

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de

Printed 0311 Stand 0311



Digitales Bratenthermometer
Bedienungs- und Pflegehinweise

Digital meat thermometer
Instructions for use and care

Thermomètre à viande numérique
Conseils d'utilisation et d'entretien

Termómetro digital para asados
Indicaciones de manejo y cuidado

Termometro digitale per arrosto
Istruzioni per la manutenzione
e la cura

Digitale vleesthermometer
Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen

Digitales Bratenthermometer

- Messbereich 0 – 200 °C

Erst wenn bei Fleisch oder Geflügel die erforderliche Kerntemperatur erreicht ist, können Sie sicher sein, dass alle Bakterien abgetötet sind. Gewissheit verschafft ein Bratenthermometer.

Qualitätsmerkmale

- Übersichtliches LC-Display mit Digitalanzeige
- Anzeige der aktuellen und der Zieltemperatur
- 7 Fleischsorten wählbar bei Rind, Kalb und Lamm Auswahl der Garstufen
- Alarmfunktion
- 7 Sprachen wählbar (DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)
- Umschaltbar Celsius/Fahrenheit (°C/°F)
- Automatische Abschaltung
- Hochwertiger ABS-Kunststoff
- Messfühler aus Edelstahl
- Mit Edelstahldetektor

Hinweise zur Bedienung

Ein-/Ausschalten

Zum Einschalten die SET-Taste ca. 1 sec gedrückt halten. Das Display zeigt den gewählten Modus, die aktuelle Umgebungstemperatur und eine Zieltemperatur. Zum Ausschalten SET-Taste ca. 3 sec gedrückt halten. Bei Nichtgebrauch schaltet sich das Thermometer nach ca. 7 min automatisch ab.



Sprachauswahl, Umschaltung °C/°F

Ihr Bratenthermometer ist in Deutsch voreingestellt. Um in einen anderen Sprachmodus zu gelangen, öffnen Sie das Gehäuse durch eine leichte Drehung nach rechts und entnehmen Sie eine der beiden Batterien(1). Halten Sie beim Wiedereinsetzen der Batterie die SET-Taste gedrückt und wählen Sie mit Plus- oder Minus-Taste die gewünschte Sprache. Um von Celsius auf Fahrenheit zu wechseln, betätigen Sie den kleinen schwarzen Schalter im Oberteil des Gehäuses(2). Gehäuse bitte wieder schließen.



Wahl der Fleischsorte

Sie können zwischen Anwendungsmodus und 7 Fleischsorten (Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Huhn, Truthahn und Hackfleisch) mit Plus- oder Minus-Taste umschalten. Bei Rind, Kalb und Lamm

können Sie mit der SET-Taste die gewünschte Garstufe (rosa, medium oder durch) wählen. Jeder Fleischsorte ist eine Zieltemperatur zugeordnet.

Möchten Sie diese verändern, drücken Sie im Anwendungsmodus die SET-Taste, bis diese anfängt zu blinken. Mit der Plus- oder Minus-Taste wählen Sie Ihre gewünschte Zieltemperatur. Bestätigen Sie durch erneutes Drücken der SET-Taste.

Alarmfunktion

Für eine präzise Messung sollte das Thermometer mindestens bis zur Mitte des Fleisches eindringen. Ist die eingestellte Zieltemperatur erreicht, ertönt 4 mal ein Signalton, der 4 mal wiederholt wird. Ist die Zieltemperatur überschritten, wird alle 30 sec Alarm ausgelöst.

Bitte beachten Sie

Der Messbereich des Bratenthermometers reicht bis 200 °C. Wird diese Temperatur überschritten, wird Alarm ausgelöst und im Display blinkt die Anzeige HHH. Bei Temperaturen über 300 °C kann das Thermometer beschädigt werden. Verwenden Sie das Thermometer nicht beim Zubereiten im Backofen oder in der Mikrowelle, es kann dabei Schaden nehmen. Nach Gebrauch reinigen Sie das Thermometer mit einem feuchten Lappen. Niemals in Wasser tauchen oder in die Spülmaschine geben. Thermometer nicht auf harten Untergrund fallen lassen.

Hinweis zu den Batterien

Das Thermometer wird mit zwei Batterien des Typs LR 44, 3 V betrieben. Die mitgelieferten Batterien sind nicht aufladbar. Batterien dürfen niemals beschädigt, aufgebohrt oder ins offene Feuer geworfen werden. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des Typs, der in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist.

Entsorgen Sie verbrauchte Batterien nie im Hausmüll, sondern über die hierfür eingerichteten kommunalen Sammelstellen. In Batterien enthaltene Stoffe können die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Eine getrennte Sammlung und die Verwertung von Altbatterien verhindert dies und sorgt über die Aufbereitung dafür, dass die Stoffe wiederverwendet werden können.

Bedeutung der Kennzeichnung mit den chemischen Zeichen der Metalle: Hg (Quecksilber), Cd (Cadmium), Pb (Blei) bei denen der Grenzwert von mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium oder mehr als 0,004 Masseprozent Blei überschritten ist.

Entsorgung



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.



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

Digital meat thermometer

- Measuring range 0 – 200 °C

Only when meat or poultry has reached the required core temperature can you be sure that all bacteria have been killed off. Certainty is provided by a meat thermometer.

Quality Features

- Clear LC display with digital display
- Display of actual and target temperature
- 7 selectable types of meat
- Choice of degree of cooking for beef, veal and lamb
- Alarm function
- 7 selectable languages (DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)
- Celsius/Fahrenheit (°C/°F) switchable
- Automatic switch off
- High quality ABS plastic
- Stainless steel sensor probe
- With stainless steel detector

Guide to Use

Switching on/off

To switch on hold down the SET button for approx. 1 sec. The display shows the chosen mode, the current air temperature and a target temperature. To switch off hold down the SET button for approx. 3 sec. When not in use the thermometer switches off automatically after approx. 7 min.



Language selection, changing °F

Your meat thermometer is preset to German. To select a different language mode open the casing by twisting gently to the right and remove one of the two batteries (1). While replacing the battery hold the SET button down and select the required language with the plus or minus button. To change from Celsius to Fahrenheit use the little black switch at the top of the casing (2). Please close the casing again.



Selecting meat type

You can switch between user mode and 7 meat types (beef, veal, lamb, pork, chicken, turkey and minced meat) with the plus or minus button. For beef, veal and lamb you can select the desired degree of cooking (medium rare, medium or well done) with the SET button. Each meat type is allocated a target temperature. If you want to change this, in user mode, press the SET button until this starts to flash. Using the plus or minus

button select the required target temperature. Confirm this by pressing the SET button once again.

Alarm function

For a precise measurement the thermometer should be inserted into the centre of the meat. Once the selected target temperature has been reached an acoustic signal is set off 4 times, which is repeated 4 times. If the target temperature is exceeded the alarm is set off every 30 seconds.

Caution

The measuring range of the oven thermometer goes up to 200 °C. If this temperature is exceeded the alarm is set off and the reading HHH flashes in the display. At temperatures over 300 °C the thermometer can be damaged. Do not use the thermometer during cooking in the oven or microwave as that can cause damage. After use clean the thermometer with a damp cloth. Never submerge in water or put in the dishwasher. Do not drop the thermometer onto a hard surface.

Battery information

The thermometer is powered by two LR 44, 3 V batteries. The batteries supplied cannot be recharged. Batteries must never be damaged, drilled open or thrown into an open fire. Replace the batteries only with those of the type stipulated in these instructions.

Advice on Batteries

The batteries supplied are not rechargeable. Batteries must never be damaged, opened by force or thrown on to an open flame. Replace batteries only with the type of battery recommended in these instructions. Never discard used batteries in your household refuse.

Batteries contain substances that can be a danger to the environment and to human health. Separate collection and recycling of used batteries prevents this and the treatment ensures that the substances can be recycled.

Meaning of the labelling with the chemical symbols of the metals: Hg (Quicksilver), Cd (Cadmium), Pb (Lead) where the limit of more than 0.0005 mass percentage of quicksilver more than 0.002 mass percentage of cadmium or more than 0.004 mass percentage of lead is exceeded.

Disposal



Battery:

Please take note, that this unit contains a battery. Batteries or accumulators are not allowed to dispose of the unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection framework for the return, recycling and treatment of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose your batteries accordingly. Thank you for your assistance.



Item:

This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal assembly for disposal

Thermomètre à viande numérique

- Plage de mesure 0 – 200 °C

Ce n'est que lorsque la température interne sécuritaire est atteinte, que vous pouvez être certain que les bactéries ont été éliminées. Un thermomètre à viande vous apporte cette certitude.

Critères de qualité

- Écran LC avec lecture numérique aisée
- Affichage de la température momentanée et de la température cible
- Pour 7 sortes de viande
- Choix du degré de cuisson pour la viande de bœuf, de veau et d'agneau
- Fonction alarme
- 7 langues au choix (DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)
- Fonctions Celsius/Fahrenheit (C°/°F)
- Arrêt automatique
- Plastique ABS haut de gamme
- Sonde en acier inox
- Avec détecteur en acier inox

Conseils d'utilisation

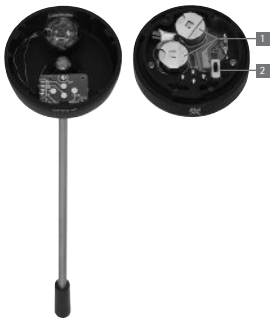
Marche/arrêt

Pour mettre en marche, appuyez sur la touche SET 1 seconde environ. L'écran affiche le mode choisi, la température ambiante momentanée et la température cible. Pour arrêter, maintenir la touche SET appuyée 3 secondes environ. Le thermomètre s'arrête automatiquement au bout de 7 minutes s'il est inutilisé.



Choix de la langue, passage °F

Les indications sur votre thermomètre sont en allemand. Pour choisir une autre langue, ouvrez le boîtier en tournant légèrement vers la droite et retirez l'une des deux piles (1). En remplaçant la pile, maintenir la touche SET appuyée et, à l'aide des touches PLUS ou MOINS, choisissez la langue souhaitée. Pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit, actionnez le petit interrupteur noir dans la partie supérieure du boîtier (2). Refermez le boîtier.



Sélection de la viande

À l'aide des touches PLUS ou MOINS, vous pouvez changer de mode, et choisir entre 7 sortes de viande (bœuf, veau, agneau, porc, poulet, pintade et viande hachée). Pour la viande de bœuf, de veau et d'agneau, vous pouvez choisir le degré de cuisson (saignant, rosé, à point) à l'aide de la touche SET. À chaque sorte de viande correspond une température. Si vous dési-

rez modifier cette température, appuyez sur la touche SET, en mode d'utilisation, jusqu'à ce qu'elle commence à clignoter. À l'aide des touches PLUS et MOINS choisissez la température. Validez en appuyant de nouveau sur la touche SET.

Fonction alarme

Pour obtenir une mesure précise, plantez la sonde jusqu'au cœur du morceau de viande. La température cible une fois atteinte, un signal sonore retentit 4 fois et se répète 4 fois. Si la température cible est dépassée, le signal sonore retentit toutes les 30 secondes.

Remarque

La plage de mesure du thermomètre à viande va jusqu'à 200°C. Si cette température est dépassée, le signal sonore retentit et l'écran affiche HHH. À plus de 300°C, le thermomètre peut subir des dommages. Le thermomètre n'est pas conçu pour une utilisation au four traditionnel ou à microondes, cela pourrait l'endommager. Après emploi, nettoyez le thermomètre avec un linge humide. Ne le mettez jamais dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Ne le faites pas tomber sur une surface dure.

Information concernant les piles

Le thermomètre fonctionne avec deux piles 3 V de type LR 44. Les piles livrées ne sont pas rechargeables. Les piles ne doivent être ni endommagées, ni percées ou jetées dans le feu. Employez des piles de rechange du même type que celles conseillées dans le mode d'emploi.

Consignes pour les piles usagées

Les piles livrées n'est pas rechargeables.

Les piles ne doivent en aucun cas être abîmées, percées ou jetées dans le feu.

Elles doivent être remplacées par des piles du type indiqué dans le mode d'emploi.

Ne jamais jeter les piles usagées dans les ordures ménagères. Les piles contiennent des substances pouvant nuire à la santé humaine. Pour lutter contre cet état de choses, une collecte séparée et un recyclage des piles usagées est nécessaire. Le recyclage permet de réutiliser les substances. Signification de l'indication des symboles chimiques des métaux :

Hg (mercure), Cd (cadmium), Pb (plomb) pour lesquels le seuil limite de concentration est dépassé: plus de 0,0005 pourcentage en masse mercure plus de 0,002 pourcentage en masse cadmium plus de 0,004 pourcentage en masse plomb

Élimination



Vieilles piles:

Les piles ne doivent pas être mises aux ordures ménagères. Tout consommateur est tenu légalement d'éliminer les piles en bonne et due forme aux lieux de collecte prévus dans le commerce de distribution de piles.



Appareil:

Ne jetez en aucun cas l'appareil aux ordures ménagères normales lorsqu'il ne peut plus être utilisé. Renseignez-vous au près de votre administration communale ou auprès de votre entreprise locale de collecte et de traitement des déchets afin d'apprendre les possibilités nationales conformes à l'environnement.

Termómetro digital para asados

- Escala de medida de 0 – 200 °C

Sólo se puede estar seguro de que todas las bacterias han muerto cuando se alcanza la temperatura necesaria en la carne. Esta seguridad se la proporciona un termómetro de asados.

Características

- Pantalla digital LC
- Indicación de la temperatura actual y de la temperatura que se desea alcanzar.
- Modo selección
- 7 tipos de carne
- Selección del punto de asado para vaca, ternera, y cordero
- Con alarma / Selección de 7 idiomas (DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)
- Modo grados Celsius/Fahrenheit (°C/°F)
- Apagado automático
- Material sintético ABS de alta calidad
- Sensor de medida en acero inoxidable
- Con detector de acero inoxidable

Indicaciones de uso

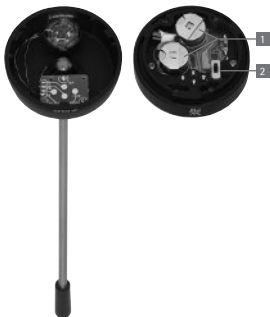
Encendido y Apagado

Para encenderlo, mantener pulsado durante aprox. 1 segundo el botón SET. La pantalla mostrará el modo seleccionado, la temperatura ambiente actual y la temperatura que se desea alcanzar. Para apagar, mantener pulsado el botón SET durante aprox. 3 segundos. Si no se usa pasados 7 minutos el termómetro se apaga automáticamente.



Selección de idioma, selección grados °C/°F

El termómetro de asados viene por defecto configurado en alemán. Para seleccionar otro idioma, primero abra la carcasa girando a la derecha y retire una de las baterías (1). Al insertar de nuevo la batería mantenga pulsado el botón SET y elija con el botón + ó - el idioma deseado. Para cambiar de grados Celsius a Fahrenheit, pulse el pequeño botón negro que se encuentra en la parte superior de la carcasa (2) a continuación vuelva a cerrar la carcasa.



Selección del tipo de carne

Puede seleccionar entre modo de uso y 7 tipos de carne (vaca, ternera, cordero, cerdo, pollo, pavo y carne picada) tan sólo pulsando la tecla + ó - . En el caso de carne de vaca, ternera y cordero, puede seleccionar con el botón SET el nivel de asado deseado (poco hecho, al punto y muy hecho). Cada tipo de carne tiene una

temperatura asignada. Si desea modificar dicha temperatura pulse en modo de uso el botón SET hasta que comience a parpadear, a continuación con la tecla + ó - seleccione la temperatura deseada. Para confirmarla pulse de nuevo el botón SET.

Alarma

Para una medición precisa el termómetro debería penetrar hasta el centro de la carne. Si se ha alcanzado la temperatura deseada programada se emite una señal sonora, que se repite 4 veces. Si la temperatura deseada ya se ha alcanzado saltará la alarma cada 30 segundos.

Observaciones

La escala de medida del termómetro de asados alcanza hasta los 200 °C. Si se sobrepasa dicha temperatura salta la alarma y en la pantalla parpadeará el aviso HHH. En el caso de superarse los 300 °C el termómetro puede dañarse. No use el termómetro al preparar en el horno o en el microondas, podría causarle daños. Limpie el termómetro, después de usarlo con un paño húmedo. No lo sumerja nunca en agua ni lo introduzca en el lavavajillas. No deje caer el termómetro sobre una superficie dura.

Indicaciones sobre las baterías

El termómetro funciona con 2 baterías del tipo LR 44, 3 V. Las baterías que se suministran con el termómetro no son recargables. No dañen las baterías, agujerearlas o lanzarlas al fuego. Sustituya las baterías sólo por baterías del tipo indicadas en estas instrucciones. No tire nunca las pilas

a la basura. Las sustancias que contienen las pilas pueden dañar el medio ambiente y la salud de las personas. Un reciclado por separado y la inutilización de las pilas evitan esto y hacen posible, que algunas sustancias contenidas en las mismas se puedan volver a utilizar. Significado de la marcación con los signos químicos de los metales: Hg (mercurio), Cd (cadmio), Pb (plomo) En los cuales el valor límite de más de 0,0005 porcentaje de masa de mercurio más de 0,002 porcentaje de masa de cadmio o más de 0,004 porcentaje de masa de plomo Es sobrepasado.

Eliminación



Pilas usadas:

Las pilas no se deben desechar junto con la basura doméstica. Los consumidores están obligados por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida ubicados en los comercios vendedores de pilas.



Aparato:

No tirar el aparato al final de su vida útil en la basura doméstica. Los ayuntamientos y las empresas de recogida informan sobre los lugares disponibles de recogida ecológica.

Termometro digitale per arrosto

- Intervallo di misurazione 0 – 200 °C

Solo quando la corretta temperatura interna della carne o del pollame è raggiunta potete essere sicuri che tutti i batteri sono stati eliminati. Il termometro per arrosto vi dà questa sicurezza.

Caratteristiche

- Display visibile con indicazione digitale
- Indicazione della temperatura attuale e di quella finale
- 7 tipi di carne selezionabili
Scelta del livello di cottura per manzo, vitello e agnello
- Funzione allarme
- 7 lingue disponibili
(DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)
- Misurazione in gradi Celsius e Fahrenheit (°C/°F)
- Spegnimento automatico
- Plastica ABS pregiata
- Sonda in acciaio
- Con rilevatore in acciaio

Indicazioni d'uso

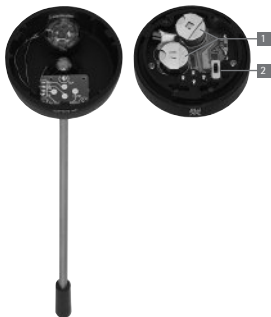
Accensione/spegnimento

Per accendere tenere premuto per circa 1 secondo il tasto SET. Il display mostra la modalità scelta, l'attuale temperatura ambientale e quella finale. Per spegnere tenere premuto per circa 3 secondi il tasto SET. In caso di non utilizzo il termometro si spegne automaticamente dopo circa 7 minuti.



Selezione della lingua, passaggio °C/°F

Il termometro è preimpostato in tedesco. Per cambiare lingua aprite l'involucro con una rotazione verso destra ed estraete una delle due batterie (1). Reinserendo la batteria tenete premuto il tasto SET e scegliete tramite i tasti » + « e » - « la lingua desiderata. Per cambiare da gradi Celsius a Fahrenheit attivate il piccolo interruttore nero nella parte superiore dell'involucro (2). Richiudere quindi l'involucro.



Scelta del tipo di carne

Con i tasti » + « e » - « potete cambiare tra modalità d'uso e 7 tipi di carne (manzo, vitello, agnello, maiale, pollo, tacchino e macinato). Con manzo, vitello e agnello potete scegliere tramite il tasto SET il livello di cottura desiderato (rosa, medio, ben cotto). Ad ogni tipo di carne è assegnata una temperatura finale. Se desiderate variarla premete in modalità d'uso il

tasto SET fino a che questo inizia a lampeggiare. Con i tasti » + « e » - « scegliete la temperatura finale desiderata. Confermate premendo nuovamente SET.

Funzione allarme

Per una misurazione precisa il termometro deve raggiungere il centro dell'arrosto.

Una volta che la temperatura finale impostata è raggiunta, suona per 4 volte un segnale, il tutto ripetuto 4 volte.

Se la temperatura finale viene superata l'allarme suona ogni 30 secondi.

Attenzione

L'intervallo di misurazione del termometro raggiunge i 200 °C. Se viene superata questa temperatura suona l'allarme e sul display lampeggia il messaggio HHH. Oltre i 300 °C il termometro può danneggiarsi.

Non utilizzate il termometro nel forno o nel microonde in quanto può danneggiarsi. Dopo l'uso pulite il termometro con un panno umido. Non immergetelo mai in acqua né mettetelo in lavastoviglie.

Non fate cadere il termometro su superfici dure.

Indicazioni per le batterie

Il termometro funziona con due batterie di tipo LR 44, 3 V. Le batterie incluse non sono ricaricabili. Le batterie non devono mai essere danneggiate, perforate o gettate nel fuoco. Sostituite le batterie esclusivamente con batterie del tipo indicato in questo manuale.

Non gettate le batterie usate nella spazzatura comune. Le batterie contengono degli agenti cancerogeni per la nostra salute e per l'ambiente. La raccolta differenziata e il riutilizzo delle vecchie batterie permettono di trattare gli acidi e di reimpiegarli.

Significato della marcatura con i simboli chimici dei metalli: Hg (mercurio), Cd (cadmio), Pb (piombo) il valore limite di mercurio, più di 0,0005 % della massa cadmio, più di 0,002 % della massa piombo, più di 0,004 % della massa viene superato.

Smaltimento



Batterie usate:

Le batterie non vanno smaltite come rifiuti domestici. Ogni utilizzatore è obbligato per legge a smaltire in modo corretto le batterie presso i punti di raccolta allestiti nei negozi che commerciano batterie.



Apparecchio:

Al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio non va smaltito in alcun caso come un normale rifiuto domestico. Si informi presso l'amministrazione comunale o presso un'impresa di smaltimento in merito alla possibilità di uno smaltimento eco-compatibile.

Digitale vleesthermometer

- Meetbereik van 0 tot 200°C

Pas wanneer bij vlees of gevogelte de vereiste kerntemperatuur wordt bereikt, kunt u er zeker van zijn dat alle bacteriën worden gedood. Deze zekerheid geeft een vleesthermometer.

Kwaliteitskenmerken

- Duidelijke LCD display met digitale weergave
- Toont de huidige en de gewenste temperatuur
- Keuze uit zeven soorten vlees
- Voor rund-, kalfs- en lamsvlees selecteert u de gaarheid alarmfunctie
- 7 talen (DU, ENG, FR, SP, IT, SE, NL)
- Omschakelbaar van Celsius naar Fahrenheit (° C / ° F)
- Automatische uitschakeling
- Hoogwaardig ABS kunststof
- RVS sensor

Gebruiksaanwijzing

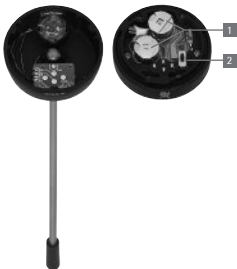
In- en uitschakelen

Om in te schakelen de SET-knop ca. 1 sec. ingedrukt houden. Het display toont de geselecteerde modus, de huidige omgevingstemperatuur en de gewenste temperatuur. Om uit te schakelen de SET-knop ca. 3 sec. ingedrukt houden. Wanneer de thermometer niet in gebruik is, wordt deze na ongeveer 7 minuten uitgeschakeld.



Taalkeuze, selecteren ° C / ° F

Uw vleesthermometer is standaard in het Duits ingesteld. Voor het invoeren van een andere taal-modus, opent u de behuizing van de thermometer met een lichte draai naar rechts en neem één van de twee batterijen uit(1). Houd bij het terugplaatsen van de batterij de SET-knop ingedrukt en selecteer met de plus of min-knop de gewenste taal. Om de temperatuur van Celsius naar Fahrenheit te veranderen, drukt u op de kleine zwarte knop in het bovenste gedeelte van de behuizing (2). Daarna kan de behuizing weer worden gesloten.



Keuze van vleessoort

U kunt kiezen tussen de Application Mode en zeven vleessoorten (rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees, kip, kalkoen en gehakt) schakelaar met de plus of min-knop. Voor rund-, kalfs- en lamsvlees kunt u de SET-knop gebruiken om de gewenste gaarheid (rosé, medium of doorbakken) te kiezen. Elk type vlees heeft een eigen gewenste temperatuur. Als u dit wilt veran-

deren, drukt u op de Application-modus en hou de SET-knop ingedrukt tot deze knippert. Met de plus- of minknop kunt u de gewenste temperatuur selecteren. Deze bevestigt u door op de SET-knop te drukken.

Alarmfunctie

Voor een precieze meting moet de thermometer minstens tot het midden van het vlees worden gestoken. Als de ingestelde gewenste temperatuur is bereikt, klinkt 4 keer een pieptoon. Dit wordt 4 keer herhaald. Als de gewenste temperatuur wordt overschreden, klinkt om de 30 sec. een alarm.

Let op!

Het bereik van de vleesthermometer is 200 ° C. Als deze temperatuur wordt overschreden, wordt een alarm geactiveerd en op het display knippert HHH. Als de temperatuur meer dan 300 ° C wordt, kan thermometer worden beschadigd. Bij gebruik van de thermometer bij het koken in de oven of magnetron kan deze worden beschadigd. Na gebruik dient de thermometer gereinigd te worden met een vochtige doek. Nooit reinigen in water of in de vaatwasmachine. Laat de thermometer niet op een harde ondergrond vallen.

Opmerkingen over de batterijen

De thermometer wordt geleverd met twee batterijen van het type LR 44, 3 V. De meegeleverde batterijen zijn niet oplaadbaar. Batterijen mogen niet worden beschadigd, doorboort of in het vuur worden gewor-

pen. Vervang de batterijen alleen door batterijen van het type dat is opgegeven in de handleiding. Nooit ontdoen van gebruikte batterijen in het huishoudelijk afval. Stoffen in batterijen kunnen het milieu en de menselijke gezondheid verontreinigen. Een gescheiden inzameling en recycling van afgedankte batterijen voorkomt dit en zorgt voor de voorbereiding om ervoor te zorgen dat de materialen kunnen worden hergebruikt.

Betekenis van labels met de chemische symbool van metalen: Hg (kwik), Cd (cadmium), Pb (lood) Wanneer de grens van meer dan 0,0005 procent van de massa van kwik meer dan 0,002 procent van de massa van cadmium of meer dan 0,004 procent van de massa van lood overschreden is.

Verwijdering



Batterij:

Batterijen kunnen niet worden afgevoerd als huishoudelijk afval. Elke consument is gebonden door de wet zich naar behoren te ontdoen van batterijen bij een daarvoor aangewezen distributiepunt. Bedankt uw hulp.



Apparaat:

Gooi het apparaat aan het einde van zijn leven niet gewoon in de prullenbak. Neem contact op met uw lokale overheid of uw lokale afvalbeheer bedrijf voor mogelijkheden van milieuvriendelijke verwijdering.