

(D) THERMOMETERFUNKTION / Gebrauchsanweisung:

• Drücken Sie den ON/OFF Knopf auf der Rückseite um das Thermometer einzuschalten. • Schieben Sie die Taste auf der Rückseite nach links (TEMP). • Drücken Sie den Alarmknopf auf der Rückseite um die Alarmfunktion zu aktivieren. • Achten Sie darauf, dass der Stahldraht mit dem Spieß mit dem Thermometer verbunden ist. Der Draht kann bis zu 250°C/480°F standhalten. • Drücken Sie die °C/°F Taste, um zwischen Celsius oder Fahrenheit zu wählen. • Um das Thermometer auf eine bestimmte Temperatur einzustellen, drücken Sie MIN (höhere Temperatur) oder SEC (niedrigere Temperatur). • Stecken Sie den Spieß mit Stahldraht in die Mitte des Fleisches. Stellen Sie sicher, dass Sie keine Knochen oder Fett Teile berühren, dies wird die korrekte Messung der Temperatur beeinflussen. Die Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Bei der gewünschten Temperatur wird der Alarm ausgelöst. Der Alarm kann durch entweder auf MIN (Minuten) oder SEC (Sekunden) drücken ausgeschaltet werden. Nur der Spieß mit Stahldraht darf sich im Ofen befinden. Das Thermometerdisplay kann auf dem Ofen (magnetisch) geklebt werden.

TIMERFUNKTION / Die Timerfunktion verwenden:

• Drücken Sie den ON/OFF Knopf auf der Rückseite um das Thermometer einzuschalten. • Schieben Sie die Taste auf der Rückseite nach rechts (Timer). Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die MIN (Minuten) und SEC (Sekunden) Taste drücken. • Aktivieren und stoppen Sie den Timer, indem Sie die °C/°F Taste drücken. • Der Alarm wird ausgelöst, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten. • Um den Zähler zurückzusetzen, drücken Sie die Tasten MIN und SEC gleichzeitig.

	Rind- fleisch	Kalb	Lamm	Schweine- fleisch	Hähnchen	Truthahn
Durchgebraten	77°C 170°F	77°C 170°F	77°C 170°F	77°C 170°F	82°C 180°F	82°C 180°F
Medium	77°C 160°F	77°C 160°F	77°C 160°F	77°C 160°F		
Rare	60°C 140°F					