

# KÜCHENPROFI



DIGITAL BRATENTHERMOMETER **PRIMUS**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Vorderseite / front



Rückseite / back



Vielen Dank, dass Sie sich für das Digital Bratenthermometer PRIMUS von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.

### **Wichtige Hinweise**

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

### **Sicherheitshinweise**

#### **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**



Der Temperaturfühler und das Kabel werden während der Benutzung sehr heiß! Tragen Sie während oder direkt nach der Benutzung immer Hitzeschutzhandschuhe und berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen!

- Halten Sie das Thermometer von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Regen oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Vermeiden Sie, dass der Stecker sowie die Anschlussbuchse am Gehäuse Kontakt zu Wasser oder anderen Flüssigkeiten haben.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Setzen Sie das Gerät keiner direkten Hitze aus und stellen Sie dieses nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen.
- Legen Sie weder den Temperaturfühler noch das Kabel in die offenen Flammen oder glühende Kohle.
- Verhindern Sie, dass das Kabel Kontakt zu heißen Oberflächen (z.B. Grillrost, Seitenwände) des Grills oder Backofens hat. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Temperatur im Grill oder im Backofen über **300°C / 572°F** liegt.
- Dieses Thermometer ist nicht zum Überwachen der Temperatur in der Mikrowelle geeignet.


## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers, indem Sie die Abdeckung mit leichtem Druck in Pfeilrichtung schieben.
- Entfernen Sie den Sicherheitsstreifen, um die Batterie zu aktivieren.
- Schließen Sie das Batteriefach.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend vollständig abtrocknen.
- Stecken Sie den Stecker des Kabels in die Anschlussdose des Gehäuses.
- Das Thermometer ist nun einsatzbereit.

## Gebrauch

### Akustisches Signal

Auf der Rückseite befindet sich die Taste **ALARM**.

Drücken Sie diese, um den Signalton ein- oder auszuschalten. Ist der Signalton aktiviert, erscheint im Thermometer-Modus das Symbol  und im Timer-Modus das Symbol ((••)).


Sie können das Thermometer auch ohne **ALARM** nutzen. Wenn der **ALARM** nicht aktiviert ist, fungiert das Thermometer als reiner Temperaturmesser und der Timer läuft ohne akustischen Hinweis ab.

## Thermometerfunktion



### Wichtige Hinweise

Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Grillgutes. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpel oder einer stark fetthaltigen Stelle sitzt, um kein verfälschtes Ergebnis zu erhalten.

Bei Geflügel ohne Füllung ist es wichtig, dass Sie den Temperaturfühler nicht bis in den Hohlraum hineinstecken. Wenn der Temperaturfühler nicht vollständig in die Anschlussbuchse eingesteckt ist, erscheint - - - im Display. Reinigen Sie den Temperaturfühler vor und nach jedem Gebrauch!

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.
- Schieben Sie den Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf die Position **TEMP**. Vergewissern Sie sich, dass das Symbol  im Display erscheint. Nur in diesem Fall

ertönt das akustische Signal, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

- Drücken Sie die Taste **°C/°F**, um die gewünschte Einheit auszuwählen.
- Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur **SET TEMP** ein, in dem Sie die Taste  oder  drücken. Sie können die Tasten zur schnelleren Einstellung gedrückt halten. Die Zieltemperatur wird im Display angezeigt.
- Die aktuelle Temperatur **THERMO TEMP** wird im Display angezeigt. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, ertönt das akustische Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste, schalten Sie den Signalton aus.
- Um die Batterie zu schonen, schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.

### Temperatur Empfehlungen

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.

### Timerfunktion



- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.
- Schieben Sie den Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf die Position **TIMER**. Vergewissern Sie sich, dass das Symbol  im Display erscheint. Nur in diesem Fall ertönt das akustische Signal, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Drücken Sie die Taste **MIN**, um die Minuten (bis max. 99 Minuten) einzustellen und die Taste **SEC**, um die Sekunden (bis max. 59 Sekunden) einzustellen. Sie können die Tasten zur schnelleren Einstellung gedrückt halten.
- Anschließend drücken Sie die Taste **S/S**, um den Timer zu starten. Durch Drücken der Taste **S/S**, können Sie den Timer anhalten. Nach erneutem Drücken zählt der Timer die Zeit weiter.

- **Hinweis:** Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **MIN** und **SEC** setzen Sie die Anzeige auf 0 zurück.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, bis Sie die Taste **S/S** drücken. Die ursprünglich eingestellte Zeit erscheint im Display.
- Um die Batterie zu schonen, schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.

## Stoppuhr

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.
- Schieben Sie den Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf die Position **TIMER**.
- Setzen Sie die Anzeige im Display auf 0 zurück, indem Sie gleichzeitig die Tasten **MIN** und **SEC** drücken.
- Drücken Sie die Taste **S/S**, um die Zeit zu starten (bis max. 99 Minuten und 59 Sekunden).
- Zum Stoppen der Zeit drücken Sie die Taste **S/S** erneut.
- Um die Batterie zu schonen, schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste **ON/OFF** auf der Rückseite des Gerätes drücken.

## Hinweis

- Sie können das Gerät parallel als Thermometer und Timer einsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Symbol  oder ((••)) im Display erscheint. Nur in diesem Fall ertönt das akustische Signal, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Wählen Sie die Thermometerfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wechseln Sie anschließend in die Timerfunktion und stellen Sie gewünschte Zeit ein und starten Sie den Timer.
- Mit dem Schalter können Sie jederzeit zwischen den Anzeigen für Zeit und Temperatur wechseln.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, blinkt das Symbol , sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt das Symbol ((••)) .

## Tipp

Sie können dieses Thermometer:

- mit der Öse auf der Rückseite aufhängen
- mit dem Magneten an einer Metallfläche befestigen
- mit dem aufgestellten Klipp auf eine flache Oberfläche stellen

## Reinigung

- Wischen Sie das Gehäuse und das Kabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen diesen anschließend vollständig ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

## Artikel nur für den Hausgebrauch! Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

## Entsorgung / Recycling



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

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

## Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung 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 **PRIMUS**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for having chosen this high quality KÜCHENPROFI digital roast thermometer PRIMUS. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

### **Important information**

This appliance is intended for domestic use only. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

### **Safety instructions**

#### **Risk of burns!**



The temperature sensor and cable become very hot during use! Always wear heat-protective gloves during or immediately after use and do not touch them with bare hands!



- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not use the unit in rain or areas with high humidity.
- Do not allow the plug or the socket on the housing to be in contact with water or other liquids.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not expose the appliance to direct heat, or place it on or near hot surfaces.
- Do not place the temperature sensor or the cable in open flames or glowing charcoal.
- Prevent the cable from coming into contact with hot surfaces (e.g. rack, sidewalls) of the grill or the oven. Do not use the appliance if the temperature in the grill or in the oven exceeds **300°C / 572°F**.
- This thermometer is not suitable for monitoring the temperature in the microwave.

## Before the first use

- Remove all packaging material.
- Open the battery compartment on the reverse side of the thermometer by pushing the cover with slight pressure in the direction of the arrow.
- Remove the security strip to activate the battery.
- Close the battery compartment.
- Clean the temperature sensor with hot water and a mild detergent. Afterwards dry off thoroughly.
- Plug the connector of the cable into the junction box of the housing.
- The thermometer is now ready for use.

## Use

### Acoustic signal

The button **ALARM** is located on the back of the housing. Press this button, to switch the acoustic signal on or off. The alarm symbol  appears in the display once the thermometer mode is activated. The symbol  appears in the display once the timer mode is activated.


You can also use the thermometer without **ALARM**. If the **ALARM** is not activated, the thermometer acts as a pure temperature sensor and the timer elapses without acoustic indication.

## Thermometer mode


### Important advice



Place the tip of the temperature sensor halfway into the thickest part of the food. In any case, make sure that the tip is not too close to bones, cartilage, or a high-fat area to avoid a falsified result.

For poultry without filling, do not insert the probe up to the cavity.

If the sensor is not completely connected to the junction box,  appears in the display.

Clean the temperature sensor before and after each use!

- Switch on the appliance by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.
- Slide the switch on the back of the appliance to position **TEMP**. Make sure that the symbol  appears in the display. Only in this case the acoustic signal will sound when the time has elapsed.
- Press the **°C/°F** button to select the desired unit.


- To set the target temperature **SET TEMP**, press the button  or . You can press and hold the buttons for faster adjustment. The target temperature will be shown in the display.
- The current temperature **THERMO TEMP** will be shown in the display. As soon as the set target temperature is reached, an acoustic signal will sound. To switch off this acoustic signal press any button.
- To save the battery, switch off the appliance after use by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.

### Temperature recommendation

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

- \* The core temperature is the temperature in the middle of the foodstuff. The indications in this table are for orientation only.

### Timer function





- Switch on the appliance by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.
- Slide the switch on the back of the appliance to position **TIMER**. Make sure that the symbol  appears in the display. Only in this case the acoustic signal will sound when the time has elapsed.
- Press the **MIN** button to set the minutes (up to max. 99 minutes) and the **SEC** button to set the seconds (up to max. 59 seconds). You can press and hold the buttons for faster adjustment.
- Then, press the **S/S** button in order to start the timer. If you press the **S/S** button during operation, you can stop the timer. After this button is pressed again, the timer continues to count the time down.

- **Note:** By pressing the **MIN** and **SEC** buttons simultaneously, the display is set back to 0.
- After the set time expires, an acoustic signal sounds until you press the **S/S** button. The originally set time appears in the display.
- To save the battery, switch off the appliance after use by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.

## Stopwatch

- Switch on the appliance by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.
- Slide the switch on the back of the appliance to position **TIMER**.
- Reset the display to 0 by pressing the **MIN** and **SEC** button simultaneously.
- Start the stopwatch by pressing the **S/S** button (up to max. 99 minutes and 59 seconds).
- To stop the time press the **S/S** button again.
- To save the battery, switch off the appliance after use by pressing the **ON/OFF** button on the back of the appliance.

## Note

- You can use the device at the same time as a thermometer and a timer.
- Make sure that the symbol  or  appears in the display. Only in this case the acoustic signal will sound as soon as the time has elapsed.
- Select the thermometer function and set the desired temperature.
- Then switch to the timer function and set the desired time and start the timer.
- With the switch you can change between the displays for time and temperature at any time.
- As soon as the set temperature is reached, the symbol  flashes, as soon as the set time has elapsed, the symbol  flashes.

## Hints

The thermometer can:

- be hung up with the eyelet on the back side
- be attached to a metal surface with the magnet
- be placed on a flat surface with the upright clip

## **Cleaning**

- Wipe the housing and the cable with a slightly damp cloth only.
- Clean the sensor thoroughly with warm water and a mild detergent after each use and then dry off completely.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

## **For domestic use only!**

### **Do not immerse in liquids!**

## **Removal / Recycling**



According to the Electrical and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its life. Therefore, give it to a municipal collection point (e.g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment. About disposal options, contact your municipal or city council.

To save the environment, do not throw used batteries into household waste, but hand them in at the appropriate disposal depots or collection centres.

## **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, wilful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim, 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 Germany text remains binding.

# KÜCHENPROFI



THERMOMÈTRE À RÔTI DIGITAL **PRIMUS**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Merci d'avoir choisi ce thermomètre à rôti digital PRIMUS haut de gamme de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

### Informations importantes

Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

### Consignes de sécurité

#### Risque de blessures ou brûlures!



Lors de l'utilisation la sonde et le câble deviennent très chauds ! Portez toujours des gants de protection contre la chaleur pendant ou directement après l'utilisation et ne les touchez pas à mains nues !

- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil dans la pluie ou dans des environnements à forte humidité.
- Évitez que la fiche et le prise du boîtier sont en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'exposez pas l'appareil à des sources de chaleur directe et ne le posez pas sur ou à la proximité de surfaces chaudes.
- N'exposez jamais ni la sonde métallique ni le câble à une flamme directe ou du charbon brûlant.
- Assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes (par ex. la grille, les parois latérales) du gril ou du four. N'utilisez pas l'appareil lorsque la température à l'intérieur du four s'élève à plus de **300°C / 572°F** !
- Ce thermomètre n'est pas approprié pour surveiller la température dans le micro-ondes.




## Avant le premier usage

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Ouvrez le compartiment de pile à l'arrière du thermomètre en faisant glisser le couvercle avec une légère pression dans le sens de la flèche.
- Retirez la bande de sécurité pour activer la pile.
- Fermez le compartiment de pile.
- Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent et séchez-la complètement.
- Branchez la fiche du câble dans la prise de boîtier.
- Le thermomètre est maintenant prêt pour l'utilisation.

## Utilisation

### Signal acoustique

Le bouton **ALARM** est situé à l'arrière.

Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver le signal acoustique. Lorsque le signal acoustique est activé, le symbole  apparaît en mode thermomètre et le symbole ((••)) apparaît en mode minuterie.

Vous pouvez également utiliser le thermomètre sans **ALARM**. Si **ALARM** n'est pas activée, le thermomètre fonctionne uniquement comme un indicateur de température et la minuterie se termine sans indication acoustique.

## Fonction de thermomètre


### Indications importantes



Insérez la pointe de la sonde de température à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de l'aliment grillé. Dans tous les cas, veillez à ce que la pointe ne soit pas trop proche des os, des cartilages ou d'une zone très grasse afin de ne pas obtenir un résultat faussé.

Pour la volaille sans farce, il est important de ne pas insérer la sonde de température à fond dans la cavité.

Si la sonde de température n'est pas complètement insérée dans la prise de connexion, - - - apparaît sur l'écran.

Nettoyez la sonde avant et après chaque utilisation !

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.
- Faites glisser l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil sur la position **TEMP**. Assurez-vous que le symbole  apparaît à l'écran. Seulement dans ce cas le signal acoustique retentit dès que la température souhaitée est atteinte.
- Appuyez sur la touche **°C/°F** pour sélectionner l'unité souhaitée.

- Réglez la température souhaitée **SET TEMP** en appuyant sur le bouton  ou . Vous pouvez maintenir les boutons enfoncés pour un réglage plus rapide. La température souhaitée apparaît sur l'écran.
- La température actuelle **THERMO TEMP** est affichée à l'écran. Dès que la température réglée est atteinte, le signal acoustique retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver le signal acoustique.
- Pour économiser la batterie, éteignez l'appareil après utilisation en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.

### Recommandations de température

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.

### Fonction de minuterie



- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.
- Faites glisser l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil sur la position **TIMER**. Assurez-vous que le symbole ((••)) apparaît à l'écran. Seulement dans ce cas le signal acoustique retentit dès que le temps est écoulé.
- Appuyez sur la touche **MIN** pour régler les minutes (99 minutes au maximum) et **SEC** pour régler les secondes (59 secondes au maximum). Vous pouvez maintenir les boutons enfoncés pour un réglage plus rapide.
- Ensuite appuyez sur la touche **S/S** pour déclencher le minuteur. Si vous appuyez sur la touche **S/S** pendant l'opération, vous pouvez arrêter le minuteur. Une nouvelle pression sur cette touche permet de relancer le minuteur.

- **Remarque:** Appuyez simultanément sur les touches **MIN** et **SEC** pour remettre l'affichage à 0.
- Une fois que la durée sélectionnée s'est écoulée, vous entendez un signal acoustique tant que vous appuyez sur la touche **S/S**. L'heure réglée à l'origine apparaît à l'écran.
- Pour économiser la batterie, éteignez l'appareil après utilisation en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.

## Chronomètre

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.
- Faites glisser l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil sur la position **TIMER**.
- Appuyez sur les touches **MIN** et **SEC** simultanément pour remettre l'affichage à 0.
- Appuyez sur la touche **S/S** pour déclencher le chronomètre (99 minutes et 59 secondes au maximum).
- Pour arrêter le chronomètre appuyez encore sur la touche **S/S**.
- Pour économiser la batterie, éteignez l'appareil après utilisation en appuyant sur le bouton **ON/OFF** situé à l'arrière de l'appareil.

## Note

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme un thermomètre et une minuterie en parallèle.
- Assurez-vous que le symbole  ou ((••)) apparaît à l'écran. Seulement dans ce cas le signal acoustique retentit dès que le temps est écoulé.
- Sélectionnez la fonction thermomètre et réglez la température souhaitée.
- Passez ensuite à la fonction minuterie, réglez l'heure souhaitée et démarrez la minuterie.
- Vous pouvez à tout moment passer de l'affichage de l'heure à celui de la température à l'aide de l'interrupteur.
- Dès que la température sélectionnée est atteinte, le symbole  clignote, dès que le temps programmé est écoulé, le symbole ((••)) clignote.

## Trucs

Ce thermomètre peut être :


- accroché à l'aide de l'œillet sur le dos
- fixé sur une surface métallique avec l'aimant
- posé sur une surface plane avec le clip déplié

## Nettoyage

- Essuyez le boîtier et la câble uniquement avec un chiffon doux légèrement humecté.
- Lavez la sonde de température avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-la ensuite à fond.
- Ne le plongez pas l'appareil dans l'eau ni autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'appareil, n'employez jamais d'objets susceptibles de le rayer et ni de produits abrasifs ou agressifs.

## Réservé à un usage domestique ! Ne pas plonger dans des liquides !

### Mise au rebut / Recyclage

 Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Ne pas jeter des piles usagées dans les ordures ménagères, mais remettre dans les dépôts d'élimination ou des centres de collecte appropriés.

### 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 dûs 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 jointe à l'appareil.

KÜCHENPROFI



TERMOMETRO PER ARROSTI DIGITALE **PRIMUS**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questo termometro per arrostiti digitale PRIMUS di alta qualità di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

### **Avvisi importanti**

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

### **Indicazioni di sicurezza**

#### **Pericolo di lesione o ustioni!**



Durante l'uso il sensore e il cavo sono molto calde! Durante o dopo l'uso si raccomanda di portare sempre dei guanti di protezione dal calore e non toccarli a mani nude!


- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il dispositivo sotto la pioggia o in ambienti con elevata umidità.
- Evitare che la spina e presa sul alloggiamento sono a contatto con acqua o altri liquidi.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altre sostanze liquide e non lavare in lavastoviglie.
- Non esporre l'apparecchio a calore diretto e impostare loro non sopra o vicino a superfici calde.
- Il sensore come anche il cavo non devono mai essere esposti direttamente alle fiamme o carboni ardenti.
- Evitare che il cavo entri in contatto con le superfici calde (ad es. griglia, pareti laterali) del grill o del forno. Non utilizzare il apparecchio se la temperatura nel forno supera i **300°C / 572°F**.
- Questo termometro non è appropriato per misurare la temperatura nella microonda.

## Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Aprire il vano per pile sul retro del termometro facendo scorrere lo coperchio con una leggera pressione nella direzione della freccia.
- Togliere la striscia di sicurezza per attivare la pila.
- Chiudere il vano per pile.
- Pulire il sensore con acqua calda e un po' di detergente. Quindi asciugare completamente.
- Inserire la spina del cavo nella presa sul alloggiamento.
- Il termometro è ora pronto per l'uso.

## Uso

### Segnale acustico

Il pulsante **ALARM** si trova sul retro. Premere questo per attivare o disattivare il segnale acustico. Se il segnale acustico è attivato, nella funzione termometro appare il simbolo  e nella funzione timer il simbolo ((••)).

Puoi usare la funzione termometro anche senza **ALARM**. Se **ALARM** non è attivato, il termometro funziona esclusivamente come misuratore di temperatura e il timer scade senza un'indicazione acustica.


## Funzione termometro



### Indicazioni importanti

Inserire la punta del sensore di temperatura a metà strada nella parte più spessa del cibo grigliato. Fare attenzione a non misurare la temperatura troppo in prossimità di eventuali ossi, cartilagini o grasso presenti in quanto si riscaldano prima della carne, per non ottenere un risultato falsificato.

Se il pollo non è ripieno, non bisogna inserire la sonda fin dentro la cavità. Se il sensore non è collegato correttamente all'alloggiamento, appare - - - sul display.

Pulire il sensore prima e dopo di ogni impiego!

- Accendere l'unità premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.
- Far scorrere l'interruttore sul retro dell'unità sulla posizione **TEMP**. Assicuratevi che il simbolo  appaia sul display. Solo in questo caso il segnale acustico è inviato quando è raggiunta la temperatura impostata.
- Premere il tasto **°C/°F** per selezionare l'unità desiderata.

- Impostare la temperatura desiderata **SET TEMP** premendo il pulsante  o . Si possono tenere premuti i pulsanti per un'impostazione più rapida. La temperatura target viene visualizzata sul display.
- La temperatura attuale **THERMO TEMP** è mostrata sul display. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta, il segnale acustico suona. Premere un tasto qualsiasi per spegnere il segnale acustico.
- Per risparmiare la batteria, spegnere l'apparecchio dopo l'uso premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.

### Raccomandazioni di temperatura

Arrostito di manzo, al sangue	temperatura al cuore 52 – 54°C*
Arrostito di manzo, mediamente cotto	temperatura al cuore 60 – 65°C*
Arrostito di maiale	temperatura al cuore 70 – 80°C*
Arrostito di agnello, rosa	temperatura al cuore 70 – 85°C*
Arrostito 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.

### Funzione Timer

- Accendere l'unità premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.
- Far scorrere l'interruttore sul retro dell'unità sulla posizione **TIMER**. Assicuratevi che il simbolo ((•)) appaia sul display. Solo in questo caso il segnale acustico è inviato quando il tempo è scaduto.
- Premere il tasto **MIN** per impostare i minuti (fino a un massimo di 99 minuti) e premere il tasto **SEC** per impostare i secondi (fino a un massimo di 59 secondi). Si possono tenere premuti i pulsanti per un'impostazione più rapida.
- Successivamente premere il tasto **S/S** per avviare il timer. Premendo durante il funzionamento il tasto **S/S** è possibile arrestare il timer visualizzato sul display. Premendo nuovamente questo tasto il timer riprende il conteggio.





- **Nota:** Premendo le tasti **MIN** e **SEC** simultaneamente si riporta l'indicazione del display su a 0.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico fino a quando non viene premuto il tasto **S/S**. Il tempo impostato originariamente appare sul display.
- Per risparmiare la batteria, spegnere l'apparecchio dopo l'uso premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.

### Cronometro

- Accendere l'unità premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.
- Far scorrere l'interruttore sul retro dell'unità sulla posizione **TIMER**.
- Resettare il display a 0 premendo simultaneamente i tasti **MIN** e **SEC**.
- Premere il tasto **S/S** per avviare il cronometro (fino a un massimo di 99 minuti e 59 secondi).
- Premere il tasto **S/S** nuovamente per arrestare il cronometro.
- Per risparmiare la batteria, spegnere l'apparecchio dopo l'uso premendo il pulsante **ON/OFF** sul retro dell'apparecchio.

### Nota

- È possibile utilizzare l'unità come termometro e timer in parallelo.
- Assicuratevi che il simbolo  o ((••)) appaia sul display. Solo in questo caso il segnale acustico suonerà non appena il tempo sarà trascorso.
- Selezionare la funzione termometro e impostare la temperatura desiderata.
- Poi passare alla funzione timer e impostare il tempo desiderato e avviare il timer.
- È possibile passare dalla visualizzazione dell'ora a quella della temperatura in qualsiasi momento utilizzando l'interruttore.
- Non appena la temperatura impostata viene raggiunta, il simbolo  lampeggia, non appena il tempo impostato è trascorso, il simbolo ((••)) lampeggia.

### Consigli

Questo termometro può essere:

- appeso con l'aiuto dell'occhiello sul retro
- fissato ad una superficie metallica con il magnete
- collocato su una superficie piana con il clip aperto

## **Pulizia**

- Pulire l'alloggiamento e il cavo solo con un panno leggermente umido.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore con acqua calda e un detergente delicato e poi asciugarlo completamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non pulirlo in lavastoviglie.
- Non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi per la pulizia.

## **Solo per l'uso domestico! Non immergere in liquidi!**

## **Smaltimento / Riciclaggio**



Questo prodotto non può essere smaltito nei comuni rifiuti domestici al termine della sua durata di vita ma deve essere consegnato presso un centro di raccolta adibito al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal rispettivo simbolo apposto sul prodotto o riportato in queste istruzioni per l'uso o sulla confezione. Si prega di informarsi sul centro di raccolta competente presso la propria amministrazione comunale.

Non gettare le batterie usate in rifiuti domestici, ma dare nel corrispondente deposito di smaltimento o punto di raccolta.

## **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.

# KÜCHENPROFI



TERMÓMETRO PARA ASADOS DIGITAL **PRIMUS**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Enhorabuena por la compra de este termómetro para asadas digital PRIMUS de alta calidad de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro por usuarios futuros.

### Indicaciones importantes

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

### Indicaciones de seguridad

#### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!



El sensor de temperatura y el cable se calientan mucho durante el uso. ¡Utilice siempre guantes de protección contra el calor durante o directamente después del uso y no los toque con las manos desnudas!

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice la unidad bajo la lluvia o en ambientes con alta humedad.
- Evite que el enchufe y la toma de conexión de la carcasa entren en contacto con agua u otros líquidos.
- Jamás sumerja el aparato en agua u otros líquidos y no lo lave en el lavavajillas.
- No exponga el aparato al calor directo y no lo coloque sobre o cerca de superficies calientes.
- No coloque el sensor de temperatura ni el cable en las llamas abiertas o los carbones encendidos.
- Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, la rejilla, las paredes laterales) del grill o del horno. No utilice el aparato si la temperatura del grill o del horno es superior a **300°C / 572°F**.
- Este termómetro no es adecuado para controlar la temperatura en el microondas.

## Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Abra el compartimiento de la batería en la parte posterior del termómetro con una ligera presión en la dirección de la flecha.
- Retire la tira de seguridad para activar la pila.
- Cierre el compartimiento de la batería.
- Limpie el sensor de temperatura con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Introduzca la clavija del cable en la toma de conexión de la carcasa.
- El termómetro está ahora listo para su uso.


## Uso

### Señal acústica

El botón de **ALARM** se encuentra en la parte posterior del dispositivo.

Púlsalo para activar o desactivar la señal acústica.

Cuando se activa la señal acústica, aparece el símbolo

 en función de termómetro y el símbolo ((t•)) en función de temporizador.

También puede utilizar el termómetro sin la **ALARM**. Si la **ALARM** no está activada, el termómetro funciona puramente como un indicador de temperatura y el temporizador se agota sin una indicación acústica.

## Función de termómetro


### Indicaciones importantes



Introduzca la punta del sensor de temperatura hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento asado. En cualquier caso, asegúrese de que la punta no esté demasiado cerca del hueso, del cartílago o de una zona muy grasa para no obtener un resultado adulterado.

Para las aves de corral sin relleno, es importante que no introduzca el sensor de temperatura hasta el fondo de la cavidad.

Si el sensor de temperatura no está completamente introducido en la toma de conexión, aparece en la pantalla - - - .

Limpie el sensor de temperatura antes y después de cada uso!

- Encienda el aparato pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.
- Deslice el interruptor de la parte posterior del aparato a la posición **TEMP**. Asegúrese de que el símbolo 

- aparece en la pantalla. Sólo en este caso sonará la señal acústica en cuanto se alcance la temperatura deseada.
- Pulse la tecla **°C/°F** para seleccionar la unidad deseada.
  - Ajuste la temperatura deseada **SET TEMP** pulsando el botón  o . Puedes mantener los botones pulsados para un ajuste más rápido. La temperatura deseada se muestra en la pantalla.
  - La temperatura actual **THERMO TEMP** se muestra en la pantalla. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, suena la señal acústica. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
  - Para ahorrar batería, apague el aparato después de usarlo pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.

### Recomendaciones de temperatura

Asado de vaca, poco hecha	52 – 54 °C temperatura del centro*
Asado de vaca, en su punto	60 – 65 °C temperatura del centro*
Asado de cerdo	70 – 80 °C temperatura del centro*
Cordero asado, rosado	70 – 85 °C temperatura del centro*
Cordero asado, bien hecho	80 – 85 °C temperatura del centro*
Oca, pato, pollo	85 – 90 °C temperatura del centro*
Pescado	60 – 70 °C temperatura del centro*

\* La temperatura del centro es la temperatura en el centro del producto que se va a medir. Los datos de la tabla son valores aproximados.

### Función de temporizador





- Encienda el aparato pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.
- Deslice el interruptor de la parte posterior del aparato a la posición **TIMER**. Asegúrese de que el símbolo ((••)) aparece en la pantalla. Sólo en este caso sonará la señal acústica en cuanto el tiempo haya expirado.
- Prese el botón **MIN** para ajustar los minutos (hasta un máximo de 99 minutos) y el botón **SEC** para configurar los segundos (hasta un máximo de 59 segundos). Puedes mantener los botones pulsados para un ajuste más rápido.
- Luego preme el botón **S/S** para iniciar el temporizador. Si durante el funcionamiento prensa el botón **S/S** puede detener el temporizador. Pulsando de nuevo este botón, el temporizador continuará contando el tiempo.

- **Nota:** Pulse los botones **MIN** y **SEC** simultáneamente para restablecer la pantalla a 0.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica hasta que presione el botón **S/S**. El tiempo establecido originalmente aparece en la pantalla.
- Para ahorrar batería, apague el aparato después de usarlo pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.

### Cronómetro

- Encienda el aparato pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.
- Deslice el interruptor de la parte posterior del aparato a la posición **TIMER**.
- Prese los botones **MIN** y **SEC** simultáneamente para restablecer la pantalla a 0.
- Inicie el cronómetro pulsando el botón **S/S** (hasta máx. 99 minutos y 59 segundos).
- Detenga el cronómetro pulsando de nuevo el botón **S/S**.
- Para ahorrar batería, apague el aparato después de usarlo pulsando el botón **ON/OFF** de la parte posterior del aparato.

### Nota

- Puede utilizar el aparato como termómetro y temporizador en paralelo.
- Asegúrese de que el símbolo  o  aparece en la pantalla. Sólo en este caso la señal acústica sonará en cuanto el tiempo haya expirado.
- Seleccione la función de termómetro y ajuste la temperatura deseada.
- A continuación, cambie a la función de temporizador y ajuste el tiempo deseado e inicie el temporizador.
- Con el interruptor se puede cambiar en cualquier momento entre la indicación de la hora y la de la temperatura.
- En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, el símbolo  parpadea, en cuanto transcurre el tiempo ajustado, el símbolo  parpadea.

### Consejos

Este termómetro se puede:

- colgar con el ojal en la parte posterior
- poner en una superficie de metal con el imán
- colocar sobre una superficie plana con el clip abierto


## **Limpieza**

- Limpie la carcasa y el cable solamente con un paño ligero húmedo.
- Limpie bien el sensor de temperatura después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

**¡Artículo solo para el uso doméstico!**

**¡No sumergir en líquidos!**

## **Eliminación / Reciclaje**

 Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

No tire las pilas usadas a la basura doméstica, sino que entréguelas en los depósitos o puntos de recogida adecuados.

## **Garantía**

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



# KÜCHENPROFI



DIGITALE BRAADTHERMOMETER **PRIMUS**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige digitale braadthermometer PRIMUS van KÜCHENPROFI heeft gekozen. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

### **Belangrijke aanwijzingen**

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Door een verkeerde toepassing, foutief gebruik of onjuiste reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen eventueel zelfs gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

### **Veiligheidsinstructie**

#### **Gevaar voor verbranding!**



De temperatuursensor en de kabel worden tijdens het gebruik zeer heet! Draag tijdens of direct na gebruik altijd hittebestendige handschoenen en raak ze niet met onbeschermden handen aan!

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet in de regen of in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.
- Voorkomen dat de stekker en stopcontacten op de behuizing zijn in contact met water of andere vloeistoffen.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Zet de apparaat niet voor directe hitte en zet het niet op of bij hete oppervlakken.
- Plaats de temperatuursensor of de kabel niet in open vuur of in gloeiende kolen.
- Voorkom dat het kabel in contact komt met hete oppervlakken (b.v. rooster, zijwanden) van de grill of oven. Gebruik het apparaat niet als de temperatuur in de grill of oven hoger is dan **300°C / 572°F**.
- Deze thermometer is niet geschikt voor het toezicht van de temperatuur in de magnetron.


## Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Open het batterij compartiment aan de achterkant van de thermometer door de deksel met lichte druk in richting van de pijl te schuiven.
- Verwijder de isolatiestrip om de batterij te activeren.
- Plaats de afdekking op het batterij compartiment.
- De temperatuursensor na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel reinigen en volledig afdrogen.
- Steek de stekker van de kabel in de aansluitdoos van de behuizing.
- De thermometer is nu klaar voor gebruik.

## Gebruik

### Akoestisch signaal

Op de achterkant zit de knop **ALARM**.

Druk erop om het geluidssignaal aan of uit te zetten. Als het geluidssignaal is geactiveerd, verschijnt het symbool  in de thermometerfunctie en het symbool ((••)) in de timerfunctie.

U kunt de thermometer ook zonder **ALARM** gebruiken. Indien het **ALARM** niet geactiveerd is, functioneert de thermometer uitsluitend als temperatuurmeter en de timer afloopt zonder dat er een geluidssignaal klinkt.

## Thermometerfunctie

### Belangrijke aanwijzingen

Steek de punt van de temperatuursonde halverwege in het dikste gedeelte van het gegrilde voedsel. Zorg er in ieder geval voor dat de punt niet te dicht bij het bot, het kraakbeen of een zeer vet gebied ligt, zodat u geen vervalst resultaat krijgt.

Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de temperatuursonde niet tot in de holte steekt.

Als de temperatuursonde niet volledig in de aansluitbus is gestoken, verschijnt - - - op het display.

Reinig de temperatuursonde voor en na elk gebruik!

- Schakel het apparaat in door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.
- Schuif de schakelaar aan de achterkant van het apparaat naar de stand **TEMP**. Zorg ervoor dat het symbool  op het display verschijnt. Alleen in dit geval klinkt het akoestische signaal zodra de gewenste temperatuur is bereikt.


- Druk op de knop **°C/°F** om de gewenste eenheid te selecteren.
- Stel de gewenste temperatuur **SET TEMP** in door op de knop  of  te drukken. U kunt de knoppen ingedrukt houden voor een snellere aanpassing. De gewenste temperatuur wordt op het display weergegeven.
- De huidige temperatuur **THERMO TEMP**, wordt op het display weergegeven. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt het akoestische signaal. Druk op een willekeurige knop om het akoestische signaal uit te schakelen.
- Om de batterij te sparen, schakelt u het apparaat na gebruik uit door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.

### Temperatuuraanbevelingen

Rosbief, bloederig	52 – 54 °C kerntemperatuur*
Rosbief, medium	60 – 65 °C kerntemperatuur*
Varkensgebraad	70 – 80 °C kerntemperatuur*
Gebraden lam, roze	70 – 85 °C kerntemperatuur*
Gebraden lam, goed braden	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 materiaal. De informatie in de tabel is bedoeld als richtwaarden.

### Timerfunctie



- Schakel het apparaat in door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.
- Schuif de schakelaar aan de achterkant van het apparaat naar de stand **TIMER**. Zorg ervoor dat het symbool  op het display verschijnt. Alleen in dit geval klinkt het akoestische signaal zodra als de tijd om is.
- Stel door drukken van de knop **MIN** de minuten in (tot max. 99 minuten) en door drukken van de knop **SEC** de seconden in (tot max. 59 seconden). U kunt de knoppen ingedrukt houden voor een snellere aanpassing.
- Druk op de knop **S/S** om de timer in te schakelen. Drukt u tijdens het bedrijf op de knop **S/S** om de timer te stoppen. Na opnieuw drukken gaat de timer door met de tijd tellen.

- **Tip:** U kunt het display naar 0 zetten door gelijktijdig op de knoppen **MIN** en **SEC** te drukken.
- Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een akoestisch signaal tot u op de knop **S/S** drukt. Door opnieuw te drukken verschijnt de oorspronkelijk ingestelde tijd.
- Om de batterij te sparen, schakelt u het apparaat na gebruik uit door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.

## Chronometer

- Schakel het apparaat in door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.
- Schuif de schakelaar aan de achterkant van het apparaat naar de stand **TIMER**.
- Zet het display naar 0 door gelijktijdig op de knoppen **MIN** en **SEC** te drukken.
- Druk op de knop **S/S** om de tijd te starten (tot max. 99 minuten en 59 seconden).
- Druk opnieuw op de knop **S/S** om de chronometer te stoppen.
- Om de batterij te sparen, schakelt u het apparaat na gebruik uit door op de knop **ON/OFF** op de achterkant van het apparaat te drukken.

## Aanwijzing

- U kunt het apparaat parallel gebruiken als thermometer en timer.
- Controleer of het symbool  of ((••)) op het display verschijnt. Alleen in dit geval klinkt het geluidssignaal zodra de tijd verstreken is.
- Selecteer de thermometerfunctie en stel de gewenste temperatuur in.
- Schakel vervolgens over naar de timerfunctie en stel de gewenste tijd in en start de timer.
- Met de schakelaar kunt u op elk moment wisselen tussen de tijd- en de temperatuurweergave.
- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, knippert het symbool , zodra de ingestelde tijd is verstreken, knippert het symbool ((••)).

## Tip

U kant de thermometer:


- met de oogje op de achterkant ophangen
- met de magneet aan de achterkant op een metalen oppervlak bevestigen
- met de uitgeklapte clip op een vlak oppervlak neerzetten

## Reiniging

- Veeg de behuizing en de kabel alleen met een licht vochtig doek af.
- De temperatuursonde na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel reinigen en daarna volledig afdrogen.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en niet in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

## Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik! Niet in vloeistoffen dompelen!

## Recycling

 Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Breng het daarom gratis naar een gemeentelijk inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum) voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur zal u informeren over de verwijderingsmogelijkheden.

Gooi gebruikte batterijen niet bij het huisvuil, maar geef ze af bij de daarvoor bestemde afvaldepots of inzamelpunten.

## Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten 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 apparaat kan worden overlegd.

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





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