



BURNHARD

**RIGHT
- ON -
POINT!**

STARTER GUIDE

Digitales Klappthermometer
Digital foldable thermometer

WAS IST IN DER BOX?

WHAT'S IN THE BOX?



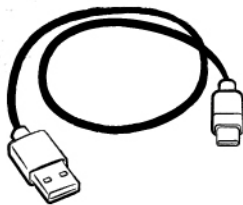
Klappthermometer
Foldable thermometer



Lederhülle
Leather case



Handgelenkschleife
Wrist strap



USB-Kabel (USB Typ A auf USB Typ C)
USB cable (USB Type A to USB Type C)

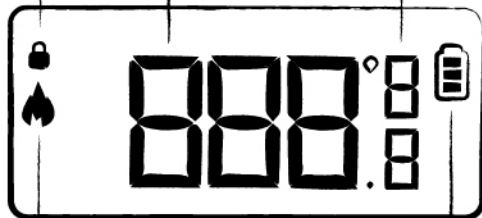
DISPLAY

DISPLAY

Ist die Sperr-Funktion aktiv, hält das Display die zuletzt gemessene Temperatur fest.
If the lock function is on, the display holds the last temperature measurement.

Celsius oder Fahrenheit?
Hier siehst du, was Phase ist!
Celsius or Fahrenheit?
Here you can figure it out!

Temperatur
Temperature



Akkustand. Fängt's an zu blinken, bist bei unter 15 % - Zeit, nachzuladen!
Battery level. If this symbol starts to flash, it's below 15 % - time to start charging!

Die Flamme leuchtet bei Temperaturen über 50 °C/122 °F.
The flame turns on by temperatures above 50 °C/122 °F.

BEVOR'S LOSGEHT

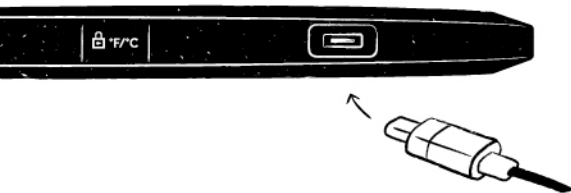
BEFORE YOU START

GIB IHM SAFT!

Steck das USB-Kabel in den Anschluss an der Seite deines Thermometers und lade es vor dem ersten Gebrauch voll auf.

JUICE IT UP!

Plug the USB cable into the port on the side of your thermometer and charge it fully before using it for the first time.



Während des Ladevorgangs blinkt das Akkusymbol. Je nach Power deines Netzteils dauert das etwa 1,5–6,5 Stunden. Wenn's aufhört, kann's losgehen!

The battery symbol blinks while charging. Depending on the strength of your power supply unit, this takes about 1.5 - 6.5 hours. You can start once it stops!



GET READY

Einfach den Messfühler ausklappen und dein Thermometer ist startklar! Das Display schaltet sich automatisch ein – und nach 30 Sekunden Nichtbenutzung auch wieder aus. It's magic, baby!

GET READY

Simply unfold the probe and your thermometer is ready to go! The display turns on automatically – and off again after 30 seconds of inactivity. It's magic, baby!



MESSEN WIE EIN PRO

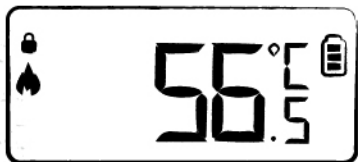
MEASURE LIKE A PRO

CELSIUS ODER FAHRENHEIT?

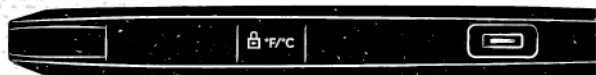
Entscheide du! Halte  3 Sekunden gedrückt und die Temperatureinheit wechselt zwischen °C und °F.

CELSIUS OR FAHRENHEIT?

You decide! Hold  for 3 seconds and switch between °C and °F.



↕ 3 Sekunden drücken
Press for 3 seconds

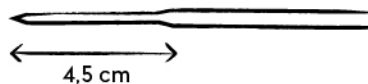


DAT IS' SPITZE!

Fette Löcher im Steak sind ab jetzt Geschichte: Der ultradünne Messfühler nimmt's ganz genau und zeigt dir schon nach 1-2 Sekunden die Temperatur bis auf eine Dezimalstelle.

GOOD POINT!

Forget about huge holes in your steak: the ultra-thin probe is very precise and shows you the temperature to one decimal point in just 1 - 2 seconds.



MACH'S RICHTIG

Steck den Messfühler an der dicksten Stelle in die Mitte deines Grillguts. Nicht zu nah am Knochen – hier wird's schneller warm und die Kerntemperatur verfälscht.

DO IT RIGHT

Insert the probe at the thickest point into the middle of your meat. Not too close to the bone as meat heats up faster along the bone and the core temperature might be inaccurate.




HOLD IT!

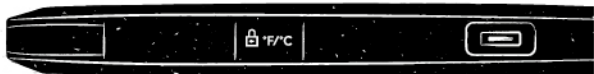
Bleib cool! Zum Ablesen der Temperatur brauchst du nicht überm Grillrost hängen.

Miss die Temperatur deines Grillguts und drücke die Hold-Taste . Das Thermometer merkt sich den Wert und zeigt ihn für 10 Sekunden an. Anschließend wechselt das Display automatisch wieder zur aktuellen Temperatur.

HOLD IT!

Stay cool! You don't need to hover over the grill grid to read the temperature.

Measure the temperature of your grilled food and press the hold button . The thermometer will save the value and display it for 10 seconds. The display then automatically switches back to the current temperature.



BLEIB SAUBER

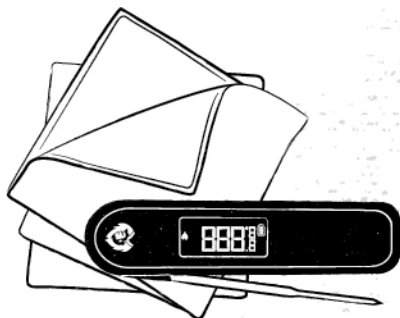
Mach dein Thermometer fit für die nächste Runde und reinige es nach jedem Gebrauch.

1. Schnapp dir ein Baumwolltuch und befeuchte es mit warmer Spüllauge.
2. Wische Messfühler und Thermometer gründlich damit ab.
3. Trockne mit einem weichen Tuch nach.

STAY CLEAN

Get your thermometer ready for the next round and clean it after each use.

1. Grab a cotton cloth and wet it with warm soapy water.
2. Wipe the probe and thermometer thoroughly with it.
3. Dry off with a soft cloth.



EXTRA TIPP

Verschiedenes Grillgut am Start? Dann mach den Messfühler vor jedem Durchgang fix sauber.

EXTRA TIP

Poking around? If you're grilling various meats, be sure to keep your probe clean between readings.

WENN'S HAKT

IF THERE'S A PROBLEM

Fehlermeldungen auf deinem Display:
Error messages on your display:



Verdammt kalt hier!

Die Temperatur liegt unter -50 °C (-58 °F).

→ Dreh die Hitze auf.

It's freezing in here!

The temperature is below -50 °C (-58 °F).

→ Turn up the heat.



Nah am Inferno!

Die Temperatur liegt über 300 °C (572 °F)

→ Thermometer raus, Hitze runter!

What the hell!

The temperature is above 300 °C (572 °F).

→ Take the thermometer out and lower the heat!



Mist, da stimmt was nicht mit dem Messfühler.

→ Bleibt es dabei, wende dich bitte an unseren Kundenservice.

Uh oh, there's something wrong with the probe.

→ If it stays that way, please contact our customer service.

PUNKT- LANDUNG

PRECISION LANDING!

Saftiges Steak, krosses Chicken oder
butterweiches Brisket:

Unsere Gartabelle zeigt dir die perfekte
Temperatur für all deine BBQ-Favorites.
Einfach scannen und abgrillen!

Juicy steak, crispy chicken or buttery brisket:
our cooking chart shows you the perfect
temperature for all your BBQ favorites.
Simply scan and grill!



www.burnhard.de/gartabelle



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS

**Bitte lies dir auch die beiliegende
Bedienungsanleitung gründlich durch
und bewahre sie zusammen mit deiner
Kurzanleitung auf.**

Please also read the enclosed manual carefully
and keep it with your quick start guide.



www.burnhard.de