

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
GRILLTHERMOMETER



Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Bedienungsanleitung 1

Sicherheit..... 2

Informationen über das Gerät..... 3

Technische Daten 5

Transport und Lagerung..... 5

Bedienung 5

Wartung und Reparatur..... 8

Entsorgung..... 8

Konformitätserklärung 8

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Symbole



Gefahr durch elektrischen Strom!

Weist auf Gefahren durch elektrischen Strom hin, die zu Verletzungen bis hin zum Tod führen können.



Gefahr!

Weist auf eine Gefahr hin, die zu Personenschäden führen kann.



Vorsicht!

Weist auf eine Gefahr hin, die zu Sachschäden führen kann.

Die aktuelle Version der Bedienungsanleitung finden Sie unter:



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Rechtlicher Hinweis

Diese Veröffentlichung ersetzt alle vorhergehenden Versionen. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung von Trotec GmbH & Co. KG reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Technische Änderungen vorbehalten. Alle Rechte vorbehalten. Warennamen werden ohne Gewährleistung der freien Verwendbarkeit und im Wesentlichen der Schreibweise der Hersteller folgend verwendet. Alle Warennamen sind eingetragen.

Konstruktionsveränderungen im Interesse einer laufenden Produktverbesserung sowie Form- und Farbveränderungen bleiben vorbehalten.

Der Lieferumfang kann von den Produktabbildungen abweichen. Das vorliegende Dokument wurde mit der gebotenen Sorgfalt erstellt. Trotec GmbH & Co. KG übernimmt keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

Die Ermittlungen valider Messergebnisse, Schlussfolgerungen und daraus abgeleiteter Maßnahmen unterliegen ausschließlich der Eigenverantwortung des Anwenders. Trotec GmbH & Co. KG übernimmt keine Garantie für die Richtigkeit der ermittelten Messwerte bzw. Messergebnisse. Ferner übernimmt Trotec GmbH & Co. KG keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Schäden, die aus der Verwendung der ermittelten Messwerte entstehen.

© Trotec GmbH & Co. KG

Gewährleistung und Haftung

Das Gerät entspricht den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der einschlägigen EU-Bestimmungen und wurde werksseitig mehrfach auf einwandfreie Funktion geprüft.

Sollten dennoch Funktionsstörungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Vertragspartner.

Bei Nichteinhaltung der Herstellervorgaben, der gesetzlichen Anforderungen oder nach eigenmächtigen Änderungen an den Geräten ist der Hersteller für die daraus resultierenden Schäden nicht haftbar. Eingriffe in das Gerät oder nicht autorisiertes Ersetzen von Einzelteilen können die elektrische Sicherheit dieses Produktes erheblich beeinträchtigen und führen zum Verlust der Gewährleistung. Jegliche Haftung für Sach- oder Personenschäden, die darauf zurückzuführen sind, dass das Gerät entgegen den Hinweisen in dieser Bedienungsanleitung genutzt wird, ist ausgeschlossen. Technische Design- und Ausführungsänderungen infolge ständiger Weiterentwicklung und Produktverbesserungen bleiben ohne vorherige Ankündigung jederzeit vorbehalten.

Für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung resultieren, wird keine Haftung übernommen.

Gewährleistungsansprüche erlöschen dann ebenfalls.

Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme / Verwendung des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung immer in unmittelbarer Nähe des Aufstellortes bzw. am Gerät auf!

- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Räumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in aggressiver Atmosphäre.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in einer Mikrowelle!
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Geräteinnere eindringen.
- Das Gerät darf nur in trockener Umgebung und keinesfalls bei Regen oder einer relativen Luftfeuchtigkeit oberhalb der Betriebsbedingungen verwendet werden.
- Schützen Sie das Gerät vor permanenter direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Messsonden für den Betrieb des Gerätes.
- Entfernen Sie keine Sicherheitszeichen, Aufkleber oder Etiketten vom Gerät. Halten Sie alle Sicherheitszeichen, Aufkleber und Etiketten in einem lesbaren Zustand.
- Öffnen Sie das Gerät nicht mit einem Werkzeug.
- Beachten Sie die Lager- und Betriebsbedingungen (siehe Kapitel Technische Daten).

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät BT40 ausschließlich zu Messung der Temperatur von Lebensmitteln unter Einhaltung der technischen Daten.

Bestimmungswidrige Verwendung

Verwenden Sie das Gerät BT40 nicht in explosionsgefährdeten Bereichen oder für Messungen in Flüssigkeiten.

Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Mikrowelle.

Für Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung resultieren, übernimmt Trotec keine Haftung.

Gewährleistungsansprüche erlöschen in diesem Fall.

Eigenmächtige bauliche Veränderungen sowie An- oder Umbauten am Gerät sind verboten.

Personalqualifikation

Personen, die dieses Gerät verwenden, müssen:

- die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel Sicherheit, gelesen und verstanden haben.
- sich der Gefahren bewusst sein, die beim Umgang mit Lebensmitteln bei hohen Temperaturen, wie z. B. Braten oder Grillen, entstehen können.

Restgefahren



Gefahr!

Halten Sie bei der Handhabung des Gerätes ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wie z. B. Grill-, Koch- oder Ofenhandschuhe.



Gefahr!

Lassen Sie das Verpackungsmaterial nicht achtlos liegen. Es könnte für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.



Gefahr!

Das Gerät ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände.



Vorsicht!

Halten Sie die Basisstation und das Empfänger-Handteil von heißen Oberflächen fern. Die Geräte können durch die Hitze beschädigt werden.



Vorsicht!

Verwenden Sie die Messsonde nicht in geschlossenen Grills oder Öfen bei Temperaturen über 200 °C. Das Kabel der Messsonde kann beschädigt werden.



Gefahr!

Von diesem Gerät können Gefahren ausgehen, wenn es von nicht eingewiesenen Personen unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß eingesetzt wird! Beachten Sie die Personalqualifikationen!



Vorsicht!

Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, setzen Sie es keinen extremen Temperaturen, extremer Luftfeuchtigkeit oder Nässe aus.



Vorsicht!

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine scharfen Reiniger, Scheuer- oder Lösungsmittel.

Informationen über das Gerät

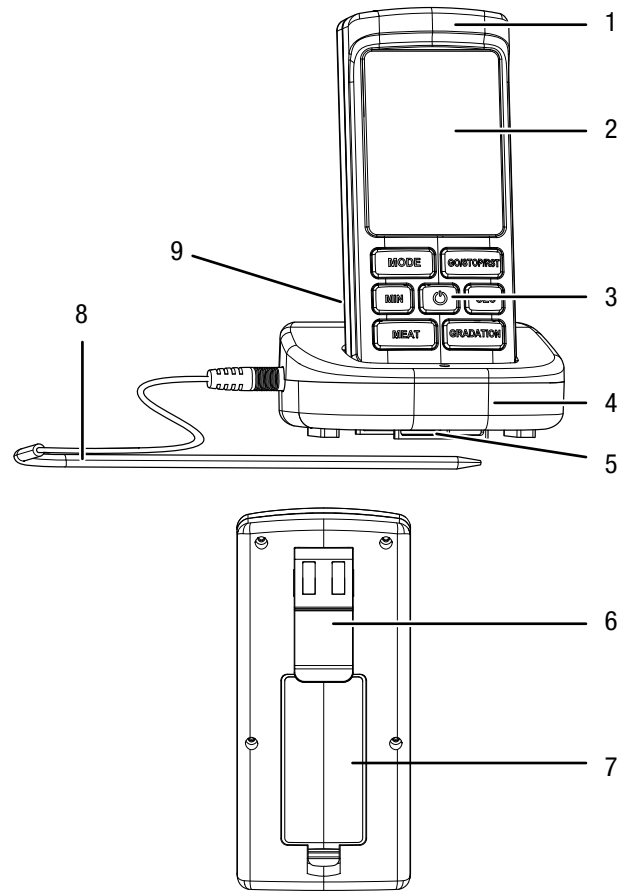
Gerätebeschreibung

Das Funk-Grillthermometer BT40 dient zur komfortablen, drahtlosen Temperaturkontrolle beim Grillen, Braten und Backen.

Das Gerät verfügt über die folgenden Funktionen:

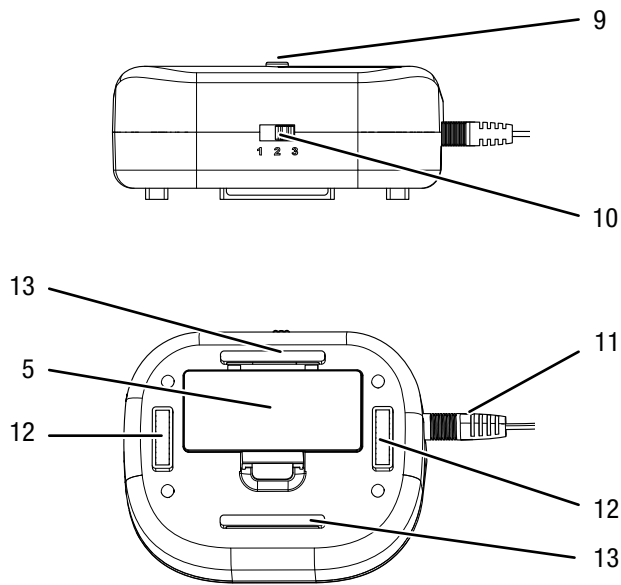
- Integrierter Gar-Assistent für 8 vorwählbare Fleischsorten bzw. Lebensmittel
- Bis zu 5 Garstufen und individuelle Zieltemperatur einstellbar
- Signalton und Display-Farbwechsel bei Erreichen des gewünschten Garzustandes
- Funkreichweite bis zu 20 m
- Edelstahl-Messfühler und -Kabel für Temperaturen bis zu 200 °C geeignet (bei geschlossenen Grills bzw. Öfen!)
- Großes und bequem ablesbares LC-Display
- Stoppuhr- und Timer-Funktion
- Empfänger-Handteil mit Magnethalterung und Taschenclip
- Basisstation mit Magnethalterung und Klettriegel

Geräteübersicht



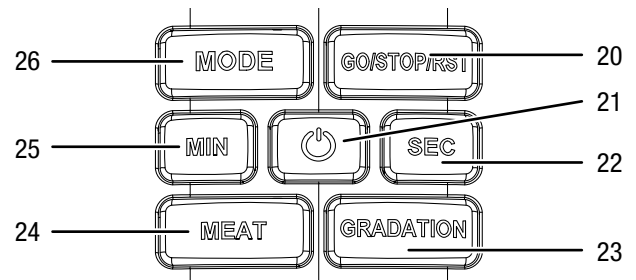
Nr.	Bezeichnung
1	Empfänger-Handteil
2	Display
3	Bedienfeld
4	Basisstation mit Magnethalterung
5	Batteriefach Basisstation
6	Taschenclip mit Magnethalterung
7	Batteriefach Empfänger-Handteil
8	Messsonde
9	Schalter Funkverbindung

Basisstation Rückansicht



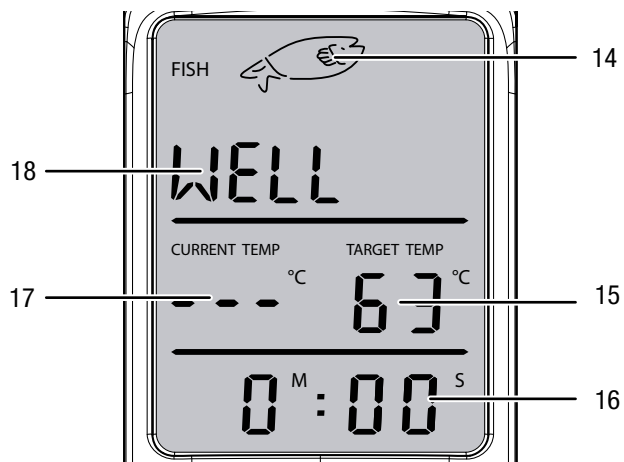
Nr.	Bezeichnung
5	Batteriefach Basisstation
9	Taste Funkverbindung
10	Wahlschalter Funkkanal
11	Anschluss Messsonde
12	Magnethalterung
13	Durchführung für Klettriegel

Bedienfeld



Nr.	Bezeichnung
20	Taste <i>GO/STOP/RST</i>
21	Taste EIN/AUS
22	Taste <i>SEC</i>
23	Taste <i>GRADATION</i>
24	Taste <i>MEAT</i>
25	Taste <i>MIN</i>
26	Taste <i>MODE</i>

Display



Nr.	Bezeichnung
14	Anzeige Lebensmittelsorte
15	Anzeige Zieltemperatur in °C oder °F
16	Anzeige Minuten/Sekunden (Stoppuhr bzw. Timer)
17	Anzeige aktuelle Temperatur in °C oder °F
18	Anzeige gewünschte Garstufe

Technische Daten

Parameter	Wert
Gerätebezeichnung	BT40
Gewicht (mit Batterie)	Basisstation: 73 g Handteil: 110 g
Abmessungen (Höhe x Breite x Tiefe)	Basisstation: 35 x 86 x 66 (mm) Handteil: 112 x 52 x 25 (mm)
Stromversorgung	Basisstation: 2 x Batterie AAA 1,5 V Handteil: 2 x Batterie AAA 1,5 V
Messbereich Temperatur	0 °C bis 250 °C (32 °F bis 482 °F)
Messbereichauflösung Temperatur	1 °C / 1 °F
Reichweite	max. 20 m
Empfängerkategorie	3
Ansprechzeit	bis zu 30 s ¹⁾
Genauigkeit	± 4%
Betriebsbedingungen	0 °C bis 50 °C (32 °F bis 122 °F) bei 10% bis 80% r.F.
Lagerbedingungen	-10 °C bis +50 °C (14 °F bis 122 °F)

¹⁾ Ändert sich die Temperatur nur geringfügig, wird eine Temperaturveränderung alle 30 Sekunden übertragen. Ändert sich die Temperatur rapide, wird diese alle 2 Sekunden vom Sensor übertragen. Die Übertragung der Messwerte kann man am Blinken der LED an der Basisstation erkennen.

Lieferumfang

- 1 x Basisstation
- 1 x Empfänger-Handteil
- 1 x Edelstahl Messsonde
- 1 x Klettriegel
- 4 x Batterie AAA 1,5 V
- 1 x Kurzanleitung

Transport und Lagerung

Transport

Verwenden Sie zum Transport des Gerätes eine geeignete Tasche, um das Gerät vor Einwirkungen von außen zu schützen.

Lagerung

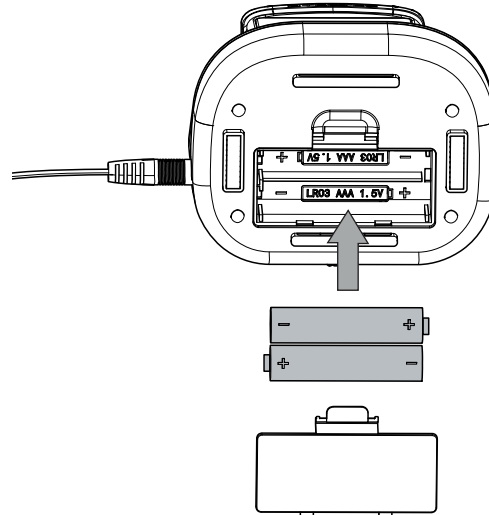
Halten Sie bei Nichtbenutzung des Gerätes die folgenden Lagerbedingungen ein:

- trocken.
- an einem vor Staub und direkter Sonneneinstrahlung geschützten Platz.
- ggf. mit einer Hülle vor eindringendem Staub geschützt.
- Entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät.

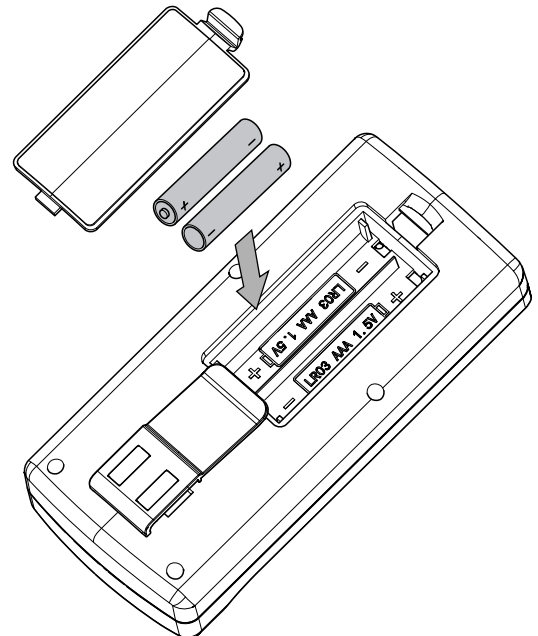
Bedienung

Batterien einsetzen

- Basisstation



- Handgerät



Handgerät einschalten

1. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (21) am Handgerät für ca. 3 s.
 - ⇒ Ein kurzer Signalton ertönt.
 - ⇒ Das Handgerät ist eingeschaltet.

Funkverbindung zwischen Handgerät und Basisstation herstellen

Es besteht die Möglichkeit, parallel bis zu 3 Geräte (Basisstation mit Empfänger-Handteil) innerhalb des gleichen Funkradius zu betreiben. Damit sich die Geräte nicht untereinander stören, kann man an der jeweiligen Basisstation zwischen 3 Funkkanälen wählen.

Um die Funkverbindung zwischen Basisstation und Empfänger-Handteil herzustellen, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

1. Schließen Sie die Messsonde an die Basisstation an.
2. Stellen Sie den gewünschten Funkkanal am Schalter 9 ein.
3. Drücken Sie die Taste für die Funkverbindung an der Basisstation für ca. 3 s.
 - ⇒ Die rote LED an der Basisstation leuchtet auf.
 - ⇒ In der Anzeige für die aktuelle Temperatur (17) am Empfänger-Handteil erscheint ein Messwert.

Falls in der Anzeige des Empfänger-Handteils bei der aktuellen Temperatur (17) weiterhin 3 Striche angezeigt werden, ist entweder die Basisstation nicht eingeschaltet, der Temperatursensor nicht an dieser angeschlossen oder der Funkkanal nicht richtig eingestellt. Überprüfen Sie die Verbindung der Messsonde zur Basisstation. Wählen Sie einen anderen Funkkanal und wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Temperatur messen

Hinweis:

Das Thermometer kann Temperaturen im Bereich 0 °C bis 250 °C (32 °F bis 482 °F) anzeigen.
Liegt die gemessene Temperatur unter 0 °C (32 °F), wird in der Anzeige für die aktuelle Temperatur (17) *LLL* angezeigt.
Liegt die gemessene Temperatur über 250 °C (482 °F), wird in der Anzeige für die aktuelle Temperatur (17) *HHH* angezeigt.
Entfernen Sie dann sofort die Messsonde, um Beschädigungen zu vermeiden.



Gefahr!

Halten Sie bei der Handhabung des Gerätes ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wie z. B. Grill-, Koch- oder Ofenhandschuhe.



Vorsicht!

Halten Sie die Basisstation und das Empfänger-Handteil von heißen Oberflächen fern. Die Geräte können durch die Hitze beschädigt werden.



Vorsicht!

Verwenden Sie die Messsonde nicht in geschlossenen Grills oder Öfen bei Temperaturen über 200 °C. Das Kabel der Messsonde kann beschädigt werden.









- ✓ Handteil und Basisstation sind eingeschaltet und per Funk miteinander verbunden.
1. Wählen Sie die Fleischsorte bzw. das Lebensmittel aus, indem Sie die Taste *MEAT* (24) drücken, bis die gewünschte Fleischsorte bzw. das Lebensmittel im Display angezeigt wird.
 - ⇒ Im Display erscheint eine Abbildung und der englische Begriff für die Fleischsorte bzw. das Lebensmittel.
 2. Wählen Sie die gewünschte Garstufe aus, indem Sie die Taste *GRADATION* drücken, bis die gewünschte Garstufe im Display angezeigt wird.
 - ⇒ Die einstellbaren Garstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.
 3. Bringen Sie die Spitze der Messsonde in Kontakt mit dem Gargut.

Hinweis:

Wählen Sie die dickste Stelle des Garguts und schieben Sie die Messsonde von der Seite in das Gargut, damit Sie das Gargut auch während des Messvorgangs wenden können. Achten Sie darauf, dass Sie mit der Spitze der Messsonde kein Fett, Knorpel oder Knochen berühren, da sonst die Temperaturmessung verfälscht werden kann.

- ⇒ Bei Erreichen der Zieltemperatur ertönt ein Signalton und das Display leuchtet rot auf.

Lebensmittelsorten mit voreingestellten Zieltemperaturen

Lebensmittel	Anzeige im Display	Durch WELL	Halb durch M WELL	Medium MEDIUM	Halb gar M RARE	Blutig RARE
Rind (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Lamm (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Kalb (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Schwein (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Fisch (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Pute (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Huhn (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Ziel-Temperatur manuell einstellen

1. Wählen Sie das Lebensmittel und die Garstufe aus, bei der Sie die Ziel-Temperatur ändern möchten.
2. Halten Sie die *MODE*-Taste (26) solange gedrückt, bis die Ziel-Temperaturanzeige *TARGET TEMP* (15) blinkt.
3. Drücken Sie die *MIN*-Taste (25) bzw. die *SEC*-Taste (22) bis die gewünschte Ziel-Temperatur eingestellt ist. Ein längeres Halten dieser Tasten beschleunigt das Herauf- bzw. Herabsetzen der Ziel-Temperatur.
4. Drücken Sie die *MODE*-Taste (26) erneut, um die eingestellte Ziel-Temperatur zu bestätigen.

Timer einstellen

Das Gerät verfügt über einen Timer, der unabhängig von der Verwendung des Temperaturmessfühlers benutzt werden kann. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99:59 (MIN:SEC).

1. Um die Zeit herunter zu zählen, drücken Sie die *MIN*- (25) oder die *SEC*-Taste (22) bis die gewünschte Zeit erscheint. Ein längeres Halten dieser Tasten beschleunigt das Herauf- bzw. Herabsetzen der Zeit.
2. Drücken Sie die *GO/STOP/RST*-Taste (20) um den Timer zu aktivieren.
 - ⇒ Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein kontinuierlicher Signalton und die Anzeige für die Minuten/Sekunden blinkt.
3. Drücken Sie die *GO/STOP/RST*-Taste (20) zur Bestätigung.
 - ⇒ Der Signalton verstummt und die Anzeige blinkt nicht mehr.

Stoppuhr einstellen

Das Gerät verfügt über eine Stoppuhr, die unabhängig von der Verwendung des Temperaturmessfühlers benutzt werden kann.

1. Drücken Sie die *GO/STOP/RST*-Taste (20).
 - ⇒ Die Stoppuhr zählt die Zeit hoch.
2. Drücken Sie die *GO/STOP/RST*-Taste (20) erneut, um die Stoppuhr anzuhalten.
3. Halten Sie die *GO/STOP/RST*-Taste (20) gedrückt, bis die Uhrzeit wieder auf 0M:00S steht.

Wechseln der Anzeige zwischen °C und °F

1. Drücken Sie die *MODE*-Taste (26) um die Anzeige der Temperatur zwischen °C und °F zu wechseln.

Gerät mit Magnethalterung oder Kletteriegel befestigen



Vorsicht!

Halten Sie die Basisstation und das Empfänger-Handteil von heißen Oberflächen fern. Die Geräte können durch die Hitze beschädigt werden.

- Sie können das Empfänger-Handteil und/oder die Basisstation über die Magnethalterung an magnetischen Armaturen (z.B. Kühlschrantür) befestigen.
- Sie können die Basisstation über den im Lieferumfang enthaltenen Kletteriegel z. B. am Griff eines Ofens oder am Standbein eines Grills befestigen.
 - Ziehen Sie dazu den Kletteriegel durch die beiden Ösen (13) auf der Unterseite der Basisstation
 - Befestigen Sie den Kletteriegel so, dass die Basisstation nicht verrutschen kann.

Ausschalten

1. Drücken Sie die Taste EIN/AUS (21) am Empfänger-Handteil für ca. 3 s.
 - ⇒ Ein kurzer Signalton ertönt.
 - ⇒ Das Empfänger-Handteil ist ausgeschaltet.
 - ⇒ Die Basisstation versucht über eine kurze Zeit eine neue Verbindung zum Empfänger-Handteil aufzubauen. Da dies nicht möglich ist, schaltet sich die Basisstation dann automatisch aus.
- Entfernen Sie bei längerer Nichtbenutzung die Batterien aus dem Handteil und der Basisstation.

Wartung und Reparatur

Reinigung



Gefahr!

Lassen Sie die Messsonde und das Kabel vor der Reinigung abkühlen.



Reinigen Sie das Gerät mit einem angefeuchteten, weichen, fusselfreien Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gehäuse eindringt. Verwenden Sie keine Sprays, Lösungsmittel, alkoholhaltige Reiniger oder Scheuermittel, sondern nur klares Wasser zum Anfeuchten des Tuches.

Das Gerät und seine Komponenten sind **nicht** zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Reparatur

Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor und bauen Sie keine Ersatzteile ein. Wenden Sie sich zur Reparatur oder Geräteüberprüfung an den Hersteller.

Batterie wechseln

Ein Batteriewechsel ist notwendig, wenn die Anzeige für den Batteriestatus blinkt oder wenn das Gerät nicht mehr eingeschaltet werden kann (siehe Kapitel Batterien einsetzen).

Entsorgung



Elektronische Geräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern müssen in der Europäischen Union – gemäß Richtlinie 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte – einer fachgerechten Entsorgung zugeführt werden. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Richtlinie Niederspannung 2006/95/EG und der EG-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Hiermit erklären wir, dass das Gerät BT40 in Übereinstimmung mit den genannten EG-Richtlinien entwickelt, konstruiert und gefertigt wurde.

Das -Kennzeichen finden Sie auf der Rückseite des Geräts.

Hersteller:

Trotec GmbH & Co. KG
Grebbeener Straße 7
D-52525 Heinsberg

Telefon: +49 2452 962-400

Fax: +49 2452 962-200

E-Mail: info@trotec.com

Heinsberg, den 09.12.2015



Detlef von der Lieck
Geschäftsführer

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com