



Maverick ET-732

(Art.-Nr. 1170 / 1180)

Benutzerhandbuch

- Bedienungsanleitung
- Garantiebestimmungen
- Hinweise zum Elektro- und Batteriegesetz

ET-732 Wireless Barbecue Thermometer Set



Besonderheiten:

- Überwacht die interne Temperatur des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 100 mtr.
- Der schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept und blinkt, sobald die Temperatur des Grillgutes über die programmierte Temperatur ansteigt
- Überwacht die Temperatur der Grill-/Räucher-kammer. Empfänger piept und blinkt, wenn die Temperatur in der Grillkammer unter die programmierte Temperatur fällt
- Count-Up & Count-Down-Timer
- Der Empfänger kann eine Temperatur bis zu 300°C (716°F) anzeigen.
- LCD des Empfängers mit Hintergrundbeleuchtung für Nutzung in der Nacht
- Der Empfänger hat einen Gürtelclip sowie integrierten Standfuß
- Hitzebeständiger Temperaturfühler (bis 380°C) kann bis zu 15 cm ins Grillgut gesteckt werden
- Der Sender kann durch abnehmbaren Halter hingestellt oder aufgehängt werden
- Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit beim Empfänger
- 4 AAA Batterien im Lieferumfang enthalten

Importeur/Vertrieb durch:



BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzufflen
Germany

Telefon: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
E-Mail: info@bbq-scout.de
Internet: www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de



Maverick ET-732

(Art.-Nr. 1170 / 1180)

Bedienungsanleitung

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme Ihres Maverick ET-732 Wireless Barbecue Thermometer Set aufmerksam durch.

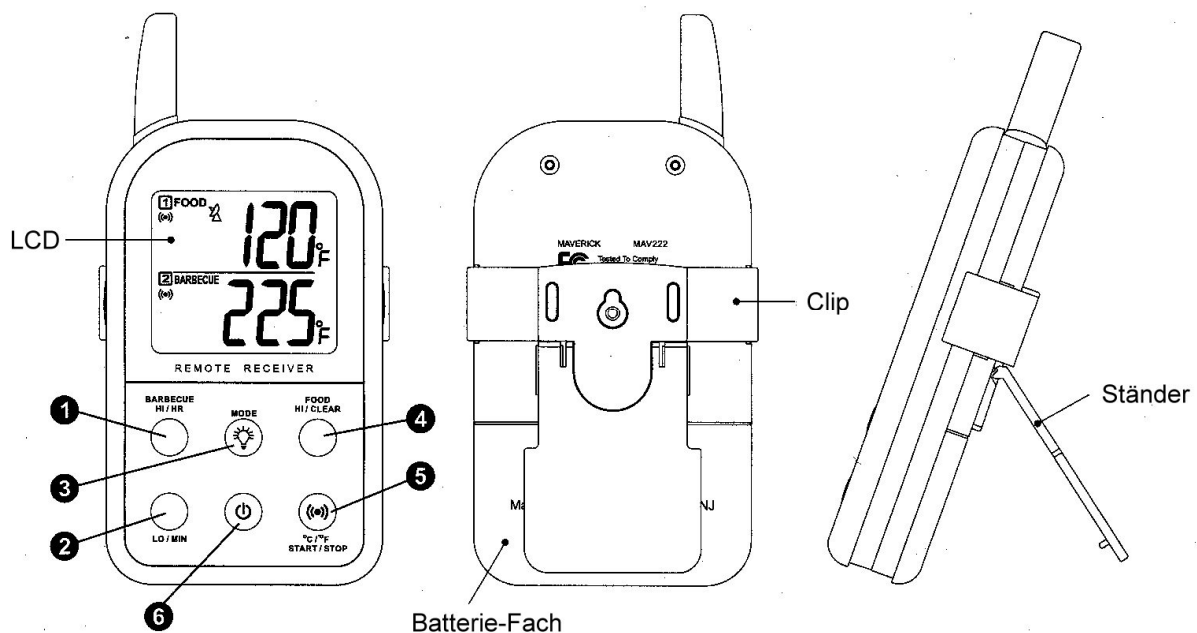
Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Maverick ET-732 Wireless Barbecue Thermometer Set. Mit diesem programmierbaren Funk-Thermometer können Sie die Temperatur des Grillgutes und die Temperatur in der Grillkammer gleichzeitig überwachen - und das mit einer Reichweite von bis zu 100 Meter zwischen Sender und Empfänger.

Lieferumfang

1. 1 Stück Empfänger (Receiver)
2. 1 Stück Sender (Transmitter)
3. 1 Stück Edelstahl-Fühler für Grillgut
4. 1 Stück Edelstahl-Fühler für Grillkammer mit Clip
5. 4 Stück Batterien AAA

Merkmale Empfänger (Receiver)



- **LCD** (Liquid Crystal Display) – zeigt alle Symbole, Temperaturen und Zeiten an.
- **CLIP** – abnehmbarer Clip bietet die Möglichkeit den Empfänger aufzuhängen.
- **Batterie-Fach** – für 2 AAA Batterien.
- **Ständer** (abnehmbarer Clip) – ausgeklappt kann der Empfänger hingestellt werden.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Bedientasten Empfänger

1. HI/HR

Im „Thermometer Modus“ drücken und halten Sie diese Taste, bis die Anzeige blinkt. Drücken Sie die Taste, um die maximale Temperatur zu erhöhen. Drücken und 2 Sekunden halten, um die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen. Im „Timer Modus“, wenn der Timer gestoppt ist, drücken Sie diese Taste, um die Stunde einzustellen. Drücken und 2 Sekunden halten, um die Zeit um 10 Stunden pro Sekunde zu erhöhen.

2. LO/MIN

Im „Thermometer Modus“ drücken und halten Sie diese Taste, bis die Anzeige blinkt. Drücken Sie die Taste, um die minimale Temperatur zu erhöhen. Drücken und 2 Sekunden halten, um die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen. Im „Timer Modus“, wenn der Timer gestoppt ist, drücken Sie diese Taste, um die Minuten einzustellen. Drücken und 2 Sekunden halten, um die Zeit um 10 Minuten pro Sekunde zu erhöhen.

3. LIGHT/MODE

Drücken Sie diese Taste, um die Hintergrundbeleuchtung am LCD-Display für 5 Sekunden einzuschalten. Drücken und 2 Sekunden halten, um „Thermometer Modus“ oder „Timer Modus“ auszuwählen.

4. HI/CLEAR

Im „Thermometer Modus“ drücken und halten Sie diese Taste, bis die Anzeige blinkt. Drücken Sie die Taste, um die maximale Grillgut-Temperatur zu erhöhen. Drücken und 2 Sekunden halten, um die Temperatur um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen. Im „Timer Modus“, wenn der Timer gestoppt ist, drücken Sie diese Taste, um die Timer-Einstellung auf 0:00 zurückzusetzen.

5. ALERT, °C/°F, START/STOP

Drücken und halten Sie diese Taste für 2 Sekunden, um die Anzeige zwischen °C und °F zu wechseln. Im „Thermometer Modus“ drücken Sie diese Taste, um den Alarm ein- oder auszuschalten (On/Off). Im „Timer Modus“ drücken Sie diese Taste, um den Count-Down bzw. Count-Up zu starten oder zu stoppen.

6. POWER

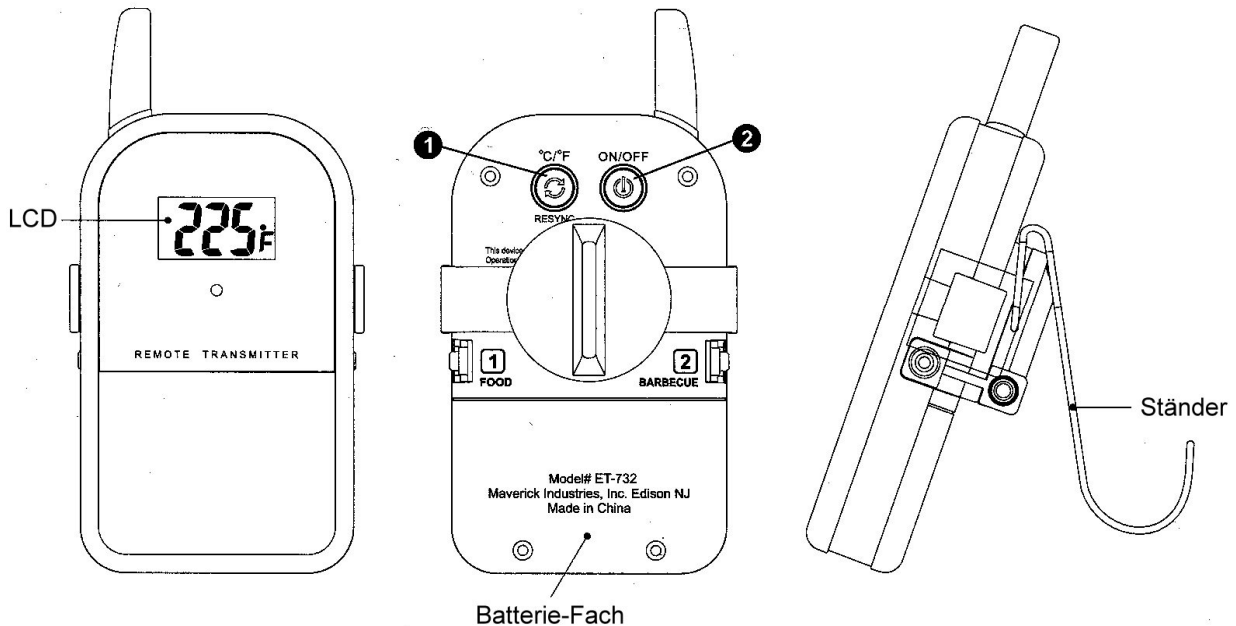
Drücken Sie diese Taste um den Receiver ein- oder auszuschalten (On/Off).



Maverick ET-732

(Art.-Nr. 1170 / 1180)

Merkmale Sender (Transmitter)



- **LCD** (Liquid Crystal Display) – zeigt die Temperatur von Grillgut und Grillkammer an. Die Anzeige wechselt dabei automatisch zwischen Grillgut und Grillkammer.
(Hinweis: Drücken Sie die „RESYNC“-Taste auf der Gehäuse-Rückseite, um die Anzeige der Temperatur zwischen °C und °F zu wechseln.)
- **Ständer/Drahtbügel** (dreh- und abnehmbar) – bietet die Möglichkeit den Sender hinzustellen oder durch Drehen des Drahtbügels aufzuhängen.
- **Batterie-Fach** – für 2 AAA Batterien.
- **1 FOOD** – Anschluss-Buchse (Plug-In) für den Edelstahl Grillgut-Fühler
- **2 BARBECUE** – Anschluss-Buchse (Plug-In) für den Edelstahl Grillkammer-Fühler

Bedientasten Sender (Rückseite)

- 1. RESYNC**
Manuelle Übertragung, bricht den automatischen Anmeldeprozess ab. Drücken und halten Sie diese Taste für 2 Sekunden, um den Sender per Funkverbindung am Empfänger anzumelden. Drücken Sie diese Taste, um die Anzeige zwischen °C und °F zu wechseln
- 2. POWER**
Drücken Sie diese Taste für 2 Sekunden, um den Sender ein- oder auszuschalten (On/Off).



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Einlegen der Batterien

1. Empfänger (Receiver)

Öffnen Sie das Batterie-Fach auf der Rückseite des Empfängers. Drücken Sie dazu leicht auf den Deckel des Batterie-Faches und schieben Sie den Deckel nach unten. Legen Sie nun zwei Batterien „AAA“ in das Batterie-Fach ein. Achten Sie dabei auf die korrekte Polarität. Schließen Sie das Batterie-Fach wieder.

2. Sender (Transmitter)

Öffnen Sie das Batterie-Fach auf der Rückseite des Senders. Entfernen Sie dazu zunächst die beiden unteren Schrauben am Deckel des Batterie-Faches. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab. Legen Sie nun zwei Batterien „AAA“ in das Batterie-Fach ein. Achten Sie dabei auf die korrekte Polarität. Schließen Sie das Batterie-Fach wieder.

Anmeldung Empfänger & Sender (Funk-Verbindung herstellen)

Jedes Mal, wenn Sie das Gerät einschalten, muss sich der Empfänger am Sender anmelden und in die Funkfrequenz einwählen. Gehen Sie dazu wie folgt vor.

1. Stecken Sie die beiden Temperaturfühler in die entsprechenden Plug-In Buchsen am Sender. (Hinweis: Der Grillgut-Fühler ist ca. 15 cm lang und hat ein spitzes Ende, während der Fühler für die Grillkammer ca. 7,5 cm lang ist und ein stumpfes Ende hat.)
2. Schalten Sie den Empfänger ein, indem Sie die Power-Taste für 2 Sekunden gedrückt halten.
3. Schalten Sie nun den Sender ein, indem Sie die Power-Taste auf der Gehäuse-Rückseite für 2 Sekunden gedrückt halten. Dies muss innerhalb von 120 Sekunden nach Einschalten des Empfängers erfolgen, damit der Empfänger den Registrierungscode vom Sender empfangen kann. Sollte der Sender nicht innerhalb von 5-10 Sekunden piepen und die Anzeige „---“, im LCD-Display aufblitzen oder durchgängig zu sehen sein, dann drücken Sie die Power-Taste für 2 Sekunden, um den Sender auszuschalten. Anschließend schalten Sie den Sender wieder ein. Das Drücken und Halten der „RESYNC“-Taste für 2 Sekunden hat die gleiche Funktion, wie das Aus- und Einschalten des Senders.
4. Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn der Sender piept und die Temperaturen auf dem LCD-Display angezeigt werden.

Alarm bei Abbruch der Funk-Verbindung

Wenn der Empfänger außer Reichweite zum Sender ist oder im Falle einer unnormalen externen Interferenz oder nach dem Ausschalten des Senders kann der Empfänger die Übertragung vom Sender gegebenenfalls nicht weiter empfangen und die Funk-Verbindung wird unterbrochen. Bleibt die Funk-Verbindung länger als 4 Minuten unterbrochen, so ertönt alle 4 Sekunden ein Warnsignal am Empfänger um darauf hinzuweisen, dass das Funk-Signal neu synchronisiert werden muss. Drücken Sie eine beliebige Taste am Empfänger, um das Warnsignal auszuschalten. Um die Verbindung wieder herzustellen, bringen Sie den Empfänger in die Reichweite zum Sender, schalten Sie den Empfänger aus und anschließend wieder ein. Innerhalb von 120 Sekunden drücken und halten Sie die „RESYNC“-Taste am Sender für 2 Sekunden – die Temperaturen sollten nun wieder im LCD-Display des Empfängers angezeigt werden.

Hinweis:

Die „RESYNC“-Taste kann nur alle 12 Sekunden manuell aktiviert werden. Sollte die Synchronisation nicht beim ersten Mal erfolgreich sein, so warten Sie zunächst 12 Sekunden bevor Sie die „RESYNC“-Taste erneut betätigen. Sie können auch die Power-Taste für 2 Sekunden gedrückt halten, um den Sender auszuschalten und danach wieder anzuschalten. Dies führt zum gleichen Ergebnis.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Thermometer Modus

Im „Thermometer Modus“ wird im oberen Bereich des LCD-Displays das „1 FOOD“-Symbol und im unteren Bereich das „2 BARBECUE“-Symbol angezeigt. Sie können die nachfolgenden Schritte ausführen, um die gewünschten Einstellungen vorzunehmen.

Einstellen HI (maximale) Grillgut-/Kern-Temperatur

1. Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste um die maximale Grillgut-/Kern-Temperatur anzuzeigen; diese wird nur für 5 Sekunden angezeigt. Der Temperaturbereich für das Grillgut liegt zwischen 0 °C (32 °F) bis 300 °C (572 °F); dieser Wert ist auf 80 °C (176 °F) voreingestellt.
2. Drücken und halten Sie die „HI/CLEAR“-Taste bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Mit jedem einzelnen Tastendruck erhöht sich der Wert. Drücken und halten Sie die „HI/CLEAR“-Taste für eine schnelle Erhöhung des Wertes.
4. Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.

Hinweis: Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste um die eingestellte maximale Grillgut-Temperatur abzulesen.

Um schädliche Bakterien wie Salmonellen und Kolibakterien zu zerstören, werden die folgenden minimalen Kern-Temperaturen empfohlen:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm Steaks & Braten sowie Fisch – mindestens 63 °C (145 °F)
- Eiergerichte, Schweinefleisch, Rinder-, Kalb- und Lammhackfleisch – mindestens 71 °C (160 °F)
- Truthahn, Hühnerfleisch und Entenfleisch - mindestens 74 °C (165 °F)

Einstellen HI (maximale) Grillkammer-Temperatur

1. Drücken Sie die „HI/HR“-Taste um die maximale Grillkammer-Temperatur anzuzeigen; diese wird nur für 5 Sekunden angezeigt. Der Bereich für die maximale Grillkammer-Temperatur liegt zwischen 60 °C (140 °F) bis 300°C (572 °F); dieser Wert ist auf 80 °C (176 °F) voreingestellt.
2. Drücken und halten Sie die „HI/HR“-Taste bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die „HI/HR“-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Mit jedem einzelnen Tastendruck erhöht sich der Wert. Drücken und halten Sie die „HI/HR“-Taste für eine schnelle Erhöhung des Wertes.
4. Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.

Hinweis: Drücken Sie die „HI/HR“-Taste um die eingestellte maximale Grillkammer-Temperatur abzulesen.

Einstellen LO (minimale) Grillkammer-Temperatur

1. Drücken Sie die „LO/MIN“-Taste um die minimale Grillkammer-Temperatur anzuzeigen; diese wird nur für 5 Sekunden angezeigt. Der Bereich für die minimale Grillkammer-Temperatur liegt zwischen 0 °C (32 °F) bis 290°C (554 °F); dieser Wert ist auf 10 °C (50 °F) voreingestellt.
2. Drücken und halten Sie die „LO/MIN“-Taste bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die „LO/MIN“-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Mit jedem einzelnen Tastendruck erhöht sich der Wert. Drücken und halten Sie die „LO/MIN“-Taste für eine schnelle Erhöhung des Wertes.
4. Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.

Hinweis: Drücken Sie die „LO/MIN“-Taste um die eingestellte minimale Grillkammer-Temperatur abzulesen.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Aktivieren des Temperatur-Alarms

Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste, um den Temperatur-Alarm für die Grillkammer und das Grillgut zu aktivieren. Neben dem „1 FOOD“ und „2 BARBECUE“ Symbol erscheint jeweils das Alarm-Symbol.

Der Empfänger piept (Warnton) sowie das Alarm-Symbol und die Temperaturanzeige blinkt, wenn:

- Die aktuelle Grillgut-/Kern-Temperatur hat die eingestellte maximale Grillgut-Temperatur erreicht bzw. überschritten. Es ertönen zwei Warntöne pro Sekunde.
- Die aktuelle Grillkammer-Temperatur hat die eingestellte maximale Grillkammer-Temperatur erreicht bzw. überschritten. Es ertönt ein Warnton pro Sekunde.
- Die aktuelle Grillkammer-Temperatur ist unter die eingestellte minimale Grillkammer-Temperatur gefallen. Es ertönt ein Warnton pro Sekunde.

Hinweis: Der Alarm für die minimale Grillkammer-Temperatur wird erst dann aktiviert, wenn die aktuelle Grillkammer-Temperatur über die eingestellte minimale Grillkammer-Temperatur steigt.

Beispiel: Sie haben die minimale Grillkammer-Temperatur auf 100 °C (220 °F) eingestellt und den Alarm durch Drücken der „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste aktiviert. Am Empfänger ertönt kein Warnton und die Anzeige blinkt nicht, auch wenn die aktuelle Temperatur unter 100 °C (220 °F) ist. Es ist anzunehmen, dass die Grillkammer noch nicht „auf Temperatur“ ist. Erst dann, wenn die aktuelle Temperatur über 100 °C (220 °F) steigt und wieder unter diesen Wert fällt, wird der Alarm ausgelöst und der Empfänger piept und blinkt.

Hinweis: Der Empfänger speichert die eingestellten Werte für den Temperatur-Alarm auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Timer Modus

Count-Down

- Drücken und halten Sie die „LIGHT/MODE“-Taste, um den Empfänger vom „Thermometer Modus“ auf den „Timer Modus“ umzustellen. Der Timer „0:00“ mit einem kleinen Symbol TIMER wird im unteren Bereich auf dem LCD-Display angezeigt.
- Drücken Sie die „HI/HR“-Taste um die Stunden und „LO/MIN“-Taste um die Minuten für den Timer einzustellen.
- Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste um den Count-Down zu starten. Das Symbol „↓“ blinkt.
- Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste erneut um den Count-Down zu stoppen. Das Symbol „↓“ blinkt nicht mehr.
- Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste um die Timer-Einstellung auf 0:00 zurückzusetzen.

Hinweis: Die kürzeste Laufzeit für den Timer ist 1 Minute und die längste Laufzeit ist 24 Stunden. Bis zu einer Laufzeit von 10 Stunden erfolgt die Anzeige in Stunden und Minuten. Bei einer Laufzeit über 10 Stunden werden nur die Stunden angezeigt. Erreicht der Count-Down „0:00“ startet der Timer den Count-Up und der Empfänger piept für 30 Sekunden (Warnton). Die Anzeige „0:00“ und „↑“ blinkt. Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste um den Warnton auszuschalten.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Count-Up

1. Drücken und halten Sie die „LIGHT/MODE“-Taste, um den Empfänger vom „Thermometer Modus“ auf den „Timer Modus“ umzustellen. Der Timer „0:00“ mit einem kleinen Symbol TIMER wird im unteren Bereich auf dem LCD-Display angezeigt.
2. Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste um den Count-Up zu starten. Das Symbol „↑“ blinkt.
3. Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste erneut um den Count-Up zu stoppen. Das Symbol „↑“ blinkt nicht mehr.
4. Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste um die Timer-Einstellung auf „0:00“ zurückzusetzen.

Hinweis: Wenn der Count-Up „9:59“ erreicht, zeigt das Display diesen Wert weiterhin an. Gleichzeitig piept der Empfänger und die Anzeige „↑“ blinkt für 30 Sekunden (Warnton).

Hinweis: Der Empfänger speichert die eingestellten Timer-Werte auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Temperatur-Format

Drücken und halten Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste für 2 Sekunden, um die Anzeige zwischen °C und °F zu wechseln.

Timer und Thermometer Modus gleichzeitig nutzen

Der „Timer Modus“ und der „Thermometer Modus“ können gleichzeitig genutzt werden. Damit haben Sie die Möglichkeit die Temperatur des Grillgutes und der Grillkammer im „Thermometer Modus“ zu überwachen, während Sie den „Timer Modus“ für einen anderen Grillvorgang einsetzen. Den verschiedenen Kontroll-Aufgaben sind unterschiedliche Alarmsignale und Symbole zugeordnet:

1. Wenn die voreingestellte Temperatur im „Thermometer Modus“ erreicht wird, warnt der Empfänger Sie durch einen Warnton (piep) pro Sekunde für die Grillkammer-Temperatur und durch zwei Warntöne pro Sekunden für die Grillgut-Temperatur. Das Alarm-Symbol und die Temperaturanzeige im LCD-Display blinken während des Alarmsignals.
2. Wenn der voreingestellte Timer im „Timer Modus“ erreicht wird, warnt der Empfänger durch drei Warntöne pro Sekunde. Entweder blinkt zusätzlich der aufwärts gerichtete Pfeil (für Count-Up) oder der abwärts gerichtete Pfeil (für Count-Down) im LCD-Display.



Maverick ET-732

(Art.-Nr. 1170 / 1180)

Vorgehensweise für eine typische Anwendung beim Barbecue bzw. Grillen

Das folgende Beispiel zeigt die verschiedenen Schritte einer typischen Anwendung des ET-732 Thermometer, bei der Sie durch einen Alarm darauf aufmerksam gemacht werden, wenn die Kern-Temperatur des Grillgutes von 71 °C (160 °F) erreicht ist und die Grillkammer-Temperatur unter 110° C (225 °F) oder über 120 °C (250 °F) steigt, zudem wird ein 2-stündiger Count-Up Timer eingesetzt.

Vorbereitung des Thermometers

- Stellen Sie die Funk-Verbindung zwischen dem Sender und Empfänger her.
- Platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost des vorbereiteten BBQ-Grill oder BBQ-Smoker.
- Stecken Sie den Grillgut-Fühler in die Mitte der dicksten Stelle des Grillgutes. Vermeiden Sie dabei, dass die Spitze des Fühlers Knochen oder große Fettbereiche berührt.
- Befestigen Sie den Grillkammer-Fühler mit dem Clip am Grillrost.
- Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht mit der glühenden Holzkohle oder den Flammen in Verbindung kommen und die Kabel beim Ausführen aus der Grillkammer nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
- Stellen oder hängen Sie den Sender möglichst weit außerhalb der Hitzequelle auf. Stellen Sie den Sender nicht auf den Deckel des BBQ-Grills oder unter den Deckel in die Grillkammer. Der Sender ist spritzwassergeschützt und kann bei Regen eingesetzt werden.

Im „Thermometer Modus“

- Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste um die maximale Grillgut-Temperatur anzuzeigen.
- Drücken und halten Sie die „HI/CLEAR“-Taste bis die Anzeige blinkt.
- Drücken Sie die „HI/CLEAR“-Taste wiederholt, bis die Temperatur von 71 °C (160 °F) angezeigt wird.
- Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.

- Drücken Sie die „HI/HR“-Taste um die maximale Grillkammer-Temperatur anzuzeigen.
- Drücken und halten Sie die „HI/HR“-Taste bis die Anzeige blinkt.
- Drücken Sie die „HI/HR“-Taste wiederholt, bis die Temperatur von 120 °C (250 °F) angezeigt wird.
- Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.

- Drücken Sie die „LO/MIN“-Taste um die minimale Grillkammer-Temperatur anzuzeigen.
- Drücken und halten Sie die „LO/MIN“-Taste bis die Anzeige blinkt.
- Drücken Sie die „LO/MIN“-Taste wiederholt, bis die Temperatur von 110 °C (225 °F) angezeigt wird.
- Drücken Sie die „LIGHT/MODE“-Taste um die Einstellungen zu bestätigen.
- Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste, um den Temperatur-Alarm für die Grillkammer und das Grillgut zu aktivieren.

Im „Timer Modus“

- Drücken Sie die „HI/HR“-Taste zweimal hintereinander, um den Count-Up auf 2 Stunden einzustellen. In der Anzeige wird „2:00“ angezeigt.
- Drücken Sie die „ALERT, °C/°F, START/STOP“-Taste um den Count-Down zu starten.
- Drücken und halten Sie die „LIGHT/MODE“-Taste, um den Empfänger wieder in den „Thermometer Modus“ umzustellen.

Jetzt können Sie den Empfänger z.B. mit dem Clip an Ihrem Gürtel befestigen und sich bis zu 100 Meter vom BBQ-Grill entfernen. Das ET-732 überwacht nun das Grillgut und die Grillkammer. Sobald die Grillgut-/Kern-Temperatur 71 °C (160 °F) erreicht hat oder die Grillkammer-Temperatur unter 110 °C (225 °F) sinkt bzw. über 120 °C (250 °F) steigt, wird der Alarm aktiviert und Sie werden sowohl durch einen Warnton (piepen) als auch durch eine blinkende Anzeige gewarnt.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Hilfreiche Tipps

- Wenn der Empfänger und/oder der Sender im LCD-Display „LLL“ oder „HHH“ anstelle der Temperatur anzeigt, lassen Sie die Fühler auf Raum-Temperatur abkühlen. Wird weiterhin „LLL“ oder „HHH“ angezeigt, so sind die Fühler wahrscheinlich durch Feuchtigkeit oder Überhitzung beschädigt worden.
- Tauchen Sie die Fühler bei der Reinigung nicht in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fühler und das Kabel nicht mit Flammen oder glühender Holzkohle in Kontakt kommen.
- Während der Gewährleistungszeit senden Sie defekte Fühler bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an die unter „Garantiebestimmungen“ genannte Retoure-Anschrift zurück. Wir werden Ihnen dann einen neuen Fühler ohne Berechnung zurücksenden.
- Wenn Ihnen die angezeigte Temperatur zu hoch vorkommt oder die Temperatur zu schnell ansteigt, dann stellen Sie sicher, dass der Grillgut-Fühler nicht durch das Grillgut durchgesteckt ist und die Fühler-Spitze so außerhalb des Grillgutes ist. Gegebenenfalls positionieren Sie den Grillgut-Fühler wieder in die Mitte der dicksten Stelle des Grillgutes, ohne dabei Knochen oder größere Fettbereiche zu berühren.

Warnhinweis:

1. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, um die Temperaturfühler oder die Kabel während oder direkt nach der Benutzung anzufassen. Berühren Sie die Fühler und das Kabel niemals mit bloßen Händen.
2. Halten Sie die Temperaturfühler fern von Kindern.
3. Reinigen und trocknen Sie die Fühler gründlich nach jeder Benutzung.
4. Benutzen Sie den Empfänger nicht im Regen. Der Empfänger ist nicht spritzwasser-geschützt. Der Sender ist spritzwasser-geschützt, jedoch nicht wasserdicht. Tauchen Sie den Sender nicht unter Wasser.
5. Setzen Sie die Stecker am Fühler und die Buchsen am Sender nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies führt zu Kontaktproblemen und falschen Messungen.
6. Setzen Sie Sender und Empfänger keiner direkten Hitze aus und stellen Sie diese nicht auf heiße Untergründe.
7. Verwenden Sie die Temperaturfühler nicht in einem Mikrowellen-Gerät.
8. Das Thermometer kann Temperaturen zwischen 0 °C (32 °F) und 300 °C (572 °F) anzeigen. Bei Temperaturen unter 0 °C (32 °F) wird „LLL“ und bei Temperaturen über 300 °C (572 °F) wird „HHH“ im LCD-Display angezeigt. Setzen Sie die Fühler nicht Temperaturen über 300 °C (572 °F) aus, denn dadurch werden die Fühler beschädigt bzw. zerstört.
9. Nicht geeignet für die Verwendung durch Personen unter 12 Jahren.

Reinigung

1. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, um die Temperaturfühler oder die Kabel während oder direkt nach der Benutzung anzufassen. Berühren Sie die Fühler und das Kabel niemals mit bloßen Händen.
2. Halten Sie die Temperaturfühler fern von Kindern.
3. Waschen Sie die Temperaturfühler mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie die Fühler anschließend gründlich ab. Tauchen Sie die Fühler bei der Reinigung nicht unter Wasser.
4. Putzen Sie den Sender und den Empfänger mit einem weichen Tuch. Tauchen Sie keines dieser Geräte unter Wasser.

Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor und führen Sie auch selbst keine Reparaturen durch. In solchen Fällen und bei unsachgemäßer Behandlung der wird die Garantie ausgeschlossen.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Garantiebestimmungen

1. Allgemein

Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle MAVERICK Produkte die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen durch unsachgemäße Behandlung.

2. Gewährleistungszeit

Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbonn, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. Reklamation

Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. Leistung

Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. Rücksendung

Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. Ausschluß

Bei unsachgemäßer Behandlung der MAVERICK Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

Retoure-Anschrift

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuffen

E-Mail: support@bbq-scout.de

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?

Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.



Maverick ET-732 (Art.-Nr. 1170 / 1180)

Hinweise zum Batteriegesetz

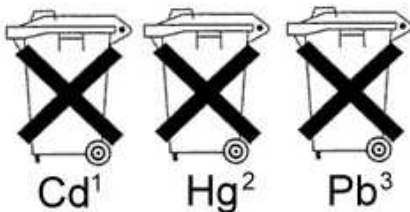
Hinweise zur Altbatterie-Rücknahme gemäß dem Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Batterien und Akkumulatoren (Batteriegesetz – BattG) vom 25. Juni 2009, Abschnitt 3 § 18 Hinweispflicht

Altbatterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbraucher sind verpflichtet, Batterien zu einer geeigneten Sammelstelle bei Handel oder Kommune zu bringen.

Sie können nach Gebrauch auch an unser Versandlager zurückgesendet werden:

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzufen

Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Batterien werden wieder verwertet, sie enthalten wichtige Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel.



Die Mülltonne bedeutet:
Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll.

Die Zeichen unter den Mülltonnen stehen für:
(1) Cd: Batterie enthält Cadmium
(2) Hg: Batterie enthält Quecksilber
(3) Pb: Batterie enthält Blei

Hinweise zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz

Beseitigung der alten elektrischen Geräte



Die europäische Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) 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 oder ihren Verkäufer ansprechen, um sich über die Art und Weise zu erkundigen, wie ihr Gerät entsorgt werden muss.

Sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialien. Informieren Sie sich über Sammelstellen bzw. Mülltrennung bei Ihrer Kommune.

Die Umwelt und das BBQ-Scout-Team sagen Dankeschön.