



## Gebruiksaanwijzing

### **Digitale vlees- / oven- & BBQ-thermometer**

Model ME216

Artikelnr.: 5-8010

Dank u voor het aanschaffen van een digitale vlees- / oven- & BBQ-thermometer van Sunartis. Daarbij kunt u tegelijkertijd de temperatuur midden in het vlees en de temperatuur in uw oven meten. Dit model is ook speciaal ontworpen ten behoeve van het barbecueën.

**Maar lees, voordat u het product gebruikt, deze gebruiksaanwijzing en vooral ook de veiligheidsaanwijzingen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u hem later weer kunt raadplegen, en geef hem door aan een eventuele nieuwe gebruiker.**

Dankzij het grote meetbereik kan deze thermometer voor vele doeleinden worden gebruikt:

- Als braad- / vleesthermometer
- Als BBQ-thermometer
- Als oventhermometer
- Als thermometer voor soepen en sauzen
- Als bakthermometer

#### **Specificatie en technische gegevens:**

- Groot touchscreen met rode achtergrondverlichting
- Rollende cijfers – groot en gemakkelijk leesbaar
- Snelle reactie- en meettijd (ongeveer vier tot tien seconden)
- Meetbereik: -50 °C tot +300 °C (-58 °C tot 572 °C)
- Meetnauwkeurigheid: 0 °C tot +100 °C ( $\pm 1$  °C), -20 °C tot 0 °C en +101 °C tot +200 °C ( $\pm 2$  °C), < -20 °C en > +200 °C ( $\pm 5$  °C)
- Resolutie: 0,1 °C/0,1 °C
- °C of °F naar keuze
- Materiaalbehuizing: ABS plastic van hoge kwaliteit
- Materiaalsonde: roestvast staal 18/8 (304)
- Roestvast stalen gaasdraadsonde voor hoge temperaturen (tot +380 °C) – snoerlengte 1000 mm
- Magneten aan de achterkant van de behuizing, om de eenheid aan metalen oppervlakken te bevestigen
- Batterijen: 2 x 1,5V AA Maxell LR06, meegeleverd

#### **Pas op!**

- Maak de meetsonde voor het eerste en na elk gebruik met een vochtige doek schoon, zo nodig met een beetje afwasmiddel. Dompel niet het gehele product in water onder. De plastic behuizing bevat batterijen en elektrische componenten, die niet waterdicht zijn.
- Plaats de eenheid nooit in een oven of magnetrons.

### **Batterijen installeren:**

De thermometer heeft twee AA-batterijen nodig. Voer de volgende stappen uit, om de batterijen te installeren.

- 1 Verwijder het deksel van het batterijencompartiment aan de achterkant van de eenheid.
- 2 Plaats twee AA-batterijen in het compartiment en let daarbij op de polariteit, zoals aangegeven via de symbolen (+ en -).
- 3 Plaats het deksel terug op het compartiment.

### **Gebruiksaanwijzing:**

#### **Stroom ON / OFF:**

Houd de **ON / OFF**-knop voor twee seconden ingedrukt om de eenheid aan of uit te zetten.

#### **Opmerking**

*De eenheid gaat automatisch uit, wanneer die voor 30 minuten niet wordt gebruikt.*

### **Overschakelen FAHRENHEIT / CELSIUS**


Om over te schakelen tussen Fahrenheit en Celsius, verschuif de  / -schuif, die zich in het batterijencompartiment aan de achterkant van de eenheid bevindt. De vooraf ingestelde meeteenheid is .

### **Bedrijf:**


Nadat de batterijen zijn geïnstalleerd, volg de volgende aanwijzingen om het artikel te gebruiken.


- 1 Steek het sondesnoer in de thermometeropening aan de rechterkant van het artikel.
- 2 Steek de punt van de sonde tot in het midden in het vlees en let erop, niet helemaal door het vlees heen te prikken.

**LET OP!** Stel geen enkel part van de sonde aan open vlammen bloot.

- 3 Houd de  voor twee seconden ingedrukt, totdat SET TEMP begint te knippen.

- 4 Druk op  of  om de gewenste temperatuur van het vlees in te stellen.

- 5 Druk opnieuw op , om de instelling vast te leggen en met braden te beginnen.

- 6 Wanneer het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een alarm en gaat het -icoontje knippen.

- 7 Druk op eender welke knop, om het geluid uit te zetten.

## Opmerking

*Als de TEMP ALERT-schuif aan de rechterkant van de eenheid in de OFF-stand staat, dan klinkt er geen alarm wanneer de temperatuur van het vlees (MEAT) de ingestelde temperatuur (SET TEMP) heeft bereikt.*

### **Achtergrondverlichting:**

Druk op eender welke knop voor 30 seconden achtergrondverlichting.

### **Veiligheidsaanwijzingen:**

## Pas op!

- Gebruik een ovenwant of handschoen om de sonde uit het vlees te halen. Want die is heet!
- Trek niet aan het snoer.
- Maak de sonde schoon, door die met een vochtige doek en keukenschoonmaakmiddel af te vegen.
- Dompel de eenheid met de LCD nooit in water onder.
- Laat de stekker van de sonde of de contactopening op de thermometer / weergave-eenheid nooit nat worden door contact met water, stoom of vloeistoffen. Want dat veroorzaakt een slechte verbinding en verkeerde weergaven. Droog vóór elk gebruik de stekker grondig met een droge doek.
- Houd de sonde uit de buurt van ovenelementen, vlammen, kolen, spit of ovenroosters – die kunnen allemaal veel heter worden dan +350 °C / +662 °F (zelfs als de oven lager is ingesteld). Bij hoge temperaturen kan het sondesnoer beschadigd raken. De isolatie aan de binnenkant kan smelten en de sonde zal kortsluiting veroorzaken.
- Bij gebruik van dit artikel buitenshuis tijdens barbecueën of roken, zorg er dan voor, dat het snoer niet klem komt te zitten tussen hete oppervlakken zonder isolerende bescherming, zoals gietijzeren grillkappen. Gebruik een gat erin, als dat er is.
- Laat het sondesnoer niet te vaak knikken of verdraaien, want de interne draden kunnen dan breken.
- Bij de juiste behandeling moet de sonde voor lange tijd meegaan. Maar uiteindelijk moet die misschien worden vervangen. Vervangen kan via de service hotline worden geregeld.

### **Algemene informatie:**

### **Batterijwetgeving:**

Denk eraan, dat de eenheid batterijen bevat. Volgens de wet mogen batterijen niet met het normale huishoudafval worden meegegeven. Geef ze af bij gemeentelijke verzamelpunten. U kunt ze ook terugsturen naar de fabrikant.

U kunt hieromtrent meer informatie vinden op de website van het ministerie van Infrastructuur en Milieu: [www.bmu.de](http://www.bmu.de)

### Verwijderen:



Het apparaat is onderhevig aan de bepalingen van de Waste Electrical and Electronic Equipment Act (WEEE). Verwijderen van elektrische apparaten met het huishoudafval is bij de wet verboden. Als consument bent u verplicht de plaatselijke verzamelpunten en teruggaveregelingen van de gemeente te gebruiken.

Raadpleeg voor meer informatie de website van het Waste Electrical Equipment register [www.gov.uk/government/publications/weee-registered-producers-public-register](http://www.gov.uk/government/publications/weee-registered-producers-public-register).

### Verpakking:



De verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Verwijder op een milieuvriendelijke manier.

### Interseroh:



Wij doen mee aan het DSD-systeem. Help ons door milieubewust te verwijderen.

### CE:



Door middel van de CE-markering (Conformité Européenne) bevestigt de fabrikant, dat het product voldoet aan de desbetreffende Europese richtlijnen betreffende productveiligheid.

### Klantendienst:

Mingle Instrument GmbH Europa staat tot uw dienst voor het beantwoorden van vragen. U kunt ons tijdens normale kantooruren telefonisch bereiken van maandag tot donderdag tussen 08:00 en 17:00 uur, op vrijdagen tussen 08:00 en 16:00 uur en te allen tijde via e-mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich

Tel.: 00800 128 128 12

[www.mingle-europe.de](http://www.mingle-europe.de) - [service@mingle-europe.de](mailto:service@mingle-europe.de)