



GOURMET CHECK: Dual-Sensor-Thermometer/Timer

Bedienungsanleitung

Eckige Klammern [] weisen auf Begriffe hin, die auf den Tasten des GOURMET CHECK aufgedruckt sind. Anführungszeichen " " weisen auf Begriffe hin, die auf dem Display des GOURMET CHECK zu sehen sind.

1. Batterien einlegen

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite der Elektronikeinheit. Legen Sie zwei AAA-Batterien entsprechend der Polaritätsmarkierungen ins Batteriefach ein. Schliessen Sie das Batteriefach wieder.

2. Messfühler anschliessen

- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch eine der Öffnungen des Deckels ihres Grills. Damit verhindern Sie, dass das Kabel durch den Deckel gequetscht und beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Klinkenstecker des Messfühlers fest in die Klinkenkupplung der Elektronikeinheit eingesteckt ist.
- Falls Wasser oder Dampf in die Klinkenkupplung eindringen, kann dies den Kontakt beeinträchtigen und zu fehlerhaften Temperaturanzeigen führen. Trocknen Sie den Klinkenstecker des Messfühlers jedes Mal mit einem Tuch ab, ehe Sie ihn in die Elektronikeinheit einstecken.

Hinweis: Bitte beachten Sie für die spezifischen Anwendungen Punkt 9 dieser Bedienungsanleitung.

3. Elektronikeinheit einschalten

Drücken und halten Sie die [ON / OFF]-Taste für 2 Sekunden, um die Elektronikeinheit ein- oder auszuschalten. Wenn die Elektronikeinheit eingeschaltet ist, erscheinen folgende Anzeigen auf dem Display:

" OVEN " (oberer Teil des Displays):

- " ACTUAL ": nach 3 Sekunden wechselt die Anzeige von " - - - " zu der aktuell gemessenen Ofentemperatur.
- " SET ": zeigt die aktuell eingestellte Ofentemperatur.

oder " TIMER " (oberer Teil des Displays):

zeigt den Wert für Stunden/Minuten/Sekunden der aktuell gewählten Timerfunktion.

" FOOD " (unterer Teil des Displays):

- " ACTUAL ": nach 3 Sekunden wechselt die Anzeige von " - - - " zu der aktuell gemessenen Kerntemperatur.
- " SET ": zeigt die aktuell eingestellte Ziel-Kerntemperatur.

Hinweise: Die Messung der Ofentemperatur " OVEN " und die Timerfunktion " TIMER " können gleichzeitig laufen, jedoch wird nur jeweils eine der beiden Funktionen im oberen Teil des Display angezeigt.

Drücken Sie die [OVEN]-Taste um auf die Anzeige der Ofentemperatur zu wechseln. Drücken Sie die [TIMER]-Taste um auf die Anzeige der Timerfunktion zu wechseln. Wenn eine dieser beiden Funktionen den Alarm auslöst, dann wechselt das Display automatisch auf die jeweilige Anzeige.

Das Display verfügt über eine Hintergrundbeleuchtung. Sie können eine beliebige Taste drücken, um die Beleuchtung zu aktivieren. Wird 5 Sekunden lang keine Taste gedrückt, schaltet die Beleuchtung automatisch wieder aus.

4. Umschalten zwischen Fahrenheit- und Celsius-Anzeige

Drücken Sie die [°C / °F]-Taste, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten. Der GOURMET CHECK kann folgenden Temperaturbereich darstellen: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Hinweis: Übersteigt die Temperatur 300 °C / 572 °F, dann erscheint auf dem Display "H". Um die gewünschten Kerntemperaturen zwischen 37 °C und 90 °C zu erreichen, sind jedoch keine Grill-Temperaturen über 300 °C erforderlich.

5. Aktivieren des Alarmtons

Drücken Sie die [ALERT]-Taste um den Alarmton ein- oder auszuschalten. Auf dem Display erscheint neben " FOOD " das Symbol " (●) ".

- OVEN: 1 x piep (pro Sekunde) / FOOD: 2 x piep (pro Sekunde)
- TIMER: 3 x piep (pro Sekunde) / OVERTIME: 4 x piep (pro Sekunde)
- Alarmpriorität: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Kerntemperatur einstellen

- Drücken und halten Sie die [FOOD]-Taste. Die Anzeige " FOOD SET " beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um die Kerntemperatur um 1 °C / 1 °F zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um die Kerntemperatur um 1 °C / 1 °F zu reduzieren. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Kerntemperatur fortlaufend zu erhöhen.
- Warten Sie 3 Sekunden. Die Anzeige " FOOD SET " wird aufhören zu blinken & die gewünschte Zieltemperatur ist eingestellt.

Hinweise: Wenn die gemessene Kerntemperatur die eingestellte Zieltemperatur übersteigt, piept der GOURMET CHECK (2 x piep pro Sekunde), die Anzeige für die gemessene Kerntemperatur und das Symbol " (●) " beginnen zu blinken, und das Symbol " Δ " wird auf dem Display angezeigt.

Das Piepen und das Blinken des Symbols " (●) " können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden. Das Blinken der Temperaturanzeige und das Symbol " Δ " bleiben, solange die gemessene Kerntemperatur höher ist als die Zieltemperatur.

Falls die gemessene Kerntemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die Zieltemperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst.

7. Ofentemperatur einstellen

- Drücken und halten Sie die [OVEN]-Taste. Die Anzeige " OVEN SET " beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um die Ofentemperatur um 1 °C / 1 °F zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um die Ofentemperatur um 1 °C / 1 °F zu reduzieren. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Ofentemperatur fortlaufend zu erhöhen.
- Warten Sie 3 Sekunden. Die Anzeige " OVEN SET " wird aufhören zu blinken & die gewünschte Zieltemperatur ist eingestellt.

Hinweise: Wenn die gemessene Ofentemperatur die eingestellte Ofentemperatur übersteigt, piept der GOURMET CHECK (1 x piep pro Sekunde), die Anzeige für die gemessene Ofentemperatur und das Symbol " (●) " beginnen zu blinken, und das Symbol " Δ " wird auf dem Display angezeigt.

Das Piepen und das Blinken des Symbols " (●) " können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden. Das Blinken der Temperaturanzeige und das Symbol " Δ " bleiben, solange die gemessene Ofentemperatur höher ist als die Zieltemperatur.

Falls die gemessene Ofentemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die Zieltemperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst.

8a. Countdown- Timer einstellen

- Drücken und halten Sie die [TIMER]-Taste. Die Stunden-Ziffer beginnt zu blinken.
- Falls irgend eine der Timer-Funktionen am laufen ist, drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Timer-Funktion zu stoppen.
- Drücken Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig, um die Anzeige auf den Wert "0:00:00" zurückzusetzen.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um den Stunden-Wert um 1 zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um den Stunden-Wert um 1 zu verringern. Drücken und halten Sie die Tasten, um den Wert fortlaufend zu verändern. Das Symbol " ▼ " erscheint nun auf dem Display.
- Drücken Sie die [TIMER]-Taste erneut. Die Minuten-Ziffern beginnen zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um den Minuten-Wert um 1 zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um den Minuten -Wert um 1 zu verringern. Drücken und halten Sie die Tasten, um den Wert fortlaufend zu verändern.
- Drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Countdown-Timer-Funktion zu starten. Das Symbol " ▼ " blinkt nun 1 mal pro Sekunde.
- Um den Wert des Countdown-Timers anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 1,2 und 4 bis 7.

Hinweise: Wenn der Timer den Wert "0:00:00" erreicht, piept der GOURMET CHECK (3 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige und das Symbol " (●) " blinken 20 Sekunden lang. Das Piepen und das Blinken des Symbols " (●) " können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

Der Overtime-Timer beginnt zu laufen und das Symbol " ▲▼ " blinkt kontinuierlich. Wenn der Overtime-Timer das obere Limit von "9:59:59" erreicht, wird die Anzeige auf "0:00:00" zurückgesetzt. Der GOURMET CHECK piept (4 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige blinkt 20 Sekunden lang.

Um den Wert des Overtime-Timers anzupassen, wiederholen Sie die oben erläuterten Schritte 1,2 und 4 bis 7.

8b. Count-up- Timer einstellen

- Drücken und halten Sie die [TIMER]-Taste. Die Stunden-Ziffer beginnt zu blinken.
- Falls irgend eine der Timer-Funktionen am laufen ist, drücken Sie die [START / STOP]-Taste um die Timer-Funktion zu stoppen.
- Drücken Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig um die Anzeige auf den Wert "0:00:00" zurückzusetzen.

- Drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Count-up-Timer-Funktion zu starten. Das Symbol " ▲ " blinkt nun 1 mal pro Sekunde.
- Um den Wert des Count-up-Timers anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 1,2 und 4 bis 7 der Countdown-Timer Anleitung.

Hinweis: Wenn der Count-up-Timer das obere Limit von "9:59:59" erreicht, wird die Anzeige auf "0:00:00" zurückgesetzt. Der GOURMET CHECK piept (4 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige und das Symbol " (●) " blinken 20 Sekunden lang. Das Piepen und das Blinken des Symbols " (●) " können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

9. Handhabung des GOURMET CHECK Thermometers

Einsatz auf dem Grill:

- Die Elektronikeinheit muss ausserhalb des Grills platziert werden.
- Befestigen Sie den GOURMET CHECK weder an der Grill-Kugel, dem Grill-Deckel, noch am Bedienpanel.
- Bei Grills ohne Seitenablagen empfehlen wir das abnehmbare Seitentablar von OUTDOORCHEF, oder stellen Sie einen Tisch in die Nähe des Grills.
- Berühren Sie die Lanze und das Kabel nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

Gasgrill:

- Nehmen Sie den Gasgrill wie gewohnt in Betrieb.
- Programmieren sie den GOURMET CHECK wie gewünscht.
- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch eine der Öffnungen des Deckels, und stecken Sie den Klinkenstecker des Messfühlers in die Klinkenkupplung der Elektronikeinheit.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Grillgut.
- Schliessen Sie den Deckel.

Hinweis: Wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt die Zündung des Gasgrills erneut betätigen, kann die dadurch verursachte elektrostatische Aufladung zu Fehlfunktionen des GOURMET CHECKS führen. Die Störung ist jedoch nur vorübergehend und beeinträchtigen die korrekte Funktion des GOURMET CHECK nicht nachhaltig. Möglicherweise müssen Sie jedoch ihren GOURMET CHECK erneut programmieren.

Holzkohlegrill:

- Nehmen Sie den Holzkohlegrill wie gewohnt in Betrieb.
- Programmieren sie den GOURMET CHECK wie gewünscht.
- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch den Lüftungsschlitze an der Oberseite des Deckels, und stecken Sie den Klinkenstecker des Messfühlers in die Klinkenkupplung der Elektronikeinheit.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Grillgut.
- Schliessen Sie den Deckel.

Einsatz im Backofen:

- Die Elektronikeinheit muss ausserhalb des Backofens platziert werden.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Bratgut.
- Das Kabel des Messfühlers wird durch die Backofentür fixiert.
- Berühren Sie die Lanze und das Kabel nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

10. Reinigung

Nach jedem Gebrauch müssen das Kabel und die Lanze gereinigt werden. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel und reiben Sie den Schmutz vorsichtig ab. Reinigen Sie mit einem frischen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie den Messfühler mit einem weichen Tuch. Falls sich das Kabel oder die Lanze bräunlich verfärbt haben, empfehlen wir zum Reinigen ein handelsübliches Stahlwollepad zu verwenden.

Weder die Elektronikeinheit noch der Messfühler dürfen unter fliessendem Wasser gewaschen oder gar eingetaucht werden. Dies kann zu einem irreparablen Schaden des GOURMET CHECKS führen.

11. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie stets die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihren Gourmet Check benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.
- Halten Sie die Lanze und das Kabel von Kindern fern.
- Setzen Sie den GOURMET CHECK nicht direkter Sonneneinstrahlung aus
- Setzen Sie den Messfühler niemals direkten Flammen aus.
- Seien Sie bei der Benutzung vorsichtig, damit die Lanze und das Kabel nicht beschädigt werden.
- Der Hersteller und dessen Lieferanten übernehmen keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die durch eine unsachgemässe Verwendung dieses Produkts entstehen.

12. Technische Daten

Temperaturbereich: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batterien: 2 x 1,5 V AAA

Technische Änderungen vorbehalten. Drucktechnische Abweichungen sind möglich.

Kerntemperaturen		
Rindfleisch	optimal	eher blutig
Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak	54 - 57 °C	40 - 44 °C
Hohrücken/Rostbraten		58 - 62 °C
Kalbfleisch		
Huftfilet/Schlussbratenstück	57 - 62 °C	37 - 40 °C
Kalbskotelette	58 - 64 °C	
Spareribs	86 - 90 °C	
Schweinefleisch		
Filet/Nierstück	58 - 62 °C / 64 °C	
Hals/Schopfbraten	70 - 75 °C	
Spareribs	80 - 85 °C	
Lamm		
Rückenfilet	48 - 55 °C	
Gigot/Lammkeule	58 - 64 °C	
Huhn, alle Stücke	mindestens 70 °C	

Für detaillierte Auskünfte zu den Kerntemperaturen wenden Sie sich an Ihren Metzger.



Dieses Symbol auf einem Produkt bedeutet, dass für dieses Produkt die Europäische Richtlinie 2013/56/EU gilt.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt Batterien enthält, für die die Europäische Richtlinie 2006/66/EG gilt.

Entsorgen Sie diese niemals über den normalen Hausmüll. Informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Sammlung von elektrischen und elektronischen Geräten sowie Batterien. Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen, und entsorgen Sie das Produkt und die Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll. Eine ordnungsgemäße Entsorgung von alten Produkten und Batterien hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Herausnehmen der Batterien

Beziehen Sie sich zum Entfernen der Batterien auf den entsprechenden Abschnitt zum Einsetzen der Batterien.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany