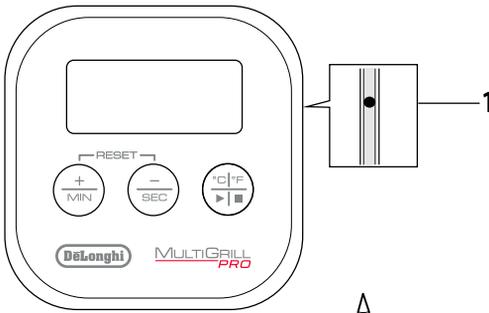
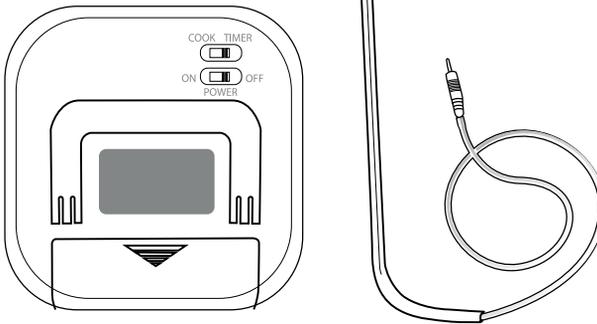


## DIGITALES THERMOMETER

### Vorderansicht



### Rückansicht



## DIGITALES THERMOMETER

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres digitalen Lebensmittelthermometers. Durch seinen großen Messbereich lässt sich dieses Thermometer für vielfältige Messaufgaben einsetzen.

### Einlegen bzw. Auswechseln der Batterie

- Das Thermometer verwendet eine Batterie vom Typ LR03 AAA.
- Entfernen Sie den Batteriedeckel, indem Sie ihn nach oben ziehen, legen Sie die Batterie unter Beachtung der Polarität ein.
- Schließen Sie den Batteriedeckel wieder, indem Sie ihn nach unten drücken.
- Wechseln Sie die Batterie aus, wenn die Helligkeit des Displays nachlässt.
- Die Altbatterien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden, da sie schädlich für die Umwelt sind.

### WARNUNG:

- Die Messspitze des Fühlers ist scharf. Seien Sie bei der Handhabung und beim Einstechen in das Gargut sehr vorsichtig. Halten Sie den Fühler außerhalb der Reich-

weite von Kindern.

- Chemische Gefahr. Halten Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Auch Altbatterien können Verletzungen verursachen.
- Werfen Sie die Batterien nicht ins Feuer. Die Batterien könnten explodieren oder ihre Inhaltsstoffe freisetzen.
- Verwenden Sie das Thermometer nie im geschlossenen Backofen.
- Reinigen Sie den Fühler nach jedem Gebrauch sorgfältig.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht und darf nicht im Geschirrspüler gewaschen werden. Tauchen Sie nicht das ganze Gerät ins Wasser. Es kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Halten Sie das Gehäuse des Thermometers fern von direkten Wärmequellen.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Verwendung des digitalen Thermometers

- 1) Stellen Sie den Schalter „POWER“ auf der Rückseite des digitalen Thermometers auf „ON“ und den anderen Schalter auf „COOK“.

- 2) Schließen Sie das Kabel an der Seite des digitalen Thermometers an (Abb. 1). Das Kabel ist bis 250°C (482°F) hitzebeständig.
  - 3) Das Display zeigt die Temperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit an. Drücken Sie °C /°F, um die gewünschte Maßeinheit zu wählen.
  - 4) Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie + (um die Temperatur zu erhöhen) oder - (um die Temperatur zu verringern).
  - 5) Stecken Sie den Fühler in die Mitte des Garguts. Die Temperatur des Garguts wird im linken Teil des Displays angezeigt. Sobald das Gargut die voreingestellte Temperatur erreicht, gibt das Thermometer ein akustisches Signal.
- auf dem Display angezeigt wird. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt das Thermometer ein akustisches Signal.
- 4) Um die Zeitschaltuhr zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig **MIN** und **SEC** und halten sie gedrückt.

#### Nützliche Informationen

Zeitschaltuhr: max. 99 Minuten und 59 Sekunden.

Lebensmittelthermometer: max. 250°C (482°F)

Die Zeitschaltuhr/das Lebensmittelthermometer hat auf der Rückseite einen Magneten, um es beispielsweise am Kühlschrank anzubringen.

#### Verwendung der Zeitschaltuhr

- 1) Stellen Sie den Schalter auf der Rückseite der Zeitschaltuhr auf **TIMER**.
- 2) Das Display zeigt Minuten (MIN) und Sekunden (SEC) an. Um die Minuten einzustellen, drücken Sie MIN, um die Sekunden einzustellen, drücken Sie SEC.
- 3) Um die Zeitschaltuhr zu starten, drücken Sie ► | ■. Die Zeitschaltuhr beginnt mit der Rückwärtszählung, die

#### TABELLE DER TEMPERATUREN FÜR DIE LEBENSMITTEL

Lebensmittel		Temperatur °C
T-Bone-Steak / Rinderfilet	Blutig Rosa Durch	50°C bis 55°C 56°C bis 65°C 66°C bis 70°C
Rinderburger		72°C
Rinderbratwurst		75°C
Schweinefilet	Rosa Durch	65°C bis 71°C 72°C
Hähnchenbrustfilet		75°C
Hähnchen-/Putenburger		75°C
Hähnchen		75°C
Lammkoteletts	Rosa Durch	60°C bis 65°C 66°C bis 70°C
Kalb		70°C bis 75°C
Thunfischsteak	Rosa Durch	48°C bis 54°C 55°C bis 60°C
Lachsfilet		62°C bis 65°C