


#### Datos técnicos:

- Pantalla con indicación de la temperatura interna de la carne y reloj temporizador.
- Selección gráfica de los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas.
- Indicación de la temperatura hasta 250°C / 482°F.
- Posibilidad de cambiar la indicación de temperatura entre °C y °F.
- Reloj temporizador con función de alarma para un máximo de 99 horas y 59 minutos.
- Imán en la parte posterior para su fijación en superficies metálicas (frigorífico, horno).
- Pie de soporte en la parte posterior.
- Incluye una pila AAA.



#### Puesta en marcha

- Retire todos los componentes del embalaje.
- La delicada punta de la sonda viene protegida por un capuchón protector. Retírelo antes de cada puesta en funcionamiento y vuelva a colocarlo una vez usada y limpia la sonda.
- Limpie la sonda con un paño húmedo antes de usarla. Observe también las indicaciones en el apartado **Limpieza**.
- La pantalla de su termómetro digital para carne viene protegida por una lámina de plástico, que debe retirarse antes del primer uso.
- La batería de su termómetro digital para carne viene protegida por una tira de plástico, que debe retirarse antes del primer uso. Observe también al respecto las indicaciones en el apartado **Cambio de pilas**.



#### Instrucciones de uso del termómetro:

- Para encender el termómetro, deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo del termómetro .
- Si desea volver a apagar el termómetro, deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo 0.
- Su termómetro digital para carne puede indicar la temperatura en grados centígrados (°C), o bien, en grados Fahrenheit (°F). Para seleccionar la escala de temperatura deseada, deslice el selector derecho (en la parte posterior del aparato) en la dirección de °C o °F.
- Después, conecte la clavija de la sonda al enchufe situado en el borde lateral del termómetro digital para carne.
- Inserte la punta de la sonda en el centro del alimento a medir, para determinar la temperatura interna exacta. **NOTA IMPORTANTE:** Asegúrese de que la punta de la sonda no sobresalga del alimento a medir ni que entre en contacto con una llama abierta, ya que esto podría dar un resultado de medición equivocado.
- Al sonar la señal de alarma, pulse el botón MEM/S/S para detenerla.

#### Selección de los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas

- Pulse la tecla MEM/S/S para visualizar los tipos de carne y sus temperaturas internas predeterminadas. Con las teclas  /HR y  /MIN puede elegir entre pollo, vacuno «rare» (poco hecho), pescado, jamón crudo, vacuno «medium» (medio hecho), cerdo y vacuno «well done» (muy hecho). El tipo de carne seleccionado empieza a parpadear.
- La temperatura interna actual de la carne se visualiza en el lado izquierdo de la pantalla. En el lado derecho de la pantalla, aparece la temperatura interna predeterminada.
- Una vez la carne alcanza la temperatura interna predeterminada, el aparato emite un aviso acústico. **NOTA IMPORTANTE:** La sonda alcanza temperaturas muy elevadas. No la extraiga nunca con las manos desnudas, sino utilícelo siempre un agarrador.

#### Temperatura interna programable manualmente







- Pulse la tecla MEM/S/S para alternar entre la visualización de los tipos de carne predeterminados y la temperatura interna manual.
- Con las teclas  /HR y  /MIN puede subir o bajar la temperatura interna deseada, la cual se visualiza en el lado derecho de la pantalla.
- Una vez la carne alcanza la temperatura interna seleccionada por usted, el aparato emite un aviso acústico. **NOTA IMPORTANTE:** La sonda alcanza temperaturas muy elevadas. No la extraiga nunca con las manos desnudas, sino utilícelo siempre un agarrador.

<b>Alimento a cocinar</b>	<b>temperatura óptima en °C</b>
Bistec	48 - 52 °C rare
	52 - 55 °C medium rare
	56 - 58 °C medium
	65 - 68 °C well done
Asado de vacuno	85 - 90°C
Pecho de vacuno	90 - 95°C
Solomillo de ternera, en su punto	50 - 55°C
Lomo de ternera, en su punto	50 - 55°C
Asado de ternera	68 - 74°C
Asado de cerdo	70 - 75°C
Lomo de cerdo	55 - 60°C
Pierna de cordero, en su punto	65 - 70°C
Pierna de cordero, muy hecha	80 - 85°C
Asado de corzo	75 - 80°C
Asado de jabalí	75 - 78°C
Pollo	80 - 85°C
Pato	80 - 90°C
Pavo	80 - 90°C





#### Instrucciones de uso del reloj temporizador

- Deslice el selector izquierdo (en la parte posterior del aparato) en la dirección del símbolo del reloj temporizador . La pantalla le muestra las horas (HR) y minutos (MIN).

#### Cuenta atrás (Timer )

- Con las teclas  /HR para horas y  /MIN para minutos, usted puede programar el tiempo deseado.
- Pulse la tecla MEM/S/S para poner en marcha el reloj temporizador. Empiezan a parpadear los símbolos  y  en la pantalla.
- Vuelva a pulsar la tecla MEM/S/S, para parar el reloj temporizador o para que siga funcionando.
- Para poner el reloj temporizador a cero, párelo primero y pulse después simultáneamente las teclas  /HR y  /MIN.

#### Cuenta adelante (Timer )

- Pulse la tecla MEM/S/S para poner en marcha el reloj temporizador. Empiezan a parpadear los símbolos  y  en la pantalla.
- Vuelva a pulsar la tecla MEM/S/S, para parar el reloj temporizador o para que siga funcionando.
- Para poner el reloj temporizador a cero, párelo primero y pulse después simultáneamente las teclas  /HR y  /MIN.
- Al sonar la señal de alarma, pulse el botón MEM/S/S para detenerla.

#### Limpieza

- El termómetro digital con reloj temporizador para carne no es apto para el lavavajillas. Por lo tanto, tampoco debe sumergirse en agua.
- Tanto el termómetro como la sonda pueden limpiarse con un paño húmedo. **NOTA IMPORTANTE:** Tras su uso, la sonda puede llegar a estar muy caliente. Para evitar quemaduras, deje que se enfríe, antes de proceder a su limpieza.

#### Cambio de pilas

- Abra deslizando la tapa del compartimento de la pila en la parte posterior del aparato y retire la pila. Observe al respecto también las indicaciones en el apartado **Eliminación de las pilas gastadas**.
- Inserte una nueva pila (AAA) en el compartimento de la pila.
- Vuelva a cerrar la tapa del compartimento de la pila.

#### Instrucciones de seguridad

- El pantalla no debe utilizarse nunca en el horno cerrado, en la parrilla o en el microondas.
- No utilice el aparato en un entorno donde la temperatura sea superior a la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- La sonda solo puede exponerse a una temperatura máxima de 250 °C (482 °F). A temperaturas superiores a 250 °C (482 °F) existe riesgo de daños.
- La pila deberá cambiarse cuando la pantalla LCD parezca debilitarse.
- Observe en el apartado **Eliminación de las pilas gastadas** las indicaciones acerca de la eliminación respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de las pilas gastadas

Las pilas no deben desecharse junto con la basura doméstica. Todo consumidor está obligado por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida previstos a este fin en los correspondientes comercios de venta de pilas. Estas deben estar completamente descargadas.

Eliminación del aparato

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse, bajo ningún concepto, junto con la basura doméstica. Infórmese a través del Ayuntamiento o de las empresas locales de gestión de residuos sobre las posibilidades de eliminación respetuosa con el medio ambiente.


#### Technische gegevens:

- Display met aanduiding van kerntemperatuur en timer.
- Visueel voorgestelde keuze van de vleessoorten en van hun vooropgestelde kerntemperaturen.
- Temperatuur aanduiding tot 250°C / 482°F.
- Omschakelbare temperatuur aanduiding tussen °C en °F.
- Timer met alarmfunctie max. 99 uren en 59 minuten.
- Magneet aan de achterzijde ter bevestiging aan metalen oppervlakken (koelkast, bakoven)
- Voetstuk aan de achterzijde.
- Inclusief AAA batterij.


#### Ingebruikname

- Neem alle bestanddelen uit de verpakking.
- Het gevoelige uiteinde van de sonda wordt door een beschermdop beschermd. Verwijder deze telkens vóór ingebruikname en breng het na het gebruik en na de reiniging van de sonda weer aan.
- Reinig de sonda vóór het gebruik met een vochtige doek. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt **Reiniging** in acht te nemen.
- Bij de eerste ingebruikname van uw digitale braadthermometer bevindt er zich een beschermende folie op het display. Gelieve deze vóór het eerste gebruik te verwijderen.
- De batterij van uw digitale braadthermometer is bij de eerste ingebruikname door een beschermende folie beschermd. Gelieve deze te verwijderen vóór het eerste gebruik. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt **Batterijwissel** in acht te nemen.

#### Gebruiksaanwijzing thermometer:

- Schuif de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het thermometer symbool .
- Als u uw thermometer weer wenst uit te schakelen, schuift u de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het symbool 0.
- Uw digitale braadthermometer kan de temperatuur in graden Celsius °C of graden Fahrenheit °F aangeven. Voor de instelling van de geprefereerde temperatuurschaal schuift u de rechtse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van de gewenste schaal °C of °F.
- Steek nu de stekker van de sonda in het contactvoetje aan de zijdelingse rand van de digitale braadthermometer.
- Introduceer het uiteinde van de sonda in het midden van het te meten product om een nauwkeurige kerntemperatuur te kunnen vaststellen. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Controleer dat het uiteinde van de sonda niet uit het te meten product steekt of met open vuur in aanraking komt. Dit kan uw meetresultaat vervalsen.
- Wanneer het een geluidssignaal weerklinkt, stopt u dit met de toets MEM/S/S.

#### Vooropgestelde keuze van de vleessoort en haar kerntemperatuur

- Druk de toets MEM/S/S in om de vleessoorten en hun vooropgestelde kerntemperaturen op te vragen. Met de toetsen  /HR en  /MIN kunt u kiezen tussen kip, rund "rare" / vis, rauw haas, rund medium, varkensvlees en rundvlees "well done". De door u geselecteerde vleessoort flitst daarbij aan.
- De actuele kerntemperatuur van de vleessoort wordt voor u op het display links aangegeven. De vooropgestelde kerntemperatuur verschijnt rechts op het display.
- Zodra het vlees de temperatuur van de door u vooropgestelde kerntemperatuur bereikt heeft, weerklinkt er een signaal.
- IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De sonda wordt zeer heet, gelieve deze nooit met uw blote handen uit te trekken, maar een pannenlap te gebruiken.

#### Handmatig in te stellen kerntemperatuur



- Druk de toets MEM/S/S in om tussen de aanduiding van vooropgestelde vleessoorten en handmatige kerntemperatuur te wisselen.
- Met de toetsen  /HR en  /MIN kunt u de door u gewenste kerntemperatuur rechts op het display voor- en achterwaarts laten tellen.
- Zodra het te meten product de temperatuur van de door u vooropgestelde kerntemperatuur bereikt heeft, weerklinkt er een signaal. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De sonda wordt zeer heet, gelieve deze nooit met uw blote handen uit te trekken, maar een pannenlap te gebruiken.

<b>Te garen voedsel</b>	<b>Optimaal aantal graden °C</b>
Steak	48 - 52 °C rare
	52 - 55 °C medium rare
	56 - 58 °C medium
	65 - 68 °C well done
Gebraden rundvlees	85 - 90°C
Runderborst	90 - 95°C
Kalfshaas rosé	50 - 55°C
Kalfsrug rosé	50 - 55°C
Kalfsgebraad	68 - 74°C
Varkensgebraad	70 - 75°C
Varkensrug	55 - 60°C
Lamsbout zacht rosé	65 - 70°C
Lamsbout hardgebakken	80 - 85°C
Reebout	75 - 80°C
Everzwijngebraad	75 - 78°C
Kip	80 - 85°C
Eenden	80 - 90°C
Kalkoenen	80 - 90°C

#### Gebruiksaanwijzing timer

- Schuif de linkse regelaar (aan de achterzijde van het apparaat) in de richting van het timersymbool . Op het display worden voor u uren (HR) en minuten (MIN) aangegeven.

#### Achterwaarts tellen (timer )

- Met de toetsen  /HR voor uren en  /MIN voor minuten kunt u de gewenste tijd instellen.
- Druk de toets MEM/S/S in om de timer te starten. De symbolen  en  op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of verder te laten lopen.
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen  /HR en  /MIN in.

#### Voorwaarts tellen (Timer )

- Druk de toets MEM/S/S in om de timer te starten. De symbolen  en  op het display knipperen.
- Druk de toets MEM/S/S opnieuw in om de timer te doen stoppen of om verder te laten lopen
- Om de timer terug op nul te zetten, stopt u deze aanvankelijk en drukt u dan gelijktijdig de toetsen  /HR en  /MIN in.
- Wanneer het een geluidssignaal weerklinkt, stopt u dit met de toets MEM/S/S.

#### Reiniging

- De digitale braadthermometer met timer is niet vaatwasmachinebestendig. Dompel hem dan ook niet in water.
- De thermometer en de sonda kunnen met een vochtige doek afgeveegd worden. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** De sonda kan na het gebruik heet zijn. Laat deze eerst afkoelen voordat u met de reiniging begint om brandwonden te vermijden.

#### Batterijwissel

- Schuif het deksel van het batterijvak aan de achterzijde van het apparaat open en neem de batterij eruit. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt Afvalverwijdering oude batterijen in acht te nemen.
- Leg een nieuwe batterij (AAA) in het batterijvak.
- Schuif het deksel van het batterijvak weer dicht.

#### Veiligheidsinstructies

- De display mag nooit in een gesloten bakoven, barbecue of magnetron gebruikt worden.
- Gelieve het apparaat niet te gebruiken in een omgeving, waar de temperatuur boven de maximale bedrijfstemperatuur van het apparaat ligt.
- De sonda mag uitsluitend aan temperaturen van maximaal 250 °C (482 °F) blootgesteld worden. Bij temperaturen van meer dan 250 °C (482 °F) bestaat het gevaar voor een beschadiging.
- De batterij dient vervangen te worden zodra de aanduiding op het LCD-display zwak wordt. Gelieve op een milieuvriendelijke afvoer van de batterij volgens het punt **Afvoer van oude batterijen** te letten.

Afvoer van oude batterijen:

Batterijen mogen niet samen met het huisvuil weggegooid worden. Elke consument is er wettelijk toe verplicht, batterijen zoals voorgeschreven op de voorziede inzamelpunten in de batterijhandel af te voeren. Deze moeten volledig ontladen zijn.

Apparaat:

Werp het apparaat op het einde van de levensduur daarvan in geen geval bij het normale huisvuil. Informeer bij uw gemeentebestuur of bij uw plaatselijk afvalverwerkend bedrijf naar mogelijkheden voor een milieuvriendelijke afvoer.

#### Спецификации:

- Дисплей с указателями температуры внутри продукта и температуры таймера.
- Выбор типа мяса (рисунки) и степени его прожарки.
- Индикация температуры до 250°С / 482°F.
- Выбор индикации температуры в °С или °F.
- Таймер с сигналом макс. 99 часов и 59 минут.
- Магнит на задней стороне для крепления к металлическим поверхностям (холодильник, духовку)
- Опорная ножка на задней стороне
- Вкл. батарейки AAA.



#### Ввод в эксплуатацию

- Вывнуть все детали из упаковки.
- Чувствительный наконечник зонда защищён защитным колпачком. Его необходимо снимать перед каждым использованием и снова надевать после использования и очистки зонда.
- Перед использованием протереть зонд влажной тряпкой. Обратить внимание также на указания в пункте **Чистка**.
- На дисплее цифрового термометра для жарки имеется защитная плёнка. Удалить её перед первым использованием.
- Батарейка цифрового термометра для жарки защищена защитной плёнкой. Удалить её перед первым использованием. Обратить внимание также на информацию под пунктом **Замена батареек**.



#### Инструкция по применению термометра:

- Сдвинуть левый регулятор (на задней панели прибора) в направлении обозначения термометра .
- Чтобы выключить термометр, необходимо сдвинуть левый регулятор (на задней панели) в направлении обозначения 0.
- Цифровой термометр для жарки может отображать температуру в градусах Цельсия °С или Фаренгейта °F. Чтобы установить предпочитаемую шкалу температур, сдвиньте правый регулятор (на задней панели) в направлении желаемой шкалы °С или °F.
- Вставить теперь наконечник зонда в гнездо на боковой кромке цифрового термометра для жарки.
- Ввести наконечник зонда в центр приготавливаемого продукта, чтобы определить точную температуру в его толще. **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что наконечник зонда не выглядывает из продукта или не входит в соприкосновение с открытым пламенем. Это может привести к искажению результатов измерений!
- Когда прозвучит звуковой сигнал, прервите его нажатием на кнопку MEM/S/S.

#### Предлагаемый выбор сорта мяса и желаемой температуры его прожарки


- Нажмите кнопку MEM/S/S, чтобы вызвать на дисплее наименование сортов мяса и желаемой температуры их прожарки. С помощью кнопок  /HR и  /MIN можно выбрать между курятиной, говяжьей «с кровью» / рыбой, сырой ветчиной, говядиной «средней прожарки», свиной и говяжьей «полной прожарки». Обозначение выбранного типа мяса замигает.
- Текущая температура в толще мяса высвечивается на дисплее слева. В правой части дисплея отображается желаемая температура прожарки.
- Как только мясо достигнет в толще заданной температуры, раздастся сигнал. **ВНИМАНИЕ:** Зонд будет очень горячим, никогда не вытаскивайте его голыми руками, используйте прихватку!

#### Ручная настройка желаемой температуры прожарки








- Нажмите кнопку MEM/S/S для переключения между изобранием сортов мяса и ручной установкой температуры прожарки.
- Используйте кнопки  /HR и  /MIN в правой части дисплея для увеличения и уменьшения желаемой температуры прожарки.
- Как только приготавливаемый продукт достигнет внутри заданной температуры, раздастся сигнал. **ВНИМАНИЕ:** Зонд будет очень горячим, никогда не вытаскивайте его голыми руками, используйте прихватку!

<b>Приготавливаемая пища</b>	<b>оптимальная тем-ра °С</b>
Стейк	48 - 52 °C редкий
	52 - 55 °C средняя редкость
	56 - 58 °C средняя
	65 - 68 °C хорошо сделано
Жареная говядина	85 - 90 °C
Говяжья грудка	90 - 95 °C
Филе телятины, розовое	50 - 55 °C
Телятина, спинная часть, розовая	50 - 55 °C
Жареная телятина	68 - 74 °C
Жареная свинина	70 - 75 °C
Свинина, спинная часть	55 - 60 °C
Ножка ягненка, нежная розовая	65 - 70 °C
Ножка ягненка, прожаренная	80 - 85 °C
Жареная оленина	75 - 80 °C
Жаркое из кабана	75 - 78 °C
Курица	80 - 85 °C
Утка	80 - 90 °C
Индейка	80 - 90 °C





#### Инструкция по использованию таймера

- Сдвинуть левую рукоятку (на задней панели) в направлении обозначения таймера . На дисплее отобразятся часы (HR) и минуты (MIN).

#### Отсчёт времени назад (таймер )

- Использовать кнопку  /HR для часов и  /MIN для минут, чтобы установить желаемое время.
- Нажать кнопку MEM/S/S, чтобы запустить таймер. Символы   и  мигают на дисплее.
- Нажать кнопку MEM/S/S ещё раз, чтобы остановить или продолжить работу таймера.
- Чтобы сбросить таймер на ноль, сначала необходимо остановить его, а затем нажать одновременно кнопки  /HR и  /MIN.

#### Отсчёт времени вперёд (таймер )

- Нажмите кнопку MEM/S/S, чтобы запустить таймер. Символы  и  мигают на дисплее.
- Нажмите кнопку MEM/S/S ещё раз, чтобы остановить или продолжить работу таймера.
- Чтобы сбросить таймер на ноль, сначала необходимо остановить его, а затем нажать одновременно кнопки  /HR и  /MIN.
- Когда прозвучит звуковой сигнал, прервите его нажатием на кнопку MEM/S/S.

#### Чистка

- Цифровой термометр для жарки с таймером не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Поэтому не погружайте его в воду.
- Термометр и зонд можно протирать влажной тряпкой. **ВНИМАНИЕ:** Зонд может быть горячим после использования. Дайте ему остыть, прежде чем начинать чистку, чтобы избежать ожогов!

#### Замена батареек

- Сдвиньте крышку батарейного отсека на задней панели прибора и извлеките батарейку. Обратите также внимание на указания в разделе «**Утилизация использованных батареек**».
- Вставьте новую батарейку (AAA) в батарейный отсек.
- Снова закройте крышку батарейного отсека.

#### Указания по безопасности

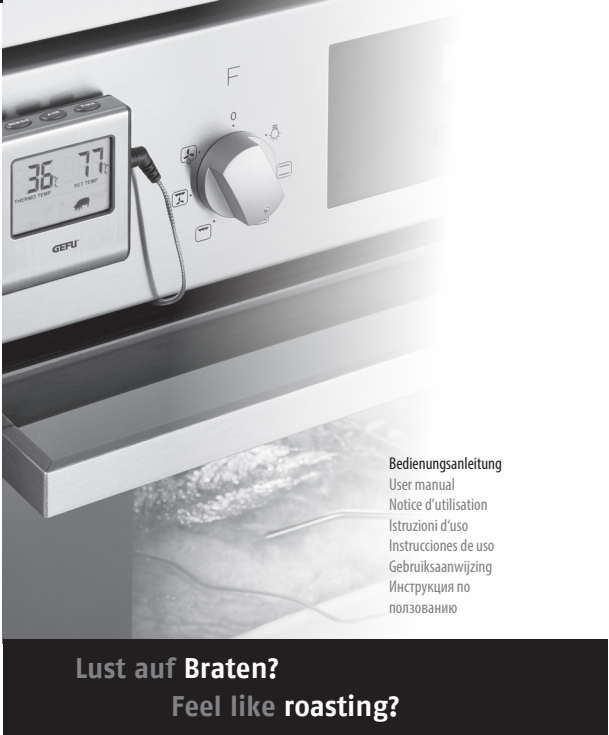
- Никогда не используйте Дисплей в закрытой духовке, гриле или микроволновой печи.
- Не используйте прибор в среде с температурой выше максимальной рабочей температуры прибора.
- Зонд может подвергаться воздействию температуры не более чем до 250 °C (482 °F). При температурах выше 250 °C (482 °F) существует опасность повреждения.
- Батарейку следует заменить, как только ЖК-дисплей потемнеет. Пожалуйста, соблюдайте экологическую утилизацию батареек (пункт «**Утилизация использованных батареек**»).

Утилизация использованных батареек:

Батарейки нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Каждый потребитель по закону обязан сдавать использованные батарейки надлежащим образом в специальных местах сбора в торговых точках. Батарейки должны быть полностью разряжены.

Прибор:

Ни в коем случае не выбрасывайте прибор после его срока службы в обычные бытовые отходы. Осведомитесь в вашей городской администрации или местной компании по удалению отходов о возможностях экологически безопасной утилизации.



Digitales Bratenthermometer TEMPERE mit Timer

Digital roast thermometer TEMPERE with timer



**Technische Daten:**

- Display Anzeige von Kerntemperatur und Timer.
- Bildlich dargestellte Wahl der Fleischsorten und derer vorgegebenen Kerntemperaturen.
- Temperaturanzeige bis 250°C / 482°F.
- Umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F.
- Timer mit Alarmfunktion max. 99 Stunden und 59 Minuten.
- Magnet auf der Rückseite zur Befestigung an Metalloberflächen (Kühlschrank, Backofen).
- Standfuß auf der Rückseite.
- Inklusive AAA Batterie.

**Inbetriebnahme**

- Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung.
- Die empfindliche Sensend Spitze wird durch eine Schutzkappe geschützt. Entfernen Sie diese vor jeder Inbetriebnahme und stecken Sie sie nach Gebrauch und Reinigung der Sonde wieder auf.
- Reinigen Sie die Sonde vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Reinigung**.
- Bei erster Inbetriebnahme Ihres digitalen Bratenthermometers befindet sich eine Schutzfolie auf dem Display. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch.
- Die Batterie Ihres digitalen Bratenthermometers ist bei erster Inbetriebnahme durch eine Schutzfolie geschützt. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Batteriewechsel**.

**Gebrauchsanweisung Thermometer:**

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Thermometer-Symbols ◀.
- Wenn Sie ihr Thermometer wieder ausschalten möchten, schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Symbols ◀.
- Ihr digitales Bratenthermometer kann die Temperatur in Grad Celsius °C oder Grad Fahrenheit °F anzeigen. Zur Einstellung der bevorzugten Temperaturskala, schieben Sie den rechten Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung der gewünschten Skala °C oder °F.
- Stecken Sie nun den Stecker der Sonde in die Buchse am seitlichen Rand des digitalen Bratenthermometers.
- Führen Sie die Spitze der Sonde in die Mitte des zu messenden Gargutes ein, um eine genaue Kerntemperatur ermitteln zu können. **BITTE BEACHTEN:** Kontrollieren Sie, dass die Sensendspitze nicht aus dem zu messenden Gargut herauschaut oder mit einer offenen Flamme in Berührung kommen kann. Dieses kann Ihr Messergebnis verfälschen.
- Bei Ertönen des Signaltons, stoppen Sie diesen mit der Taste MEM/S/S.

**Vorgegebene Auswahl der Fleischsorte und derer Kerntemperatur**

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um die Fleischsorten und deren vorgegebenen Kerntemperaturen aufzurufen. Mit den Tasten ▲/HR und ▼/MIN können Sie zwischen Hähnchen, Rinderbraten „rare“ / Fisch, rohem Schinken, Rinderbraten „medium“, Schweinebraten und Rinderbraten „well done“ wählen. Ihre ausgewählte Fleischsorte blinkt dabei auf.
- Die aktuelle Kerntemperatur der Fleischsorte wird Ihnen im Display links angezeigt. Die vorgegebene Kerntemperatur erscheint rechts im Display.
- Sobald das Fleisch die Temperatur ihrer vorgegebenen Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit Ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

**Manuell einzustellende Kerntemperatur**

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um zwischen der Anzeige vorgegebener Fleischsorten und manueller Kerntemperatur zu wechseln.
- Mit den Tasten ▲/HR und ▼/MIN können Sie Ihre gewünschte Kerntemperatur rechts im Display hoch- und runterzählen.
- Sobald das zu messende Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit Ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

<b>Gargut</b>	<b>optimale Gradzahl °C</b>
Steak	48 - 52 °C rare 52 - 55 °C medium rare 56 - 58 °C medium 65 - 68 °C well done
Rinderbraten	85 - 90 °C
Rinderbrust	90 - 95 °C
Kalbsfilet rosa	50 - 55 °C
Kalbsrücken rosa	50 - 55 °C
Kalbsbraten	68 - 74 °C
Schweinebraten	70 - 75 °C
Schweinerücken	55 - 60 °C
Lammkeule zartrosa	65 - 70 °C
Lammkeule durchgebraten	80 - 85 °C
Rehrbraten	75 - 80 °C
Wildschweinbraten	75 - 78 °C
Hähnchen	80 - 85 °C
Enten	80 - 90 °C
Puten	80 - 90 °C

**Gebrauchsanweisung Timer**

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Timer-Symbols 🕒. Im Display werden Ihnen Stunden (HR) und Minuten (MIN) angezeigt.

Runterzählen (Timer ▼)

- Mit den Tasten ▲/HR für Stunden und ▼/MIN für Minuten können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S zum Starten des Timers. Die Symbole ▲ und 🕒 auf dem Display blinken.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten ▲/HR und ▼/MIN.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten ▲/HR und ▼/MIN.
- Bei Ertönen des Signaltons, stoppen Sie diesen mit der Taste MEM/S/S.

**Reinigung**

- Das digitale Bratenthermometer mit Timer ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie es daher auch nicht in Wasser ein.
- Das Thermometer sowie die Sonde können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein. Lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie sie mit dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Batteriewechsel**

- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Geräterückseite auf und nehmen Sie die Batterie heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt **Entsorgung von Altbatterien**.
- Legen Sie eine neue Batterie (AAA) in das Batteriefach ein.
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs wieder zu.

**Sicherheitshinweise**

- Das Display darf niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät bitte nicht in einer Umgebung, deren Temperatur über der maximalen Betriebstemperatur des Geräts liegt.
- Die Sonde darf nur Temperaturen bis maximal 250 °C (482 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 250 °C (482 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung.
- Die Batterie sollte erneuert werden, sobald die LCD Display Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt **Entsorgung von Altbatterien**.

Entsorgung von 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. Diese müssen vollständig entladen sein.
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.

**Technical Data:**

- Display shows core temperature and timer.
- Pictures facilitate selection of types of meat and their pre-set core temperatures.
- Temperature display up to 250°C / 482°F.
- Choice of temperature display in either °C or °F degrees.
- Timer with alarm function max. 99 hours and 59 minutes.
- Magnet on the back for affixing to metal surfaces (refrigerator, oven).
- Stand on the back of the device.
- Includes AAA battery.

**First-Time Use**

- Take all components out of the packaging.
- The sensitive probe tip is protected by a cap. Always remove this cap before using the probe and put it on again after using and cleaning the probe.
- Before using the probe, clean it with a damp cloth. Please also follow the relevant instructions in the **Cleaning** section.
- There is a protective film on the display, which must be removed before using your digital roasting thermometer for the first time.
- There is a protective film on the battery in your digital roasting thermometer which must be removed before using it for the first time. Please also follow the instructions in the Changing batteries section.

**Directions for Using the Thermometer:**

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the thermometer symbol ◀.
- If you wish to turn off your thermometer again, push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the ◀ symbol.
- Your digital roasting thermometer can display the temperature in Celsius °C or Fahrenheit °F. To set the preferred temperature scale, push the control on the right (on the back of the device) in the direction of the desired °C or °F scale.
- Now insert the probe connector into the socket on the side edge of the digital roasting thermometer.
- Insert the tip of the probe into the centre of the item to be measured so that the exact core temperature can be determined. **PLEASE NOTE:** It is important to make sure that the probe tip does not jut out of the item that is being measured and that it cannot come in contact with an open flame as this could distort the measurement.
- When the signal goes off, stop it by pressing the MEM / S / S button.

**The pre-set selection of the types of meat and their core temperatures**

- Press the MEM/S/S button to call up the types of meat and their pre-set core temperatures. Use the ▲/HR and ▼/MIN buttons to choose between chicken, “rare” roast beef / fish, raw ham, “medium” roast beef, roast pork and “well-done” roast beef. The picture of the type of meat you select will flash.
- The current core temperature in the respective meat type is shown on the left in the display. The pre-set core temperature appears on the right in the display.
- A signal sounds as soon as the temperature of the meat reaches the pre-set core temperature.
- PLEASE NOTE:** The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

**Manual Setting of Core Temperature**

- Press the MEM/S/S button to switch between the pre-set types of meat and the manual core temperature.
- Use the ▲/HR and ▼/MIN buttons to increase or decrease the desired core temperature on the right in the display.
- A signal sounds as soon as the item to be measured reaches the pre-set core temperature. **PLEASE NOTE:** The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

<b>Food</b>	<b>Ideal Degree °C</b>
Steak	48 - 52 °C rare 52 - 55 °C medium rare 56 - 58 °C medium 65 - 68 °C well done
Roast beef	85 - 90 °C
Beef brisket	90 - 95 °C
Veal fillet medium	50 - 55 °C
Saddle of veal medium	50 - 55 °C
Roast veal	68 - 74 °C
Roast pork	70 - 75 °C
Saddle of pork	55 - 60 °C
Leg of lamb medium	65 - 70 °C
Leg of lamb, well done	80 - 85 °C
Roast venison	75 - 80 °C
Roast wild boar	75 - 78 °C
Chicken	80 - 85 °C
Duck	80 - 90 °C
Turkey	80 - 90 °C

**Directions for using the timer**

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the 🕒 timer symbol. You will see the hours (HR) and minutes (MIN) in the display.

Countdown (Timer ▼)

- Use the ▲/HR for hours and ▼/MIN for minutes buttons to set the desired time.
- Press the MEM/S/S button to start the timer. The ▲ and 🕒 symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the ▲/HR and ▼/MIN buttons simultaneously.
- Count up (Timer ▲)
- Press the MEM/S/S button to start the timer. The ▲ and 🕒 symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the ▲/HR and ▼/MIN buttons simultaneously.
- When the signal goes on, stop it by pressing the MEM / S / S button.

**Cleaning**

- The digital oven thermometer with timer is not dishwasher-safe and may also not be immersed in water.
- The thermometer and the probe can be wiped with a damp cloth. **PLEASE NOTE:** After use, the probe may be hot. To avoid burns, leave it to cool down before you start cleaning it.

**Changing batteries**

- Push open the lid on the battery compartment on the back of the device and take out the battery. Please also follow the instructions in the **Disposal of Used Batteries** section.
- Insert a new (AAA) battery into the battery compartment.
- Push the battery compartment lid closed again.

**Safety instructions**

- Never use the display in a closed oven, grill or microwave.
- Please do not use the device in an environment where the temperature is higher than the device’s maximum operating temperature.
- The probe may be exposed only to temperatures up to a maximum of 250 °C (482 °F). If temperatures exceed 250 °C (482 °F), there will be a risk of damage.
- The battery should be replaced as soon as the LCD display is too weak. Please follow the instructions for an environment-compatible disposal of the battery in the **Disposal of Used Batteries** section.

Disposal of Used Batteries: Do not dispose of the batteries in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of used batteries at the collection points provided for that purpose in the battery point of sale. The batteries must be fully discharged.

Device: Never throw the device into normal household waste at the end of its service life. Please ask your local government or your local waste disposal company about environmentally compatible ways of disposing of used batteries.



**Caractéristiques techniques :**

- Affichage de la température à cœur et du minuteur.
- Représentation figurative de la sélection des sortes de viandes et de la température à cœur déterminée.
- Affichage de la température jusqu'à 250°C / 482°F.
- Température commutable entre °C et °F.
- Minuteur avec fonction alarme 99 heures et 59 minutes max.
- Aimant au dos pour fixation sur surfaces métalliques (réfrigérateur, four).
- Etrier au dos.
- Piles AAA incluses.

**Mise en service**

- Retirez tous les éléments de l'emballage.
- La pointe fragile de la sonde est protégée par un embout de protection. Retirez-le avant chaque utilisation et remettez-le après avoir utilisé et nettoyé la sonde.
- Nettoyez la sonde avec un chiffon humide avant de l'utiliser. Respectez également les informations fournies sous la rubrique **Nettoyage**.
- Votre thermomètre numérique pour rôtis est livré recouvert d’un film de protection. Veuillez le retirer avant la première utilisation.
- La pile de votre thermomètre numérique pour rôtis est livrée recouverte d’un film de protection. Veuillez le retirer avant la première utilisation. Respectez également les informations fournies sous la rubrique **Changement des piles**.

**Mode d'emploi du thermomètre :**

- Faites glisser le bouton gauche (au dos de l'appareil) dans le sens du symbole ◀ du thermomètre.
- Si vous souhaitez arrêter à nouveau le thermomètre, faites glisser le bouton gauche (au dos de l'appareil) dans le sens du symbole ◀.
- Votre thermomètre numérique pour rôtis peut afficher la température en degrés Celcius °C ou en Fahrenheit °F. Pour régler l'échelle de température souhaitée, faites glisser le bouton droit (au dos de l'appareil) dans le sens de l'échelle de température souhaitée en °C ou en °F.
- Raccordez ensuite la fiche de la sonde dans la prise placée sur le côté du thermomètre numérique pour rôtis.
- Placez la pointe de la sonde dans le centre du produit à mesurer pour établir la température à cœur exacte. **ATTENTION :** la pointe de la sonde ne doit pas ressortir du produit ni entrer en contact avec une flamme ouverte au risque de fausser le résultat des mesures.
- Lorsque le signal sonore retentit, appuyez sur la touche MEM/S/S pour l'arrêter.

**Sélection spécifiée des viandes et de leur température à cœur**

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour afficher les sortes de viandes et leurs températures à cœur spécifiées. Avec les touches ▲/HR et ▼/MIN, vous avez le choix entre poulet, bœuf « saignant » / poisson, jambon cru, bœuf « à point », viande de porc et viande de bœuf « bien cuite ». La viande que vous avez sélectionnée clignote.
- La température à cœur actuelle de la viande sélectionnée est affichée à gauche de l'écran. La température à cœur spécifiée est affichée à droite de l'écran.
- Un signal sonore retentit dès que la viande que vous avez sélectionnée a atteint la température spécifiée. **ATTENTION :** la sonde est très chaude. Ne la retirez jamais à mains nues et utilisez une manique de cuisine.

**Réglage manuel de température à cœur**

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour passer de l'affichage des viandes spécifiées à celui de la température à cœur manuelle.
- Avec les touches ▲/HR et ▼/MIN, vous pouvez augmenter ou baisser la température à cœur souhaitée, à droite de l'écran.
- Un signal sonore retentit dès que le produit sélectionné a atteint la température spécifiée. **ATTENTION :** la sonde est très chaude. Ne la retirez jamais à mains nues et utilisez une manique de cuisine.

<b>Cuisson des aliments</b>	<b>Degrés optimales °C</b>
Steak	48 - 52 °C rare 52 - 55 °C medium rare 56 - 58 °C medium 65 - 68 °C well done
Rosbif	85 - 90 °C
Poitrine de bœuf	90 - 95 °C
Filet de veau à point	50 - 55 °C
Carré de veau à point	50 - 55 °C
Filet de veau	68 - 74 °C
Rôti de porc	70 - 75 °C
Carré de porc	55 - 60 °C
Gigot d'agneau à point	65 - 70 °C
Gigot d'agneau bien cuit	80 - 85 °C
Rôti de chevreuil	75 - 80 °C
Rôti de sanglier	75 - 78 °C
Poulet	80 - 85 °C
Canard	80 - 90 °C
Dinde	80 - 90 °C

**Mode d'emploi minuteur**

- Faites glisser le bouton gauche (à l'arrière de l'appareil) dans le sens du symbole du minuteur 🕒. Les heures (HR) et les minutes (MIN) s'affichent sur l'écran.

Diminuer la température (Minuteur ▼)

- Vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité avec les touches ▲/HR pour les heures et ▼/MIN pour les minutes.
- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour démarrer le minuteur. Les symboles ▲ et 🕒 clignent sur l'écran.
- Appuyez à nouveau sur les touches MEM/S/S pour stopper ou laisser le minuteur en marche.
- Pour remettre le minuteur à zéro, arrêtez-le tout d'abord et appuyez en même temps sur les touches ▲/HR et ▼/MIN.

Augmenter la température (Minuteur ▲)

- Appuyez sur les touches MEM/S/S pour démarrer le minuteur. Les symboles ▲ et 🕒 clignent sur l'écran.
- Appuyez à nouveau sur la touche MEM/S/S pour stopper ou laisser le minuteur en marche.
- Pour remettre le minuteur à zéro, arrêtez-le tout d'abord et appuyez en même temps sur les touches ▲/HR et ▼/MIN.
- Lorsque le signal sonore retentit, appuyez sur la touche MEM/S/S pour l'arrêter.

**Nettoyage**

- Le thermomètre numérique pour rôtis avec minuteur n'est pas lavable au lave-vaisselle. Ne l'immergez jamais dans l'eau.
- Le thermomètre ainsi que la sonde peuvent être nettoyés avec un chiffon humide. **ATTENTION :** la sonde peut être chaude après utilisation. Pour éviter toute brûlure, laissez-la tout d'abord refroidir avant de la nettoyer.

**Changement des piles**

- Ouvrez le couvercle du compartiment à l'arrière de l'appareil et retirez la pile. Respectez à cet effet les informations fournies sous la rubrique **Elimination des piles usagées**.
- Placez une nouvelle pile (AAA) dans le compartiment à pile.
- Refermez le couvercle du compartiment à pile.

**Consignes de sécurité**

- L'affichage ne doit jamais être utilisé dans le four, le grill ou le four à micro-ondes fermés.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un environnement dont la température est supérieure à sa température de fonctionnement maximum.
- La sonde ne doit pas être soumise à des températures dépassant 250 °C (482 °F). L'appareil peut être endommagé s'il subit des températures supérieures à 250 °C (482 °F).
- Remplacer la pile dès que l'affichage LCD est faible.
- Éliminez la pile dans le respect de l'environnement sous la rubrique **Elimination des piles usagées**.

Elimination des piles usagées : Les piles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères. Les consommateurs sont tous tenus d'éliminer correctement les piles aux points de collecte prévus à cet effet dans les commerces/magasins vendant des piles. Celles-ci doivent être entièrement déchargées.

Appareil : Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est arrivé en fin de cycle de vie. Renseignez-vous auprès de votre administration municipale ou de votre service de recyclage local sur les possibilités d'élimination respectueuses de l'environnement.

**Dati tecnici:**

- Display per la temperatura interna e timer.
- Selezione dei tipi di carne e delle temperature interne rappresentata graficamente.
- Indicazione della temperatura fino a 250°C / 482°F.
- Indicazione della temperatura commutabile tra °C e °F.
- Timer con funzione di allarme mass. di 99 ore e 59 minuti.
- Magnete sul lato posteriore per fissare l'apparecchio su superfici metalliche (frigorifero, forno).
- Piedino di sostegno sul lato posteriore.
- Batterie AAA incluse.

**Messa in servizio**

- Prelevare i componenti dalla confezione.
- La delicata punta della sonda è protetta da una cappa protettiva. Staccarla prima di ogni messa in servizio e riattaccarla dopo l'uso o la pulizia.
- Prima dell'uso, pulire la sonda con un panno umido. Rispettare anche le indicazioni in merito, riportate al punto **Pulizia**.
- Sul display del termometro digitale per arrosti si trova una pellicola protettiva, che deve essere staccata prima della messa funzione iniziale.
- La batteria del termometro digitale per arrosti è altrettanto protetta da una pellicola protettiva, che deve essere tolta prima di iniziare l'uso. Osservare a questo proposito le indicazioni riportate alla voce **Sostituzione della batteria**.

**Istruzioni d'uso del termometro:**

- Spingere il regolatore sinistro (sul lato posteriore dell'apparecchio) in direzione del simbolo del termometro ◀.
- Per spegnere il termometro, spingere nuovamente il regolatore sinistro (sul lato posteriore dell'apparecchio) in direzione del simbolo ◀.
- Il termometro digitale per arrosti può visualizzare la temperatura in gradi Celsius °C o in gradi Fahrenheit °F. Per regolare la scala termometrica preferita, spingere il regolatore destro (sul lato posteriore dell'apparecchio) in direzione della scala °C o °F voluta.
- Inserire ora la spina della sonda nella boccola situata sul bordo laterale del termometro digitale per arrosti.
- Collocare la punta della sonda al centro del prodotto da misurare, per determinare in modo esatto la temperatura interna. **NOTA BENE:** assicurarsi che la punta della sonda non sporga fuori dal prodotto da misurare o che entri in contatto con una fiamma libera. Ciò potrebbe alterare il risultato della misurazione.
- Quando suona, interrompere il segnale acustico premendo il tasto MEM/S/S.

**Selezione prestabilita del tipo di carne e relativa temperatura interna**

- Premere il tasto MEM/S/S, per richiamare i tipi di carne e la relativa temperatura interna prestabilita. Con i tasti ▲/HR e ▼/MIN è possibile selezionare tra pollo, manzo, „rare“ / pesce, prosciutto crudo, manzo „medium“, carne di maiale e carne di manzo „well done“. In quest'occasione il tipo di carne selezionato lampeggia.
- La temperatura interna attuale del tipo di carne viene visualizzata sulla parte sinistra del display, mentre la temperatura interna prestabilita appare sul lato destro dello schermo.
- Non appena la carne avrà raggiunto la temperatura interna prestabilita, verrà emesso un segnale acustico. **NOTA BENE:** la sonda diventa rovente, pertanto si raccomanda di non estrarla mai a mani nude, bensì con una presina.

**Temperatura interna impostabile manualmente**

- Premere il tasto MEM/S/S, per passare dalla schermata “tipi di carne prestabiliti” alla schermata “temperatura interna manuale”.
- Con i tasti ▲/HR e ▼/MIN è possibile impostare il conteggio crescente/decrescente della temperatura interna sulla parte destra del display.
- Non appena il prodotto da misurare avrà raggiunto la temperatura interna prestabilita, verrà emeso un segnale acustico. **NOTA BENE:** la sonda diventa rovente, pertanto si raccomanda di non estrarla mai a mani nude, bensì con una presina.

<b>Cibo da cuocere</b>	<b>Numero di gradi ottimale °C</b>
Bistecca	48 - 52 °C rare 52 - 55 °C medium rare 56 - 58 °C medium 65 - 68 °C well done
Arrosto di manzo	85 - 90 °C
Petto di manzo	90 - 95 °C
Filetto di vitello rosa	50 - 55 °C
Lombata di vitello rosa	50 - 55 °C
Arrosto di vitello	68 - 74 °C
Arrosto di maiale	70 - 75 °C
Lombata di maiale	55 - 60 °C
Cosciotto d'agnello rosa tenue	65 - 70 °C
Cosciotto d'agnello arrostito	80 - 85 °C
Arrosto di capriolo	75 - 80 °C
Arrosto di cinghiale	75 - 78 °C
Pollo	80 - 85 °C
Anatra	80 - 90 °C
Tacchino	80 - 90 °C

**Istruzioni d'uso del timer**

- Spingere il regolatore sinistro (sul lato posteriore dell'apparecchio) in direzione del simbolo del timer 🕒. Ora sul display vengono visualizzate le ore (HR) e i minuti (MIN).

Conto alla rovescia (Timer ▼)

- Con il tasto ▲/HR per le ore e il tasto ▼/MIN per i minuti è possibile impostare il tempo voluto.
- Premere il tasto MEM/S/S per avviare il timer. Ora i simboli ▲ e 🕒 sul display lampeggiano.
- Ripremere il tasto MEM/S/S per fermare o riavviare il timer.
- Per azzerare il timer, fermarlo e premere contemporaneamente i tasti ▲/HR e ▼/MIN.

Conteggio in ordine crescente (Timer ▲)

- Premere il tasto MEM/S/S per avviare il timer. Ora i simboli ▲ e 🕒 sul display lampeggiano.
- Ripremere il tasto MEM/S/S per fermare o riavviare il timer.
- Per azzerare il timer, fermarlo e premere contemporaneamente i tasti ▲/HR e ▼/MIN.
- Quando suona, interrompere il segnale acustico premendo il tasto MEM/S/S.

**Pulizia**

- Il termometro digitale per arrosti con timer non è lavabile in lavastoviglie. Si raccomanda pertanto di non immergerlo nell'acqua.
- Il termometro e la sonda possono essere puliti con un panno umido. **NOTA BENE:** dopo l'uso la sonda può essere rovente. Per evitare ustioni, farla raffreddare prima di pulirla.

**Sostituzione della batteria**