01

CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

(GB) BBQ THERMOMETER

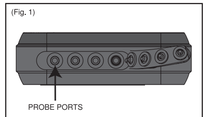
SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

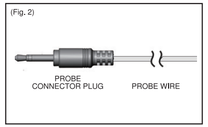
OPERATING INSTRUCTIONS

1. CONNECTING THE PROBE
   Locate the probe port on the right side of the thermometer. Insert the probe connector-plug into the port, there are 4 ports of the product, P1, P2, P3, P4. (Fig. 1) (Fig. 2)

(Fig. 1)

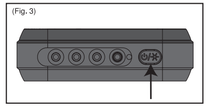


(Fig. 2)



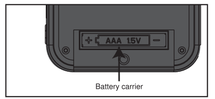
2. POWERING ON
   Press the ON button (Fig. 3) to turn on the thermometer, the backlit will light up for 5s then goes out, press the button again will wake up backlit.
3. °C/°F TEMPERATURE DISPLAY
   Quickly press ON button twice to switch °C/°F
4. When finished, press ON button 2 seconds to turn off the thermometer.

(Fig. 3)



BATTERY INSTALLATION / BATTERY DISPLAY

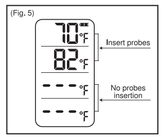
1. Remove the battery cover on the back of the thermometer with a cross screwdriver (Fig. 4).
2. Insert 1 AAA 1.5 V battery (not included) as indicated by the polarity symbols (+/-).
   Replace the battery cover.
3. Full power
4. Low battery and blinking



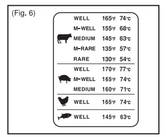
TEMPERATURE DISPLAY

1. When insert probe into the port, the screen will read current temperature accordingly.
2. When no probe insertion, the screen will read - - - (Fig. 5).
3. Ultra-high temperature display "HHH", blinking.
4. Ultra-low temperature display "LLL", blinking.
5. DONENESS TEMPERATURE CHART. (Fig. 6)

(Fig. 5)



(Fig. 6)



WELL	165°F	74°C
M-WELL	155°F	68°C
MEDIUM	145°F	63°C
M-RARE	135°F	57°C
RARE	130°F	54°C
WELL	170°F	77°C
M-WELL	165°F	74°C
MEDIUM	160°F	71°C
WELL	165°F	74°C
WELL	145°F	63°C

02

PROBE INSERTION

1. Always use the thermometer with the probe tip fully inside the meat while cooking.
2. The probe is very sensitive, direct contact with heat or flare ups will damage the probe. Puncturing the bottom of the meat can result in inaccurate temperature readings and damage to the thermometer. Always insert the probe sideways when possible.

CARE AND MAINTENANCE

1. If all probes temperature lower than 40°C (104°F) within 30 min and no changes exceed 5°C (41°F), thermometer will auto power off.
   Thermometer won't auto power off if any probe temperature does not meet the conditions.
2. The meat probe is intended for use as an oven or grill surface thermometer. It has an operational range between -29°C and 300 °C (-20°F and 572°F). Exposing the probe tip to temperatures above 300°C could cause damage to the temperature sensor.
3. Stainless steel meat probe and wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat and allow to cool. Remove probe prior to sticking into meat.
4. ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely.
5. WARNING: DO NOT MIX old and new batteries. Do NOT MIX alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (nickel-cadmium) batteries.
6. DO NOT dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Please dispose of batteries properly. Remove the batteries when not in use for an extended period of time. Batteries could leak causing corrosion.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Current temperature does not appear on LCD upon powering ON.	Probe is not connected properly.	Check to make sure the probe connector plug is properly inserted into probe port. If problem persists, check battery.
Meat over/under cooked.	Probe not centred in the thickest part of meat.	For best results, make certain the probe is positioned properly.
Auto- shut down or display abnormal while backlight is on.	Power Shortage.	Check if battery connect well with slot or replacement new battery.

DISPOSAL

Environmental Protection
Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste! Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres.

Do not put your used batteries, nickel-metal hydride, rechargeable, round cell or starter batteries in with your household rubbish. Take them to an appropriate disposal/collection site

WARRANTY

A statutory warranty applies for this product.

Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

Note:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
2. Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
   - Purchase receipt
   - Model description/Type/Brand
   - Describe the fault and problem as detailed as possible

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.

Loyalty 4 Brands GmbH
Meerbuscher Strasse 78
40670 Meerbusch
info@l4brands.com

03

CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

(DE) GRILL-THERMOMETER

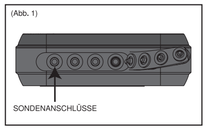
SICHERHEITSHINWEISE

Vor Montage, Inbetriebnahme oder Installation des Produktes müssen Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.

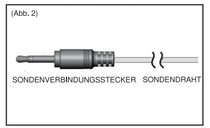
BEDIENUNGSANLEITUNG

1. DIE SONDE VERBINDEN
   Finden Sie den Sondenanschluss auf der rechten Seite des Thermometers. Stecken Sie den Sondenverbindungsstecker in den Anschluss. Das Produkt hat 4 Anschlüsse: P1, P2, P3, P4. (Abb. 1) (Abb. 2)

(Abb. 1)

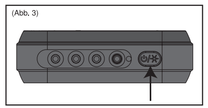


(Abb. 2)



2. EINSCHALTEN
   Drücken Sie die ON-Taste (Abb. 3), um das Thermometer einzuschalten. Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet 5 Sekunden lang auf und erlischt dann. Drücken Sie die Taste erneut, um die Hintergrundbeleuchtung zu aktivieren.
3. °C/°F-TEMPERATURANZEIGE
   Drücken Sie schnell zweimal die ON-Taste, um °C/°F umzuschalten.
4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die ON-Taste 2 Sekunden lang, um das Thermometer auszuschalten.

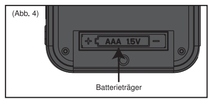
(Abb. 3)



INSTALLATION DER BATTERIE / ANZEIGE DER BATTERIE

1. Entfernen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite des Thermometers mit einem Kreuzschraubendreher (Abb. 4).
2. Legen Sie 1 AAA-1,5-V-Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten) ein, wie durch die Polaritätssymbole (+/-) angegeben.
   Bringen Sie die Batteriefachabdeckung an.
3. Volle Leistung
4. Batterie schwach und blinkend

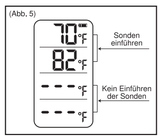
(Abb. 4)



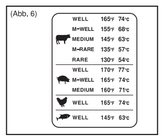
TEMPERATURANZEIGE

1. Wenn Sie die Sonde in den Anschluss einführen, zeigt der Bildschirm die aktuelle Temperatur entsprechend an.
2. Wenn keine Sonde eingeführt wird, zeigt der Bildschirm - - - an (Abb. 5).
3. Höchsttemperaturanzeige „HHH" blinkt.
4. Niedrigsttemperaturanzeige „LLL" blinkt.
5. GARUNGS-TEMPERATURTABELLE. (Abb. 6)

(Abb. 5)



(Abb. 6)

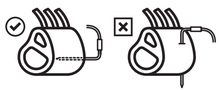


WELL	165°F	74°C
M-WELL	155°F	68°C
MEDIUM	145°F	63°C
M-RARE	135°F	57°C
RARE	130°F	54°C
WELL	170°F	77°C
M-WELL	165°F	74°C
MEDIUM	160°F	71°C
WELL	165°F	74°C
WELL	145°F	63°C

04

EINFÜHRUNG DER SONDE

1. Verwenden Sie das Thermometer beim Kochen immer mit der Sondenspitze vollständig ins Fleisch eingeführt.
2. Die Sonde ist sehr empfindlich. Direkter Kontakt mit Hitze oder Flammen kann die Sonde beschädigen. Das Durchstechen des Fleischbodens kann zu ungenauen Temperaturwerten und einer Beschädigung des Thermometers führen. Führen Sie die Sonde nach Möglichkeit immer seitlich ein.



PFLEGE UND WARTUNG

1. Wenn alle Sonden innerhalb von 30 Minuten eine Temperatur von weniger als 40 °C (104 °F) haben und keine Änderungen 5 °C (41 °F) überschreiten, schaltet sich das Thermometer automatisch aus.
   Das Thermometer schaltet sich nicht automatisch aus, wenn eine Sondentemperatur die Bedingungen nicht erfüllt.
2. Die Fleischsonde ist zur Verwendung als Ofen- oder Grillloberflächenthermometer vorgesehen. Es hat einen Betriebsbereich zwischen -29 °C und 300 °C (-20 °F und 572 °F). Wenn Sie die Sondenspitze Temperaturen über 300 °C aussetzen, kann der Temperatursensor beschädigt werden.
3. Die Fleischsonde aus rostfreiem Stahl und der Draht werden während des Gebrauchs extrem heiß. Sonde aus dem Fleisch nehmen und abkühlen lassen. Entfernen Sie die Sonde, bevor Sie sie in das Fleisch stecken.
4. NUR mit mildem Spülmittel und heißem Wasser reinigen. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Vollständig trocknen.
5. WARNUNG: Kombinieren Sie NICHT alte und neue Batterien. Kombinieren Sie NICHT Alkalibatterien, herkömmliche Batterien (Zink-Kohle) und Akkus (Nickel-Cadmium).
6. Batterien NICHT im Feuer entsorgen. Batterien/Akkus könnten explodieren oder auslaufen. Entsorgen Sie Batterien/Akkus sachgemäß. Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie sie längere Zeit nicht benutzen. Batterien können auslaufen und Korrosion verursachen.

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Die aktuelle Temperatur wird beim Einschalten nicht auf dem LCD angezeigt.	Die Sonde ist nicht richtig angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Sondenverbindungsstecker richtig in den Sondenanschluss eingesteckt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie die Batterie.
Fleisch über-/untergart.	Sonde wurde nicht im dicksten Teil des Fleisches zentriert.	Stellen Sie für optimale Ergebnisse sicher, dass die Sonde richtig positioniert ist.
Automatische Abschaltung oder anormale Anzeige bei eingeschalteter Hintergrundbeleuchtung.	Stromausfall.	Überprüfen Sie, ob die Batterie gut mit dem Steckplatz verbunden ist oder ersetzen Sie sie mit einer neuen Batterie.

ENTSORGUNG

Hinweise zum Umweltschutz
Alt-Elektrogeräte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät bei den eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.

Altbatterien dürfen nicht in den Hausmüll, da sie möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle enthalten, die der Umwelt und Gesundheit schaden können.
Verbraucher sind daher verpflichtet, Batterien zu einer kostenlosen Sammelstelle bei Handel oder Kommune zu bringen. Altbatterien werden wiederverwertet.
Sie enthalten wichtige Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel. Die durchgestrichene Mülltonne bedeutet: Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll.
Die Zeichen unter der Mülltonne stehen für:
Pb: Batterie enthält Blei
Cd: Batterie enthält Cadmium
Hg: Batterie enthält Quecksilber

Pb Cd Hg

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten.

Hinweise:

1. Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe, wie z. B. eine unterbrochene Stromversorgung (insofern es sich um ein elektronisches Gerät handelt) oder generell eine falsche Handhabung, die Ursache sein könnten.
2. Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
   - Kaufquittung
   - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
   - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

Loyalty 4 Brands GmbH
Meerbuscher Strasse 78
40670 Meerbusch
info@l4brands.com