aus dem Batteriefach und entsorgen Sie sie bestimmungsgemäß. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt mit der Batteriesäure. Sollten Sie Augenkontakt mit Batteriesäure haben, spülen Sie die Augen mit viel Wasser aus und kontaktieren Sie umgehend einen Arzt. Bei Kontakt der Batteriesäure mit der Haut, spülen Sie die Stelle unverzüglich mit viel Wasser und Seife ab.
- Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

#### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME:

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und kontrollieren Sie das Gerät und Zubehör auf Beschädigungen.

#### HINWEIS:

Reinigen Sie den Temperaturmessfühler (H), vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.



## VERWENDUNG:

### BATTERIEN EIN-/ ERSETZEN:

1. Öffnen Sie das Batteriefach (4) des Empfängers und das Batteriefach der Basisstation (F).Entnehmen Sie, falls bereits eingelegt, die alten Batterien und setzen Sie jeweils zwei geeignete Batterien des Typs AAA/LR03 1,5V, gemäß der im Batteriefach angezeigten Polung, ein.
2. Schließen Sie das Batteriefach (4) des Empfängers mit dem Batteriefachdeckel (4) und den Batteriefachdeckel (B) der Basisstation.

### HINWEIS:

Die Batterien sind NICHT im Lieferumfang enthalten.

Sie benötigen zum Betrieb des Gerätes vier Batterien des Typs LR03 / AAA 1.5 V - je zwei Stück für Basisstation und Empfänger.

### AUFSTELLEN/ INBETRIEBNAHME:

Verwenden Sie das Gerät NIEMALS in der MIKROWELLE!   
Führen Sie das Kabel des Temperaturmessfühlers (H) vom Gargut und der Hitzequelle (max. 380° C) weg. Halten Sie die Basisstation und den Empfänger von heißen Oberflächen fern, diese könnten irreparabel zerstört werden!

1. Befestigen Sie die Basisstation mit Hilfe der auf der Bodenplatte angebrachten Magneten (D) oder mit Hilfe des Klettriegels (G).



HINWEIS: 

Führen Sie den Klettriegel (G) durch die beiden Halteösen (E) auf der Unterseite der Basisstation, so dass die Kletthakenseite zur Basis gerichtet ist.

2. Sie können den Empfänger am Gürtel oder an der Hosentasche mit dem Gürtelclip (3) oder mit Hilfe der angebrachten Magnete befestigen.
3. Stecken Sie den Anschlussstecker des Temperaturmessfühlers (H) in die Anschlussbuchse (C) der Basisstation.
4. Schieben Sie den Ein- /Aus-Schalter (A) der Basisstation in die Position „ON“, um die Basisstation einzuschalten, die LED-Betriebskontrolleuchte (B) signalisiert durch ein kurzes Aufblinken die Betriebsbereitschaft.
5. Schieben Sie den Ein- /Aus-Schalter (1) des Empfängers in die Position „ON“, um den Empfänger einzuschalten. Das LC-Display (5) leuchtet grün auf und die Ist-Temperaturanzeige (CURRENT TEMP) zeigt die aktuell gemessene Temperatur am Temperaturmessfühler (H) an.
6. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

HINWEIS: 

Die Basisstation sendet in kurzen, regelmäßigen Abständen die aktuelle Ist-Temperatur an den Empfänger und diese wird im LC-Display (5) unter (CURRENT TEMP) angezeigt, wenn sich die Temperatur nicht ändert. Sobald sich die Temperatur ändert, wird automatisch die aktualisierte Ist-Temperatur von der Basisstation an den Empfänger gesendet.

HINWEIS: 

Der Frequenzwahlschalter (I) an der Basisstation bietet die Auswahl drei verschiedener Sendekanäle an. Der Empfänger findet automatisch den eingestellten Kanal der Basisstation bei jeder Inbetriebnahme des Senders und der Basisstation. Sollten innerhalb der Sendereichweite des Senders (max. 20 m) mehrere Geräte gleichzeitig benutzt werden, so muss der Sendekanal über den Frequenzwahlschalter (I) vor dem Einschalten verändert werden. Wechseln während des Betriebes ist nicht möglich.

TEMPERATURMESSFÜHLER (H) INS GARGUT STECHEN:



Verwenden Sie den Temperaturmessfühler (H) und das Kabel bis zu einer Hitze von maximal 380°C! Achten Sie darauf, dass die Basisstation von heißen Oberflächen entfernt aufgestellt wird, da diese sonst irreparabel zerstört werden könnte.



Führen Sie die Spitze des Temperaturmessfühlers (H) in die dickste Stelle des Gargutes, dessen Temperatur Sie überwachen wollen, seitlich ein, damit Sie das Gargut während des Garvorgangs wenden können.

HINWEIS: 

Achten Sie darauf, dass Sie mit der Spitze des Temperaturmessfühlers (H) kein Fett, Knorpel oder Knochen berühren, da sonst die Temperaturmessung verfälscht werden könnte.



Tragen Sie immer Koch-, Ofen-, oder Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturmessfühler (H) oder das Kabel während oder direkt nach dem Benutzen anfassen.

Wenn der Temperaturmessfühler (H) richtig platziert und die Ein- /Aus-Schalter (A /1) von Basisstation und Empfänger auf „ON“ stehen, wählen Sie die Messeinheit aus:

1. Drücken Sie die MODE-Taste (2d) um zwischen Grad Celsius °C oder Grad Fahrenheit °F auszuwählen.

HINWEIS: 

Das Thermometer kann Temperaturen in nachfolgenden Temperaturbereichen anzeigen: 0°C – 250°C (32°F – 482°F)  
Sollten Temperaturen unter 0°C (32°F) gemessen werden, wird auf dem LC-Display (5) bei (CURRENT TEMP) LLL angezeigt.  
Sollten Temperaturen über 250°C (482°F) gemessen werden, wird auf dem LC-Display (5) bei (CURRENT TEMP) HHH angezeigt.  
Entfernen Sie dann sofort den Temperaturmessfühler (H), um Beschädigungen zu vermeiden.

## 2. LEBENSMITTELSORTE (2e) UND GARSTUFE (2c) EINSTELLEN:

Das Gerät verfügt über voreingestellte Zielgartemperaturen für die verschiedenen Lebensmittelsorten und, sofern zutreffend, über die jeweiligen Wunschgarstufen.

Die jeweils voreingestellte Ziel-Temperatur wird auf dem LC-Display (5) des Empfängers mit TARGET TEMP dargestellt.  
Die Ziel-Temperatur können Sie am Empfänger über die Tasten FOOD (2e) und GRADATION (2c) individuell einstellen. Drücken Sie so oft die FOOD-Taste (2e), bis die gewünschte Lebensmittelsorte ausgewählt ist. Drücken Sie anschließend so oft die GRADATION-Taste (2c), bis die gewünschte Garstufe ausgewählt ist. Das Gerät beginnt nun automatisch mit dem Messvorgang.



## BESONDERHEIT KUCHEN- UND BACKFUNKTION:

Bei der Auswahl der Kuchenfunktion macht es Sinn, dass Sie den Temperaturmessfühler (H) erst verwenden, wenn der Teig bereits eine leichte Kruste aufweist, damit er während des Backvorgangs nicht im sonst flüssigen Teig versinkt. Führen Sie den Temperaturmessfühler (H) bei Kuchen und Backwaren am Besten schräg von oben in den Kuchenteig ein und versenken Sie mindestens 1/3 der Gesamtlänge des Temperaturmessfühlers (H) im Teig.

Eine Übersicht über die voreingestellten Lebensmittelsorten und die jeweils möglichen einstellbaren Garstufen können Sie der nachfolgenden Tabelle entnehmen:

Garstufe Lebensmittel	Durchgegart WELL	Schwach durchgegart M WELL	Mittel MEDIUM	Halb gar M RARE	Blutig RARE
Rind (BEEF)	76°C	73°C	71°C	62°C	60°C
Lamm (LAMB)	76°C	73°C	71°C	62°C	
Kalb (VEAL)	76°C	71°C	62°C	60°C	
HAMBURGER	71°C				
Schwein (PORK)	76°C	73°C	71°C		
Fisch (FISH)	58°C	<b>HINWEIS:</b>  Wie Sie eine Ziel-Temperatur einstellen, erfahren Sie auf der folgenden Seite dieser Anleitung.			
Pute (TURKEY)	79°C				
Huhn (CHICKEN)	79°C				
Kuchen (CAKE)	96°C				

#### OPTIONALE ZIEL-TEMPERATUR EINSTELLEN:

- Betätigen Sie die MODE-Taste (2d) solange, bis die Ziel-Temperaturanzeige TARGET TEMP blinkt.
- Betätigen Sie die MIN-Taste (2g) und die SEC-Taste (2f), bis die gewünschte Ziel-Temperatur eingestellt ist. Ein längeres Halten dieser Tasten beschleunigt das Herauf- oder Heruntersetzen der Ziel-Temperatur.
- Betätigen Sie die MODE-Taste (2d) erneut, um die eingestellte Ziel-Temperatur zu bestätigen.

3. Wurde die gewünschte Ziel-Temperatur erreicht, verfärbt sich das LC-Display (6) rot, das Gerät beginnt zu piepsen und die Temperaturanzeigen CURRENT TEMP und TARGET TEMP beginnen zu blinken.

#### HINWEIS:

Sie können das Piepsen kurzfristig unterbrechen, indem Sie eine der Tasten 2a – 2g kurz drücken. Der Piepton kann nur durch ein Entfernen des Temperaturmessfühlers (H) aus der Garzone oder durch ein Ausschalten des Empfängers oder Senders über das Betätigen des Ein- /Aus-Schalters (1/A) der Basis-Station oder des Empfängers komplett ausgeschaltet werden.



#### KURZZEITMESSER/ STOPPUHR EINSTELLEN:

Dieses Gerät verfügt über einen Kurzzeitmesser (Küchentimer) und eine Stoppuhr, welche unabhängig von der Verwendung des Temperaturmessfühlers (H) benutzt werden können. Die Zeit kann bei der Verwendung dieser Funktionen wahlweise herauf oder herunter gezählt werden. Die maximal einstellbare Zeit des Kurzzeitmessers beträgt 99:59 (MIN:SEC).

#### KURZZEITMESSER:

Um die Zeit herunter zu zählen, betätigen Sie die MIN- (2g) oder die SEC-Taste (2f), bis die gewünschte Zeit erscheint. Ein längeres Halten dieser Tasten beschleunigt das Heraufsetzen der Zeit. Drücken Sie anschließend die GO / STOP-Taste (2a), um den Timer zu aktivieren. Wenn der Timer herunter gelaufen ist, blinkt im LC-Display (5) 0M:00S und das Gerät beginnt zu piepsen.

#### STOPPUHR :

Um die Zeit hoch zu zählen (Stoppuhr), betätigen Sie die GO / STOP-Taste (2a) ohne zuvor eine Zeit eingestellt zu haben.

- Betätigen Sie bei beiden Funktionen die GO / STOP-Taste (2a), um den gewählten Vorgang anzuhalten.
- Über das Betätigen der Taste RESET (2b) setzen Sie beide Funktionen automatisch wieder auf 00 M:00 S.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schieben Sie beide Ein-/Aus-Schalter (1 /A) in die Position „OFF“ und entnehmen Sie bei längerer Nichtbenutzung die Batterien.



## REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG:

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Temperaturmessfühler (H) und das Kabel abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen! Das Gerät und seine Komponenten sind NICHT SPÜLMASCHINEN GEEIGNET!

DIESES GERÄT IST WARTUNGSFREI.

1. Beachten Sie vor der Reinigung auch die Sicherheitshinweise.
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch und ggf. ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch gründlich den Temperaturmessfühler (H) mit warmen Wasser und etwas Spülmittel und entfernen Sie jegliche Speisereste oder Schmutzpartikel, da ansonsten zukünftige Messergebnisse verfälscht werden könnten.
4. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuseinnere eintritt. Tauchen Sie das Gerät während des Reinigens oder des Betriebes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
5. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel oder Reiniger, die Kunststoff angreifen.
6. Das Gerät muss stets sauber und trocken sein.
7. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät wieder verwenden oder verstauen.
8. Zur Lagerung bewahren Sie das Gerät und seine Zubehörteile an einem vor Staub, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützten Ort auf und entnehmen Sie die Batterien.



TECHNISCHE DATEN:

Typenbezeichnung	ME-316
Artikelnummer	5-8002
EAN Code	4015177580022
Reichweite	max. 20 m
Empfängerkategorie	3
Messbarer Temperaturbereich	0°C - 250°C (32°F-482°F)
Spannungsversorgung, Basisstation	2 x 1,5V - 3,0V
Batterietyp, Basisstation	2 x AAA/ LR03 Batterie 1,5V
Spannungsversorgung, Empfänger	2 x 1,5V - 3,0V
Batterietyp, Empfänger	2 x AAA/ LR03 Batterie 1,5V
Material Messfühler	Edelstahl, rostfrei (SS304)

SYMBOLERKLÄRUNG DER VERPACKUNG:

Nachstehend finden Sie eine kurze Erläuterung zu den auf der Artikelverpackung aufgeführten Symbole.



Geeignet für die Verwendung am Grill



Das Gerät verfügt über Timer und Stopuhr



Geeignet für die Verwendung in der Pfanne



Geeignet für die Verwendung im Ofen



Das Gerät verfügt über eine mehrsprachige Anleitung



Geeignet zum Braten von Geflügel



Geeignet zum Braten von Huhn und Schwein



Geeignet zum Braten von Rind und Kalb



Geeignet zum Braten von Lamm



Messbereich: 0°C bis 250°C

**UMWELTSCHUTZ:****ENTSORGUNG ELEKTRISCHER GERÄTE:**

Dieser Artikel unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), welche besagt, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht zusammen mit unsortiertem Gemeindeabfall entsorgt werden dürfen. Diese gebrauchten Geräte müssen vom regulären Haushaltsmüll getrennt gesammelt werden, um den Anteil zurückgewonnener Geräte zu erhöhen und deren Materialien zu recyceln, mit dem Ziel, die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Natur zu verringern. Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne wird auf alle Geräte aufgebracht, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher müssen die lokalen Verantwortlichen (z.B. zugelassene Entsorgungsbetriebe oder kommunale Entsorgungseinrichtungen) oder ihren Verkäufer ansprechen, um sich über die Art und Weise zu erkundigen, wie Ihr Gerät entsorgt werden muss. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

**ENTSORGUNG DER BATTERIEN:**

Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

**ENTSORGUNG DER VERPACKUNG/ INTERSEROH:**

Die Verpackung ist wiederverwendbar. Entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich, ihrem Material entsprechend.



Wir nehmen am DSD-System (Duales System Deutschland) teil. Helfen Sie uns, indem Sie eine geeignete Entsorgung der Verpackung vornehmen.

**interseroh**



#### KUNDENDIENST:

Bei Fragen steht Ihnen Mingle Instrument GmbH Europe zur Verfügung. Sie erreichen uns telefonisch während normaler Bürozeiten, Montag bis Donnerstag, von 08:00 bis 17:00 Uhr und Freitag von 08:00 bis 14:00 Uhr, sowie jederzeit per E-Mail.

#### SERVICEADRESSE:

Wir bieten Ihnen eine Service-Adresse in Deutschland für eine einfache und kundenorientierte Abwicklung Ihrer Rücksendung.

Mingle Instrument GmbH Europe  
- Kundenservice -  
Schmelzerstr. 30  
D-47877 Willich

Bitte setzen Sie sich in jedem Fall VOR Rücksendung mit unserem Kundendienst in Verbindung. Sie können dazu unsere aus dem deutschen Festnetz kostenfreie Servicehotline kontaktieren.

#### SERVICEHOTLINE:

 00800/128 128 12

 [service@mingle-europe.de](mailto:service@mingle-europe.de)

 [www.mingle-europe.de](http://www.mingle-europe.de)

 Diese Anleitung finden Sie als Download PDF unter der Rubrik Service/ Downloads auf unserer Homepage.

\*Zur Betrachtung benötigen Sie den Adobe Acrobat Reader.



PDF



Mingle Instrument GmbH Europe

Schmelzerstr. 30 - 47877 Willich

Tel.: 00800/12812812

Fax: +49(0)2154/8838069

[service@mingle-europe.de](mailto:service@mingle-europe.de)

[www.mingle-europe.de](http://www.mingle-europe.de)



**BSCI**

Business Social Compliance Initiative



VERS. JUNE 2016