

DE 1. Sicherheits- und Pflegehinweise

- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Betriebsanleitung genau durch, bewahren Sie sie für spätere Anwendungen auf und geben Sie sie bei Weitergabe der Thermometer an Dritte ebenfalls weiter. **Dieses Thermometer sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden.**
- Die Verpackung des Thermometers kann für Kinder Erstickungsgefahr bedeuten.
- Bei Eingriff in das Thermometer erlischt die Garantie.
- Thermometer nicht in der Nähe von Geräten mit Störstrahlung betreiben.
- Thermometer ist nur für den privaten Haushalt ausgelegt und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.
- Reinigung der Temperaturfühler-Nadeln **und des Thermometergehäuses**: Es wird empfohlen, die Nadeln mit einem weichen, angefeuchteten Tuch zu reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von ätzenden oder chemischen Reinigungsmitteln und tauchen Sie die Nadel **und das Thermometergehäuse** nicht in Wasser. Trocknen Sie die Nadel abschließend gründlich ab.
- Vorsicht, die Nadel der Sonde ist sehr spitz. Es besteht Verletzungsgefahr. **Nach Gebrauch und Reinigung Nadelschutz wieder auf die Sondenspitze aufschieben.**
- Bitte setzen Sie das Thermometer nie direkter Hitze aus.
- Bitte beachten Sie die Hitzebeständigkeit der Sonde bis max. 300 Grad Celsius.
- Bitte verwenden Sie die Farbmarkierung der Sonden nur bis max. 300 Grad Celsius.
- Thermometer stets im Trockenen aufbewahren und benutzen.
- Halten Sie das Gerät und Batterien stets von Kindern fern.
- Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polrichtung ein.
- Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien und niemals welche mit sichtbaren Beschädigungen – es könnten Überhitzung oder Explosionen auftreten.
- Verbrauchte Batterien niemals ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!
- Die Batterien dieses Thermometers sind nicht wiederaufladbar.
- Batterien herausnehmen, wenn das Thermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schaden durch evtl. auslaufende Batterien zu vermeiden.
- Batterien niemals kurzschließen.



Batterieentsorgung

Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben.

Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden.

Entsorgung des Grill- und Bratenthermometers

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetreiber oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

2. Bestimmung und Gebrauch

Herzlich Dank für den Kauf dieses Gerätes. Perfekte Temperaturkontrolle ist das A und O, um punktgenau zu grillen, braten und räuchern wie ein Profi. Die hochsensible Sonde des Grill- und Bratenthermometers CONTROL+ misst die präzise Fleischtemperatur während des gesamten Garvorgangs, der am Ofen oder Grill angebrachte Digitalcontroller macht sie mühelos ablesbar. Doch CONTROL+ kann noch viel mehr: per Bluetooth und der selbsterklärenden Easy BBQ App lässt es sich mit jedem Android-Smartphone oder iPhone verbinden und wird so zum perfekten digitalen Grillassistenten mit Echtzeitübertragung. So behält man jederzeit und überall die Kontrolle über Grill oder Ofen, auch während man sich gerade um die lieben Gäste kümmert.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und beachten Sie die entsprechenden Pflegehinweise. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Verpackung für zukünftige Fragen gut auf.

3. Lieferumfang

Bluetooth Grillthermometer CONTROL+
2 Sonden
2 x 1,5 V Größe AA Batterien
Bedienungsanleitung

Zusatzsonde erhältlich: Art.-Nr.: 21960 Zusatzsonde CONTROL+

4. Spezifikationen

- ▶ hochsensible Sonden für perfekte Ergebnisse
 - ▶ inkl. zwei Sonden
 - ▶ integrierter Magnet zur Befestigung an der Ofenklappe oder am Grill
 - ▶ Bluetooth gesteuert mit bis zu 50 Meter Reichweite in Echtzeitübertragung
 - ▶ gut lesbare digitale Temperaturanzeige auch ohne App nutzbar
 - ▶ Messungen von 0° C bis +300° C
 - ▶ auch fürs Räuchern geeignet
 - ▶ inkl. 2 x 1,5 V AA Batterien
 - ▶ L 117 mm x B 79 mm x H 24 mm
 - ▶ Gewicht: 113 g (ohne Batterien)
 - ▶ Kunststoff / hochwertiger Edelstahl
 - ▶ Sendefrequenz: 2,402 GHz - 2,48 GHz
 - ▶ Sendeleistung: +2,5 dBm (< 2,5 mW/Gerätekategorie II)
- Hiermit erklärt die GEFU Küchenboss GmbH & Co.KG, dass das Produkt 21940 Grill- und Bratenthermometer CONTROL+ die

grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der Funkgeräte-Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Die vollständige Konformitätserklärung und diese Bedienungsanleitung im PDF-Format finden Sie im Internet unter www.gefu.com/k21940.pdf

5. Anzeige und Bedienelemente

- Aktuelle Temperatur**
Bei Verwendung mehrerer Thermometer wird nacheinander jede Temperatur von Kanal 1-6 im Abstand von ca. 1s angezeigt. Auf dem Smartphone jedoch werden alle Temperaturen gleichzeitig angezeigt.
 - Voreingestellte Temperatur
 - Batterieanzeige
 - Aktive Sonde wird durch Pfeil angezeigt
 - ON/OFF Taste
 - Temperatureinheit
- Hinweis: Die Umschaltung der Anzeige dieses Thermometers von „F“ auf „C“ ist nur über das Smartphone im Einstellmenü „Thermometer“ möglich.**

Alarm Signal: Es ertönt ein Pipeton und gleichzeitig blinkt die Temperaturanzeige 1.



6. Inbetriebnahme

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers und legen Sie die Batterien mit der korrekten, im Batteriefachboden angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schließen Sie es wieder. Das Thermometer ist nun betriebsbereit

Drücken Sie zum Einschalten des Thermometers den Taster ON/OFF (Abb. Pos. 5) für ca. 3s. Im Display erscheint zuerst „On“ und danach in der ersten Zeile die gemessene Temperatur und in der zweiten Zeile die eingestellte Zieltemperatur in °C. Sind mehrere Sonden

angeschlossen, weist ein Pfeil am Displayrand auf den gerade aktiv angezeigten Kanal. Zum Ausschalten drücken Sie erneut den Taster ON/OFF für ca. 3 s. Im Display erscheint dann „OFF“, danach schaltet das Thermometer ab.

7. Störungsanzeige



Batterie schwach, bitte wechseln

8. App und Bluetooth

- ▶ Bitte aktivieren Sie die Bluetooth-Funktion an Ihrem Handy.
- ▶ Voraussetzungen Mobilgerät: ab iPhone 4s / iPad3 / iPad mini / iPod touch mit iOS7 und höher, alle Android-Geräte ab Android 4.3 / Bluetooth 4.
- ▶ Laden Sie im AppStore oder bei Google Play eine entsprechende App runter; wir empfehlen die Easy BBQ App.
- ▶ Schalten Sie das Bluetooth Thermometer ein ➔ 3 Sekunden auf Power.
- ▶ Folgen Sie den Hinweisen auf der App: Power Taste oben auf dem Thermometer drücken.
- ▶ App und Thermometer sind nun verbunden.



AppStore:
Easy BBQ App



Google Play:
Easy BBQ App

9. Bedienung

Aktivierung der Sonde:

- ▶ Stecken Sie den Stecker der Sonde in einen der entsprechenden Ausgänge am Thermometer ein (Ausgang für Sondenstecker 1-6).
- ▶ Sobald das Thermometer eingeschaltet ist, wird die Sonde automatisch erkannt.
- ▶ Führen Sie die Sonde in das gewünschte Grillgut ein; die Sondenspitze sollte sich in der Mitte des Grillguts befinden, um die Kerntemperatur exakt zu ermitteln. So erhalten Sie das optimale Grillergebnis.
- ▶ Bitte folgen Sie den Weiteren den Schritten in der App.