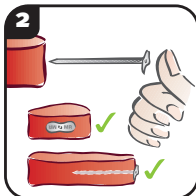


GEBRAUCHSANWEISUNG



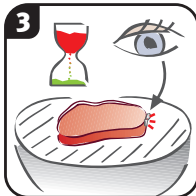
Einschalten:

SteakChamp kurz in „Activator“ legen. SteakChamp schaltet sich sofort automatisch ein. Ein Blinkzeichen (ca. alle 6 Sek.) zeigt an, dass der SteakChamp nun aktiv ist.

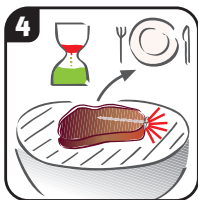


SteakChamp seitlich mit voller Länge ins Fleisch einschieben bis nur noch der Anzeiflügel aus dem Steak ragt.

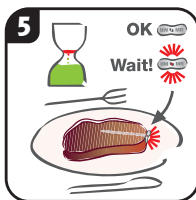
SteakChamp zentral und mittig platzieren.



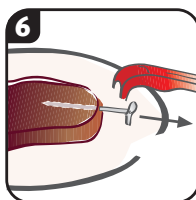
Steak wie gewohnt grillen, dabei mehrfach wenden und SteakChamp beobachten: ein langsames Blinksignal (alle 1,5 Sekunden) deutet gegen Ende an, dass Ihr Steak in wenigen Augenblicken vom Grill muss.



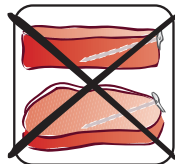
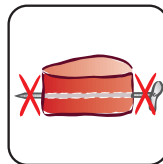
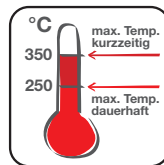
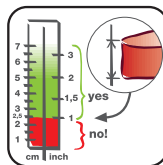
Bei schnellem Doppelblitz-Signal das Steak vom Feuer nehmen. Legen Sie das Steak anschließend z.B. auf einen warmen Teller und schenken Sie Ihrem Steak etwas Ruhe.



Das Steak ist „perfekt“ wenn das Doppelblitz-Signal aufhört zu blitzen. Der SteakChamp ist jetzt automatisch ausgeschaltet.



SteakChamp mit der Entnahmehilfe des Activators aus dem Steak ziehen. Guten Appetit.



Ausschalten:

Der SteakChamp schaltet sich automatisch ab:

- ★ nach dem Garvorgang
- ★ nach 90 Minuten ohne Temperaturanstieg



WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

- ★ **Beachten Sie unbedingt diese Sicherheitshinweise. Nur bei Einhaltung aller Hinweise werden Sie lange Freude an diesem elektronischen, batteriebetriebenen Produkt haben.**
- ★ Das Gerät ist kein Spielzeug und darf nur von Erwachsenen wie in der Anleitung beschrieben für das dort beschriebene Zubereiten von Rindersteaks eingesetzt werden. Nur im aktivierten Zustand nutzen (LED blinkt ca. alle 6 Sekunden). Gerät nicht nutzen, wenn LED nach Aktivierung nicht blinkt. Eine anderweitige Verwendung kann Schäden im Gerät verursachen bzw. die Elektronik des Geräts beschädigen oder diese zerstören. An der Spitze des Messfühlers können Kinder sich verletzen.
- ★ Bei Anwendung des SteakChamp kann das Gerät am Anzeigeflügel heiß werden. Verwenden Sie deshalb immer Schutzhandschuhe bei der Handhabung. Entfernen Sie das Gerät aus dem Steak erst dann, wenn das Gerät abgekühlt ist und nutzen Sie immer die gelieferte Entnahmehilfe („Activator“) zum Entfernen des Geräts.
- ★ Das Gerät muss bei Anzeige des Doppelblitzsignals (mindestens 90 Sekunden blitzen), spätestens bei Erlöschen des Doppelblitzsignals von der Hitzequelle (Grill, Pfanne oder Ofen) entfernt werden. Eine weitere Hitzezufuhr kann das Gerät beschädigen und die Elektronik zerstören.
- ★ Das Gerät niemals einer Hitze von über 75°C aussetzen, außer Messfühler steckt vollständig im Fleisch. Nicht im Mikrowellenherd nutzen.
- ★ Öffnen Sie niemals das Gerät. Ein Wechsel der Batterie ist nicht möglich.
- ★ Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Schläge, Stöße oder durch den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt und in seiner Funktion gestört werden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- ★ Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung sofort mit einem feuchten Lappen oder einem Spülschwamm. Reinigung unter fließendem Wasser ist möglich. Die Verwendung von einem schonenden Reinigungsmittel ist möglich. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir auch eine Reinigung vor jeder Nutzung. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser unter.
- ★ Das Gerät soll in der mitgelieferten Verpackung aufbewahrt werden und darf nicht unter -10°C und nicht über +50°C gelagert werden.
- ★ Vermeiden Sie Kontakt zu Magneten und magnetischen Feldern. Das Gerät kann sich durch Magnetkontakt einschalten und die Batterie wird dadurch entladen.



HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

- ★ Tragen Sie zum Umweltschutz bei. Entsorgen Sie Verpackungen und Altgeräte (Elektrogerät mit Batterie) vorschriftsmäßig. Informationen dazu erhalten Sie von Ihrer zuständigen Stadt- und Gemeindeverwaltung.
- ★ Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Aufenthaltslandes in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern entsorgt oder an Sammelstellen abgegeben werden.

DAS ERSTE MAL...

So gelingt das perfekte Steak!



Eine Checkliste

- ★ Kaufen Sie gutes Fleisch, z.B. ein schönes Roastbeef mit Fettrand, circa 4 cm dick.
- ★ Das Fleisch eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- ★ Option: jetzt können Sie das Steak mit etwas Öl einreiben und leicht salzen, richtig gewürzt wird aber hinterher.
- ★ Etwas Öl oder Fett in die Pfanne, bzw. den Grillrost leicht einölen.
- ★ SteakChamp auswählen (z.B. medium rare), aktivieren und in das Fleisch stecken.
- ★ Beide Seiten des Steaks circa 2 Minuten mit hoher Hitze anbraten bzw. grillen.
- ★ Hitze deutlich verringern (Herd: halbe Umdrehung, Grill circa 130 bis 170°C) und bei mittlerer Hitze langsam weitergaren... Steak alle 2 bis 3 Minuten wenden, dann wird es schön gleichmäßig gar.
- ★ Bei Doppelblitz Steak vom Feuer nehmen und auf einem Holzbrett (mit Alufolie abdecken, nicht einwickeln) ruhen lassen... bis Doppelblitz-Signal endet. Jetzt ist Ihr Steak perfekt.
- ★ SteakChamp entfernen, Meersalz und frischen Pfeffer drüber, fertig! Jetzt können Sie Ihr Steak genießen. Guten Appetit.