



BURNHARD

**AUF DEN PUNKT
GEBRACHT!**

KURZANLEITUNG

Make your BBQ great again!
Quick start guide

GRILLTHERMOMETER MIT 4 SONDEN

Barbecue thermometer with 4 probes

BURNHARD GmbH

Reisholzer Wertstraße 25a

40589 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

FÜR DEINE SICHERHEIT

SAFETY FIRST



Achtung! Trage bei Verwendung der Messfühler Grillhandschuhe.

Die Messfühler werden sehr heiß.

Attention! Wear grill gloves when using the probes. They become very hot.



Setz Batterien keiner direkten Hitze aus. Wirf sie nicht ins Feuer.

Do not expose batteries to direct heat.
Don't throw them into fire.



Halte das Gerät von Kindern fern.

Keep the device away from children.

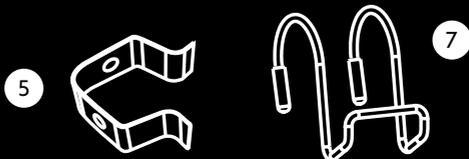
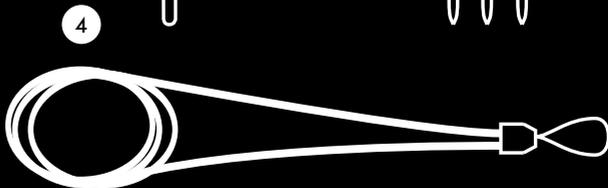
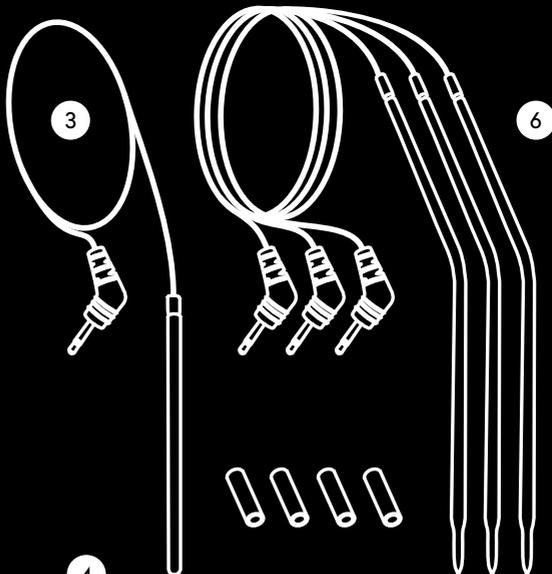
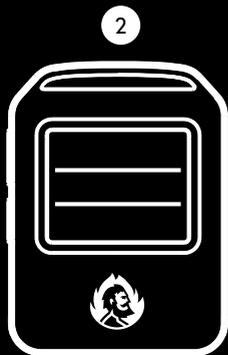
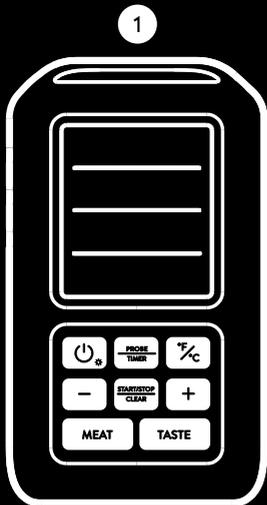
WAS IST IN DER BOX?

WHAT'S IN THE BOX?

- 1 Sender-Einheit / Transmitter unit
- 2 Empfänger-Einheit / Receiver unit
- 3 1 Garraum-Messfühler / 1 ambient probe
- 4 Nylonschlaufe / Nylon loop
- 5 1 Clip / 1 mounting clip
- 6 3 Grillgut-Messfühler inkl. passender Hitzeschützer aus Gummi / 3 food probes with matching rubber heat protector caps
- 7 1 Edelstahl-Halterung / 1 stainless steel bracket

Du brauchst 4 AAA-Batterien für Sender und Empfänger. Die Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.

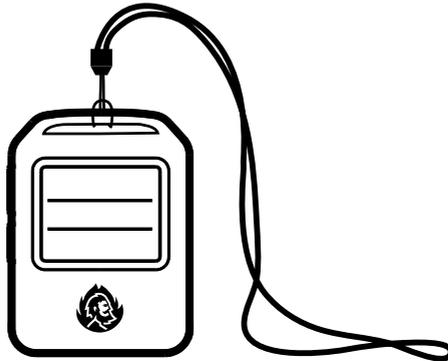
You also need overall 4 AAA batteries for the transmitter and the receiver. Batteries are not included.



MACH DEIN GERÄT STARTKLAR

GET READY FOR BBQ

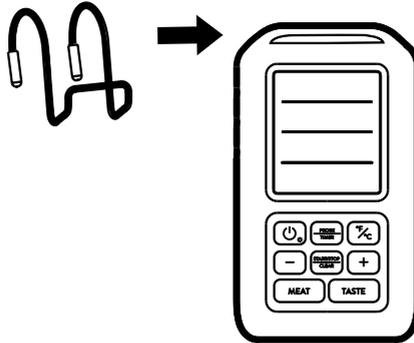
- 1** Setz je 2 Batterien in die Batteriefächer vom Sender und Empfänger ein.
Insert 2 batteries each in the battery compartments of the transmitter and receiver.
- 2** Befestige die Nylonschleufe am Empfänger und häng sie dir um den Hals.
Attach the nylon loop to the receiver and wear it around your neck.



3

Bring die Edelstahl-Halterung am Sender an. Dann kannst du ihn an deinem Grill oder Backofen befestigen.

Attach the stainless steel holder to the transmitter. Now you can place it on your grill or oven.

**4**

Setz das Thermometer keinen Temperaturen über 50 °C aus.

Don't expose the thermometer to temperatures above 50 °C.

5

Schließ bis zu 3 Grillgut-Messfühler am Sender an. Verwende den Clip, um den Garraum-Messfühler an Ofen- oder Grillroststreben zu fixieren.

Connect up to 3 food probes to the transmitter. Use the clip to fixate the ambient probe to your grill or oven.

6

Schalt Sender und Empfänger an.

Switch on transmitter and receiver.

JETZT WIRD GEMESSEN

IT'S MEASURING TIME!

Die Temperatur

Im Temperatur-Modus kannst du zeitgleich bis zu 3 Messungen überwachen. Stell die Temperaturen individuell ein. Oder du wählst einfach aus 7 voreingestellten Fleischtypen und 4 Garstufen aus.

Temperature setting

Use the temperature mode to check 3 measurements at the same time. Set the temperature individually. Or simply choose from 7 preset meat types and 4 cooking levels.

GARGRAD-TABELLE

Cooking temperatures table

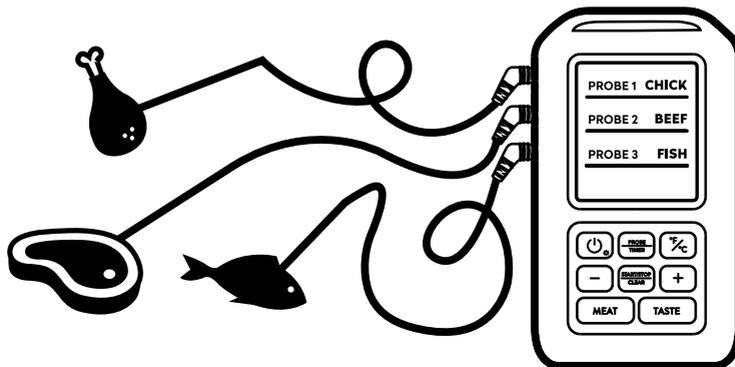
MEAT	RARE	MED RARE	MEDIUM	MED WELL	WELL DONE
BEEF	126 °F/ 52 °C	130 °F/ 54 °C	136 °F/ 58 °C	147 °F/ 64 °C	158 °F/ 70 °C
VEAL		131 °F/ 55 °C	136 °F/ 58 °C	149 °F/ 65 °C	158 °F/ 70 °C
PORK			136 °F/ 58 °C	145 °F/ 63 °C	158 °F/ 70 °C
CHICK			154 °F/ 68 °C	162 °F/ 72 °C	176 °F/ 80 °C
LAMB		133 °F/ 56 °C	144 °F/ 62 °C	154 °F/ 68 °C	162 °F/ 72 °C
FISH	104 °F/ 40 °C	122 °F/ 50 °C	131 °F/ 55 °C	136 °F/ 58 °C	140 °F/ 60 °C
HAM		144 °F/ 62 °C	158 °F/ 70 °C		185 °F/ 85 °C
FREE					

UND SO FUNKTIONIERT'S

HOW IT WORKS

- 1** **Steche die Grillgut-Messfühler in deine Grillzutaten.** Achte darauf, dass die Messspitzen mittig an der dicksten Stelle und nicht an Knochen oder Fettgewebe liegen. Das kann das Messergebnis verfälschen.

Put the food probes in your barbecue ingredients. Make sure that the measuring tips are centred at the thickest point and not on bone or fat tissues. This can falsify the measurement result.



- 2 Mit **PROBE/TIMER** am Sender wählst du Messfühler 1, 2 oder 3 für deine Einstellungen aus.

Press PROBE/TIMER on the transmitter and select probe 1, 2 or 3 for your settings.

- 3 Über **MEAT** kannst du den Fleisch-Typ einstellen. Über **TASTE** wählst du den Gargrad aus.

Press MEAT to set the meat type. Use TASTE to select the cooking level.

- 4 Das Display zeigt dir unter **SET TEMP** die voreingestellte Temperatur. Sender und Empfänger synchronisieren automatisch.

The display shows you the preset temperature under SET TEMP. Transmitter and receiver synchronize automatically.



EXTRA-TIPP:

Unter **MEAT** findest du auch einen individuellen Modus eingespeichert (**FREE**). Wähle ihn aus und stelle deine Wunschtemperatur mit + und - ein.

Under **MEAT** you will also find an individual mode (**FREE**). Select it and set your desired temperature with + and - .

5

Jetzt musst du nur noch warten, bis Steak, Hühnchen und Co. die richtige Temperatur erreicht haben. Dein Grillthermometer gibt dir über einen Alarm Bescheid. Den Alarm kannst du mit jeder beliebigen Taste stoppen.

Now all you have to do is wait until steak, chicken and co. have reached the right temperature. Your barbecue thermometer will notify you with an alarm. Stop the alert with any button.

EEEEERRRRRTTIIIGGG!
Reeeaaaadddyyy!



DIE STOPPUHR

USING THE STOPWATCH

Du willst deine Grillzeit messen? Na dann los!



Zum Neustart

To restart

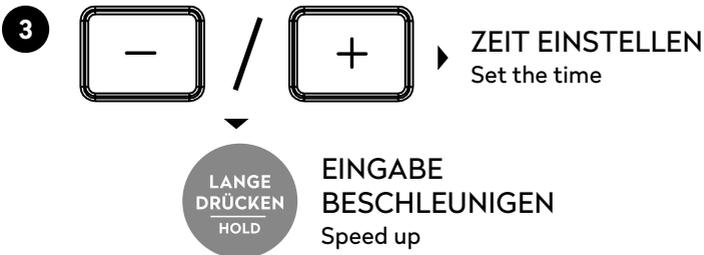


DER TIMER

TIMER SETTING

Der Timer behält für jeden deiner 3 Grillgut-Messfühler die Zeit im Auge.

The timer keeps track of the time for each of your 3 food probes.



4

00'00"

MINUTEN/SEKUNDEN
Minutes/seconds

Über **PROBE/TIMER** wechselst du von der Eingabe der Minuten zu den Sekunden.
Use **PROBE/TIMER** to switch between minutes to seconds.

4a

LANGE
DRÜCKEN
HOLD

PROBE
TIMER

WECHSELE AUF
STUNDEN/MINUTEN
Switch to hours/minutes

00:00'

Am Doppelpunkt erkennst du den Stunden/Minuten Modus
The colon indicates the hour/minute mode

5

PROBE
TIMER

/

LANGE
DRÜCKEN
HOLD

START/STOP
CLEAR

BESTÄTIGEN
Confirm

LÖSCHEN
Clear

6

START/STOP
CLEAR

TIMER START
Start timer



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS

Stand: März 2024

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.