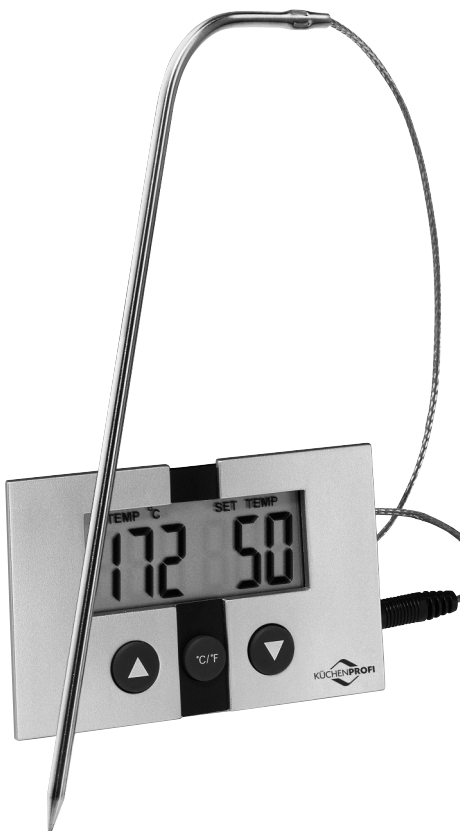


KÜCHENPROFI



DIGITAL BRATENTHERMOMETER **EASY**

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Sicherheitshinweise

1. Tragen Sie **immer** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Metallfühler oder das Kabel während des Bratvorgangs oder nach Beendigung berühren, da diese sehr heiß sind! **Bitte nie mit ungeschützten Händen anfassen! Verbrennungsgefahr!**
2. Halten Sie die Batterien, das Kabel sowie den Metallfühler stets von Kindern fern!
3. Reinigen Sie den Fühler vor und nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn ab. Das Gehäuse der Basis und des Thermometers können Sie mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch abwischen. Ggf. danach abtrocknen. Das Bratenthermometer ist **nicht** für die Spülmaschine geeignet. Tauchen Sie das Gerät **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da es nicht wasserdicht ist.
4. Reinigen Sie das Gehäuse **nie** mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln, die das Gehäuse oder die Elektronik beschädigen oder zerstören können.
5. Setzen Sie das Gerät nicht größeren Kräfteinwirkungen, Staub, hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit aus, um Fehlfunktionen und Beschädigungen zu vermeiden.
6. In keinem Falle unerlaubte Änderungen der Komponenten vornehmen, da sonst die Garantie erlischt und Fehler oder Schäden auftreten könnten.
7. Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
8. Um Fehlfunktionen zu vermeiden, halten Sie das Gerät und den Stecker des Metallfühlers immer trocken.
9. Setzen Sie den Metallfühler **nie** einer direkten Flamme aus! Achten Sie darauf, dass der Metallfühler nicht mit dem eingeschalteten Grill oder heißen Seitenwänden des Backofens in Berührung kommt.
10. Verwenden Sie den Metallfühler **nicht**, wenn die Temperatur im Backofen über **250°C / 482°F** beträgt! Dies würde das Kabel beschädigen.
11. Den Metallfühler **nie** in der Mikrowelle verwenden!
12. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie den Sicherungsstreifen aus dem Batteriefach und schließen Sie die Abdeckung. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

Batterien einsetzen oder wechseln - das Thermometer benötigt 1 Batterie AAA.

Wenn die Displayanzeige und das Alarmsignal schwächer werden, setzen Sie die Batterie wie folgt ein, bzw. ersetzen Sie die Batterie wie folgt:

- Schieben Sie die Abdeckung des Batteriefaches auf der Rückseite des Gerätes mit leichtem Druck in Pfeilrichtung heraus.
- Setzen Sie 1 neue Batterie des Typs 1,5V Micro (AAA) ein. Achten Sie besonders auf die +/- Markierung. Wir empfehlen die Verwendung von Alkaline-Batterien für eine längere Lebensdauer.
- Jetzt die Abdeckung wieder aufsetzen, bis sie hörbar einrastet.

Hinweis: Entfernen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen. Eine leere Batterie sollte umgehend aus dem Gerät herausgenommen werden.

Einstellung Fahrenheit/Celsius

- Drücken Sie kurz die Taste °C/°F um zwischen der Temperaturanzeige in °Celsius (°C) oder °Fahrenheit (°F) zu wählen.
- Temperatur Alarm: 0°C bis +250°C / 32°F bis + 482°F einstellbar

Gebrauch:

- Stecken Sie das Kabel mit dem Messfühler in die Anschlussbuchse des Gerätes.
- Die aktuelle Temperatur „**TEMP**“ wird auf der linken Seite des Displays dargestellt.
- Mit den Pfeiltasten können Sie die gewünschte Temperatur einstellen „**SET TEMP**“. Diese wird im rechts Display angezeigt.
- Stecken Sie jetzt die Spitze des Metallfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Bratgutes. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpel oder ein stark fetthaltigen Stelle sitzt, um kein verfälschtes Ergebnis zu erhalten.

- Schließen Sie die Backofentür vorsichtig, klemmen dabei das Messkabel mit ein und stellen das Thermometer auf Ihre Arbeitsplatte.
- **ACHTUNG:** Achten Sie in jedem Fall darauf, dass das Kabel oder das Thermometer nicht mit der Heizschlange im Backofen, eventuell heißen Kochplatten und / oder heißen Töpfen in Berührung kommt!
- Die aktuell gemessene Temperatur „**TEMP**“ erscheint links im Display
- Sobald die gewünschte Kerntemperatur „**SET TEMP**“ im Inneren des Bratgutes erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal. Durch Drücken einer beliebigen Taste schalten Sie das Alarmsignal aus.

Rinderbraten, blutig	52 – 54°C Kerntemperatur*
Rinderbraten, medium	60 – 65°C Kerntemperatur*
Schweinebraten	70 – 80°C Kerntemperatur*
Lammbraten, rosa	70 – 85°C Kerntemperatur*
Lammbraten, durch	80 – 85°C Kerntemperatur*
Gans, Ente, Hühnchen	85 – 90°C Kerntemperatur*
Fisch	60 – 70°C Kerntemperatur*

* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes. Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

TIPP: Da sich das Fleisch langsamer erhitzt als eventuell vorhandene Knochen, Knorpel oder Fett, achten Sie bitte darauf, dass Sie die Temperatur nicht zu dicht an Knochen, Knorpel oder Fett messen. Bei ungefülltem Geflügel ist es wichtig, dass Sie den Messstab nicht bis in den Hohlraum hineinstecken. In beiden Fällen erhalten Sie sonst ein verfälschtes Ergebnis.

Achtung: Reinigen Sie die Metallspitze vor und nach jedem Gebrauch! Stellen Sie das Gerät nie in den heißen Backofen, da es nicht hitzebeständig ist!


Reinigung

Reinigen Sie den Fühler vor und nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn ab. Das Gehäuse des Thermometers können Sie mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch abwischen. Ggf. danach abtrocknen. Das Braten-thermometer ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da es nicht wasserdicht ist.

Fehlerbehebung

Störung / Display- Anzeige	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
---	<p>Die Temperatur liegt unterhalb der Minimaltemperatur von 0°C.</p> <p>Der Messfühler ist defekt.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ordnungsgemäß eingesteckt ist.</p> <p>Verwenden Sie das Thermometer nur innerhalb des angegebenen Temperaturbereiches.</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.</p>
HI	<p>Die Temperatur liegt über der Maximaltemperatur von 250°C.</p> <p>Der Messfühler ist defekt.</p>	<p>Reduzieren Sie die Temperatur und halten Sie ausreichenden Abstand zu heißen Oberflächen bzw. offenen Flammen. Verwenden Sie das Thermometer nur innerhalb des angegebenen Temperaturbereiches.</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.</p>

Verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll werfen, sondern in entsprechende Entsorgungsdepots oder Sammelstellen geben.

 Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

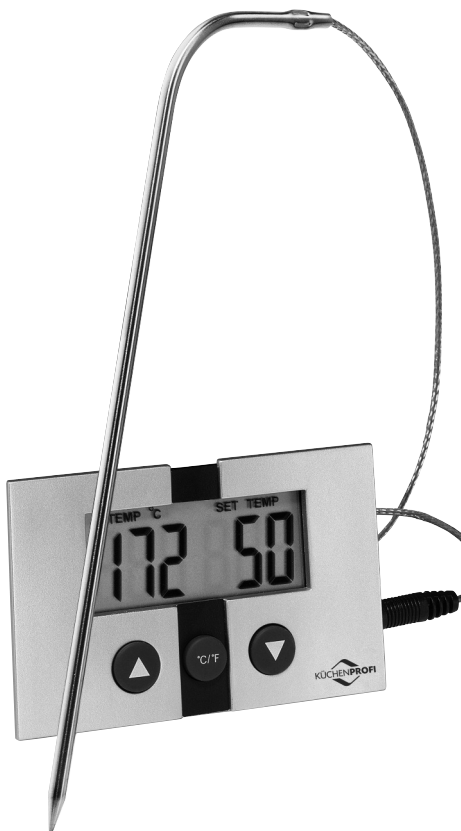
Garantie:

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



DIGITAL ROAST THERMOMETER **EASY**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Safety Instructions

1. **Always** wear heat-resistant gloves, if you come into contact with the metal probe or the lead during the roasting process or once it has been completed, because they are very hot. **Please do not touch them at any time with your bare hands!**
Risk of burning!
2. Keep the batteries, the lead and the metal probe away from children at all times.
3. Clean the probe thoroughly before and after each use using hot water and a mild detergent and dry it off. The roasting thermometer is **not** suitable for dishwashers. **Never** immerse the appliance in water or other liquids as it is not waterproof.
4. **Never** clean the body using caustic or abrasive cleaning agents which can damage or destroy the body or the electronics.
5. Do not expose the device to the effects of quite heavy loads, dust, high temperatures or high air humidity in order to avoid malfunctions and damage.
6. Do not make unauthorized changes to the components, under any circumstances, as the guarantee will otherwise become invalid, and faults or damage could occur.
7. Do not expose the device directly to the rays of the sun.
8. In order to avoid malfunctions, keep the device and the plug of the metal probe dry at all times.
9. **Never** expose the metal probe to a naked flame. Pay attention that the metal probe has no contact to the switched on grill or the hot side walls of the oven.
10. Do not use the metal probe if the temperature in the oven is over **250°C/482°F**. This would damage the lead.
11. **Never** use the metal probe in the microwave.
12. Please read through these instructions prior to using the device for the first time. No liability is accepted for damage that occurs due to improper use.

Before first use

Remove the safety stripe from the battery compartment and close the cover. Now the thermometer is ready for use.

Inserting or Changing Battery - the thermometer is working with 1 battery AAA

If the display and the alarm signal are becoming weaker, insert or replace the battery as follows:

- To open the battery compartment on the backside of the monitor slide the cover with moderate pressure into the direction of the arrow.
- Insert 1 new 1.5V micro type (AAA) battery. Please pay particular attention to the +/- markings. Only use alkaline batteries for a longer service life.
- Now put the cover back on and press until you can hear it engage.

Note: Remove the battery from the thermometer when it is not going to be used for a longer time. Always remove exhausted battery from the appliance.

Settings Fahrenheit/Celsius

- Briefly press the C/F button, to choose between temperature display in °Celsius (°C) or °Fahrenheit (°F).
- Temperature alarm: 0°C to +250°C / 32°F to + 482°F adjustable

Use:

- Insert the cable of the measuring rod into the connector socket on the side of the appliance. The roast thermometer shows the current temperature "**TEMP**" in the left side of the display.
- Press the arrow buttons to set the desired temperature "**SET TEMP**" which is shown in the right side of the display.
- Now, insert the point of the metal probe halfway into the thickest part of the meat. However, ensure that the point is not inserted too close to bones, cartilage, or very fatty areas so that the results are not skewed.
- Carefully close the door of the oven on the cable of the probe and place the base on your countertop.
- **CAUTION:** Always ensure that the cable or the thermometer it selves do not come into contact with the heating coil of the oven, any hot burners, and/or hot pots!
- The currently measured temperature "**TEMP**" appears in the left side of the display.

- As soon as the desired core temperature "**SET TEMP**" has been reached inside the meat, an alarm signal sounds. The alarm signal can be turned off by pressing any button.

Roast beef, rare	52°C – 54°C core temperature*
Roast beef, medium	60°C – 65°C core temperature*
Roast pork	70°C – 80°C core temperature*
Roast lamb, medium	70°C – 75°C core temperature*
Roast lamb, well	80°C – 85°C core temperature*
Goose, duck, chicken	85°C – 90°C core temperature*
Fish	60°C – 70°C core temperature*

* The core temperature is the temperature in the middle of the food stuff which is for orientation only

TIP: Because the meat heats more slowly than any bone, cartilage, or fat, ensure that the temperature is not measured too close to bone, cartilage, or fat. When cooking unstuffed poultry, it is important that the measuring rod does not protrude into the body cavity. Both situations will result in faulty readings.

Caution: Clean the metal point before and after each use! Never place the device in a hot oven, as it is not heat resistant!

Cleaning

Clean the probe thoroughly before and after each use using hot water and a mild detergent and dry it off. The housing of the thermometer can be wiped off with the damp, soft cloth. Afterwards dry it off if needed. The roast thermometer is not suitable for dishwashers. Never immerse the appliance in water or other liquids as it is not waterproof.

Failure code

Problem / failure code in the display	Reason	How to solve
---	<p>The temperature is lower than the minimum temperature of 0°C.</p> <p>The metal probe is defect.</p>	<p>Assure that the cable is connected correctly to the thermometer.</p> <p>Solely use the thermometer within the recommended temperature range.</p> <p>Contact your retailer.</p>
HI	<p>The temperature is higher than the maximum temperature of 250°C.</p> <p>The metal probe is defect.</p>	<p>Reduce the heat and keep sufficient distance to hot surfaces and fire. Solely use the thermometer within the recommended temperature range.</p> <p>Contact your retailer.</p>

Do not throw used batteries into household waste. Take them to appropriate disposal sites or collection points



Electric devices or batteries should not be mixed with general household waste. Please use designated collection point for disposal.

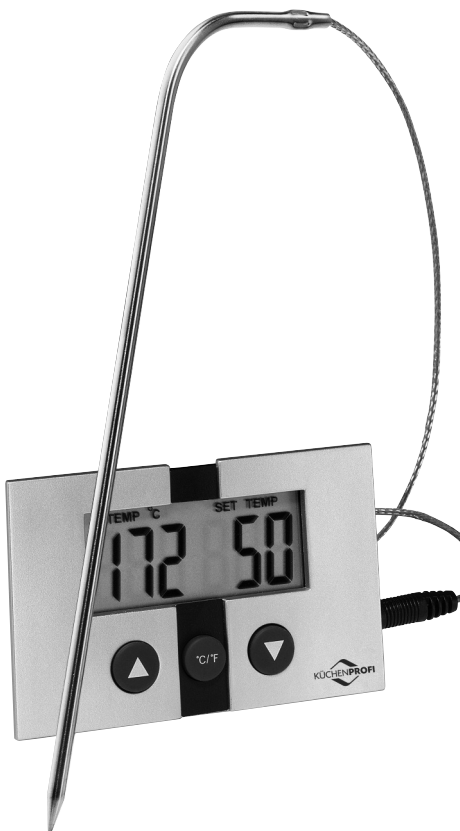
Warranty:

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons.

In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



THERMOMÈTRE À RÔTI DIGITAL **EASY**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Consignes de sécurité

1. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez la sonde métallique ou le câble durant le rôti ou après la fin de celui-ci, car ils sont brûlants ! Ne les touchez jamais avec les mains non protégées! Risque de brûlure !
2. Tenez constamment hors de portée des enfants le pile, le câble tout comme la sonde métallique!
3. Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un produit de rinçage doux après l'avoir utilisée et séchez la. Le boîtier du thermomètre s'essuie avec un chiffon doux, légèrement humide. Sécher ensuite le cas échéant. Le thermomètre à rôti n'est pas approprié pour le lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides, puisqu'il n'est pas imperméable à l'eau.
4. Ne nettoyez jamais le boîtier avec des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pouvant endommager ou détruire le boîtier ou l'électronique.
5. N'exposez pas l'appareil à de grandes actions de force, à de la poussière, à des températures élevées ou à une forte humidité de l'air afin d'éviter des dysfonctionnements et des détériorations.
6. Ne procédez en aucun cas à des modifications non autorisées des composants, puisque sinon la garantie prend fin et des erreurs ou des dommages pourraient en survenir.
7. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
8. Afin d'éviter des dysfonctionnements, maintenez toujours l'appareil et la fiche de la sonde métallique au sec.
9. N'exposez jamais la sonde métallique à une flamme directe!
10. N'utilisez pas la sonde métallique lorsque la température à l'intérieur du four s'élève à plus de 250°C/482°F! Ceci endommagerait le câble.
11. N'utilisez jamais la sonde métallique dans la micro-onde!
12. Veuillez lire minutieusement ce manuel d'utilisation avant la première utilisation. La société n'assume aucune responsabilité pour les dommages provoqués par une utilisation incorrecte du produit.

Avant la première utilisation

Retirez le ruban de sécurité du compartiment des piles puis refermez le couvercle. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

Insertion ou remplacement des piles – le thermomètre a besoin d'1 pile AAA.

Insérez le pile si l'affichage et l'alarme sonore deviennent plus faibles :

- Exercez une légère pression dans le sens de la flèche sur le couvercle du logement des piles, sur l'arrière du récepteur, pour l'enlever.
- Insérez 1 pile neuve de type 1,5 V micro (AAA). Contrôlez en particulier la bonne polarité +/- . Nous recommandons l'emploi de piles alcalines assurant une plus longue durée de vie.
- Remplacez le couvercle jusqu'à la butée (déclat audible).

Remarque : Enlevez la pile du thermomètre si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée. Une pile vide doit toujours être sortie de l'appareil.

Commutation Fahrenheit/Celsius

- Appuyez brièvement sur la touche « C/F » pour sélectionner l'affichage de la température : degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).
- Alarme température : réglable de 0°C à + 250°C / 32°F à + 482°F

Utilisation :

- Introduisez le câble avec la sonde dans la prise de branchement latérale de l'appareil. Le thermomètre à rôti est maintenant en service et indique la température actuelle « **TEMP** » s'affiche à gauche sur l'afficheur.
- Choisissez la température voulue « **SET TEMP** » avec les touches fléchées. Elle s'affiche à droite sur l'afficheur.
- Enfoncez maintenant la pointe de la sonde métallique jusqu'à la moitié dans la partie la plus épaisse de la viande. Veillez en tout cas à ne pas l'enfoncer trop près d'un os, de cartilages ou de parties très grasses afin de ne pas fausser le résultat.
- Refermez la porte du four avec précaution en coinçant le câble de mesure et posez la base sur votre plan de travail.
- **ATTENTION :** Contrôlez impérativement que le câble ou le thermomètre ne soient pas en contact avec la résistance du four ou avec des plaques de cuisson et/ou casseroles éventuellement brûlantes !
- La température actuelle mesurée « **TEMP** » s'affiche à gauche sur l'afficheur.

- Dès que la température à cœur « **SET TEMP** » souhaitée est atteinte à l'intérieur de la viande, un signal sonore retentit. Pour l'éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche.

Rôti de bœuf, saignant

température à cœur* 52 – 54°C

Rôti de bœuf, à point

température à cœur* 60 – 65°C

Rôti de porc

température à cœur* 70 – 80°C

Rôti d'agneau, à point

température à cœur* 70 – 85°C

Rôti d'agneau, bien cuit

température à cœur* 80 – 85°C

Oie, canard, poulet

température à cœur* 85 – 90°C

Poisson

température à cœur* 60 – 70°C

- * La température à cœur est la température mesurée au centre de la pièce cuisinée. Les valeurs indiquées dans le tableau ont un caractère indicatif.

CONSEIL : Comme la température de la viande augmente moins vite que celle des os, cartilages et de la graisse éventuellement présents, veillez à ne pas la mesurer trop près de ces zones. Si vous faites cuire des volailles non farcies, veillez à ne pas enfoncer la jauge dans la partie creuse de l'animal. Sinon, les résultats seront faussés dans ces deux cas.

Attention : Nettoyez la pointe métallique avant et après chaque utilisation ! Ne jamais placer l'appareil dans le four chaud car il ne résiste pas à la chaleur !

Nettoyage

Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un produit de rinçage doux après l'avoir utilisée et séchez la. Le boîtier du thermomètre s'essuie avec un chiffon doux, légèrement humide. Sécher ensuite le cas échéant. Le thermomètre à rôti n'est pas approprié pour le lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides, puisqu'il n'est pas imperméable à l'eau.

Message d'erreur

Panne / Affichage	Cause possible	Remède
---	<p>La température est inférieure à la température minimale de 0°C.</p> <p>La sonde de température est défectueuse.</p>	<p>Vérifiez que le câble est connecté correctement. Utilisez le thermomètre uniquement dans la fourchette de température spécifiée.</p> <p>Consultez votre revendeur spécialisé.</p>
HI	<p>La température est supérieure à la température maximale de 250°C.</p> <p>La sonde de température est défectueuse.</p>	<p>Baissez la température et respectez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et aux flammes. Utilisez le thermomètre uniquement dans la fourchette de température spécifiée.</p> <p>Consultez votre revendeur spécialisé.</p>

Ne pas jeter les piles dans les ordures ménagères mais les rapporter aux dépôts de collecte respectifs ou aux conteneurs de collecte.



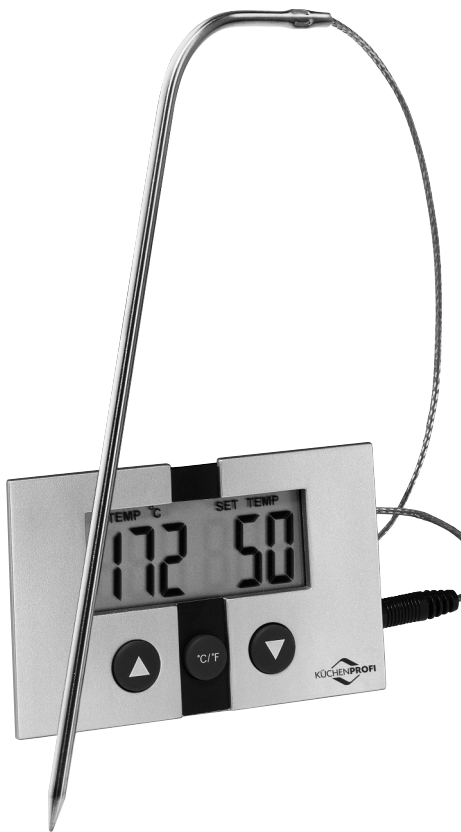
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez contacter les autorités locales pour connaître le point de précollecte le plus proche.

Garantie:

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



TERMOMETRO DIGITAL PER ARROSTI **EASY**

CONSERVARE IL MANUALE D'USO!

Indicazioni relative alla sicurezza

1. Se durante o al termine della fase di cottura si deve maneggiare il sensore metallico o il cavo, si raccomanda di portare sempre dei guanti termo protettivi. Tali elementi non devono mai essere toccati a mani scoperte! Rischio di ustioni!
2. La batteria, come pure il cavo e il sensore metallico devono sempre essere tenuti lontani dalla portata dei bambini!
3. Pulire accuratamente il sensore dopo l'uso utilizzando acqua bollente e un detergente non aggressivo. Asciugarlo successivamente. L'alloggiamento del termometro può essere pulito strofinandolo con un panno morbido leggermente inumidito. Quindi, eventualmente asciugarlo. Il termometro per arrostiti non deve essere lavato nella lavastoviglie. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altre sostanze liquide, poiché non è impermeabile.
4. L'alloggiamento non deve in alcun caso essere pulito con detersivi aggressivi o abrasivi, poiché potrebbero intaccarlo oppure danneggiare o addirittura distruggere il sistema elettronico.
5. Per evitare malfunzionamenti e danneggiamenti, l'apparecchio non deve essere esposto all'azione di forze esterne, come neanche alla polvere e alle alte temperature oppure a tassi di umidità d'aria troppo elevati.
6. Le modifiche arbitrarie ai componenti comportano l'annullamento immediato della garanzia e potrebbero provocare malfunzionamenti o danni.
7. Non esporre l'apparecchio alla diretta irradiazione solare. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altre sostanze liquide, poiché non è impermeabile.
8. Per evitare malfunzionamenti, l'apparecchio e il connettore del sensore metallico devono essere mantenuti sempre in stato asciutto.
9. Il sensore metallico non deve mai essere esposto direttamente alle fiamme!
10. Non utilizzare il sensore metallico se la temperatura nel forno supera i 250°C/482°F! Ciò potrebbe danneggiare il cavo.
11. Non utilizzare mai il sensore metallico in un forno a microonde!

12. Precedentemente al primo utilizzo si raccomanda di leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un utilizzo inappropriato.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere la striscia di protezione dal vano batteria e chiudere la copertura. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Inserimento o sostituzione della batteria - il termometro necessita di 1 batteria AAA.

Quando la visualizzazione a display e il segnale d'allarme si affievoliscono, è necessario inserire o sostituire la batteria come di seguito descritto:

- Fare scorrere lo sportello dello scomparto delle batterie posto sul retro del termometro esercitando una lieve pressione in direzione della freccia.
- Inserire 1 batteria nuova tipo 1,5 V Micro (AAA). Prestare particolare attenzione ai segni +/-.
- Raccomandiamo l'impiego di batterie alcaline per una maggiore durata.
- Ricollocare il coperchio fino ad avvertire uno scatto.

Avvertenza: Se non si usa l'apparecchio per lunghi periodi, estrarre la batteria. Quando la batteria è esausta deve essere rimossa dall'apparecchio immediatamente.

Impostazione Fahrenheit/Celsius

- Premere brevemente il tasto "C/F" per scegliere di visualizzare la temperatura in gradi Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).
- Allarme temperatura: regolabile da 0°C a +250°C / da 32°F a + 482°F

Utilizzo

- Inserire il cavo con la sonda nella presa di collegamento posta sul lato del termometro.
- La temperatura attuale "**TEMP**" è indicata sul lato sinistro del display.
- La temperatura desiderata può essere impostata con i tasti freccia "**SET TEMP**". Questa è visualizzata sulla destra del display.
- Inserire nell'arrosto in profondità la punta della sonda metallica per metà della sua lunghezza. Per evitare misurazioni falsate, fare sempre attenzione che la punta non vada a toccare ossi, cartilagini o punti molto grassi.

- Chiudere con cautela la porta del forno, intrappolando il cavo di misurazione e collocare la base sul piano di lavoro.
- **ATTENZIONE:** Fare sempre attenzione che il cavo o il termometro non entrino in contatto con la serpentina riscaldante del forno o con piastre di cottura e/o pentole eventualmente calde!
- La temperatura misurata attualmente "**TEMP**" compare sulla sinistra del display.
- Non appena l'interno dell'arrosto raggiunge la temperatura desiderata "**SET TEMP**", viene emesso un segnale d'allarme. Per spegnere il segnale d'allarme premere un tasto qualsiasi.

Arrosto di manzo, al sangue

temperatura al cuore 52 – 54°C*

Arrosto di manzo,

mediamente cotto

temperatura al cuore 60 – 65°C*

Arrosto di maiale

temperatura al cuore 70 – 80°C*

Arrosto di agnello,

rosa

temperatura al cuore 70 – 85°C*

Arrosto di agnello, ben cotto

temperatura al cuore 80 – 85°C*

Oca, anatra, polletto

temperatura al cuore 85 – 90°C*

Pesce

temperatura al cuore 60 – 70°C*

* La temperatura al cuore è la temperatura al centro del prodotto da misurare. I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi.

SUGGERIMENTO: Fare attenzione a non misurare la temperatura troppo in prossimità di eventuali ossi, cartilagini o grasso presenti in quanto si riscaldano prima della carne. Se il pollo non è ripieno, non bisogna inserire la sonda fin dentro la cavità. Altrimenti in entrambi i casi la misurazione risulterà sfalsata.

Attenzione: Pulire la punta metallica prima di ogni impiego! Non mettere mai l'apparecchio nel forno caldo in quanto non è resistente al calore!

Pulizia

Pulire accuratamente il sensore dopo l'uso utilizzando acqua bollente e un detergente non aggressivo. Asciugarlo successivamente. L'alloggiamento del termometro può essere pulito strofinandolo con un panno morbido leggermente inumidito. Quindi, eventualmente asciugarlo. Il termometro per arrostiti non deve essere lavato nella lavastoviglie. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altre sostanze liquide, poiché non è impermeabile.

Messaggio d'errore

Difetto / indicazione del display	Causa possibile	Eliminazione del difetto
---	<p>La temperatura è inferiore alla temperatura minima di 0°C.</p> <p>Il sensore di misura è difettoso.</p>	<p>Accertarsi che il cavo sia correttamente inserito. Usare il termometro solo nell'intervallo di temperatura indicato.</p> <p>Contattare il rivenditore specializzato di fiducia.</p>
HI	<p>La temperatura è superiore alla temperatura massima di 250°C.</p> <p>Il sensore di misura è difettoso.</p>	<p>Ridurre la temperatura e mantenere una distanza sufficiente da superfici calde o fiamme aperte. Usare il termometro solo nell'intervallo di temperatura indicato.</p> <p>Contattare il rivenditore specializzato di fiducia.</p>

Non gettare le batterie usate tra i rifiuti domestici ma conferirle nelle apposite discariche o nei centri di raccolta.



Gli elettrodomestici o le batterie non possono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici generali, utilizzare i centri di raccolta e smaltimento preposti.

Garanzia:

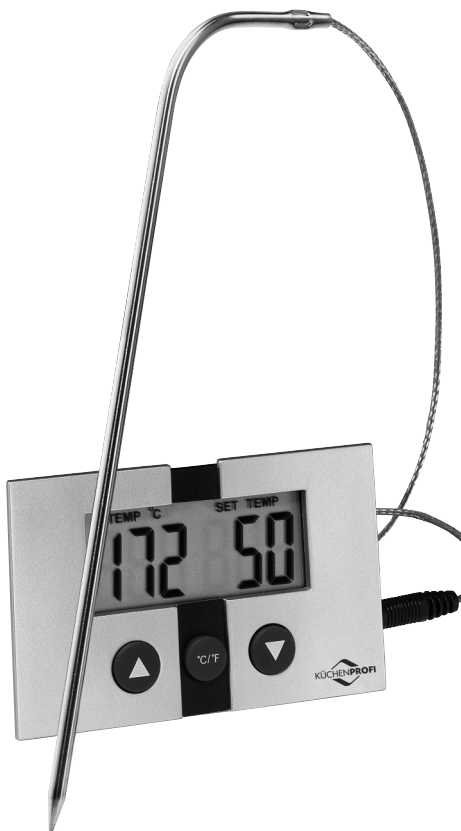
La garanzia su questo apparecchio ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate.

In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore.

La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



DIGITALE KERNTHERMOMETER **EASY**

BEWAAR DEZE BEDIENINGSHANDLEIDING!

Veiligheidsinstructie

1. Altijd hittebestendige handschoenen dragen wanneer u de metalen voeler of de kabel tijdens het braden of na beëindiging aanraakt, omdat deze zeer heet zijn! Nooit met onbeschermden handen aanraken! Verbrandingsgevaar!
2. De batterij, de kabel en de metalen voeler steeds ver van kinderen verwijderd houden!
3. De voeler voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel reinigen en afdrogen. De behuizing van de thermometer kunt u met een licht vochtige doek afvegen. Evt. daarna afdrogen. De braadthermometer is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Het toestel nooit in water of andere vloeistoffen dompelen, omdat het niet waterdicht is.
4. De behuizing nooit met scherpe of schurende reinigingsmiddelen zuiver maken die de behuizing of de elektronica kunnen beschadigen of vernietigen.
5. Het toestel niet blootstellen aan kracht, stof, hoge temperaturen of hoge luchtvochtigheid, om storingen en beschadigingen te vermijden.
6. In geen geval ongeoorloofde veranderingen aan de componenten uitvoeren omdat hierdoor de garantie vervalt en fouten of schade kunnen optreden.
7. Het toestel niet aan directe zonnestralen blootstellen.
8. Om storingen te vermijden moet het toestel en de stekker van de metalen voeler altijd droog zijn.
9. De metalen voeler nooit aan een directe vlam blootstellen!
10. De metalen voeler niet gebruiken wanneer de temperatuur in de bakoven hoger is dan 250°C/482°F! Dit zou de kabel beschadigen.
11. De metalen voeler nooit in de microwave gebruiken!
12. Voor het eerste gebruik deze bedieningshandleiding aandachtig lezen. Voor schade, die door een onvakkundig gebruik ontstaat, wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

Voor het eerste gebruik

Verwijder de beveiligingsstrip uit het batterijvak en sluit de afdekking. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Batterijen aanbrengen of vervangen – voor de thermometer is 1 batterij AAA nodig.

Wanneer het display en het alarmsignaal zwakker worden moet de batterij op de volgende wijze aangebracht resp. vervangen worden:

- De afdekking van het batterijvak aan de achterkant van de braadthermometer met lichte druk in de pijlrichting uitschuiven.
- Nieuwe batterij type 1,5V Micro (AAA) aanbrengen. Vooral op de +/- markering letten. Wij raden alkaline - batterijen voor een langere levensduur.
- Nu de afdekking weer aanbrengen tot ze hoorbaar insluit.

Aanwijzing: Verwijder de batterij uit het toestel, als u het langere tijd niet gebruikt. Een lege batterij moet onmiddellijk uit het toestel worden gehaald.

Instelling Fahrenheit/Celsius

- De toets „C/F” kortstondig indrukken om tussen de temperatuurweergave in °Celcius (°C) of °Fahrenheit (°F) te kiezen.
- Temperatuur alarm: 0°C tot +250°C / 32°F tot + 482°F instelbaar

Gebruik

- De kabel met de meetstaaf in de aansluitingsbus aan de zijkant van de braadthermometer steken.
- De actuele temperatuur „**TEMP**” wordt aan de linkerkant van het display weergegeven.
- Met de pijltoetsen kunt u de gewenste temperatuur instellen „**SET TEMP**”. Deze wordt rechts in het display weergegeven.
- Nu steekt u het punt van de metalen voeler tot de helft in het dikste deel van het braadgoed. In elk geval moet verzekerd worden dat het punt niet te dicht aan knoken, kraakbeen of een plaats met veel vet zit om een vervalst resultaat te vermijden.
- De deur van de oven voorzichtig sluiten. Daarbij klemt u de meetkabel ook in en plaatst u de termometer op uw werkblad.
- **LET OP:** Altijd verzekeren dat de kabel of het termometer niet met de verwarmingsslang in de oven eventueel met hete kookplaten en / of hete kookpannen in aanraking komt!
- De actueel gemeten temperatuur „**TEMP**” verschijnt links in het display.
- Zodra de gewenste kerntemperatuur „**SET TEMP**” in het braadgoed bereikt is, weerklinkt een alarmsignaal. Door een willekeurige toets in te drukken schakelt u het alarmsignaal uit.

Gebraden rundvlees, rare	52 – 54°C kerntemperatuur*
Gebraden rundvlees, medium	60 – 65°C kerntemperatuur*
Gebraden varkensvlees	70 – 80°C kerntemperatuur*
Gebraden lamsvlees, rose	70 – 85°C kerntemperatuur*
Gebraden lamsvlees, welldone	80 – 85°C kerntemperatuur*
Gans, eend, kip	85 – 90°C kerntemperatuur*
Vis	60 – 70°C kerntemperatuur*

* Kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten braadgoed.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden.

TIP: Omdat het vlees langzamer opwarmt dan eventueel voorhanden zijnde knoken, kraakbeen of vet, mag u de temperatuur niet te dicht aan knoken, kraakbeen of vet meten. Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de meetstaaf niet tot in de holte steekt. In beide gevallen krijgt u anders een vervalst resultaat.

Let op: Het metalen punt voor en na elk gebruik reinigen! Het toestel nooit in de hete oven plaatsen, omdat het niet hittebestendig is!

Reiniging

De voeler voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel reinigen en afdrogen. De behuizing van de thermometer kunt u met een lichtjes bevochtigde, zachte doek afwrijven. Indien nodig daarna afdrogen. De braadthermometer is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Het toestel nooit in water of andere vloeistoffen dompelen, omdat het niet waterdicht is.

Foutmelding

Display-Weergave	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van storingen
---	<p>De temperatuur ligt onder de minimum temperatuur van 0°C.</p> <p>De meetsensor is defect.</p>	<p>Controleer of de kabel correct ingestoken is. Gebruik de thermometer uitsluitend binnen het aangegeven temperatuurbereik.</p> <p>Neem contact op met uw vakhandelaar.</p>
HI	<p>De temperatuur ligt boven de maximum temperatuur van 250°C.</p> <p>De meetsensor is defect.</p>	<p>Verlaag de temperatuur en houd voldoende afstand aan tot hete oppervlakken resp. open vuur. Gebruik de thermometer uitsluitend binnen het aangegeven temperatuurbereik. Neem contact op met uw vakhandelaar.</p>

Lege batterijen niet in het huisvuil deponeren, maar naar bevoegde containerparken of verzamelinstanties brengen.



Elektrische apparaten en batterijen mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Lever deze bij daarvoor aangewezen verzamelpunten in.

Fabrieksgarantie:

Voor dit artikel verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van garantie is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het artikel kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst is bindend.

KÜCHENPROFI



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
Solingen · Germany
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Fax: +49 (0) 212/6582-10
www.kuechenprofi.de