

SUNARTIS® DE

Bedienungsanleitung Digitale-Grillzange

Modell ET492
Artikelnummer 5-4003

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieser hochwertigen Sunartis® Digitalen-Grillzange.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Beachten Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Technische Daten

Messbereich: (0-200)°C/(32-392)°F
Batterie: 2 x AAA
Material:
Zange SS430 und SS301
Messkopf SS304
Griff ABS
Display-Abdeckung und Batterieabdeckung ABS
Wasserfest: IPX6 (Zange, ohne abnehmbares LCD-Anzeigemodul)

Eigenschaften

- Enthält Wendevorrichtung, Fleischthermometer und Zange.
- Eingebaute Temperaturwahl für verschiedene Fleischarten.
- Benutzerdefinierte Zieltemperatur
- Temperaturalarm
- LCD-Hintergrundbeleuchtung
- Abnehmbares LCD-Anzeigemodul
- Automatische Abschaltung nach 7 Minuten
- Temperatereinheiten °C/°F wählbar

Handhabung

1. Ein- und Ausschalten

I. Einschalten
Drücken Sie die Taste **ON**, um das Gerät einzuschalten. Auf dem LCD werden die Fleischart, die jeweilige empfohlene Kerntemperatur und die aktuell gemessene Temperatur angezeigt (siehe Abbildung 1).




Abbildung 1

II. Ausschalten
Manuelles Ausschalten:
Halten Sie die Taste **OFF** etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
Automatisches Ausschalten:
Legt die gemessene Temperatur ohne erkennbare Temperaturveränderung unterhalb von 50°C/122°F und erfolgt 7 Minuten lang kein Betrieb, so schaltet sich das Gerät automatisch ab.

III. Installierte Fleischarten
Drücken Sie die Taste "-" oder "+", um die Fleischartenauswahl zu verändern (siehe Aufstellung in Tabelle 1)
Voreingestellte Fleischart: RIND/FLAISCH

Tabelle 1							
Reihenfolge	Sorte	Englisch (EN)	Deutsch (DE)	Französisch (FR)	Italienisch (IT)	Spanisch (ES)	Schwedisch (SWE)
Meat 1	BEEF	BEEF	RIND	BOEUF	MANZO	VACA	NOETK
Meat 2	Frisches Fleisch	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK
Meat 3	Frisches Fleisch	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK
Meat 4	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 5	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 6	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 7	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 8	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 9	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 10	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 11	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 12	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 13	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 14	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 15	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 16	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 17	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 18	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 19	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 20	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 21	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 22	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 23	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 24	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 25	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 26	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 27	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 28	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 29	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 30	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 31	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 32	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 33	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 34	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 35	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 36	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 37	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 38	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 39	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 40	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 41	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 42	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 43	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 44	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 45	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 46	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 47	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 48	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 49	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 50	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 51	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 52	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 53	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 54	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 55	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 56	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 57	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 58	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 59	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 60	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 61	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 62	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 63	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 64	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 65	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 66	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 67	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 68	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 69	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 70	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 71	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 72	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 73	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 74	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 75	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 76	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 77	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 78	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 79	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 80	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 81	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 82	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 83	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 84	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 85	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 86	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 87	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 88	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 89	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 90	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 91	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 92	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 93	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 94	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 95	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 96	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 97	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 98	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 99	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 100	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM

IV. Benutzerdefinierte Zieltemperatur (USER-Modus)
Drücken Sie die Taste "-" oder "+", um in den "USER"-Modus zu wechseln.
Drücken Sie die Taste **OFF**, um in den Einstellmodus zu wechseln (Digitalanzeige der Zieltemperatur blinkt).
Stellen Sie die Zieltemperatur über die Taste "-" oder "+" ein.
Drücken Sie die Taste **OFF**, um die Zieltemperatur zu bestätigen.

V. Temperatur-Alarm
Gemessene Temperatur erreicht die Zieltemperatur (4 "bi-bi"-Alarmzeichen)
Bleibt die gemessene Temperatur oberhalb der Zieltemperatur, so ertönen die 4 "bi-bi"-Alarmzeichen einmal alle 30 Sekunden. Das Gerät sendet ein Alarmsignal und in der LCD-Anzeige blinkt "HHH", wenn die gemessene Temperatur mehr als 200°C beträgt.

VI. Auswahl der Einheiten °C/°F
Die Temperatereinheit ändert sich durch Betätigung des Schiebers "C/F". (Die Position des Schiebers "C/F" sehen Sie in Abbildung 2)

VII. Hintergrundbeleuchtung
Durch Drücken einer beliebigen Taste wird die Hintergrundbeleuchtung ausgelöst.

VIII. Zur Reinigung abnehmbares LCD-Anzeigemodul
Bewegen Sie den oberen Griff in die in Abbildung 2 gezeigte Richtung, um das LCD-Anzeigemodul zu lösen. Nach Entfernung des LCD-Anzeigemoduls ist die Zange spülmaschineneignend.

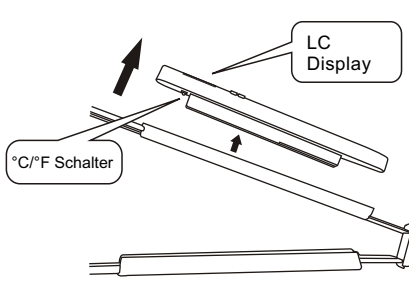



Abbildung 2

IX. Batterie schwach
Das Zeichen Batterie schwach  erscheint, wenn die Batterieladung so gering ist, dass kein Betrieb möglich ist. Vor der Benutzung sollte die Batterie ausgetauscht werden.

X. Sprachen
Sprachen Sie zur Einstellung der Sprache die Taste **OFF** während des Einlegens der Batterien gedrückt, bis oben links auf der LCD-Anzeige "DE" erscheint (voreingestellte Sprache ist Deutsch, DE). Dann drücken Sie die Taste "-" oder "+", um die gewünschte Sprache auszuwählen. Insgesamt stehen 7 Sprachen zur Auswahl (DE, FR, IT, ES, SW, DU, EN). Einzelheiten entnehmen Sie bitte Tabelle 1.

Batterie

- Drücken Sie die Taste auf der Unterseite des Bedienteils, um das LCD-Anzeigemodul zu entfernen (siehe Abbildung 2).
- Befindet sich das Bedienteil nicht in der Halterung, erscheint in der Temperaturanzeige "LL".
- Entfernen Sie die Batterieabdeckung und tauschen Sie die AAA-Batterien aus, falls erforderlich.
- Bitte entsorgen Sie die Batterien in umweltfreundlicher Weise.

Vorsicht




- Der Messkopf hält Temperaturen bis zu 300°C/572°F aus. Höhere Temperaturen können zu Schäden führen.
- Die Genauigkeit der Temperaturmessung stützt sich auf den Vergleich zwischen diesem Produkt und einem gewöhnlichen Thermometer bei konstanter Temperatur.
- Bitte entfernen Sie das LCD-Anzeigemodul, bevor Sie das Produkt reinigen (LCD-Anzeigemodul nicht spülen oder in Wasser tauchen). Bitte stellen Sie sicher, dass sich absolut kein Wasser auf der Zange befindet, bevor Sie das LCD-Anzeigemodul wieder an der Zange befestigen. Dies würde nämlich die Genauigkeit des Produkts beeinträchtigen und könnte das Produkt beschädigen.

Achtung

Ihre Digitale-Grillzange darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden; sie muss fachgerecht entsorgt werden. Das Material kann bestimmungsgemäß wiederverwertet werden. Durch die Wiederverwertung des Altheräts leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte entsorgen Sie die Zange über Ihre örtliche Entsorgungsstelle für Elektro- und Elektronikgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihren örtlichen Behörden.

Sicherheitshinweis

- Bewahren Sie Ihre Digitale-Grillzange außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Hitze, hoher Luftfeuchtigkeit, Feuchtigkeit und Nässe.
- Legen Sie Ihre Zange nicht auf heißen Oberflächen ab.
- Behandeln Sie die LCD-Anzeige schonend.
- Die normale Funktion des Produktes kann durch starke elektromagnetische Felder gestört werden. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zurück zum normalen Betrieb zu gelangen.

Mingle Instrument GmbH Europe
Schmelzerstr. 30, 47877 Willich, Deutschland
Tel.: 00800/12812812
E-mail: info@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de

SUNARTIS® GB

User Manual Digital BBQ-Tongs

Modell ET492
Item number 5-4003

Dear Customer,

Thank you for the purchase of this high quality Sunartis® Digital BBQ-tongs.

Before using this product please read this instruction manual and especially the safety instructions carefully. Please keep this instruction manual for later reference and pass it on to another user in case of transfer of ownership.

Technical data

Measuring Range: (0-200)°C/(32-392)°F
Battery: 2 x AAA
Material:
Tongs SS430 and SS301
Probe SS304
Handle ABS
Display box cover and battery cover ABS
Waterproof: IPX6 (Tongs, not including the detachable LCD display module)

Features

- Includes turner, meat thermometer and tongs.
- Built-in temperature choices for different kinds of meats.
- User-defined target temperature
- Temperature alarm
- Backlit LCD
- Detachable LCD display module
- Auto power off after 7 minutes
- °C/°F temperature units

Operation

1. Turn on and turn off

I. Turn on
Press the **ON** button to turn on the unit.
The food type, corresponding recommended cooking temperature and current detected temperature will be displayed on the LCD (Please refer to Fig. 1).

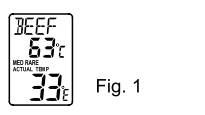


Fig. 1

II. Turn off
Turn off manually:
Press and hold the **OFF** button for about 3 seconds.
Auto power off:
When the detected temperature is lower than 50°C/122°F without any obvious temperature change and there is no operation within 7 minutes, the unit will turn off automatically.

III. Built-in meat types
Press the "-" or "+" button to shift the meat type choices (Please refer to Table 1 for the list)
Default meat type: BEEF

Table 1							
Sequen- ce	Item	English (EN)	German (DE)	French (FR)	Italian (IT)	Spanish (ES)	Swedish (SW)
Meat 1	BEEF	BEEF	RIND	BOEUF	MANZO	VACA	NOETK
Meat 2	Frisches Fleisch	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK
Meat 3	Frisches Fleisch	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK
Meat 4	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 5	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 6	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 7	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 8	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 9	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 10	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 11	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 12	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 13	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 14	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 15	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 16	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 17	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 18	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 19	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 20	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 21	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 22	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 23	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 24	Frisches Fleisch	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDERO	LAMM
Meat 25							