

Termómetro digital con reloj temporizador para carne ES

Datos técnicos:

- Pantalla con indicación de la temperatura interna de la carne y reloj temporizador.
- Selección gráfica de los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas.
- Indicación de la temperatura hasta 300°C o 572°F.
- Posibilidad de cambiar la indicación de temperatura entre °C y °F.
- Reloj temporizador con función de alarma para un máximo de 99 horas y 59 minutos.
- Imán en la parte posterior para su fijación en superficies metálicas (frigorífico).
- Pie de soporte en la parte posterior.
- Incluye una pila AAA.

Puesta en marcha

- Retire todos los componentes del embalaje.
- La delicada punta de la sonda viene protegida por un capuchón protector. Retírela antes de cada puesta en funcionamiento y vuelva a colocarla una vez usada y limpia la sonda.
- Limpie la sonda con un paño húmedo antes de usarla. Observe también las indicaciones en el apartado «Limpieza».
- La pantalla de su termómetro digital para carne viene protegida por una lámina de plástico, que debe retirarse antes del primer uso.
- La batería de su termómetro digital para carne viene protegida por una tira de plástico, que debe retirarse antes del primer uso. Observe también al respecto las indicaciones en el apartado «Cambio de pilas».

Instrucciones de uso del termómetro:

- Para encender el termómetro, deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo del termómetro .
- Si desea volver a apagar el termómetro, deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo O.
- Su termómetro digital para carne puede indicar la temperatura en grados centígrados (°C), o bien, en grados Fahrenheit (°F). Para seleccionar la escala de temperatura deseada, deslice el selector derecho (en la parte posterior del aparato) en la dirección de °C o °F.
- Después, conecte la clavija de la sonda al enchufe situado en el borde lateral del termómetro digital para carne.
- Inserte la punta de la sonda en el centro del alimento a medir, para determinar la temperatura interna exacta. **NOTA IMPORTANTE:** Asegúrese de que la punta de la sonda no sobresalgua del alimento a medir ni que entre en contacto con una llama abierta, ya que esto podría dar un resultado de medición equivocado.

Selección de los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas

- Pulse la tecla MEM/S para visualizar los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas. Con las teclas ▲/HR y ▼/MIN puede elegir entre pollo, vacuno «rare» (poco hecho), pescado, jamón crudo, vacuno «medium» (medio hecho), cerdo y vacuno «well done» (muy hecho). El tipo de carne seleccionado empieza a parpadear.
- La temperatura interna actual de la carne se visualiza en el lado izquierdo de la pantalla. En el lado derecho de la pantalla, aparece la temperatura interna predeterminada.
- Una vez la carne alcanza la temperatura interna predeterminada, el aparato emite un aviso acústico. **NOTA IMPORTANTE:** La sonda alcanza temperaturas muy elevadas. No la extraiga nunca con las manos desnudas, sino utilice siempre un agarrador. Dear D

Producto a medir temperatura óptima en °C

Solomillo de vacuno, poco hecho - en su punto	38 - 55°C
Asado de vacuno	85 - 90°C
Pecho de vacuno	90 - 95°C
Solomillo de ternera, en su punto	50 - 55°C
Lomo de ternera, en su punto	50 - 55°C
Asado de ternera	68 - 74°C
Asado de cerdo	70 - 75°C
Lomo de cerdo	55 - 60°C
Pierna de cerdo, en su punto	65 - 70°C
Pierna de cerdo, muy hecha	80 - 85°C
Asado de corzo	75 - 80°C
Asado de jabalí	75 - 78°C
Pollo	80 - 85°C
Pato	80 - 90°C
Pavo	80 - 90°C

Instrucciones de uso del reloj temporizador

- Deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo del reloj temporizador . La pantalla le muestra las horas (HR) y minutos (MIN).
- Con las teclas ▲/HR y ▼/MIN para poner en marcha el reloj temporizador. Empiezan a parpadear los símbolos ▲ y ▼ en la pantalla.
- Vuelva a pulsar la tecla MEM/S, para parar el reloj temporizador o para que siga funcionando.
- Para poner el reloj temporizador a cero, pulse primero ▲/HR y pulse después simultáneamente las teclas ▲/HR y ▼/MIN.

Cuenta adelante (Timer ▲)

- Pulse la tecla MEM/S para poner en marcha el reloj temporizador. Empiezan a parpadear los símbolos ▲ y ▼ en la pantalla.
- Vuelva a pulsar la tecla MEM/S, para parar el reloj temporizador o para que siga funcionando.
- Para poner el reloj temporizador a cero, pulse primero ▲/HR y pulse después simultáneamente las teclas ▲/HR y ▼/MIN.

Limpieza

- El termómetro digital con reloj temporizador para carne no es apto para la lavavajillas. Por lo tanto, tampoco debe sumergirse en agua.
- Tanto el termómetro como la sonda pueden limpiarse con un paño húmedo. **NOTA IMPORTANTE:** Tras su uso, la sonda puede llegar a estar muy caliente. Para evitar quemaduras, deje que se enfrié, antes de proceder a su limpieza.

Cambio de pilas

- Abra deslizando la tapa del compartimento de la pila en la parte posterior del aparato y retire la pila. Observe al respecto también las indicaciones en el apartado «Eliminación de las pilas gastadas».
- Inserte una nueva pila (AAA) en el compartimento de la pila.
- Vuelva a cerrar la tapa del compartimento de la pila.

Instrucciones de seguridad

- El pantalla no debe utilizarse nunca en el horno cerrado, en la parrilla o en el microondas.
- No utilice el aparato en un entorno donde la temperatura sea superior a la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- La sonda solo puede exponerse a una temperatura máxima de 300°C (572°F). A temperaturas superiores a 300°C (572°F) existe riesgo de daños.
- La pila deberá cambiarse cuando la pantalla LCD parezca debilitarse.
- Observe en el apartado «Eliminación de las pilas gastadas» las indicaciones acerca de la eliminación respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de las pilas gastadas

Las pilas no deben desecharse junto con la basura doméstica. Todo consumidor está obligado por ley a deschar las pilas en los puntos de recogida previstos a este fin en los correspondientes comercios de venta de pilas. Estas deben estar completamente descargadas.



Eliminación del aparato

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse, bajo ningún concepto, junto con la basura doméstica. Informese a través del Ayuntamiento o de las empresas locales de gestión de residuos sobre las posibilidades de eliminación respetuosa con el medio ambiente.



Digitale braadthermometer met timer



Técnicas gegevens:

- Display met aanduiding van kerntemperatuur en timer.
- Visuele voorgestelde keuze van de vleessoorten en van hun vooropgestelde kerntemperaturen.
- Temperatuuraanduiding tot 300°C of 572°F.
- Omschakelbare temperatuuraanduiding tussen °C en °F.
- Timer met alarmfunctie max. 99 uren en 59 minuten.
- Magneet aan de achterzijde ter bevestiging aan metalen oppervlakken (koelkast).
- Voetstuk aan de achterzijde.
- Inclusief AAA batterij.

Ingebruikname

- Neem alle bestanddelen uit de verpakking.
- Het gevoelige uiteinde van de sonde wordt door een beschermend beschermhulpmiddel. Verwijder deze telkens voor gebruik van de sonde.
- Reiniig de sonde voordat u de aanwijzingen onder het punt «Reiniging» in acht neemt.
- Bij de eerste gebruikname van uw digitale braadthermometer bevindt er zich een beschermende folie op het display. Gelyeve deze voordat u de eerste gebruikte te verwijderen.
- De batterij van uw digitale braadthermometer is bij de eerste gebruikname door een beschermende folie beschermd. Gelyeve deze te verwijderen voordat u de eerste gebruikte te verwijderen.
- Leg een nieuwe batterij (AAA) in het batterijvak.
- Schuif het deksel van het batterijvak weer dicht.

Gebruiakaanwijzing timer

Gebruiakaanwijzing timer	85 - 90°C
Runderborst	90 - 95°C
Kalfshaas rosé	50 - 55°C
Kalfsrug rose	68 - 74°C
Kalfsgebraden	70 - 75°C
Varkensgebraden	55 - 60°C
Varkensrug	65 - 70°C
Lamsbout zacht rosé	80 - 85°C
Lamsbout hardgebakken	75 - 80°C
Reebout	75 - 80°C
Everzwijngebraad	75 - 80°C
Kip	80 - 85°C
Eenden	80 - 90°C
Kalkoenen	80 - 90°C

Achterwaarts tellen (timer ▼)

- Met de toets ▲/HR voor ureen en ▼/MIN voor minuten kunt u de gewenste tijd instellen.
- Druk de toets MEM/S in om de timer te starten. De symbolen ▲ en ▼ op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of verder te laten lopen.
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen ▲/HR en ▼/MIN in.

Voorwaarts tellen (Timer ▲)

- Druk de toets MEM/S in om de timer te starten. De symbolen ▲ en ▼ op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of verder te laten lopen
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen ▲/HR en ▼/MIN in.
- Met de toets ▲/HR voor ureen en ▼/MIN voor minuten kunt u de gewenste tijd instellen.
- Druk de toets MEM/S in om de timer te starten. De symbolen ▲ en ▼ op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of verder te laten lopen
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen ▲/HR en ▼/MIN in.

Reiniging

- De digitale braadthermometer met timer is niet vatwaterbestendig. Dompel hem dan ook niet in water.
- De thermometer en de sonde kunnen met een vochtige doek afgewegd worden. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De sonde kan het gebruik heet zijn. Laat deze eerst afkoelen voordat u met de reiniging begint of brandwonden te vermijden.

Batterijwissel

- Schuif de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het thermometersymbool .
- Druk de toets MEM/S in om de timer te starten. De symbolen ▲ en ▼ op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of verder te laten lopen
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen ▲/HR en ▼/MIN in.

Veiligheidsinstructies

- De display mag nooit in een gesloten bakoven, barbecue of magnetron gebruikt worden.
- Gelyeve dat het apparaat niet in een openbare omgeving, waar de temperatuur boven de maximale bedrijfstemperatuur van het apparaat ligt.
- De sonde mag uitsluitend aan temperaturen van maximaal 300°C (572°F) blootgesteld worden. Bij temperaturen van meer dan 300°C (572°F) bestaat het gevaren voor een beschadiging.
- De batterij dient vervangen te worden zodra de aanduiding op het LCD-display zwak wordt. Gelyeve op een milieuvriendelijke afvoer van de batterij volgens het punt Afvoer van oude batterijen te letten.

Gebrauksaanwijzing thermometer:

- Schuif de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het thermometersymbool .
- Als u uw thermometer weer wenst uit te schakelen, schuift u de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het symbool O.
- Uw digitale braadthermometer kan de temperatuur in graden Celsius °C of graden Fahrenheit °F aangeven. Voor de instelling van de geprefereerde temperatuurschaal schuift u de rechte regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van de gewenste schaal °C of °F.
- Steek nu de stekker van de sonde in het contactsteksel aan de zijdelingse rand van de digitale braadthermometer.
- Introduceert het uiteinde van de sonde in het midden van het te meten product om een nauwkeurige kerntemperatuur te kunnen vaststellen. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Controleer dat het uiteinde van de sonde niet uit het te meten product steekt of met open vuur in aanraking komt. Dit kan uw meetresultaat vervalsen.

Vooropgestelde keuze van de vleessoort en haar kerntemperatuur

- Druk de toets MEM/S in om de vleessoorten en hun vooropgestelde kerntemperaturen op te wachten. Met de toetsen ▲/HR en ▼/MIN kunt u kiezen tussen kip, rund "rare" / vis, rauwe ham, rond medium, varkensvlees en rundvlees "well done". De door u geselecteerde vleessoort flits daarbij aan.

- De actuele kerntemperatuur van de vleessoort wordt voor u op het display links aangegeven. De vooropgestelde kerntemperatuur verschijnt rechts op het display.
- Zodra het vlees de temperatuur van de door u vooropgestelde kerntemperatuur bereikt heeft, weerklinkt er een signaal.

IN ACHT NEMEN A.U.B.:

- De sonde wordt zeer heet, gelyeve deze nooit met uw blote handen uit te trekken, maar een pannenlap te gebruiken.
- Handmatig in te stellen kerntemperatuur
- Druk de toets MEM/S in om tussen de aanduiding van vooropgestelde vleessoorten en handmatige kerntemperatuur te wisselen.
- Met de toetsen ▲/HR en ▼/MIN kunt u de door u gewenste kerntemperatuur rechts op het display voor- en achterwaarts laten tellen.
- Zodra het de meten product de temperatuur van de door u vooropgestelde kerntemperatuur bereikt heeft, weerklinkt er een signaal. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De sonde wordt zeer heet, gelyeve deze nooit met uw blote handen uit te trekken, maar een pannenlap te gebruiken.

Te meten product

Optimal aantal graden °C

Runderhaas Engels tot rosé 38 - 55°C

установить предпочитаемую шкалу температур, сдвиньте правый регулятор (на задней панели) в направлении желаемой шкалы °С или °F.

- Вставьте теперь наконечник зонда в гнездо на боковой кромке цифрового термометра для жарки.
- Вставьте наконечник зонда в центр приготовляемого продукта, чтобы определить точную температуру в его толще. **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что наконечник зонда не выглядывает из продукта или не входит в соприкосновение с открытым пламенем. Это может привести к искажению результатов измерений!

Предлагаемый выбор сорта мяса и желаемой температуры его прожарки

- Нажмите кнопку MEM/S, чтобы вызвать на дисплее наименования сортов мяса и желаемой температуры их прожарки. С помощью кнопок ▲/HR и ▼/MIN можно выбирать между курятиной, говядиной «с кровью» / сырой, сырой ветчиной, говядиной «средней прожарки», свининой и говядиной «полной прожарки». Обозначение выбранного типа мяса замигает.
- Текущая температура в толще мяса высвечивается на дисплее слева. В правой части дисплея отображается желаемая температура прожарки.
- Как только мясо достигнет в толще заданной температуры, раздастся сигнал. **ВНИМАНИЕ:** Зонд будет очень горячим, никогда не вытаскивайте его голыми руками, используйте прихватку!

Ручная настройка желаемой температуры прожарки

- Нажмите кнопку MEM/S для переключения между изображением сортов мяса и ручной установкой температуры прожарки.
- Используйте кнопки ▲/HR и ▼/MIN в правой части дисплея для увеличения и уменьшения желаемой температуры прожарки.
- Как только приготовляемый продукт достигнет внутри заданной температуры, раздастся сигнал. **ВНИМАНИЕ:** Зонд будет очень горячим, никогда не вытаскивайте его голыми руками, используйте прихватку!
- Для приготовления мяса нажмите кнопку MEM/S для переключения между изображением сортов мяса и ручной установкой температуры прожарки.
- Используйте кнопки ▲/HR и ▼/MIN для изменения желаемой температуры.
- Нажмите кнопку MEM/S еще раз, чтобы остановить или продолжить работу таймера.
- Чтобы сбросить таймер на ноль, сначала необходимо остановить его, а затем нажать одновременно кнопки ▲/HR и ▼/MIN.

Инструкция по использованию таймера

- Сдвиньте левую рукоятку (на задней панели) в направлении обозначения таймера .
- На дисплее отобразятся час

Digitales Bratenthermometer mit Timer



- Technische Daten:**
- Display Anzeige von Kerntemperaturen und Timer.
- Bildlich dargestellte Wahl der Fleischsorten und deren vorgegebenen Kerntemperaturen.
- Temperaturanzeige bis 300°C oder 572°F.
- Umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F.
- Timer mit Alarmfunktion max. 99 Stunden und 59 Minuten.
- Magnet auf der Rückseite zur Befestigung an Metalloberflächen (Kühlschränke).
- Standfuß auf der Rückseite.
- Inklusive AAA Batterie.

Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung.
- Die empfindliche Sonde-Spitze wird durch eine Schutzkappe geschützt. Entfernen Sie diese vor jeder Inbetriebnahme und stecken Sie sie nach dem Gebrauch und Reinigung der Sonde wieder auf.
- Reinigen Sie die Sonde vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.
- Bei erster Inbetriebnahme ihres Digitalen Bratenthermometers befindet sich eine Schutzfolie auf dem Display. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch.
- Die Batterie Ihres Digitalen Bratenthermometers ist bei erster Inbetriebnahme durch eine Schutzfolie geschützt. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Batteriewechsel**.

Gebrauchsanweisung Thermometer:

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Thermometer-Symbols
- Wenn Sie Ihr Thermometer wieder ausschalten möchten, schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Symbols O.
- Ihr Digitales Bratenthermometer kann die Temperatur in Grad Celsius °C oder Grad Fahrenheit °F anzeigen. Zur Einstellung der bevorzugten Temperaturskala, schieben Sie den rechten Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung der gewünschten Skala °C oder °F.
- Stecken Sie nun den Stecker der Sonde in die Buchse am seitlichen Rand des Digitalen Bratenthermometers.
- Führen Sie die Spitze der Sonde in die Mitte des zu messenden Produktes ein, um eine genaue Kerntemperatur ermitteln zu können. **BITTE BEACHTEN:** Kontrollieren Sie, dass die Sonden-Spitze nicht aus dem zu messendem Produkt herauschaut oder mit einer offenen Flamme in Berührung kommen kann. Dieses kann Ihr Messergebnis verfälschen.

- Vorgegebene Auswahl der Fleischsorte und deren Kerntemperatur**
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um die Fleischsorten und deren vorgegebenen Kerntemperaturen aufzurufen. Mit den Tasten und können Sie zwischen Hähnchen, Rind „rare“ / Fisch, rohem Schinken, Rind „medium“, Schweinefleisch und Rindfleisch „well done“ wählen. Ihre ausgewählte Fleischsorte blinkt dabei auf.
- Die aktuelle Kerntemperatur der Fleischsorte wird Ihnen im Display links angezeigt. Die vorgegebene Kerntemperatur erscheint rechts im Display.
- Sobald das Fleisch die Temperatur ihrer vorgegebenen Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

Manuell einzustellende Kerntemperatur

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um zwischen der Anzeige vorgegebener Fleischsorten und manueller Kerntemperatur zu wechseln.
- Mit den Tasten und können Sie Ihre gewünschte Kerntemperatur rechts im Display hoch- und runterzählen.
- Sobald das zu messende Produkt die Temperatur ihrer vorgegebenen Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

Messprodukt optimale Gradzahl °C

Rinderfilet englisch bis rosa	38 - 55°C
Rinderbraten	35 - 90°C
Rinderbrust	90 - 95°C
Kalbsfillet rosa	50 - 55°C
Kalbsrückens rosa	50 - 55°C
Kalbsbraten	68 - 74°C
Schweinebraten	70 - 75°C
Schweinerücken	55 - 60°C
Lammkeule zartrosa	65 - 70°C
Lammkeule durchgebraten	80 - 85°C
Rehbraten	75 - 80°C
Wildschweinbraten	75 - 78°C
Hähnchen	80 - 85°C
Enten	80 - 90°C
Puten	80 - 90°C

Gebrauchsanweisung Timer

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Timer-Symbols Im Display werden Ihnen Stunden (HR) und Minuten (MIN) angezeigt.

Runterzählen (Timer

- Mit den Tasten für Stunden und für Minuten können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S zum Starten des Timers. Die Symbole und auf dem Display blinken.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf null zu stellen, Stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten und

Raufzählen (Timer

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S zum Starten des Timers. Die Symbole und auf dem Display blinken.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten und

Reinigung

- Das Digitale Bratenthermometer mit Timer ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie es daher auch nicht in Wasser ein.
- Das Thermometer sowie die Sonde können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein kann. Lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Batteriewechsel

- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Gerätewerksseite auf und nehmen Sie die Batterie heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Entsorgung Altbatterien.
- Legen Sie eine neue Batterie (AAA) in das Batteriefach ein.
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs wieder zu.

Sicherheitshinweise

- Das Display darf niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht nicht in einer Umgebung, deren Temperatur über der maximalen Betriebstemperatur des Geräts liegt.
- Die Sonde darf nur Temperaturen bis maximal 300 °C (572 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 300 °C (572 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung.
- Die Batterie sollte erneuert werden, sobald die LCD Display Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Entsorgung von Altbatterien.

Entsorgung von Altbatterien:

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien ordnungsgemäß an den vorgesehenen Sammelstellen im Batterie vertreibenden Handel zu entsorgen. Diese müssen vollständig entladen sein.



Gerät:

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer keinesfalls in den normalen Haushmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung.



Digital Roasting Thermometer with Timer



Technical Data:

- Display shows core temperature and timer.
- Pictures facilitate selection of types of meat and their preset core temperatures.
- Temperature display up to 300°C or 572°F.
- Choice of temperature display in either °C or °F degrees.
- Timer with alarm function max. 99 hours and 59 minutes.
- Magnet on the back for affixing to metal surfaces (refrigerator).
- Stand on the back of the device.
- Includes AAA battery.

First-Time Use

- Take all components out of the packaging.
- The sensitive probe tip is protected by a cap. Always remove this cap before using the probe and put it on again after using and cleaning the probe.

- Before using the probe, clean it with a damp cloth. Please also follow the relevant instructions in the Cleaning section.
- There is a protective film on the display, which must be removed before using your digital roasting thermometer for the first time.

- There is a protective film on the battery in your digital roasting thermometer which must be removed before using it for the first time. Please also follow the instructions in the Changing batteries section.

Directions for Using the Thermometer:

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the thermometer symbol
- If you wish to turn off your thermometer again, push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the O symbol.

- Your digital roasting thermometer can display the temperature in Celsius °C or Fahrenheit °F. To set the preferred temperature scale, push the control on the right (on the back of the device) in the direction of the desired °C or °F scale.

- Now insert the probe connector into the socket on the side edge of the digital roasting thermometer.

- Insert the tip of the probe into the centre of the item to be measured so that the exact core temperature can be determined. **PLEASE NOTE:** It is important to make sure that the probe tip does not just out of the item that is being measured and that it cannot come in contact with an open flame as this could distort the measurement.

The pre-set selection of the types of meat and their core temperatures

- Press the MEM/S/S button to call up the types of meat and their pre-set core temperatures. Use the and buttons to choose between chicken, "rare" beef / fish, raw ham, "medium" beef, pork and "well-done" beef. The picture of the type of meat you select will flash.

- The current core temperature in the respective meat type is shown on the left in the display. The pre-set core temperature appears on the right in the display.

- A signal sounds as soon as the temperature of the meat reaches the pre-set core temperature.

- **PLEASE NOTE:** The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

Manual Setting of Core Temperature

- Press the MEM/S/S button to switch between the pre-set types of meat and the manual core temperature.

- Use the and buttons to increase or decrease the desired core temperature on the right in the display.

- A signal sounds as soon as the item to be measured reaches the pre-set core temperature. **PLEASE NOTE:** The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

Selection spécifiée des viandes et de leur température à cœur

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour afficher les sortes de viandes et leurs températures à cœur spécifiées. Avec les touches et , vous avez le choix entre poulet, bœuf « saignant » / poisson, jambon cru, bœuf « à point », viande de porc et viande de bœuf « bien cuite ». La viande que vous avez sélectionnée clignote.

- La température à cœur actuelle de la viande sélectionnée est affichée à gauche de l'écran. La température à cœur spécifiée est affichée à droite de l'écran.

- Un signal sonore retentit dès que la viande que vous avez sélectionnée a atteint la température spécifiée. **ATTENTION :** la sonde est très chaude. Ne la retirez jamais à mains nues et utilisez une manique de cuisine.

Measured Product

- Beef fillet medium-rare
- Roast beef
- Beef brisket
- Veal fillet medium
- Saddle of veal medium
- Roast veal

Ideal Degree °C

- 38 - 55°C
- 85 - 90°C
- 90 - 95°C
- 50 - 55°C
- 50 - 55°C
- 68 - 74°C
- 70 - 75°C
- 55 - 60°C
- 65 - 70°C
- 80 - 85°C
- 80 - 90°C
- 80 - 90°C
- 68 - 74°C

Roast pork	70 - 75°C
Saddle of pork	55 - 60°C
Leg of lamb medium	65 - 70°C
Leg of lamb, well done	80 - 85°C
Roast venison	75 - 80°C
Roast wild boar	75 - 78°C
Chicken	80 - 85°C
Duck	80 - 90°C
Turkey	80 - 90°C

Directions for using the timer

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the symbol. You will see the hours (HR) and minutes (MIN) in the display.

Countdown (TIMER

- Use the /HR for hours and /MIN for minutes buttons to set the desired time.
- Press the MEM/S/S button to start the timer. The and symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the /HR and /MIN buttons simultaneously.

Count up (timer

- Press the MEM/S/S button to start the timer. The and symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the /HR and /MIN buttons simultaneously.

Changing batteries

- Push open the lid on the battery compartment on the back of the device and take out the battery. Please also follow the instructions in the Disposal of Used Batteries section.
- Insert a new (AAA) battery into the battery compartment.
- Push the battery compartment lid closed again.

Safety instructions

- Never use the display in a closed oven, grill or microwave.

- Please do not use the device in an environment where the temperature is higher than the device's maximum operating temperature.

- The probe may be exposed only to temperatures up to a maximum of 300 °C (572 °F). If temperatures exceed 300 °C (572 °F), there will be a risk of damage.

- The battery should be replaced as soon as the LCD display is too weak. Please follow the instructions for an environment-compatible disposal of the battery in the Disposal of Used Batteries section.

Disposal of Used Batteries:

- Do not dispose of the batteries in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of used batteries at the collection points provided for that purpose in the battery point of sale. The batteries must be fully discharged.

- Device:

- Never throw the device into normal household waste at the end of its service life. Please ask your local government or your local waste disposal company about environmentally compatible ways of disposing of used batteries.

- Do not dispose of the batteries in the lava-vässle. Ne l'immergez jamais dans l'eau.

- Le thermomètre ainsi que la sonde peuvent être nettoyés avec un chiffon humide. ATTENTION : la sonde peut être chaude après utilisation. Pour éviter toute brûlure, laissez-la tout d'abord refroidir avant de la nettoyer.

Augmenter la température (Minuteur

- Faites glisser le bouton gauche (à l'arrière de l'appareil) dans le sens du symbole
- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour démarrer le minuteur. Les symboles et clignotent sur l'écran.

- Appuyez à nouveau sur les touches MEM/S/S pour arrêter ou laisser le minuteur en marche.

- Pour remettre le minuteur à zéro, arrêtez-le tout d'abord et appuyez en même temps sur les touches /HR et /MIN.

Diminuer la température (Minuteur

- Vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité avec les touches /HR pour les heures et /MIN pour les minutes.

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour déclencher le minuteur. Les symboles et clignotent sur l'écran.

- Appuyez à nouveau sur les touches MEM/S/S pour arrêter ou laisser le minuteur en marche.

- Pour remettre