



Maverick ET-733

(Art.-Nr. 1181 / 1182)

Benutzerhandbuch

- Bedienungsanleitung
- Garantiebestimmungen
- Hinweise zum Elektro- und Batteriegesetz

ET-733 Barbecue Funk-Thermometer Set



Besonderheiten:

- Set inklusive Empfänger, Sender, 2 Hybrid-Temperaturfühler und 2 Grill-Clips
- Überwacht 2 Temperaturen gleichzeitig: 1 x Grillgut und 1 x Grillkammer oder 2 x Grillgut oder 2 x Grillkammer
- Temperaturfühlerkabel mit ca. 90 cm Länge für Temperaturen bis 380 °C
- Empfängereinstellungen bleiben nach dem Ausschalten erhalten
- 6 voreingestellte Temperaturen für Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Hähnchen und Pute
- Bonus: 9 Wildfleischarten: Hirsch/Reh, Elch, Rentier, Büffel, Kaninchen, Wildschwein, Ente, Wildgeflügel, Fisch
- Temperatur-Voreinstellungen nach persönlichem Geschmack variierbar
- Hinweisen bei Erreichen der eingestellten Temperatur
- Alarm, wenn Funkverbindung mehr als 1 Minute unterbrochen ist
- Funk-Übertragung im Freien bis zu 100 Meter
- Umschaltung zwischen Celsius und Fahrenheit
- 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-733

(Art.-Nr. 1181 / 1182)

Bedienungsanleitung

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme Ihres Maverick ET-733 Barbecue Funk-Thermometer Set aufmerksam durch.

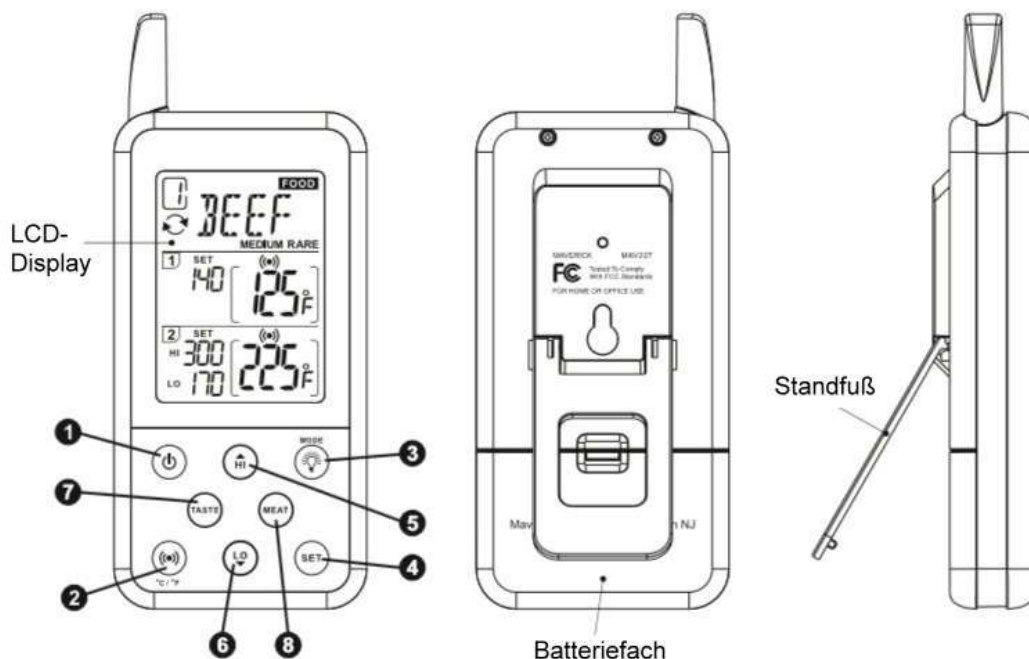
Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Maverick ET-733 Barbecue Funk-Thermometer Set. Mit diesem programmierbaren Funk-Thermometer können Sie die Kern-Temperatur des Grillgutes und die Temperatur in der Grillkammer Ihres BBQ-Grill & Smoker gleichzeitig überwachen - und das mit einer Reichweite im Freien von bis zu 100 Meter zwischen Sender und Empfänger.

Lieferumfang/Komponenten

1. 1 Stück Empfänger (Receiver)
2. 1 Stück Sender (Transmitter)
3. 2 Stück Abnehmbare Temperaturfühler aus Edelstahl für Grillgut und Grillkammer
4. 2 Stück Grill-Clips
5. 4 Stück Batterien AAA

Merkmale des Empfängers (Receiver)



- **LCD-Display** – Flüssigkristallanzeige für alle Symbole, Temperaturwerte und Zeitangaben
- **Batteriefach** – für 2 AAA Batterien (Microzellen)
- **Standfuß** – ausklappbar, zum Aufstellen des Empfängers



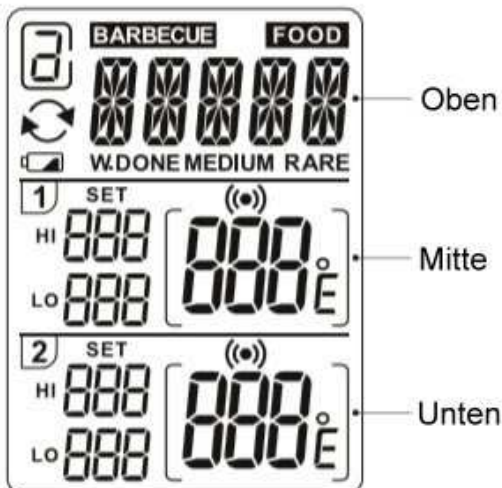
Maverick ET-733

(Art.-Nr. 1181 / 1182)

Bedientasten Empfänger

1. **POWER**
Drücken Sie diese Taste um den Empfänger ein- oder auszuschalten.
2. **Alarm, °C/°F**
Taste für das Ein- bzw. Ausschalten der Alarmfunktion. Um zwischen °C und °F Anzeige umzuschalten, halten Sie diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt.
3. **LIGHT/MODE**
Betätigen Sie diese Taste, um die Hintergrundbeleuchtung am LCD-Display für 5 Sekunden einzuschalten. Durch Betätigen der Taste im Einstellmodus (SET) schalten Sie zwischen Grillgut und Grillkammer um.
4. **SET**
Betätigen Sie diese Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um den Einstellmodus (SET) zu aktivieren.
5. **HI**
Durch Betätigen der Taste HI im Einstellmodus (SET) schalten Sie zwischen Temperaturfühler 1 und Temperaturfühler 2 um.
Erhöhen der Einstelltemperatur für Grillkammer und Grillgut:
Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die eingestellte Temperatur um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen.
6. **LO**
Durch Betätigen der Taste LO im Einstellmodus (SET) schalten Sie zwischen Temperaturfühler 1 und Temperaturfühler 2 um.
Vermindern der Einstelltemperatur für Grillkammer und Grillgut:
Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um die eingestellte Temperatur um 10 Grad pro Sekunde zu vermindern.
7. **TASTE**
Durch Betätigen der Taste TASTE im Einstellmodus (SET) verändern Sie die Temperatureinstellung für die gewünschte Garstufe der ausgewählten Fleischsorte.
8. **MEAT**
Durch Betätigen der Taste MEAT im Einstellmodus (SET) wechseln Sie die Fleischsorteneinstellung.

Das LCD-Display des Empfängers



Vollständiges Segment

Das LCD-Display des Empfängers weist drei Anzeigebereiche auf.

Im oberen Anzeigebereich wird der Temperaturfühler (1 bzw. 2), der Modus (Grillkammer/BARBECUE oder Grillgut/FOOD) sowie die Fleischsorte/MEAT und die Garstufe/TASTE angezeigt.

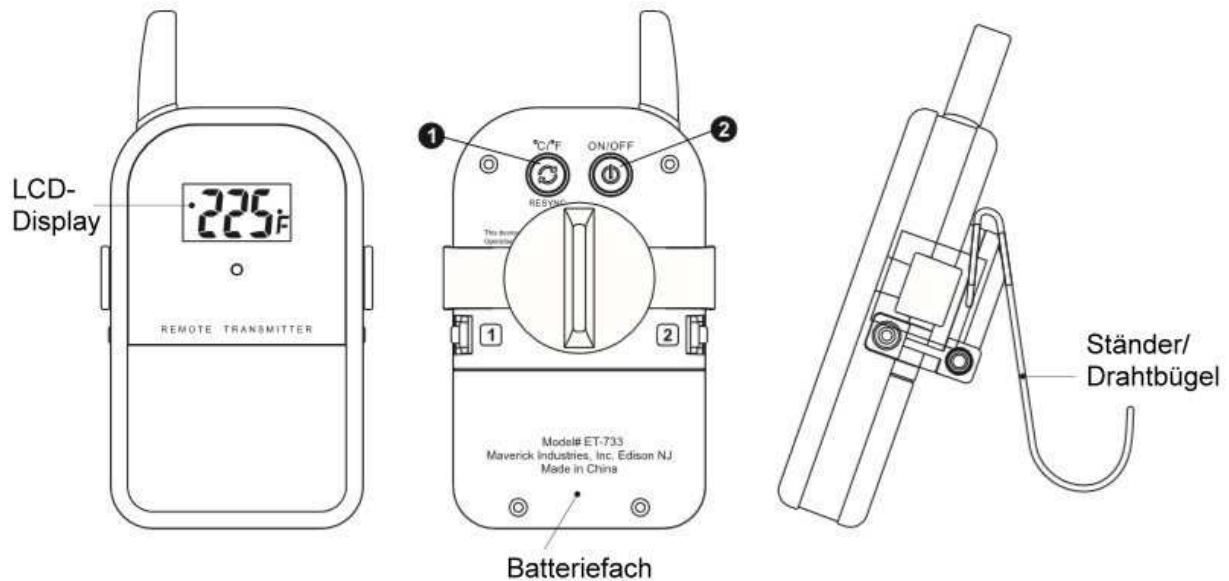
Im mittleren Anzeigebereich wird die Einstelltemperatur (SET) und die aktuell an Temperaturfühler 1 erreichte Temperatur angezeigt.

Im unteren Anzeigebereich wird die Einstelltemperatur (SET) und die aktuell an Temperaturfühler 2 erreichte Temperatur angezeigt.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

Merkmale des Senders (Transmitter)



- **LCD-Display** – zeigt die Temperatur an Temperaturfühler 1 und Temperaturfühler 2 an. Die Anzeige schaltet automatisch zwischen Temperaturfühler 1 und Temperaturfühler 2 um. (Hinweis: Drücken Sie die RESYNC-Taste auf der Gehäuse-Rückseite, um die Anzeige der Temperatur zwischen °C und °F umzuschalten.)
- **Ständer/Drahtbügel** – bietet die Möglichkeit, den Sender hinzustellen oder durch Drehen des Drahtbügels aufzuhängen.
- **Batteriefach** – für 2 AAA Batterien (Microzellen).
- **1** – Anschlussbuchse (Plug-In) für den Edelstahl-Temperaturfühler
- **2** – Anschlussbuchse (Plug-In) für den Edelstahl-Temperaturfühler

Bedientasten Sender (Rückseite)

- 1. RESYNC**
Manuelle Übertragung, bricht den automatischen Anmeldeprozess ab. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um den Sender per Funkverbindung am Empfänger anzumelden. Betätigen Sie die Taste, um die Anzeige zwischen °C und °F umzuschalten.
- 2. POWER (ON/OFF)**
Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um den Sender ein- bzw. auszuschalten.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

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.

Anmelden von Empfänger und Sender (Funkverbindung herstellen)

Bei jedem Einschalten des Barbecue Funk-Thermometer Set muss sich der Empfänger auf die Funkfrequenz des Senders einstellen. Gehen Sie hierzu wie folgt vor.

1. Schließen Sie die Edelstahl-Temperaturfühler an die entsprechenden Buchsen am Sender an.
Hinweis: Die beiden Temperaturfühler sind identisch. Jeder kann sowohl für Grillgut als auch für die Grillkammer verwendet werden.
2. Zum Einschalten des Empfängers betätigen Sie die Power-Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Zum Einschalten des Senders betätigen Sie die Power-Taste (ON/OFF) auf der Geräterückseite und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt. Betätigen Sie die Taste innerhalb von 120 Sekunden, nachdem Sie den Empfänger eingeschaltet haben. Nur wenn dieser Zeitrahmen eingehalten wird, kann der Empfänger den Registrierungscode vom Sender empfangen. Wenn nicht innerhalb von 5-10 Sekunden ein Piepton ertönt und die Anzeige "----" blinkt oder kontinuierlich leuchtet, drücken Sie 2 Sekunden lang die Power-Taste (ON/OFF), um den Sender aus- und wieder einzuschalten. Anstatt das Gerät mit der Power-Taste aus- und einzuschalten, können Sie auch 2 Sekunden lang die RESYNC-Taste drücken - dies führt zum gleichen Ergebnis.
4. Die Anmeldung ist abgeschlossen, wenn das Gerät einen Piepton ausgibt und auf dem LCD-Display des Empfängers die Temperaturen an den Temperaturfühlern ausgegeben werden.

Alarm bei Abbruch der Funkverbindung

Es kann vorkommen, dass der Empfänger kein Signal vom Sender mehr empfängt. Dies ist etwa der Fall, wenn sich der Empfänger außerhalb der Senderreichweite befindet, bei zu starken Störungen des Funksignals oder bei abgeschaltetem Sender. Bleibt die Funkverbindung länger als 4 Minuten unterbrochen, so gibt der Empfänger alle 4 Sekunden ein akustisches Warnsignal aus, um darauf hinzuweisen, dass das Funksignal wieder neu synchronisiert werden muss. Durch Betätigen einer der Tasten am Empfänger wird der Alarmton wieder ausgeschaltet.

Um wieder ein Funksignal zu erhalten, bringen Sie den Empfänger in die Nähe des Senders und schalten Sie dann den Empfänger aus und anschließend wieder an. Betätigen Sie nun innerhalb von 120 Sekunden die RESYNC-Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt. Auf der Anzeige des Empfängers sollte nun die Temperatur erscheinen.

Hinweis:

Die „RESYNC“-Taste kann nur einmal innerhalb von 12 Sekunden manuell betätigt werden. Sollte die Synchronisation nicht beim ersten Mal erfolgreich sein, warten Sie zunächst 12 Sekunden, bevor Sie die „RESYNC“-Taste erneut betätigen. Sie können auch die Power-Taste (ON/OFF) 2 Sekunden lang gedrückt halten, um den Sender auszuschalten und danach wieder anzuschalten. Dies führt zum gleichen Ergebnis.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

Sie können zwei Temperaturen gleichzeitig überwachen und dabei auswählen, welche Temperatur überwacht werden soll:

1 x Grillgut und 1 x Grillkammer oder 2 x Grillgut oder 2 x Grillkammer.

Auswahl des Grillgut- oder Grillkammer-Modus

Betätigen Sie die SET-Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt. Oben links in der Ecke der Anzeige wird der Temperaturfühler (1) oder (2) blinkend angezeigt.

Solange der Temperaturfühler (1) oder (2) blinkt, drücken Sie die Taste HI oder LO, um zwischen Temperaturfühler 1 und 2 umzuschalten. Um einen Temperaturfühler auszuwählen, betätigen Sie die Taste SET. Nachdem Sie einen Temperaturfühler ausgewählt haben, blinkt entweder FOOD (für Grillgut) oder BARBECUE (für Grillkammer). Betätigen Sie die Taste MODE, um zwischen FOOD (Grillgut) und BARBECUE (Grillkammer) umzuschalten.

Bei Auswahl von FOOD (Grillgut) wird im unteren LCD-Anzeigefeld eine Fleischsorte (zum Beispiel BEEF = Rindfleisch) angezeigt. Währenddessen erscheint die eingestellte Temperatur (HI SET) im mittleren Anzeigefeld (wenn Temperaturfühler 1 aktiv ist) bzw. im unteren Anzeigefeld (wenn Temperaturfühler 2 aktiv ist). Bei Auswahl von BARBECUE bleibt das obere Anzeigefeld leer. Die eingestellte Temperatur (HI SET) erscheint im mittleren Feld, wenn Temperaturfühler 1 aktiv ist, bzw. im unteren Feld, wenn Temperaturfühler 2 aktiv ist.

Zur Moduseinstellung können Sie die Taste SET betätigen. Tun Sie dies nicht, wird der Modus innerhalb einiger Sekunden durch das Gerät selbst eingestellt.

Grillgut-Auswahl

Bei Betätigung von SET im Grillgut-Modus (FOOD) wird im oberen Anzeigefeld MEAT (Fleischsorte) blinkend angezeigt.

Nun können Sie eine Fleischsorte und eine Garstufe (TASTE) einstellen sowie die für die jeweilige Garstufe eingestellte Temperatur Ihren eigenen Vorlieben entsprechend verändern.

Nach Betätigung der MEAT-Taste (Fleischsorte) können Sie unter den 15 vorprogrammierten Fleischsorten auswählen. Diese sind BEEF (Rind), VEAL (Kalb), LAMB (Lamm), PORK (Schwein), CHICKEN (Hähnchen), TURKEY (Pute), DEER (Hirsch- und Rehwild), ELK (Elch), MOOSE (Rentier), BUFFALO (Büffel), RABBIT (Kaninchen), BOAR (Wildschwein), DUCK (Ente), BIRD (anderes Geflügel) und FISH (Fisch). Während die Fleischsortenanzeige blinkt, betätigen Sie TASTE zur Auswahl einer Garstufe (Einstelltemperatur).

Außerdem können Sie bei blinkender Anzeige der Fleischsorte die Einstelltemperatur (Garstufe) mit HI erhöhen bzw. mit LO vermindern. Der Temperaturbereich im Grillgut-Modus (FOOD) liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 300 °C (572 °F).

Bei Betätigung der SET-Taste wird jeweils die aktuelle Einstellung übernommen. Wenn Sie einige Sekunden lang keine Taste betätigen, wird ebenfalls die aktuelle Einstellung übernommen.



Maverick ET-733

(Art.-Nr. 1181 / 1182)

Fleischsorte		Garstufe			
		Well Done	Medium	Medium Rare	Rare
Rind	BEEF	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Kalb	VEAL	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Lamm	LAMB	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Schwein	PORK	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)		
Hähnchen	CHICK	77 °C (170 °F)			
Pute	TURKY	77 °C (170 °F)			
Hirsch-/Rehwild	DEER			60 °C (140 °F)	57 °C (135 °F)
Elch	ELK			60 °C (140 °F)	
Rentier	MOOSE	71 °C (160 °F)		60 °C (140 °F)	
Büffel	BUFLO			60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Kaninchen	RABBT		71 °C (160 °F)		
Wildschwein	BOAR		66 °C (150 °F)		
Ente	DUCK				57 °C (135 °F)
Wildgeflügel	BIRD		71 °C (160 °F)		
Fisch	FISH			57 °C (135 °F)	52 °C (125 °F)

Grillkammer-Auswahl

Bei Betätigung von SET im Grillkammer-Modus (BARBECUE) wird im oberen Anzeigefeld die eingestellte Maximaltemperatur (HI SET) blinkend angezeigt. Betätigen Sie HI, um sie zu erhöhen, oder LO, um sie zu vermindern. Die eingestellte Maximaltemperatur (HI SET) kann im Bereich von 0 °C (32 °F) bis 300°C (572 °F) liegen. Ab Werk ist dieser Wert auf 121 °C (250 °F) voreingestellt.

Betätigen Sie SET, um die maximale Temperatur (HI SET) einzustellen. Die eingestellte Minimaltemperatur (LO SET) blinkt. Betätigen Sie HI, um sie zu erhöhen, oder LO, um sie zu vermindern. Der Bereich für die untere Einstelltemperatur liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 298°C (570 °F); Ab Werk ist dieser Wert auf 93°C (200 °F) voreingestellt.

Bei Betätigung der SET-Taste wird jeweils die aktuelle Einstellung übernommen. Wenn Sie einige Sekunden lang keine Taste betätigen, wird ebenfalls die aktuelle Einstellung übernommen.

Hinweis:

Es ist nicht möglich, die eingestellte Maximaltemperatur im Grillkammer-Modus auf einen geringeren Wert als die eingestellte Minimaltemperatur einzustellen. Wird dies versucht, so wird die eingestellte Minimaltemperatur (LO) auf ein Grad Celsius (bzw. 2 Grad °F) unterhalb der eingestellten Maximaltemperatur (HI) eingestellt.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

Aktivieren des Temperaturalarms

Durch Betätigen der Taste ALERT, °C /°F können Sie den Temperaturalarm für Temperaturfühler 1 sowie 2 aktivieren. Das Alarmsymbol erscheint jeweils oberhalb der aktuellen Temperatur.

In den folgenden Fällen gibt der Empfänger einen Alarmton (Piepton) aus, während das Alarmsymbol und die Temperaturfühlertemperatur blinken:

- a) Die aktuelle Grillgut-Temperatur hat die eingestellte Maximaltemperatur für Grillgut überschritten. (Der Alarmton erfolgt drei Mal pro Sekunde, wenn die Temperatur in einem Bereich von 6 °C (10 F) unter bzw. über der Einstelltemperatur liegt, und vier Mal pro Sekunde, wenn die Einstelltemperatur erreicht ist.)
- b) Die aktuelle Grillkammer-Temperatur hat die eingestellte Maximaltemperatur für die Grillkammer überschritten. (Der Alarmton erfolgt zwei Mal pro Sekunde).
- c) Die aktuelle Grillkammer-Temperatur hat die eingestellte Minimaltemperatur für die Grillkammer unterschritten. (Der Alarmton erfolgt ein Mal pro Sekunde).

Bitte beachten Sie:

Bei Betätigung der Taste ALERT, °C /°F, während die aktuelle Temperatur am Temperaturfühler höher ist als die eingestellte Grillgut-Temperatur (FOOD) oder außerhalb des Einstellbereichs für die Grillkammer-Temperatur liegt, blinken das Alarmsymbol und die aktuelle Temperaturfühler-Temperatur sofort.

Hinweis:

Der Alarm für die minimale Grillkammer-Temperatur wird erst dann aktiviert, wenn die aktuelle Grillkammer-Temperatur bereits einmal höher war als die eingestellte Minimaltemperatur für die Grillkammer.

Zum Beispiel:

Sie haben die Minimaltemperatur für die Grillkammer auf 100 °C (220 °F) eingestellt und den Alarm durch Drücken der Taste "ALERT, °C/°F, START/STOP" aktiviert. Am Empfänger ertönt KEIN Alarmton und die Anzeige blinkt nicht, auch wenn die aktuelle Temperatur geringer ist als 100 °C (220 °F) ist. Es ist anzunehmen, dass die Grillkammer noch nicht "auf Temperatur" ist. Erst wenn die aktuelle Temperatur über 100 °C (220 °F) steigt und dann 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 (Grillgut und Grillkammer) auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

Typische Vorgehensweise beim Grillen im Freien

Überwachung eines Grillkammer- und eines Grillgut-Wertes

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Vorgehensweise, um den Alarm auszulösen, wenn für ein Stück Rindfleisch die Einstelltemperatur von 80 °C (173 °F) erreicht ist und wenn die Grillkammer-Temperatur auf unter 107 °C (225 °F) abfällt bzw. auf über 135 °C (275 °F) ansteigt.

Vorbereitung des Thermometers

1. Führen Sie das Verfahren zur Anmeldung des Senders beim Empfänger durch.
2. Legen Sie ein Stück Rindfleisch (BEEF) auf den Grillrost.
3. Stechen Sie Temperaturfühler 1 an der dicksten Stelle des Steaks mittig ein. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen und stechen Sie den Temperaturfühler nicht in reines Fett ein.
4. Befestigen Sie Temperaturfühler 2 mit dem Clip am Grillrost.
5. Positionieren Sie die Kabel der Temperaturfühler so, dass sie weder in die Nähe von Flammen kommen noch von der Grillabdeckung eingeklemmt werden.
6. Platzieren Sie den Sender in ausreichender Entfernung von der Wärmequelle des Grills. Stellen Sie den Sender NICHT auf der geschlossenen Abdeckung oder unter der Abdeckung auf. Der Temperaturfühler ist wassergeschützt und kann daher auch im Regen verwendet werden.

Temperaturfühler 1: Grillgut, Rindfleisch, durch, Einstelltemperatur 80 °C (173 °F)

1. Betätigen Sie die Taste SET und halten Sie sie zwei Sekunden lang gedrückt.
2. Betätigen Sie die Taste HI oder LO, um die blinkende Temperaturfühleranzeige oben links auf (1) umzuschalten.
3. Betätigen Sie kurz darauf die Taste SET.
4. Betätigen Sie die Taste MODE, damit FOOD (Grillgut) angezeigt wird.
5. Betätigen Sie kurz darauf die Taste SET.
6. Betätigen Sie die Taste MEAT, bis BEEF (Rindfleisch) angezeigt wird.
7. Betätigen Sie kurz darauf die Taste TASTE, bis W.DONE (durch) angezeigt wird.
8. Betätigen Sie kurz darauf die Taste HI, bis als Einstelltemperatur (HI SET) 80 angezeigt wird.
9. Betätigen Sie SET.

Temperaturfühler 2: Grillkammer, Minimaltemperatur (LO SET) 107 °C (225 °F), Maximaltemperatur (HI SET) 135 °C (275 °F)

1. Betätigen Sie die Taste SET und lassen Sie sie zwei Sekunden lang niedergedrückt.
2. Betätigen Sie die Taste HI oder LO, um die blinkende Temperaturfühleranzeige oben links auf (2) umzuschalten.
3. Betätigen Sie kurz darauf die Taste SET.
4. Betätigen Sie die Taste MODE, bis BARBECUE (Grillkammer) angezeigt wird.
5. Betätigen Sie kurz darauf die Taste SET.
6. Betätigen Sie die Taste HI bzw. LO, bis als Maximaltemperatur (HI SET) 135 bzw. 275 angezeigt wird.
7. Betätigen Sie kurz darauf die Taste SET.
8. Betätigen Sie die Taste HI bzw. LO, bis als Minimaltemperatur (LO SET) 107 bzw. 225 angezeigt wird.
9. Betätigen Sie die Taste SET.



Maverick ET-733

(Art.-Nr. 1181 / 1182)

Hilfreiche Tipps

- Wenn der Empfänger und/oder der Sender an Stelle der Temperatur im LCD-Display „LLL“ oder „HHH“ anzeigt, warten Sie, bis der Temperaturfühler auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Wird weiterhin „LLL“ oder „HHH“ angezeigt, drücken Sie die Temperaturfühleranschlüsse fester in die Buchse am Sender und drehen Sie sie hin und her, um einen guten Kontakt zu erzielen. Tritt das Problem weiterhin auf, liegt wahrscheinlich ein Kurzschluss der internen Temperaturfühler-Verdrahtung aufgrund von Feuchtigkeit oder Überhitzung vor.
- Tauchen Sie die Temperaturfühler zum Reinigen nicht in Wasser ein.
- Achten Sie darauf, dass die Temperaturfühler oder die Temperaturfühlerkabel nicht mit Flammen oder glühender Holzkohle in Kontakt kommen.
- Wenn die Temperaturanzeige zu hoch erscheint oder die Temperatur zu schnell anzusteigen scheint, prüfen Sie, ob Sie vielleicht die Spitze des Temperaturfühlers durch das Fleisch hindurchgestochen haben, sodass sie nun frei liegt. Positionieren Sie die Spitze des Temperaturfühlers wieder mittig dort, wo das Fleischstück am dicksten ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen und stechen Sie den Temperaturfühler nicht in reines Fett ein.

Warnhinweise

1. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie die Edelstahl-Temperaturfühler oder die Kabel beim oder direkt nach dem Grillen berühren. Vermeiden Sie die Berührung mit bloßen Händen.
2. Halten Sie die Edelstahl-Temperaturfühler und die Temperaturfühlerkabel von Kindern fern.
3. Reinigen Sie die Edelstahl-Temperaturfühler und trocknen Sie sie nach jeder Benutzung sorgfältig ab.
4. Verwenden Sie den Empfänger nicht im Regen - er ist NICHT regenfest. Der Sender ist zwar regen-, aber nicht wasserfest. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein.
5. Um Kontaktprobleme und fehlerhafte Messwerte zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Anschlüsse der Edelstahl-Temperaturfühler und die Anschlussbuchsen des Senders nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Dies führt zu Kontaktproblemen und fehlerhaften Messwerten.
6. Setzen Sie den Empfänger und den Sender nicht direkter Hitze aus und stellen Sie sie nicht auf heißen Oberflächen auf.
7. Verwenden Sie die Edelstahl-Temperaturfühler nicht in einem Mikrowellenherd.
8. Der Messbereich des Barbecue- und Grill-Thermometers liegt zwischen 0 °C (32 °F) und 300 °C (572 °F). Bei Temperaturen unterhalb von 0 °C (32 °F) wird LLL angezeigt, und bei Temperaturen oberhalb von 300 °C (572 °F) wird HHH angezeigt. Verwenden Sie die Edelstahl-Temperaturfühler nicht bei Temperaturen von mehr als 300 °C (572 °F), um zu vermeiden, dass die Kabel Schaden nehmen.
9. Das Produkt ist für die Verwendung durch Personen unter 12 Jahren nicht geeignet.

Reinigung

1. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie die Edelstahl-Temperaturfühler oder die Kabel beim oder direkt nach dem Grillen berühren. Vermeiden Sie die Berührung mit bloßen Händen.
2. Halten Sie die Edelstahl-Temperaturfühler und die Temperaturfühlerkabel von Kindern fern.
3. Waschen Sie die Spitze der Metall-Temperaturfühler mit heißem Seifenwasser ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Tauchen Sie den Temperaturfühler zum Reinigen nicht in Wasser.
4. Reinigen Sie den Sender und den Empfänger mit einem feuchten Tuch und tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein.

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-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

Gewährleistung

1. Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.
2. Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch einen Mangel aufweisen, richten sich Ihre Gewährleistungsansprüche bei Sach- und oder Rechtsmängeln nach den gesetzlichen Bestimmungen. Ihre Gewährleistungsansprüche verjähren daher in zwei Jahren vom Zeitpunkt der Ablieferung der Kaufsache.
3. Zur Geltendmachung Ihrer Gewährleistungsansprüche setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice

BBQ-Scout GmbH
Kundenservice
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen

Fon: +49(0)5222/85098-0
Fax: +49(0)5222/85098-11
E-Mail: support@bbq-scout.de

in Verbindung.

Fügen Sie Ihrer Mängelrüge bitte den Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung) bei, aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind. Für Rückfragen geben Sie bitte eine Telefonnummer an, unter der Sie tagsüber erreichbar sind.

Beschreiben Sie den Mangel genau und fügen Sie Ihrer Mängelrüge nach Möglichkeit auch Fotos bei, auf denen der Mangel zu erkennen ist.

4. Im Rahmen der Nacherfüllung können Sie nach Ihrer Wahl zunächst die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen. Wir sind jedoch berechtigt, die von Ihnen gewählte Art der Nacherfüllung zu verweigern, wenn diese nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist.
5. Bitte beachten Sie, dass Gewährleistungsansprüche insbesondere ausgeschlossen sind bei:
 - missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung wie z.B. Gewaltanwendung (Schlag, Stoß, Fall etc.),
 - Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Bedienungs- und Sicherheitshinweise sowie der Pflegeanleitungen,
 - eigenmächtigen Reparaturversuchen oder Reparaturversuchen durch fremde Dritte.

Bitte beachten Sie ebenfalls, dass wir keine Gewährleistung für Teile übernehmen, die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch dem Verschleiß unterliegen (wie z.B. Dichtungen, Temperaturfühler, Feuerroste), da hier kein Sachmangel vorliegt.

6. Defekte oder Schäden an einem unserer Produkte, die nicht durch die gesetzliche Gewährleistung abgedeckt sind, beheben wir gern gegen Kostenerstattung. Wenden Sie sich für einen Kostenvorschlag bitte an unseren Kundenservice.

Sie haben Fragen zur Gewährleistung?

Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per E-Mail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.



Maverick ET-733 (Art.-Nr. 1181 / 1182)

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.

Wir sind bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register als beliebte Gemeinsame Stelle im Sinne des § 6 Absatz 1 Satz 1, § 17 Absatz 1 und 2 ElektroG unter der Registrierungsnummer **WEEE-Reg.-Nr. DE 94868294** für die Marke Maverick registriert.

Hinweise zum Batteriegesetz

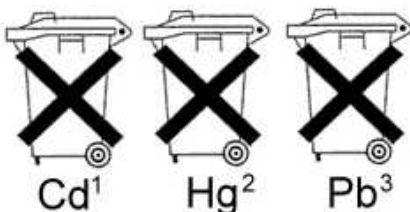
Hinweise zur Altbatterie-Rücknahme gemäß dem Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Batterien und Akkumulatoren (Batteriegesetz – BattG) vom 25. Juni 2009, Abschnitt 3 § 18 Hinweispflicht

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 Salzuffen

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

Sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialien, Altbatterien und Altgeräten. Die Umwelt und das BBQ-Scout-Team sagen Dankeschön.