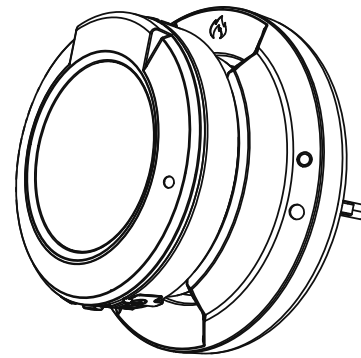


Betty Bossi

### Fleischthermometer Grill, digital Thermomètre à viande pour grill, numérique



#### Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Art.-Nr. / No. d'art. 32121

### Deutsch

### Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschliesslich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickten droht.
- Bewahren Sie das Gerät und die Batterien immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Thermometer nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen lassen.
- Tauchen Sie die Fühler (inkl. Kabel) zur Reinigung nicht in Wasser. Reinigen Sie sie niemals in der Spülmaschine. Nur mit einem feuchten Tuch sauber wischen.

- Fühler nie in Flammen halten, Schutzkappen immer vor dem Betrieb abnehmen, diese sind nicht hitzebeständig und würden schmelzen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

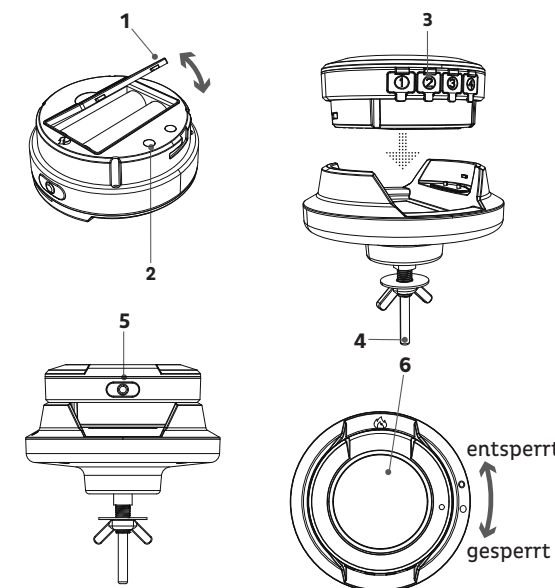
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen, es könnte leicht beschädigt werden.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor jeder Verwendung auf äussere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb und versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Eine Reparatur des Geräts darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst bzw. vom Betty Bossi Kundenservice vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.

### Spezielle Sicherheitshinweise zu Batterien:

- Batterien von Kindern fernhalten! Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies zu schweren inneren Verätzungen führen. Bei Verschlucken sofort einen Arzt konsultieren!
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschliessen oder auseinandernehmen – Explosionsgefahr!
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren. Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien schnell ausgetauscht werden.
- Beim Hantieren mit ausgelaufenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen. Sollten Sie mit Batterieflüssigkeit in Berührung gekommen sein, waschen Sie die Körperpartie lange unter fließendem Wasser und konsultieren Sie einen Arzt.

### Gerätebeschreibung



- 1 Batteriefach-Abdeckung
- 2 Kontakte des Umgebungstemperatur-Fühlers
- 3 Buchsen für Fleischtemperatur-Fühler
- 4 Umgebungstemperatur-Fühler
- 5 Taste für: EIN/AUS Kopplung/Stop/Alarm Hintergrundlicht an
- 6 LCD-Display

Das Gerät verfügt über 4 Buchsen für Fühler, so können Sie gleichzeitig Fühler in 4 Fleischstücke stecken und entsprechend Ihren Wünschen grillen oder garen. Im Lieferumfang enthalten sind 2 Fühler, zusätzliche Fühler können bei Betty Bossi erworben werden.

### Inbetriebnahme

#### Batterien einlegen

Sie benötigen 2 Batterien vom Typ AA für das Fleischthermometer. Beachten Sie die im Batteriefach angezeigten Symbole für die Polaritäten und legen Sie die Batterien gemäss diesen Symbolen ein.

1. Öffnen Sie das Batteriefach.
2. Legen Sie die Batterien korrekt in das Batteriefach ein.



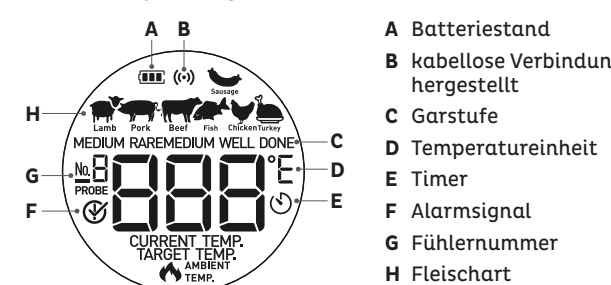
3. Schliessen Sie das Batteriefach wieder.

#### Fühler installieren

Sobald das Thermometer eingeschaltet wurde, scannt es die Buchsen und die eingesteckten Fühler werden nach und nach auf dem Display angezeigt, nummeriert von 1 bis 4, je nachdem, in welche Buchsen die Fühler eingesteckt wurden.

Stecken Sie nun die Messfühler in das Fleisch. Stellen Sie dabei sicher, dass die Spitze des Messfühlers in der Mitte des Fleisches steckt, damit Sie eine genaue Temperaturangabe erhalten.

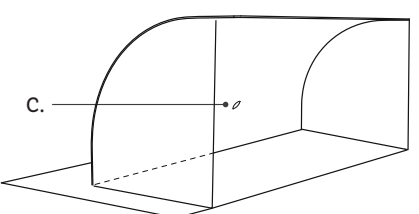
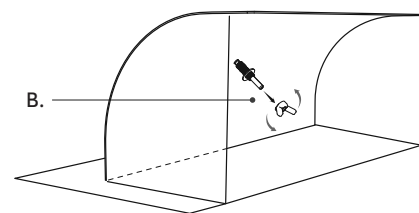
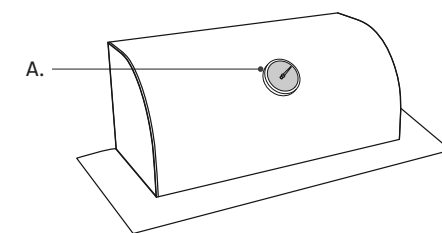
#### Die Displayanzeige



#### Fleischthermometer installieren

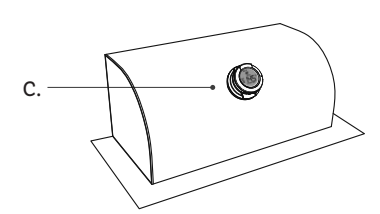
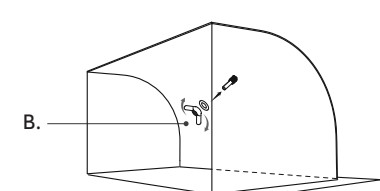
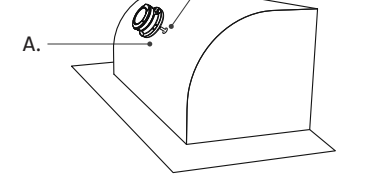
1. Schritt: Entfernen Sie das analoge Thermometer Ihres Grills

- A. Das Original-Thermometer Ihres Grills befindet sich an der Grillhaube.
- B. Lösen Sie die Fixiermutter des Original-Thermometers an der Innenseite der Grillhaube.
- C. Nehmen Sie das Original-Thermometer ab.



2. Schritt: Montieren Sie das neue, digitale Fleischthermometer an Ihren Grill
- A. Stecken Sie den Umgebungstemperatur-Fühler Ihres neuen Thermometers durch das Loch in der Grillhaube, welches durch das abgenommene Original-Thermometer nun sichtbar ist.
  - B. Legen Sie den mitgelieferten Metalldichtungsring über den Fühler und fixieren Sie das Thermometer von der Rückseite, indem Sie die mitgelieferte Fixiermutter im Uhrzeigersinn festdrehen.
  - C. Das neue, digitale Fleischthermometer ist nun installiert.

Loch-Durchmesser: 8,5-14 mm  
Loch-Tiefe: 1-27 mm



#### App herunterladen

Suchen Sie im App-Store oder bei Google Play nach „ToGrill“ oder scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone. Laden Sie sich die App kostenlos herunter und installieren Sie sie.

Sie benötigen dazu ein iOS-Gerät mit einer Version 11.0 oder neuer.

Oder ein Android-Gerät mit einer Version 5.5 oder neuer mit Bluetooth 4.0-Modul.



#### Gerät ein- oder ausschalten

- Halten Sie die EIN/AUS-Taste für mindestens 3 Sekunden gedrückt, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, um es einzuschalten. Im LCD-Display erscheint „ON“.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und Sie drücken die EIN/AUS-Taste mindestens 3 Sekunden, schalten Sie das Gerät wieder aus.
- Sollte kein Fühler im Thermometer stecken, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

#### Gerät aktivieren und mit Ihrem Smartphone koppeln

1. Schalten Sie das Thermometer ein und schalten Sie die Bluetooth-Funktion Ihres Smartphones ein.
2. Aktivieren Sie das Thermometer:
  - Starten Sie die „ToGrill“-App.
  - Stimmen Sie der Berechtigung für Ihr Smartphone zu.
  - Befolgen Sie die Anweisungen in der App um Ihr Thermometer zu aktivieren.

„ToGrill“-App zum Scannen benutzen: Scannen Sie den QR-Code am Thermometer oder diesen hier rechts.



3. Koppeln:
  - Wählen Sie Ihr Produkt in der App.
  - Drücken Sie die Taste Koppeln/Stop/Alarm auf der Oberseite des Thermometers.

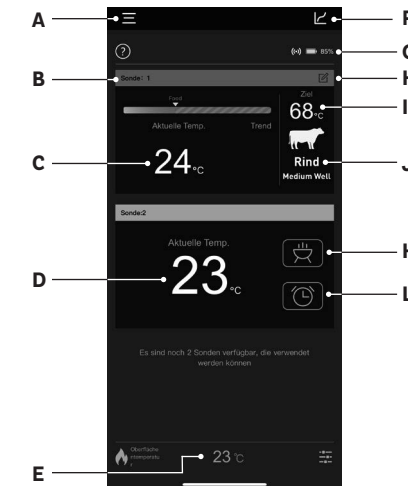
#### 4. Geräte sind verbunden

Wenn Sie das Gerät einmal mit Ihrem Smartphone gekoppelt haben, müssen Sie das zukünftig nicht noch einmal machen, ausser Sie wechseln das Smartphone.

#### Thermometer beim Grillen benutzen

Wählen Sie für jedes Fleischstück, in welchem ein Messfühler steckt, die Fleischart und die Wunsch-Gartemperatur, in der App und auf dem Display des Thermometers wird die momentane und die gewünschte Temperatur angezeigt. Die voreingestellten Temperaturen in der App können individuell angepasst werden, die Empfehlungen von Betty Bossi finden Sie in der Gartabelle.

Sobald das Fleisch die gewünschte Gartemperatur erreicht hat, geben sowohl die App als auch das Thermometer einen Alarmton aus.



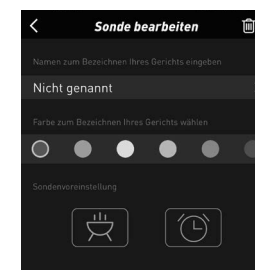
- A Optionen
- B Fühler-Nummer und Fühler-Farbkennzeichnung
- C Momentan gemessene Temperatur des Fühlers
- D Momentan gemessene Temperatur des Fühlers
- E Momentane Garraumtemperatur
- F Temperaturentwicklung
- G Batteriestatus
- H Fühlerinformation bearbeiten
- I Zieltemperatur (Einstellung Grillgut)
- J Voreingestellte Fleisch-Information
- K Einstellung Grillgut
- L Einstellung Timer

Die Benutzer-Oberfläche der App kann sich ändern, wenn ein Upgrade erfolgt. Bitte befolgen Sie immer die Anweisungen in der App.

#### Fühler-Farbkennzeichnung

Es ist schwierig, verschiedene Fühler zu unterscheiden, wenn Sie mehrere Fühler verwenden.

Die App stellt 6 Farben für jeden Kanal zur Verfügung, die der Benutzer so einstellen kann, dass sie mit der Farbe der Fühler identisch sind. Die Farbe entspricht der jeweiligen Fühlerfarbe.



### Gartabelle

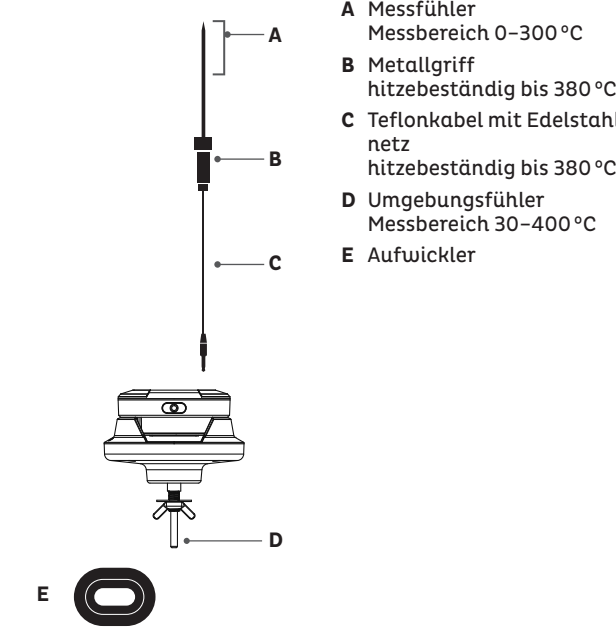
Produkt und Garstufe:	Kerntemperatur in Grad Celsius:
<b>Rind:</b>	
Rare	45
Medium rare	52
Medium	55
Medium well	60
Well done	70
<b>Kalb:</b>	
Rare	-
Medium rare	-
Medium	60
Medium well	65
Well done	70
<b>Lamm:</b>	
Rare	-
Medium rare	55
Medium	60
Medium well	65
Well done	70
<b>Schwein:</b>	
Medium rare	-
Medium	-
Medium well	65
Well done	70
<b>Pute und Huhn (Geflügel):</b>	
Medium well	-
Well done	70
<b>Wurst:</b>	
Medium well	-
Well done	70
<b>Lachs:</b>	
Medium	-
Medium well	55
Well done	60
<b>Hamburger:</b>	
Well done	70

### Achtung

Die Hitzebeständigkeit variiert in den verschiedenen Komponenten des Fühlers.

**NIEMALS** die Fühler in offenes Feuer oder in Flammen halten. **NIEMALS** die Schutzkappen in den Grillofen legen, sie schmelzen sonst.

Die Fühler sind **NICHT** spülmaschinengeeignet, immer von Hand säubern.



- A Messfühler Messbereich 0-300 °C
- B Metallgriff hitzebeständig bis 380 °C
- C Teflonkabel mit Edelstahl-netz hitzebeständig bis 380 °C
- D Umgebungsfühler Messbereich 30-400 °C
- E Aufwickler

### Service / Entsorgung

#### Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice: Tel.: +41 (0) 44 209 19 29 Mail: [info@bettybossi.ch](mailto:info@bettybossi.ch)

#### Garantie

- Betty Bossi übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

#### Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Auch die Batterien müssen umweltgerecht entsorgt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

### Technische Daten

Produktbezeichnung	Fleischthermometer Grill, digital
Artikel-Nummer	32121
Stromversorgung	2x AA Batterien
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

