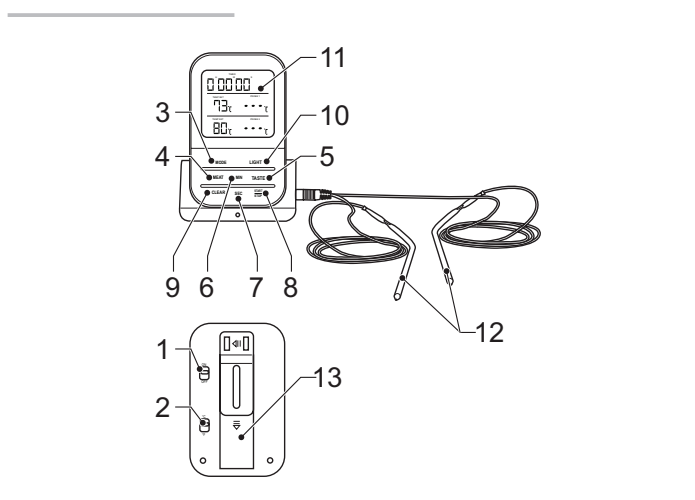


nedis

KATH107GY

Digital meat thermometer



Specifications:

- Count down timer: **99min and 59sec**
- Max temperature range: **250°C**
- Power: **4 x AAA battery (exclusive)**

English - Description

1. On/Off switch	- To switch on the device, set the on/off switch to the "ON" position. - To switch off the device, set the on/off switch to the "OFF" position.
2. "C/F" switch	Use the switch to set the temperature unit ("C/F").
3. Mode button	- Set the switch to "COOK" to set the cooking mode. - Set the switch to "TIMER" to set the timer mode.
4. Meat type button	- Cooking mode: Press the button to set the meat type: - Beef ("BEEF") - Lamb ("LAMB") - Veal ("VEAL") - Hamburger ("HAMBURG") - Pork ("PORK") - Chicken ("CHICKEN") - Fish ("FISH") - Program mode ("PGM")
5. Meat doneness button	- Cooking mode: Press the button to set the meat doneness: - Well done ("WELL") - Medium well ("M WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE")
6. Up button Minute button	- Cooking mode > Program mode ("PGM"): Press the button to increase the temperature. - Timer mode: Press the button to set the minutes.
7. Down button Second button	- Cooking mode > Program mode ("PGM"): Press the button to decrease the temperature. - Timer mode: Press the button to set the seconds.
8. Start/Stop button	Press the button to start or stop the timer.
9. Clear button	Press the button to clear the data.
10. Backlight button	Press the button to switch on the backlight.
11. Display	- Cooking mode: The display shows the meat type and the meat doneness. The display shows the actual temperature and the set temperature. - Timer mode: The display shows the minutes and the seconds.

The meat thermometer can be used to measure the core temperature of two pieces of meat at the same time.

Insert the probe plug into the corresponding probe input in the side of the device.

Insert the probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat.

13. Battery compartment (receiver)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Use

Setting the target temperature

Press and hold the start/stop button for 3 seconds. "Target Temp" flashes on the display.

Press the second button to select the temperature channel: "CH1" for probe 1 / "CH2" for probe 2.

Press and hold the clear button until the display shows "0000".

Press the start/stop button to enable the alert function: Probe 1 and probe 2 on - probe 1 & probe 2 off.

The display shows the alert icon.

Press and hold start/stop button to set the alert temperature. The set temperature flashes on the display. Press the minute/second buttons to set the temperature. Press the start/stop button to confirm.

Note: The device will set the setting mode after 30 seconds of non-operation.

If the alert function is enabled, an alarm will sound (1 beep for probe 1, 2 beeps for probe 2) when the meat thermometer reaches the alert temperature. The alert icon flashes on the display. Press one of the buttons to stop the alarm.

Note: If the alert function is enabled for both probes, only the alarm for probe 2 will sound (2 beeps).

Timer

- Set the mode switch to the timer mode. The display shows the timer.
- Press the minute/second buttons to set the timer.
- Press the start/stop button to start the timer.
- If the timer reaches "00:00", an alarm will sound.
- Press the start/stop button again to stop the timer.
- Simultaneously press and hold the minute button and the second button to reset the timer.
- Press the up/down buttons to set the temperature. The set temperature is shown on the left side of the display.
- Insert the probe into the thickest part of the meat. The actual temperature is shown on the right side of the display.
- Note: If the actual temperature is lower than 0 °C, the display will show "LLL". If the actual temperature is higher than 250 °C, the display will show "HHH".
- If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound.

Temperature for meat types

Meat product	Well done	Medium well	Medium	Medium rare	Rare
Beef	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	60 °C
Lamb	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	—
Veal	76 °C	71 °C	62 °C	60 °C	—
Hamburger	71 °C	—	—	—	—
Pork	76 °C	73 °C	71 °C	—	—
Turkey	79 °C	—	—	—	—
Chicken	79 °C	—	—	—	—
Fish	58 °C	—	—	—	—

Safety

General safety

Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.

The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.

The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motor disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.

Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.

The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.

The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.

Do not use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools.

Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

Do not use the device in ovens or microwaves.

Battery safety

- Do not use the batteries mentioned in the manual.
- Do not use old and new batteries together.
- Do not use batteries of different types or brands.
- Do not install batteries in reverse polarity.
- Do not short-circuit or disassemble the batteries.
- Do not expose the batteries to water.
- Do not expose the batteries to fire or excessive heat.
- Batteries are prone to leakage when fully discharged. To avoid damage to the product, remove the batteries when leaving the product unattended for longer periods of time.
- If liquid from the batteries comes into contact with skin or clothing, immediately rinse with fresh water.

Cleaning and maintenance

- Warning!**
- Before cleaning or maintenance, always switch off the device.
 - Do not use cleaning solvents or abrasives.
 - Do not clean the inside of the device.
 - Do not attempt to repair the device: If the device does not operate correctly, replace it with a new device.
 - Do not immerse the device in water or other liquid.
- Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the device with a clean, dry cloth.
- Clean the probe with warm soap water. Thoroughly dry the probe with a clean, dry cloth.

Support

If you need further help or have comments or suggestions, please visit www.nedis.com/support

Contact

NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, The Netherlands

Nederlands - Beschrijving

1. Aan/Vit-schakelaar	- Zet de aan/vit-schakelaar in de "ON"-stand om het apparaat in te schakelen. - Zet de aan/vit-schakelaar in de "OFF"-stand om het apparaat uit te schakelen.
2. "C/F"-schakelaar	Gebruik de schakelaar om de temperatuureenheid ("C/F") in te stellen.
3. Modusknop	- Zet de schakelaar op "COOK" om de kookmodus in te stellen. - Zet de schakelaar op "TIMER" om de tijdmodus in te stellen.
4. Vleessoortknop	- Kookmodus: Druk op de knop om de vleessoort in te stellen: - Rund ("BEEF") - Lam ("LAMB") - Kalf ("VEAL") - Hamburger ("HAMBURG") - Werkingswijze ("PORK") - Kookmodus > Programmodus ("PGM"): Druk op de knop om de vleessoort te wijzigen. - Timermodus: Druk op de knop om de minuten in te stellen.
5. Vleesgraadknop	- Kookmodus: Druk op de knop om de vleesgraad in te stellen: - Well done ("WELL") - Medium well ("M WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE")
6. Omhoog-knop Minutenknop	- Kookmodus > Programmodus ("PGM"): Druk op de knop om de temperatuur te verhogen. - Timermodus: Druk op de knop om de minuten in te stellen.
7. Omlaag-knop Secondenknop	- Kookmodus > Programmodus ("PGM"): Druk op de knop om de temperatuur te verlagen. - Timermodus: Druk op de knop om de seconden in te stellen.
8. Start-/stop-knop	Druk op de knop om de timer te starten of te stoppen.
9. Wisknop	Druk op de knop om de data te wissen.
10. Achtergrondverlichtingsknop	Druk op de knop om de achtergrondverlichting in te schakelen.
11. Display	- Kookmodus: Het display toont de vleessoort en de vleesgraad. Het display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur. - Timermodus: Het display toont de minuten en de seconden.
12. Sonda	- Steek de sondeplug in de corresponderende sonde-ingang aan de zijkant van het apparaat. - Steek de sondeplug in de dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten.

De vlees thermometer kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van twee stukken vlees gelijktijdig te meten.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open het batterijcompartiment.
- Plaats de batterijen (2x AAA) in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterijen (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartiment overeenkomt.
- Sluit het batterijcompartiment.

Het batterijcompartiment bevindt zich aan de onderzijde van het apparaat.

14. Batterijcompartiment (zender)

- Plaats de batterijen (2x AAA) in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterijen (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartiment overeenkomt.
- Sluit het batterijcompartiment.

Gebruik

De doeltemperatuur instellen

Houd de start/stop-knop 3 seconden ingedrukt. "Target Temp" knippert op de display.

Druk op de secondenknop om het temperatuuraantal te selecteren: "CH1" voor sonde 1 / "CH2" voor sonde 2.

Houd de wisknop ingedrukt totdat de display "----" toont.

Druk op de start/stop-knop om de waarschuwingstopknop in te stellen. Het display toont de tijd van uit te schakelen: sonde 1 & sonde 2 aan > sonde 1 & sonde 2 uit. De display toont het waarschuwingssymbool.

Houd de start/stop-knop ingedrukt om de alarmtemperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur knippert op de display. Druk op de minuten/secondenknoppen om de temperatuur in te stellen. Druk op de start/stop-knop om de te bevestigen.

Let op: Het apparaat verlaat de instellingsmodus na 30 seconden geen bedrijf.

Als de waarschuwingfunctie is ingeschakeld, klinkt een alarm (1 piep voor sonde 1, 2 piepen voor sonde 2) wanneer de vlees thermometer de alarmtemperatuur bereikt. Het waarschuwingssymbool knippert op de display. Druk op één van de knoppen om het alarm te stoppen.

Let op: Als de waarschuwingfunctie voor beide sondes is ingeschakeld, klinkt alleen het alarm voor sonde 2 (2 piepen).

Timer

- Zet de modusselectie in de tijdmodus. De display toont de timer.
- Druk op de minuten/secondenknoppen om de timer in te stellen.
- Druk op de start/stop-knop om de timer te starten.
- Als de timer "00:00" bereikt, klinkt een alarm.
- Druk nogmaals op de start/stop-knop om de timer te stoppen.
- Houd de minutenknop en de secondenknop gelijktijdig ingedrukt om de timer te resetten.

The meat thermometer can be used to measure the core temperature of two pieces of meat at the same time.

Insert the probe plug into the corresponding probe input in the side of the device.

Insert the probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat.

13. Battery compartment (receiver)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Vlees thermometer

- Zet de modusselectie in de kookmodus. De display toont de temperatuur.
- Sluit het batterijcompartiment.
- Druk op de secondenknop om de vleessoort in te stellen.
- Druk op de vleesgraadknop om de vleesgraad in te stellen.
- Druk op de omhoog/omlaag-knoppen om de temperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur wordt links op de display weergegeven.
- Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees. De werkelijke temperatuur wordt rechts op de display weergegeven.

Let op: Als de werkelijke temperatuur lager is dan 0 °C, wordt "LLL" op de display weergegeven. Als de werkelijke temperatuur hoger is dan 250 °C, wordt "HHH" op de display weergegeven.

- Als de vlees thermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm.
- Als de vlees thermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm.

Temperatureur voor vleessoorten

Vleesproduct	Well done	Medium well	Medium	Medium rare	Rare
Rund	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	60 °C
Lam	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	—
Kalf	76 °C	71 °C	62 °C	60 °C	—
Hamburger	71 °C	—	—	—	—
Vark	76 °C	73 °C	71 °C	—	—
Kalkoen	79 °C	—	—	—	—
Kip	79 °C	—	—	—	—
Fis	58 °C	—	—	—	—

Veiligheid

Algemene veiligheid

Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische beperking of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt zoals de gevaren begrijpen die het het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan.

Simultaan pers en houd de minuut button en de second button om de timer te resetten.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing!

Gebruik voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit.

Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Reinig met de borstelside van het apparaat.

Probeer het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat.

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

13. Batterijcompartiment (ontvanger)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

The battery compartment is located on the bottom of the device.

14. Battery compartment (transmitter)

- Open the battery compartment.
- Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.
- Close the battery compartment.

Deutsch - Beschreibung

1. Ein-/Aus-Schalter	- Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „ON“. - Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „OFF“.
2. "C/F"-Taste	Verwenden Sie die Taste, um die Temperatureinheit ("C/F") einzustellen.
3. Modustaste	- Stellen Sie den Schalter auf „COOK“, um den Garmodus einzustellen. - Stellen Sie den Schalter auf „TIMER“, um den Timer-Modus einzustellen.
4. Fleischtyp-taste	- Garmodus: Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischtyp einzustellen: - Rind („BEEF“) - Lamm („LAMB“) - Kalb („VEAL“) - Hamburger („HAMBURG“) - Schwein („PORK“) - Garmodus > Programmodus („PGM“): Drücken Sie auf die Taste, um die Fleischtyp einzustellen. - Timermodus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.
5. Fleischgarzustand-taste	- Garmodus: Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischgarzustand einzustellen: - Well Done („WELL“) - Medium Well („M WELL“) - Medium („MEDIUM“) - Medium Rare („M RARE“) - Rare („RARE“)
6. Auf-Taste Minuten-Taste	- Garmodus > Programmodus („PGM“): Drücken Sie auf die Taste, um die Temperatur zu erhöhen. - Timermodus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.
7. Ab-Taste Sekunden-Taste	- Garmodus > Programmodus („PGM“): Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern. - Timermodus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen.
8. Start-/Stop-Taste	Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten oder zu stoppen.
9. Löschtaste	Drücken Sie die Taste, um die Daten zu löschen.
10. Taste Hintergrundbeleuchtung	Drücken Sie die Taste, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.
11. Display	- Garmodus: Das Display zeigt den Fleischtyp und den Fleischgarzustand an. Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. - Timermodus: Das Display zeigt die Minuten und Sekunden an.
12. Messfühler	- Stecken Sie den Stecker des Messfühlers in die entsprechende Öffnung des Messfühlers in der Seite des Geräts. - Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu messen.
13. Batteriefach (Empfänger)	- Öffnen Sie das Batteriefach. - Setzen Sie die Batterien (2x AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterien (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt. - Schließen Sie das Batteriefach.
14. Batteriefach (Fühler)	- Öffnen Sie das Batteriefach. - Setzen Sie die Batterien (2x AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterien (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt. - Schließen Sie das Batteriefach.

Gebrauch

Einstellen der Zieltemperatur

Drücken und halten Sie die Start-/Stop-Taste 3 Sekunden lang. Auf dem Display blinkt „Target Temp“.

Drücken Sie die Sekundentaste, um den Temperaturkanal auszuwählen: „CH1“ für Messfühler 1 / „CH2“ für Messfühler 2.

Halten Sie die Löschtaste so lange gedrückt, bis das Display „----“ anzeigt.

Drücken Sie die Start-/Stop-Taste, um die Alarmfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren: Messfühler 1 & Messfühler 2 ein > Messfühler 1 & Messfühler 2 aus. Das Display zeigt das Alarmsymbol „---“.

Drücken und halten Sie die Start-/Stop-Taste, um die Alarmtemperatur einzustellen. Auf dem Display blinkt die eingestellte Temperatur. Drücken Sie auf die Minuten-/Sekundentaste, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Start-/Stop-Taste, um zu bestätigen.

Hinweis: Das Gerät verlässt den Einstellungsmodus, wenn 30 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt.

Falls die Alarmfunktion aktiviert ist, ertönt ein Alarmsignal (1 Piepton für Messfühler 1, 2 Pieptöne für Messfühler 2), sobald das Fleischthermometer die Alarmtemperatur erreicht. Auf dem Display blinkt das Alarmsymbol. Drücken Sie eine der Tasten, um den Alarm auszuschalten.

Hinweis: Falls die Alarmfunktion für beide Messfühler aktiviert ist, ertönt nur der Alarm für Messfühler 2 (2 Pieptöne).

Timer

- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Timer-Modus. Auf der Anzeige erscheint der Timer.
- Drücken Sie auf die Minuten-/Sekundentaste, um den Timer einzustellen.
- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste, um den Timer zu starten.
- Sobald der Timer „00:00“ erreicht hat, ertönt ein Alarmsignal.
- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste, um den Timer einzuschalten.
- Drücken und halten Sie gleichzeitig die Minuten-taste und die Sekundentaste, um den Timer zurückzusetzen.

Fleischthermometer

- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Garmodus. Auf dem Display erscheint die Temperatur.
- Verbinden Sie den Messfühler mit dem Gerät.
- Drücken Sie auf die Fleischtyp-taste, um den Fleischtyp einzustellen.
- Drücken Sie auf die Fleischgarzustand-taste, um den Fleischgarzustand einzustellen.
- Drücken Sie auf die Auf-/Abwärts-Taste, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt.
- Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein. Die reale Temperatur wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt.

Hinweis: Falls die Display-Temperatur niedriger als 0 °C ist, zeigt das Display „LLL“. Als die reale Temperatur höher ist als 250 °C, zeigt das Display „HHH“ an.

Sobald das Fleischthermometer die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Alarmsignal.

Temperatur für Fleischprodukte

Fleischprodukt	Well Done	Medium Well	Medium	Medium Rare	Rare
Rind	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	60 °C
Lamm	76 °C	73 °C	71 °C	62 °C	—
Kalb	76 °C	71 °C	62 °C	60 °C	—
Hamburger	71 °C	—	—	—	—
Schwein	76 °C	73 °C	71 °C	—	—
Turkey	79 °C	—	—	—	—
Hähnchen	79 °C	—	—	—	—
Fisch	58 °C	—	—	—	—

Sicherheit

Allgemeine Sicherheit

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf.

Der Hersteller ist nicht schadenersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und durch unsachgemäße Handhabung des Geräts entstanden sind.

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingeschult wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege seitens des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.

Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.

Das Gerät eignet sich nur für den Verwendung in Innenräumen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.

Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Feuchtigkeit wie beispielsweise Badezimmer oder Schwimmbecken.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Befeuchtungsgeräten, Duschbänken oder anderen Behältern, die Wasser enthalten.

Verwenden Sie das Gerät nicht in Offen oder Mikrowellen.

Batteriesicherheit

- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung genannten Batterien.
- Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen.
- Verwenden Sie nicht Batterien unterschiedlicher Typen oder Marken.
- Setzen Sie die Batterien nicht mit verwechselter Polarität ein.
- Schließen Sie die Batterien nicht kurz und zerlegen Sie sie nicht.
- Setzen Sie die Batterien nicht in Wasser ein.
- Setzen Sie die Batterien keinem Feuer oder übermäßiger Hitze aus.
- Batterien werden heiß, auszukühlen, wenn sie vollständig entladen sind. Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, entfernen Sie die Batterien, wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird.
- Falls Batteriesäure mit der Haut oder Kleidung in Berührung kommt, spülen Sie die Flüssigkeit sofort mit frischem Wasser fort.

Reinigung und Pflege

Warnung!

Benutzen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ausgeschaltet.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel- oder Scheuermittel.

Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.

Verwenden Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet,

