

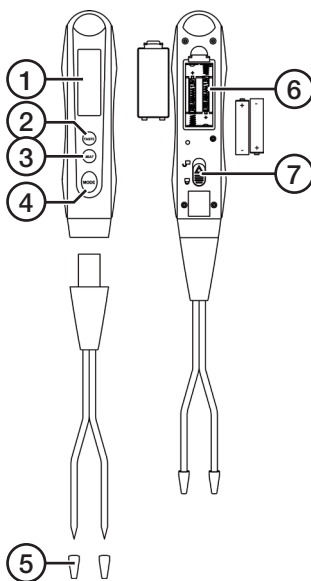
Barbecue Thermometer

Art.no 34-1037

Please read the entire instruction manual before using the product and save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions regarding technical problems please contact our Customer Services.

Buttons and functions

1. Display screen
2. [TASTE] Doneness selector: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE or RARE. Timer start. Time and temperature control.
3. [MEAT] Meat selection, timer reset, time and temperature settings.
4. [MODE] Function: Measuring using doneness, "well done", "medium", etc., timer, measuring preset desired temperature, confirm timer and temperature settings.
5. Protective prong caps
6. Battery holder
7. Fork lock button

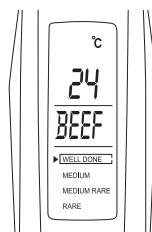


Operating instructions

1. Open the battery compartment and insert 2 x AAA/LR03 batteries. Note the polarity markings in the battery compartment to ensure correct insertion.
2. Press [MODE] to select a function.

Using [TASTE]/doneness mode

Press [MODE] until the display shows:

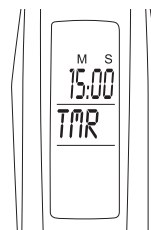


1. Press [MEAT] to select the type of meat. **BEEF, VEAL, LAMB, PORK, CHIC** (chicken), **TURK** (turkey), **FISH**.
2. Press [TASTE] to select the doneness level and have the alarm alert you at this setting.
3. Select between **WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE** or **RARE**. **Note:** Not all types of meat have all the doneness options. Fish for example only has **WELL DONE** as an option.
4. Remove the protective caps from the fork prongs and insert the fork into the thickness part of the meat. Avoid placing the prongs directly against bone or other sections of meat containing large fat deposits.
5. Leave the thermometer in the meat. Once the temperature for the set doneness level has been reached, the display will flash and an alarm will sound. The signal will sound for 1 min and shut off.
6. Try other sections of the meat to ensure that the temperature is even throughout.
7. Wash the thermometer's fork carefully after each use. Refer to the *Care and maintenance* section below.

Timer function

Press [MODE] until the display shows:

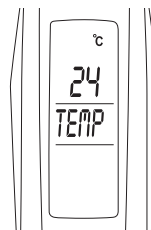
1. Hold in [MODE] until the minutes display begins to flash.
2. Press [TASTE] for increasing or [MEAT] for decreasing the minutes setting.
3. Push [MODE] to save your settings.
4. Press [TASTE] to start the timer. Pressing [TASTE] again while the timer is active will pause the timer.
5. Once the timer has reached zero, the display will flash and an alarm will sound.
6. Press [MODE] to turn off the alarm.



Measuring temperature

Press [MODE] until the display shows:

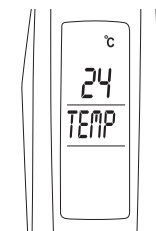
1. Hold in [MODE] until the temperature display begins to flash.
2. Press [TASTE] for increasing or [MEAT] for decreasing the temperature setting.
3. Push [MODE] to save your settings.
4. Remove the protective caps from the fork prongs and insert the fork into the thickness part of the meat. Avoid placing the prongs directly against bone or other sections of meat containing large fat deposits.
5. Press [TASTE] to start the thermometer.
6. Once the meat has reached the temperature for the set doneness level, the display will flash and an alarm will sound.
7. Press [MODE] to turn off the alarm.



Selecting temperature display in either °C or °F

Press [MODE] until the display shows:

- Press [MODE] and [MEAT] simultaneously to toggle between °C and °F.



Approximate doneness temperatures for different types of meat

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Fish	-	-	-	60 °C/140 °F
Beef	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Veal	-	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamb	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Pork	-	-	71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Chic	-	-	-	82 °C/180 °F
Turk	-	-	-	82 °C/180 °F

Care and maintenance

The fork should be removed during cleaning. Usage:

1. Slide the lock button on the back to release the fork (refer to the symbol beside the button) and remove the fork from the handle. **Note:** Make sure you are in area that is free and clear of any bystanders or objects. The fork can sometimes be difficult to control during removal.
2. Clean the fork and refit it to the handle. The fork only fits onto the handle in one way. Never try to force it to fit.

Change the batteries if the display is unclear or blank. Never mix old and new batteries. Change both batteries at the same time. Never mix rechargeable batteries with non-rechargeable batteries.

Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local authority.

Specifications

Batteries 2 x AAA/LR03

Temperature range 0-130 °C

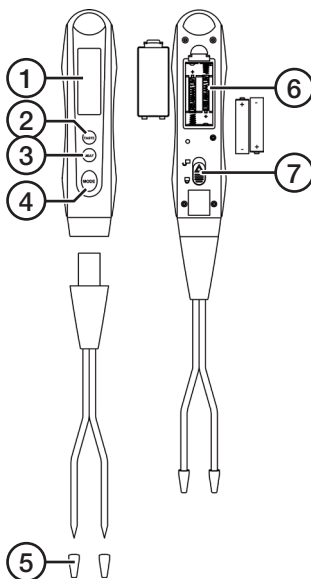
Grilltermometer

Art.nr 34-1037

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Knappar och funktioner

1. Display
2. [TASTE] Välj hur köttet ska tillagas: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE eller RARE. Starta timer. Inställning av tid och temperatur.
3. [MEAT] Val av kött, nollställning av timer, inställning av tid och temperatur.
4. [MODE] Val av funktion: temperaturmätning med begreppen "well done", "medium" osv., timer, uppmätning av förinställd önskad temperatur, bekräfta inställning av timertid och temperatur.
5. Spetskydd
6. Batterihållare
7. Låsknapp för gaffel

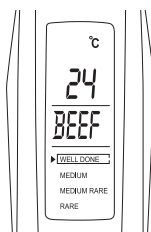


Användning

1. Öppna batteriluckan på termometerns baksida och sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
2. Tryck [MODE] för att välja funktion.

Temperaturmätning med begreppen "well done", "medium" osv.

Tryck [MODE] tills displayen visar:

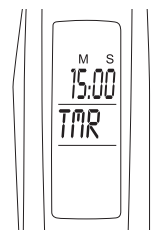


1. Tryck [MEAT] för att välja kött: **BEEF** (nöt), **VEAL** (kalv), **LAMB** (lamm), **PORK** (fläsk), **CHIC** (kyckling), **TURK** (kalkon), **FISH** (fisk).
2. Tryck [TASTE] för att välja hur du vill ha köttet tillagat, i vilket skede du vill att termometern ska avge en signal.
3. Välj mellan **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** och **RARE**. **Obs!** Alla typer av kött har inte alla de valmöjligheter som nämns ovan, fisk har t.ex. bara **WELL DONE**.
4. Ta bort skydden från gaffelns spetsar och stick in gaffeln i den tjockaste delen av köttet. Undvik att placera gaffelns spetsar mot ev. ben eller i partier med mycket fett.
5. Håll kvar termometern och se i displayen hur temperaturen stiger. När inställt läge har uppnåtts blinkar displayen och termometern avger en ljudsignal. Signalen ljuder i 60 sekunder för att sedan automatiskt stängas av.
6. Stick ev. in termometern på olika ställen i köttet för att se till att temperaturen är jämn.
7. Diska termometerns gaffel noga efter användning. Se avsnittet *Skötsel och underhåll* nedan.

Timerfunktion

Tryck [MODE] tills displayen visar:

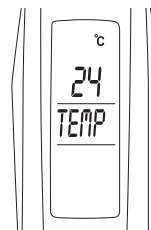
1. Håll in [MODE] tills minuterna blinkar i displayen.
2. Tryck [TASTE] och [MEAT] för att öka respektive minska timertiden.
3. Tryck [MODE] för att bekräfta inställningen.
4. Tryck [TASTE] för att starta timern. Du kan när som helst trycka [TASTE] för att göra en paus i timerns nedräkning av tid.
5. När inställd timertid räknats ner till noll blinkar displayen och termometern avger en ljudsignal.
6. Tryck [MODE] för att stänga av ljudsignalen.



Temperaturmätning

Tryck [MODE] tills displayen visar:

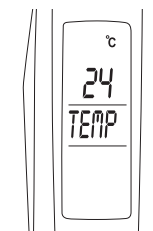
1. Håll in [MODE] tills temperaturen blinkar i displayen.
2. Tryck [TASTE] och [MEAT] för att öka respektive minska den önskade temperaturen.
3. Tryck [MODE] för att bekräfta inställningen.
4. Ta bort skydden från gaffelns spetsar och stick in gaffeln i den tjockaste delen av köttet. Undvik att placera gaffelns spetsar mot ev. ben eller i partier med mycket fett.
5. Tryck [TASTE] för att starta temperaturmätningen.
6. När köttet har uppnått önskad temperatur blinkar displayen och termometern avger en ljudsignal.
7. Tryck [MODE] för att stänga av ljudsignalen.



Välj temperaturvisning i °C eller °F

Tryck [MODE] tills displayen visar:

- Tryck [MODE] och [MEAT] samtidigt för att växla mellan °C och °F.



Ungefärliga temperaturer för olika kötttyper

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Fish	-	-	-	60 °C/140 °F
Beef	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Veal	-	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamb	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Pork	-	-	71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Chic	-	-	-	82 °C/180 °F
Turk	-	-	-	82 °C/180 °F

Skötsel och underhåll

Det går att ta bort gaffeln från handtaget för rengöring. Gör så här:

1. Dra låsknappen på handtagets baksida till öppet läge (se symbolerna bredvid knappen) och dra bort gaffeln från handtaget. **Obs!** Vänd dig bort från närstående personer och föremål, gaffeln kan gå lite tungt att ta bort och det kan vara svårt att kontrollera den när den tas bort.
2. Rengör gaffeln och skjut tillbaka den på handtaget. Den passar bara på ett sätt, försök inte tvinga in gaffeln i handtaget.

Om displayen är otydlig eller inte visar något alls, byt batterier. Blanda inte nya och gamla batterier. Byt båda batterierna samtidigt och blanda inte laddningsbara med ej laddningsbara batterier.

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

Batterier 2 x AAA/LR03
Temperaturområde 0–130 °C

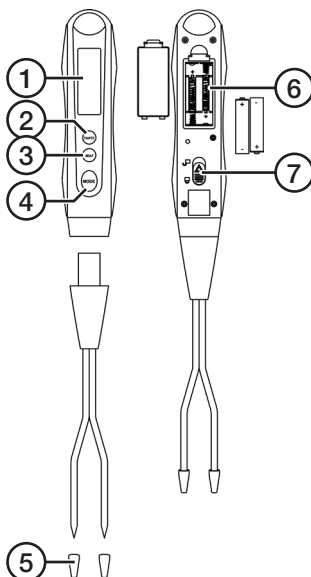
Grilltermometer

Art. nr. 34-1037

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Knapper og funksjoner

1. Display
2. [TASTE] Velg hvordan kjøttet skal tilberedes: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE eller RARE. Start timer. Innstilling av tid og temperatur.
3. [MEAT] Valg av kjøtt, nullstilling av timer, innstilling av tid og temperatur.
4. [MODE] Valg av funksjon: temperaturmåling etter parameterne «well done», «medium» osv., timer, oppmåling av forhåndsinnstilt temperatur, bekreft innstilling av timertid og temperatur.
5. Spissbeskyttelse
6. Batteriholder
7. Lås for gaffel

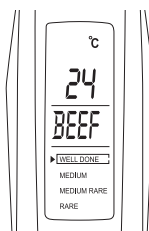


Bruk

1. Batterilokket åpnes på termometerets bakside og plasser 2 x AAA/LR03-batterier i holderen. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
2. Trykk [MODE] for å velge funksjon.

Temperaturmåling etter begrepene «well done», «medium» osv.

Trykk på [MODE] til skjermen viser:

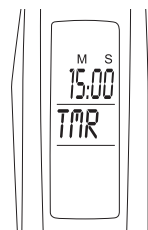


1. Trykk [MEAT] for å velge type kjøtt: **BEEF** (okse), **VEAL** (kalv), **LAMB** (lam), **PORK** (svin), **CHIC** (kylling), **TURK** (kalkun), **FISH** (fisk).
2. Trykk [TASTE] for å velge hvordan du vil ha kjøttet tilberedt, i hvilken tilstand du ønsker at termometeret skal avggi signal.
3. Velg mellom **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** og **RARE**. **Obs!** Det er ikke alle typer ingredienser som har valgmulighetene som nevnes ovenfor. Fisk har f.eks. kun **WELL DONE**.
4. Fjern beskyttelsen fra spissene på gaffelen og stikk den inn i den tykkeste delen på kjøttet. Unngå å plassere gaffelen inntil bein eller i partier med mye fett.
5. Hold termometeret på samme plass og se på skjermen hvor lenge temperaturen stiger. Når innstilt temperatur er oppnådd blinker displayet og termometeret avgir et lydsignal. Signalet varslers i 60 sekunder for deretter å stenges automatisk.
6. Termometeret kan brukes forskjellige steder på kjøttet for å sjekke om temperaturen er jevn.
7. Gaffelen på termometeret vaskes grundig etter bruk. Se avsnittet *Stell og vedlikehold* nedenfor.

Timerfunksjon

Trykk på [MODE] til skjermen viser:

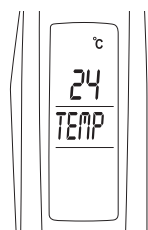
1. Hold [MODE] inne til minuttene blinker på skjermen.
2. Trykk [TASTE] og [MEAT] for å øke/ redusere timertiden.
3. Trykk på [MODE] for å bekrefte innstillingen.
4. Trykk [TASTE] for å starte timeren. Du kan, når du måtte ønske det, trykke på [TASTE] for å ta en pause i nedtellingen.
5. Når den innstilte tiden er kommet ned til null blinker displayet og termometeret avgir en lyd.
6. Trykk på [MODE] for å skru av lydsignalet.



Temperaturmåling

Trykk på [MODE] til skjermen viser:

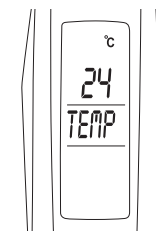
1. Hold [MODE] inne til temperaturen blinker på skjermen.
2. Trykk [TASTE] og [MEAT] for å øke/ redusere ønsket temperatur.
3. Trykk på [MODE] for å bekrefte innstillingen.
4. Fjern beskyttelsen fra spissene på gaffelen og stikk den inn i den tykkeste delen av kjøttet. Unngå å plassere gaffelen inntil bein eller i partier med mye fett.
5. Trykk [TASTE] for å starte temperaturmålingen.
6. Når innstilt temperatur er oppnådd blinker displayet og termometeret avgir et lydsignal.
7. Trykk på [MODE] for å skru av lydsignalet.



Velg mellom temperaturvisning i °C eller °F

Trykk på [MODE] til skjermen viser:

- Trykk på [MODE] og [MEAT] samtidig for å skifte mellom °C og °F.



Cirkatemperaturer for forskjellige kjøtt-typer

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Fish	-	-	-	60 °C/140 °F
Beef	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Veal	-	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamb	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Pork	-	-	71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Chic	-	-	-	82 °C/180 °F
Turk	-	-	-	82 °C/180 °F

Stell og vedlikehold

Gaffelen kan fjernes fra håndtaket før den rengjøres. Gjør slik:

1. Trekk låseknappen på håndtakets bakside til åpen innstilling (se symbolene som er ved siden av knappen) og trekk gaffelen av håndtaket. **Obs!** Ikke stå nær andre personer eller gjenstander fordi gaffelen kan være litt tråkk å få av og når den først kommer kan det være vanskelig å kontrollere den.
2. Rengjør gaffelen og skyv den på håndtaket igjen. Gaffelen må ikke tvinges inn på håndtaket. Det er kun en måte å feste den på.

Hvis displayet begynner å bli utydelig eller ikke viser noe må batteriene skiftes. Bland aldri nye og gamle batterier. Skift begge batteriene samtidig og bland ikke ladbare batterier med ikke-ladbare.

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Ved usikkerhet, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

Batterier 2 x AAA/LR03
Temperaturområde 0–130 °C

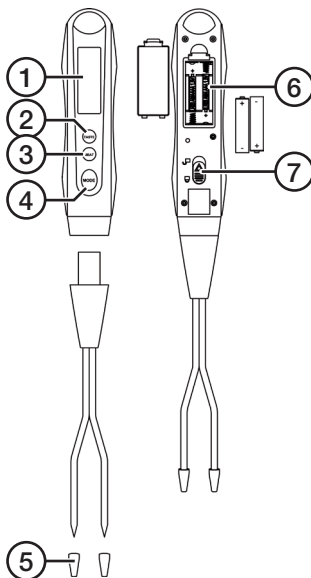
Paistolämpömittari

Tuotenro 34-1037

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

Painikkeet ja toiminnot

- Näyttö
- [TASTE] Valitse lihan kypsyyssaste: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE tai RARE (kypsä, lähes kypsä, puoliraaka, lähes raaka). Käynnistä ajastin. Kellonajan ja lämpötilan asettaminen.
- [MEAT] Lihan valinta, ajastimen nollaus, ajan ja lämpötilan asetus.
- [MODE] Toiminnon valinta: lämpötilanmittaus (well done, medium jne), ajastin, esiasetetun lämpötilan mittaus, ajastimen ajan vahvistaminen ja lämpötila.
- Kärkisuoja
- Paristolokero
- Haarukan lukitsin

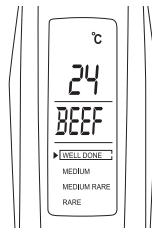


Käyttäminen

- Avaa lämpömittarin takana oleva paristolokero ja aseta lokeroon 2 kpl LR03/AAA-paristoa. Varmista paristolokeron pohjassa olevista merkinnöistä, että paristot tulevat oikein päin.
- Valitse haluamasi toiminto [MODE]-painikkeella.

Lämpötilan mittaus (well done, medium jne.)

Paina [MODE]-painiketta, kunnes näytöllä lukee:

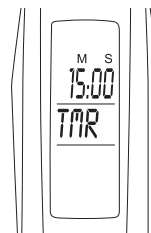


- Valitse liha painamalla [MEAT]: **BEEF** (nauta), **VEAL** (vasikka), **LAMB** (lammas), **PORK** (sika), **CHIC** (kana), **TURK** (kalkkuna), **FISH** (kala).
- Paina [TASTE] ja valitse lihan kypsyyssaste, jolloin lämpömittarista kuuluu merkkiääni.
- Kypsyyssvaihtoehdot ovat **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** ja **RARE**. **Huom.!** Kaikkiin vaihtoehtoihin ei ole valittavissa kaikkia kypsyyssasteita, kalalle voi valita esim. vain vaihtoehdon **WELL DONE**.
- Poista suoja haarukan kärjestä ja pistä haarukka lihan paksuimpaan kohtaan. Älä pistä haarukkaa luuta vasten tai erittäin rasvaisiin kohtiin.
- Katso lämpömittarista, kuinka lämpötila nousee. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö vilkkuu ja lämpömittarista kuuluu merkkiääni. Merkkiääni kuuluu 60 sekunnin ajan.
- Voit varmistaa tasaisen lämpötilan pistämällä haarukan lihan eri kohtiin.
- Pese haarukka hyvin käytön jälkeen. Katso kappale *Puhdistaminen ja huolto*.

Ajastin

Paina [MODE]-painiketta, kunnes näytöllä lukee:

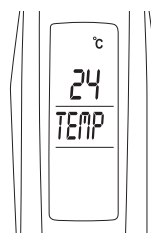
- Paina [MODE], kunnes minuutit vilkkuvat näytöllä.
- Lisää tai vähennä ajastimen aikaa [TASTE]- ja [MEAT]-painikkeilla.
- Vahvista asetus painamalla [MODE].
- Käynnistä ajastin painamalla [TASTE]. Voit milloin tahansa pitää tauon ajastuksessa painamalla [TASTE].
- Kun ajastettu aika on kulunut loppuun, näyttö vilkkuu ja lämpömittarista kuuluu merkkiääni.
- Sammuta merkkiääni painamalla [MODE].



Lämpötilan mittaus

Paina [MODE]-painiketta, kunnes näytöllä lukee:

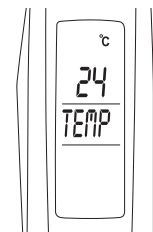
- Paina [MODE], kunnes lämpötila vilkkuu näytöllä.
- Aseta haluamasi lämpötila [TASTE]- ja [MEAT]-painikkeilla.
- Vahvista asetus painamalla [MODE].
- Poista suoja haarukan kärjestä ja pistä haarukka lihan paksuimpaan kohtaan. Älä pistä haarukkaa luuta vasten tai erittäin rasvaisiin kohtiin.
- Aloita lämpötilan mittaus painamalla [TASTE].
- Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttö vilkkuu ja lämpömittarista kuuluu merkkiääni.
- Sammuta merkkiääni painamalla [MODE].



Lämpötilanäyttö °C tai °F

Paina [MODE]-painiketta, kunnes näytöllä lukee:

- Valitse celsius- tai fahrenheit-asteet painamalla yhtä aikaa [MODE] ja [MEAT].



Ohjeelliset lämpötilat eri lihatyypeille

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Fish	-	-	-	60 °C/140 °F
Beef	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Veal	-	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamb	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Pork	-	-	71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Chic	-	-	-	82 °C/180 °F
Turk	-	-	-	82 °C/180 °F

Puhdistaminen ja huolto

Haarukan voi irrottaa kahvasta puhdistamisen ajaksi. Toimi näin:

- Vedä kahvan takapuolella oleva lukituspainike auki-asentoon (katso painikkeen vieressä olevia kuvakkeita) ja vedä haarukka irti kahvasta. **Huom.!** Siirry kauemmaksi ihmisistä ja esineistä, kun irrotat haarukkaa, sillä sen irtoamista voi olla vaikea kontrolloida.
- Puhdista haarukka ja työnnä se takaisin kahvaan. Se sopii kahvaan vain yhdellä tavalla, älä pakota sitä väärään asentoon.

Jos näyttö on epäselvä tai siinä ei näy mitään, vaihda paristot. Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja sekaisin. Vaihda kaikki paristot yhtä aikaa. Älä käytä ladattavia paristoja ja tavallisia paristoja yhdessä.

Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

Tekniset tiedot

Paristot 2 kpl LR03/AAA
Lämpötila-alue 0–130 °C

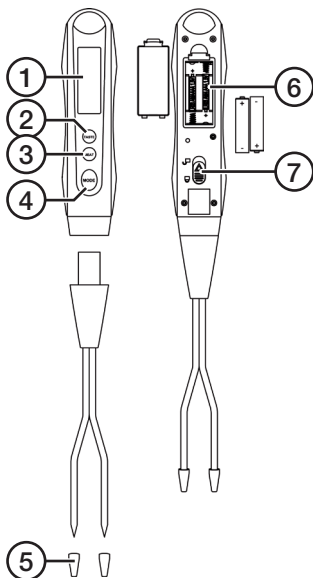
Grillthermometer

Art.Nr. 34-1037

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Tasten und Funktionen

1. Display
2. [TASTE] Auswahl zur Zubereitung des Fleisches: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE oder RARE. Den Timer starten. Einstellung von Zeit und Temperatur.
3. [MEAT] Auswahl von Fleisch, Zurücksetzen des Timers, Einstellung von Zeit und Temperatur.
4. [MODE] Funktionswahl: Temperaturmessung mit den Begriffen „well done“, „medium“ usw., Timer, Messung der voreingestellten Temperatur, Bestätigung der Einstellung von Timerzeit und Temperatur.
5. Schutzkappen
6. Batteriefach
7. Sperrknopf für die Gabel

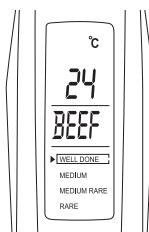


Bedienung

1. Das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers öffnen und 2 x AAA/LR03-Batterien einsetzen. Die Abbildung unten im Batteriefach zeigt die korrekte Ausrichtung der Batterien an.
2. Zum Auswählen der Funktion auf [MODE] drücken.

Temperaturmessung mit den Begriffen „well done“, „medium“ usw.

Auf [MODE] drücken, bis das Display Folgendes anzeigt:

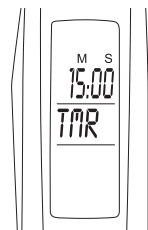


1. Auf [MEAT] drücken um die Fleischsorte zu wählen: **BEEF** (Rind), **VEAL** (Kalb), **LAMB** (Lamm), **PORK** (Schwein), **CHIC** (Hühnchen), **TURK** (Pute), **FISH** (Fisch).
2. Auf [TASTE] drücken um die Zubereitungsart und den Zeitpunkt zu wählen, an dem das Thermometer ein Signal abgibt.
3. Auswahl zwischen **WELL DONE**, **MEDIUM**, **MEDIUM RARE** oder **RARE**. **Achtung:** Nicht alle Fleischsorten können auf alle Weisen zubereitet werden, Fisch hat z. B. nur **WELL DONE** zur Auswahl.
4. Die Schutzkappen von den Gabelspitzen entfernen und die Gabel in die dickste Stelle des Fleisches drücken. Die Spitze nach Möglichkeit nicht zu nahe an Knochen oder in Stellen mit viel Fett stecken.
5. Das Thermometer stecken lassen und auf dem Display beobachten, wie die Temperatur steigt. Wenn die voreingestellte Stufe erreicht wurde, blinkt das Display und das Thermometer gibt ein Tonsignal ab. Das Signal dauert 60 Sekunden an und schaltet dann automatisch ab.
6. Um evtl. zu überprüfen, ob die Temperatur gleichmäßig ist, das Thermometer an weitere Stellen im Fleisch stecken.
7. Die Gabel des Thermometers nach dem Gebrauch gründlich abwaschen. Siehe Abschnitt *Pflege und Wartung* weiter unten.

Timerfunktion

Auf [MODE] drücken, bis das Display Folgendes anzeigt:

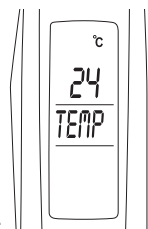
1. [MODE] gedrückt halten, bis die Minuten auf dem Display blinken.
2. Auf [TASTE] und [MEAT] drücken um die Zeit zu erhöhen bzw. zu senken.
3. Auf [MODE] drücken um die Einstellung zu bestätigen.
4. Auf [TASTE] drücken um den Timer zu starten. Um das Herunterrechnen der Zeit zu unterbrechen, auf [TASTE] drücken.
5. Wenn die eingestellte Zeit heruntergezählt wurde, blinkt das Display und das Thermometer gibt ein Tonsignal ab.
6. Auf [MODE] drücken um das Tonsignal auszuschalten.



Temperaturmessung

Auf [MODE] drücken, bis das Display Folgendes anzeigt:

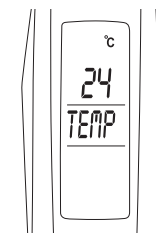
1. [MODE] gedrückt halten, bis die Temperatur auf dem Display blinkt.
2. Auf [TASTE] und [MEAT] drücken um die gewünschte Temperatur zu erhöhen bzw. zu senken.
3. Auf [MODE] drücken um die Einstellung zu bestätigen.
4. Die Schutzkappen von den Gabelspitzen entfernen und die Gabel in die dickste Stelle des Fleisches drücken. Die Spitze nach Möglichkeit nicht zu nahe an Knochen oder in Stellen mit viel Fett stecken.
5. Auf [TASTE] drücken um die Temperaturmessung zu starten.
6. Wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat, blinkt das Display und das Thermometer gibt ein Tonsignal ab.
7. Auf [MODE] drücken um das Tonsignal auszuschalten.



Temperaturanzeige in °C oder °F

Auf [MODE] drücken, bis das Display Folgendes anzeigt:

- Gleichzeitig auf [MODE] und [MEAT] drücken um zwischen °C und °F zu wechseln.



Ungefähre Temperaturen für versch. Fleischsorten

	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Fish	-	-	-	60 °C/140 °F
Beef	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Veal	-	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Lamb	55 °C/131 °F	60 °C/140 °F	70 °C/158 °F	75 °C/167 °F
Pork	-	-	71 °C/160 °F	77 °C/171 °F
Chic	-	-	-	82 °C/180 °F
Turk	-	-	-	82 °C/180 °F

Pflege und Wartung

Die Gabel kann zur Reinigung vom Griff abgenommen werden. Vorgehensweise:

1. Den Sperrknopf an der Griffrückseite auf offen stellen (siehe Symbole neben dem Knopf) und die Gabel vom Griff abziehen. **Achtung:** Von Personen und Gegenständen in der Nähe abwenden, da die Gabel etwas schwer zu lösen ist und daher beim Abnehmen nur schwer kontrolliert werden kann.
2. Die Gabel reinigen und wieder auf den Griff stecken. Die Gabel sitzt nur auf eine Weise fest, daher die Gabel nicht auf den Griff zwingen.

Wird das Display undeutlich oder zeigt gar nichts an, die Batterien wechseln. Niemals benutzte mit unbenutzten Batterien kombinieren. Immer beide Batterien gleichzeitig austauschen und keine Akkus mit nicht aufladbaren Batterien mischen.

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

Batterien 2 x AAA/LR03
Temperaturbereich 0–130 °C