

KÜCHENPROFI



DIGITAL-BRATENTHERMOMETER **PROFI**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!


Viel Freude mit Ihrem neuen Bratenthermometer PROFI von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.



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

1.  **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!** Der Messfühler und das Kabel werden während der Benutzung sehr heiß. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Messfühler oder das Kabel während oder nach Beendigung des Bratvorgangs berühren.
2. **Achtung:** Der Messfühler ist spitz!
3. Verwenden Sie das Thermometer ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Überwachen von Kerntemperaturen von Lebensmitteln während des Garens auf dem Herd, im Backofen oder Grill bis maximal 250 °C/482 °F.
4. Stellen Sie das Thermometer mit der Basisstation nicht in den Ofen oder auf den Grill.
5. Das Thermometer ist nicht zum Überwachen der Temperatur in der Mikrowelle geeignet.
6. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Gerät unbeschädigt ist.
7. Halten Sie das Gerät inkl. aller Komponenten außer Reichweite von Kindern.
8. Reinigen Sie den Messfühler vor und nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie ihn ab.
9. Stellen Sie die Basisstation mit dem Thermometer so auf, dass diese keinen Kontakt zu heißen Flächen am Herd, Backofen oder Grill hat sowie vor Staub, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist.
10. Stellen Sie sicher, dass weder das Kabel noch der Messfühler Kontakt zu heißen Oberflächen (z.B. Grillrost, Seitenwände) des Grills oder Backofens, offenen Flammen oder glühender Kohle haben.
11. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

12. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Messfühler mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Setzen Sie die Batterien ein:
 - Schieben Sie die Abdeckung des Batteriefaches auf der Rückseite des Empfängers mit leichtem Druck in Pfeilrichtung heraus.
 - Setzen Sie 2 Batterien 1,5V (AAA) ein. Achten Sie auf die +/- Markierung.
 - Setzen Sie die Abdeckung wieder auf, bis sie hörbar einrastet.
 - Öffnen Sie das Batteriefach an der Unterseite des Senders. Setzen Sie 2 Batterien 1,5V (AAA) ein. Achten Sie auf die +/- Markierung.
 - Schließen Sie das Batteriefach.

Gebrauch

Das Bratenthermometer ist mit einem Funksensor ausgestattet, der eine Reichweite von ca. 30 m hat. Stellen Sie die Basisstation während der Benutzung auf eine geeignete Oberfläche. Den Empfänger können Sie bei sich behalten, um die Temperatur oder die Zeit zu überwachen.

- Schalten Sie das Thermometer ein, indem Sie an der Unterseite des Senders sowie auf der Rückseite des Empfängers den Schalter in Richtung **ON** schieben. Die Kontrolllampe an der Basis sowie das Display des Empfängers leuchten kurz auf.
- Stecken Sie das Kabel in die Anschlussbuchse an der Seite des Senders. Im Display wird die aktuelle Temperatur **CURRENT TEMP** angezeigt.

Verwendung als Bratenthermometer

- Drücken Sie die Taste **MODE**, um zwischen der Temperaturanzeige in °Celsius (°C) oder °Fahrenheit (°F) zu wählen.
- Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein:

Automatische Einstellung der Temperatur

- Wählen Sie durch Drücken der Taste **MEAT** die Fleischsorte aus. Im oberen Bereich des Displays werden das entsprechende Piktogramm sowie die Bezeichnung angezeigt.

BEEF	=	Rind
LAMB	=	Lamm
VEAL	=	Kalb
HAMBURGER	=	Frikadellen
PORK	=	Schwein
TURKEY	=	Truthahn
CHICKEN	=	Hähnchen
FISH	=	Fisch

- Durch Drücken der Taste **TASTE** wählen Sie die Garstufe aus.

RARE	=	blutig
M RARE	=	Englisch
MEDIUM	=	rosa
M WELL	=	halbrosa
WELL	=	durch

Hinweis: Abhängig von der gewählten Fleischsorte stehen nicht alle Garstufen zur Verfügung, da z. B. Geflügel immer durchgegart verzehrt werden sollte. Bei den werkseitig eingestellten Temperaturen handelt es sich um Richtwerte. Wünschen Sie eine andere als die voreingestellte Garstufe, können Sie die Kerntemperatur manuell verändern (siehe **Manuelle Einstellung der Temperatur**).

Manuelle Einstellung der Temperatur

- Halten Sie die Taste **MODE** für 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige **TARGET TEMP** blinkt.
- Mit der Taste **MIN** erhöhen Sie die gewünschte Kerntemperatur, mit der Taste **SEC** können Sie diese reduzieren.
- Drücken Sie die Taste **MODE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die entsprechende Kerntemperatur **TARGET TEMP** wird in der Mitte des Displays dargestellt.
- Stecken Sie die Spitze des Messfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Bratgutes. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpeln oder einer stark fetthaltigen Stelle sitzt. Bei ungefülltem Geflügel ist es wichtig, dass Sie den Messfühler nicht bis in den Hohlraum hineinstecken.

- Schließen Sie die Backofentür bzw. den Deckel des Grills vorsichtig, klemmen dabei das Kabel mit ein und stellen die Basis auf Ihre Arbeitsfläche.
ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass das Kabel und die Basisstation nicht mit der Heizschlange im Backofen, heißen Kochplatten, heißen Töpfen oder heißen Flächen am Grill in Berührung kommen.
- Die aktuell gemessene Temperatur **CURRENT TEMP** erscheint in der Mitte des Displays.
- Sobald die gewünschte Kerntemperatur **TARGET TEMP** im Inneren des Bratgutes erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal. Durch Drücken einer beliebigen Taste schalten Sie das Alarmsignal aus.
- Wenn nach längerem Gebrauch die Anzeige im Display und/oder das Alarmsignal schwächer werden, ersetzen Sie die Batterien wie unter **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben. Wir empfehlen die Verwendung von Alkaline-Batterien.

Verwendung als Timer/Stoppuhr

Die maximale Dauer für den Timer sowie für die Stoppuhr beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden und kann unabhängig von der Verwendung als Thermometer betrieben werden.

Timer

- Durch Drücken der Taste **MIN** stellen Sie die Minuten ein. Durch Drücken der Taste **SEC** stellen Sie die Sekunden ein.
- Schalten Sie den Timer ein, indem Sie die Taste **START/STOP** drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste schalten Sie das Alarmsignal aus.

Stoppuhr

- Die Stoppuhr können Sie durch Drücken der Taste **START/STOP** einschalten. Durch erneutes Drücken dieser Taste halten Sie die Stoppuhr an.
- Um die Anzeige im Display auf **0:00** zurückzusetzen, drücken Sie die Taste **CLEAR**.

Beleuchtetes Display

Das Thermometer ist mit einem beleuchteten Display ausgestattet. Bei jedem Vorgang leuchtet das Display auf. Um die Beleuchtung manuell einzuschalten, drücken Sie auf den Schalter **LIGHT** oberhalb des Logos.

Fehlermeldung

Ist das Kabel nicht ordnungsgemäß mit der Basis verbunden, ertönt ein akustisches Signal, die Kontrolllampe blinkt und eine Fehlermeldung wird im Display angezeigt.

Fehlermeldung im Display	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
---	<p>Der Empfänger erhält keine Daten.</p> <p>Der Sender überträgt keine Daten.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ordnungsgemäß in der Anschlussbuchse an der Basisstation eingesteckt ist.</p> <p>Drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand den RESET-Knopf auf der Rückseite des Empfängers.</p> <p>Ersetzen Sie die Batterien.</p> <p>Es liegt ein technischer Defekt vor. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.</p>
HHH	<p>Die Temperatur liegt über der Maximaltemperatur von 300 °C.</p> <p>Der Messfühler ist defekt.</p>	<p>Reduzieren Sie die Temperatur und halten Sie ausreichenden Abstand zu heißen Oberflächen bzw. offenen Flammen.</p> <p>Es liegt ein technischer Defekt vor. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.</p>
LLL	<p>Die Temperatur liegt unterhalb der Minimaltemperatur von 0 °C.</p> <p>Der Messfühler ist defekt.</p>	<p>Verwenden Sie das Thermometer nur innerhalb des angegebenen Temperaturbereiches.</p> <p>Es liegt ein technischer Defekt vor. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.</p>


Reinigung

- Reinigen Sie den Messfühler nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen ihn anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse und das Kabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch 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 Gerät darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Technische Daten 10 6568 00 00

- Temperatur Alarm: 0 °C bis 250 °C/32 °F bis 482 °F einstellbar
- Timer/Stoppuhr: bis 99:59 Minuten
- Tragbarer Empfänger mit Befestigungsclip auf der Rückseite
- Reichweite der Funkübertragung bis ca. 30 m von der Basisstation
- Beleuchtetes Display
- An-/ Ausschalter
- Batterien: 4 x 1,5V (AAA) Alkaline
- Übertragungsfrequenz: 433.92 MHz
- Maximale Sendeleistung: < 10 mW

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass das digitale Bratenthermometer PROFI 10 6568 00 00 der Verordnung (EU)2014/53 entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



DIGITAL ROAST THERMOMETER **PROFI**


KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI roast thermometer PROFI. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users. Pay particular attention to the safety instructions.

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

1.  **Risk of burns!** The measuring probe and cable become very hot during use! Always wear heat-resistant gloves when touching the measuring probe or cable during or after use.
2. **Attention:** The measuring probe is pointed!
3. Use the thermometer only for its intended purpose of monitoring the core temperatures of food during cooking on the stove, in the oven or grill up to a maximum of 250 °C / 482 °F.
4. Do not place the base station with the thermometer in the oven or on the grill.
5. This thermometer is not suitable for monitoring the temperature in the microwave.
6. Before each use, make sure that the appliance is undamaged.
7. Keep the appliance incl. all components out of the reach of children.
8. Clean the measuring probe thoroughly before and after each use using hot water and a mild detergent and dry it off.
9. Place the base station with the thermometer so that it doesn't come into contact with hot surfaces on the stove, oven or grill and is protected from dust, moisture and direct sunlight.
10. Make sure that neither the cable nor the measuring probe comes into contact with hot surfaces (e.g. grill grate, side walls) of the grill or oven, open flames or glowing coals.
11. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
12. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Clean the measuring probe with hot water and a mild detergent. Afterwards dry it off thoroughly.
- Insert the batteries:
 - Slide out the cover of the battery compartment on the back of the receiver by pressing with moderate pressure into the direction of the arrow.
 - Insert 2 1.5V (AAA) batteries. Pay attention to the +/- markings.
 - Put the cover back on and press until you can hear it engage.
 - Open the battery compartment on the bottom side of the transmitter. Insert 2 1.5 V (AAA) batteries. Pay attention to the +/- markings.
 - Close the battery compartment.

Use

The roast thermometer is equipped with a radio sensor, which has a range of approx. 30 m. Place the base station on a suitable surface while using. You can keep the receiver with you to monitor the temperature or the time.

- Switch the thermometer on by pushing the switch in the **ON** direction on the bottom of the transmitter and on the back of the receiver. The indicator light on the base and the display of the receiver illuminate briefly.
- Insert the cable into the connector socket on the side of the transmitter. The display shows the current temperature **CURRENT TEMP**.

Use as a roast thermometer

- Press the **MODE** button, to choose between temperature display in °Celsius (°C) or °Fahrenheit (°F).
- Set the desired temperature:

Automatic temperature adjustment

- Select the type of meat by pressing the **MEAT** button. The appropriate pictogram and designation are shown in the upper part of the display.

BEEF

LAMB

VEAL

HAMBURGER

PORK

TURKEY

CHICKEN

FISH

- By pressing the **TASTE** button, you can select the doneness of the meat.

RARE

M RARE

MEDIUM

M WELL

WELL

Notice: Not all degrees of doneness will be available, depending upon the type of meat selected, for example, poultry should always be consumed well done. The factory set temperatures are reference values.

If you want another degree of doneness than the present one, you can change the core temperature manually (see **Manual temperature adjustment**).

Manual temperature adjustment

- Keep the **MODE** button pressed for 3 seconds. An acoustic signal sounds and the **TARGET TEMP** display blinks.
- Press the **MIN** button to increase the desired core temperature, press the **SEC** button to decrease.
- Press the **MODE** button to confirm your selection.
- The corresponding core temperature **TARGET TEMP** is shown in the center of the display.
- Insert the point of the measuring probe halfway into the thickest part of the meat. Ensure that the point is not inserted too close to bones, cartilage, or very fatty areas. When cooking unstuffed poultry, it is important that the measuring probe does not protrude into the body cavity.

- Carefully close the door of the oven resp. the lid of the grill, clamping the cable in and place the base on your countertop. **CAUTION!** Ensure that the cable or the base station do not come into contact with the heating coil of the oven, any hot plates, hot pots or hot surfaces on the grill.
- The currently measured temperature **CURRENT TEMP** appears in the center of the display.
- As soon as the desired core temperature **TARGET TEMP** has been reached inside the meat, an alarm signal sounds. The alarm signal can be turned off by pressing any button.
- If the display and / or the alarm signal are becoming weaker after prolonged use, replace the batteries as described under **Before the first use**. We recommend the use of alkaline batteries.

Use as a timer/stopwatch

The maximum duration for the timer function and for the stopwatch is 99 minutes and 59 seconds and can be used independently from the thermometer function.

Timer

- Set the minutes by pressing the **MIN** button. Set the seconds by pressing the **SEC** button.
- Switch the timer on by pressing the **START/STOP** button.
- After the set time has passed, an acoustic signal sounds. Switch off the alarm signal by pressing any button.

Stopwatch

- Switch the stopwatch on by pressing the **START/STOP** button. The stopwatch can be stopped by pressing this button again.
- To reset the display to **0:00**, press the **CLEAR** button.

Illuminated display

The thermometer is equipped with an illuminated display. The display lights up with each procedure. To switch on the illumination manually, press the **LIGHT** button above the logo.

Error notification

If the cable is not properly connected to the base, an acoustic signal sounds, the indicator lamp blinks, and an error notification appears in the display.

Failure code in the display	Reason	Troubleshooting
---	<p>The receiver gets no data.</p> <p>The transmitter doesn't transfer the data.</p>	<p>Assure that the cable is connected correctly to the connector socket of base station.</p> <p>Press the RESET button with a sharp utensil on the back side of the receiver.</p> <p>Replace the batteries.</p> <p>There is a technical defect. Contact your retailer.</p>
HHH	<p>The temperature is higher than the maximum temperature of 300°C.</p> <p>The measuring probe is defect.</p>	<p>Reduce the heat and keep sufficient distance to hot surfaces resp. open flames.</p> <p>There is a technical defect. Contact your retailer.</p>
LLL	<p>The temperature is lower than the minimum temperature of 0°C.</p> <p>The measuring probe is defect.</p>	<p>Solely use the thermometer within the temperature range.</p> <p>There is a technical defect. Contact your retailer.</p>


Cleaning

- Clean the measuring probe thoroughly with hot water and a mild detergent after each use and then dry it off completely.
- Wipe the housing and the cable with a slightly damp cloth only.
- 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 appliance 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.

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

Technical data 10 6568 00 00

- Temperature alarm: 0°C to 250°C / 32°F to 482°F adjustable
- Timer / stopwatch: to 99:59 minutes
- Portable receiver with attachment clip on the back
- Range of the radio transmission up to approx. 30 m from the base station
- Illuminated display
- On/off switch
- Batteries: 4 x 1.5V (AAA) alkaline
- Frequency band: 433.92 MHz
- Maximum transmission power: < 10 mW

Declaration of conformity

We declare that the roast thermometer PROFI 10 6568 00 00 complies with Regulation (EU)2014/53. You can find the complete declaration of conformity at www.kuechenprofi.de.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



THERMOMÈTRE À RÔTI DIGITAL **PROFI**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le thermomètre à rôti PROFI de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Informations importantes

Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation, d'un usage 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

1.  **Risque de blessures ou brûlures !**

Lors de l'utilisation la sonde et le câble deviennent très chauds. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez la sonde ou le câble pendant ou directement après l'utilisation.

2. **Attention :** La sonde est pointue !

3. N'utilisez le thermomètre uniquement pour le but prévu pour surveiller les températures à cœur des aliments pendant la cuisson sur la cuisinière, au four ou au gril, jusqu'à 250  C/482  F maximum.

4. Ne placez pas le thermomètre avec la station de base dans le four ou sur le gril.

5. Ce thermomètre n'est pas approprié pour surveiller la température dans le micro-ondes.

6. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

7. Tenez l'appareil et tous les composants hors de portée des enfants.

8. Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez-la ensuite complètement.

9. Placez la station de base avec le thermomètre de manière à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de la cuisinière, du four ou du gril et qu'elle soit protégée de la poussière, de l'humidité et de la lumière directe du soleil.

10. Assurez-vous que ni le câble ni la sonde n'entrent en contact avec des surfaces chaudes (par ex. grille du gril, parois latérales) du gril ou du four, avec des flammes nues ou des charbons ardents.

11. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

12. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

Avant le premier usage

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez-la ensuite complètement.
- Insérez les piles :
 - Exercez une légère pression dans le sens de la flèche sur le couvercle du logement des piles, sur l'arrière du récepteur, pour l'enlever.
 - Insérez 2 piles 1,5 V (AAA). Faites attention au marquage +/-.
 - Replacez le couvercle en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
 - Ouvrez le logement des piles se trouvant sous l'émetteur. Insérez 2 piles 1,5 V (AAA). Faites attention au marquage +/-.
 - Refermez le logement des piles.

Utilisation

Le thermomètre à rôti est doté d'un capteur radio ayant une portée d'environ 30 m. Pendant l'utilisation, placez la base sur une surface appropriée. Vous pouvez garder le récepteur sur vous pour contrôler la température ou l'heure.

- Mettez le thermomètre en marche en poussant l'interrupteur se trouvant sous l'émetteur et à l'arrière du récepteur sur **ON**. Le témoin lumineux de la base et l'écran du récepteur s'allument brièvement.
- Introduisez le câble dans la prise de branchement latérale de l'émetteur. L'écran indique la température actuelle **CURRENT TEMP**.

Utilisation comme thermomètre à rôti

- Appuyez sur la touche **MODE** pour sélectionner l'affichage de la température degrés Celcius (°C) ou Fahrenheit (°F).
- Réglez la température à cœur souhaitée :

Réglage automatique de la température

- Sélectionnez le type de viande en appuyant sur la touche **MEAT**. Le pictogramme correspondant et la désignation s'affichent en haut de l'écran.

BEEF	=	bœuf
LAMB	=	agneau
VEAL	=	veau
HAMBURGER	=	croquettes de viande
PORK	=	porc
TURKEY	=	dinde
CHICKEN	=	poulet
FISH	=	poisson

- Appuyez sur la touche **TASTE** pour sélectionner le mode de cuisson de la viande.

RARE	=	bleu
M RARE	=	saignant
MEDIUM	=	à point
M WELL	=	cuit bien
WELL	=	cuit

Conseil: Certains niveaux de cuisson ne sont pas compatibles avec toutes les qualités de viande, la volaille par exemple devant être toujours consommée bien cuite. Les températures réglées en usine sont des valeurs indicatives. Si vous préférez un niveau de cuisson différent de celui qui est paramétré, vous pouvez modifier manuellement la température à cœur (cf. **Réglage manuel de la température**).

Réglage manuel de la température

- Appuyez sur la touche **MODE** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'affichage **TARGET TEMP** clignote.
- La touche **MIN** vous permet d'augmenter la température à cœur souhaitée et la touche **SEC** de la réduire.
- Appuyez fois sur **MODE** pour confirmer votre sélection.
- La température à cœur **TARGET TEMP** respective est affichée au centre de l'écran.
- Enfoncez maintenant la pointe de la sonde jusqu'à la moitié dans la partie la plus épaisse de la viande. Veillez à ne pas l'enfoncer trop près d'un os, de cartilages ou de parties très grasses. Si vous faites cuire des volailles non farcies, veillez à ne pas enfoncer la sonde dans la partie creuse de l'animal.
- Refermez la porte du four ou le couvercle du gril avec précaution en coinçant le câble et posez la base sur votre plan de travail. **ATTENTION !** Contrôlez que le câble et la station de base ne soient pas en contact avec la résistance du four, avec des plaques de cuisson, casseroles brûlantes ou les surfaces chaudes du gril.

- La température actuelle mesurée **CURRENT TEMP** s'affiche au centre de l'écran.
- Dès que la température à cœur souhaitée **TARGET TEMP** est atteinte à l'intérieur de la viande, un signal sonore retentit. Pour l'éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche.
- Si l'affichage et/ou le signal d'alarme deviennent plus faibles après une utilisation prolongée, remplacez les piles comme décrit **Avant la première utilisation**. Nous recommandons l'emploi de piles alcalines.

Utilisation comme de minuterie/chronomètre

La durée maximale de minuterie et de chronomètre est de 99 minutes 59 secondes et peut être utilisée indépendamment de l'utilisation comme thermomètre.

Minuterie

- Appuyez sur la touche **MIN** pour régler les minutes. Appuyez sur la touche **SEC** pour régler les secondes.
- Déclenchez la minuterie en appuyant sur la touche **START/STOP**.
- Une fois la durée programmée écoulée, un signal retentit. Pour l'éteindre, appuyez sur n'importe quelle touche.

Chronomètre

- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour déclencher le chronomètre. Appuyez une nouvelle fois sur cette touche pour l'arrêter.
- Appuyez sur la touche **CLEAR** pour remettre l'affichage à **0:00**.

Écran éclairé

Le thermomètre est équipé d'un écran éclairé. L'écran s'allume pour chaque opération. Pour allumer manuellement l'éclairage, appuyez sur l'interrupteur **LIGHT** se trouvant au-dessus du logo.

Message d'erreur

Si le câble n'est pas correctement relié à la base, vous entendez un signal, le témoin lumineux clignote et un message d'erreur s'affiche dans l'écran.

Message d'erreur	Cause possible	Remède
---	<p>Le récepteur ne reçoit aucune donnée.</p> <p>L'émetteur ne transmet aucune donnée.</p>	<p>Vérifiez que le câble est connecté correctement en la prise de connexion de la base.</p> <p>À l'aide d'un objet pointu, appuyez sur le bouton RESET à l'arrière du récepteur.</p> <p>Remplacez les piles.</p> <p>Il y a un défaut technique. Consultez votre revendeur spécialisé.</p>
HHH	<p>La température est supérieure à la température maximale de 300 °C.</p> <p>La sonde de température est défectueuse.</p>	<p>Baissez la température et respectez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et aux flammes.</p> <p>Il y a un défaut technique. Consultez votre revendeur spécialisé.</p>
LLL	<p>La température est inférieure à la température minimale de 0 °C.</p> <p>La sonde de température est défectueuse.</p>	<p>Utilisez le thermomètre uniquement dans la fourchette de température spécifiée.</p> <p>Il y a un défaut technique. Consultez votre revendeur spécialisé.</p>


Nettoyage

- Lavez à fond la sonde avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-la ensuite complètement.
- Essuyez le boîtier et le câble uniquement avec un chiffon légèrement humecté.
- Ne le plongez pas l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

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 cet appareil, 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.

Données techniques 10 6568 00 00

- Alarme température : réglable de 0 °C à 250 °C / 32 °F à 482 °F
- Minuterie / chronomètre : à 99 minutes 59 secondes
- Récepteur portable avec clip de fixation au dos
- Portée de la transmission radio jusqu'à 30 m env. de la station de base
- Écran éclairé
- Interrupteur marche/arrêt
- Piles : 4 x 1,5 V (AAA) alcalines
- Bande de fréquence : 433.92 MHz
- Puissance d'émission maximale : < 10 mW

Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que le thermomètre à rôti PROFIL 10 6568 00 00 est conforme à l'ordonnance (UE) 2014/53. Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur www.kuechenprofi.de.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



TERMOMETRO PER ARROSTI **PROFI**


CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo termometro per arrosti PROFİ di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Avvisi importanti

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Un impiego o uso errato, ma anche l'insufficiente pulizia o cura, potrebbero pregiudicare la sicurezza e possono sorgere pericoli per l'utente. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

-  **Pericolo di lesione o ustioni!**
Durante l'uso il sensore e il cavo diventano molto caldi. Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si toccano il sensore o il cavo durante o dopo il processo di frittura.
- Attenzione:** Il sensore è appuntito!
- Utilizzare il termometro esclusivamente per lo scopo previsto di monitorare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura sul piano di cottura, in forno o sul grill fino a un massimo di 250 °C/482 °F.
- Non collocare il termometro con la stazione base nel forno o sul grill.
- Il termometro non è appropriato per misurare la temperatura nella microonda.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e tutti i suoi componenti lontano dalla portata dei bambini.
- Prima e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore con acqua calda e un detergente delicato e poi asciugarlo completamente.
- Posizionare la stazione base con il termometro in modo che non entri in contatto con le superfici calde del piano cottura, del forno o del grill e che sia protetta da polvere, umidità e luce solare diretta.
- Assicurarsi che né il cavo né il sensore siano in contatto con superfici calde (ad es. griglia, pareti laterali) del grill o del forno, fiamme libere o carbone incandescente.

11. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
12. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale da imballaggio.
- Pulire il sensore con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugare completamente.
- Inserire le batterie:
 - Fare scorrere lo sportello dello scomparto delle batterie posto sul retro del ricevitore esercitando una lieve pressione in direzione della freccia.
 - Inserire 2 batterie 1,5 V (AAA). Prestare attenzione ai segni +/-.
 - Ricollocare il coperchio fino ad avvertire uno scatto.
 - Aprire lo scomparto delle batterie nella parte inferiore del trasmettitore. Inserire 2 batterie 1,5 V (AAA). Prestare particolare attenzione ai segni +/-.
 - Chiudere lo scomparto delle batterie.

Uso

Il termometro per arrosti è dotato di un radio sensore con una portata di ca. 30 m. Durante l'uso collocare la base su una superficie adeguata. Il ricevitore può essere portato con sé per monitorare la temperatura o il tempo.

- Accendere il termometro portando l'interruttore in direzione **ON** posto nella parte inferiore del trasmettitore e sul retro del ricevitore. La spia di controllo della base e il display del ricevitore s'illuminano brevemente.
- Inserire il cavo nella presa di collegamento posta sul lato del trasmettitore. Il display visualizzerà la temperatura attuale **CURRENT TEMP**.

Utilizzo come termometro per arrosti

- Premere il tasto **MODE** per scegliere di visualizzare la temperatura in gradi °Celsius (°C) o °Fahrenheit (°F).
- Impostare la temperatura interna desiderata:

Regolazione automatica della temperatura

- Selezionare il tipo di carne premendo il tasto **MEAT**. Il settore superiore del display visualizzerà il pittogramma e la denominazione corrispondente.

BEEF	=	manzo
LAMB	=	agnello
VEAL	=	vitello
HAMBURGER	=	polpette
PORK	=	maiale
TURKEY	=	tacchino
CHICKEN	=	pollame
FISH	=	pesce

- Premere il tasto **TASTE** per selezionare il grado di cottura.

RARE	=	al sangue
M RARE	=	mediamente cotto - al sangue
MEDIUM	=	mediamente cotto
M WELL	=	quasi ben cotto
WELL	=	ben cotto

Nota: A seconda del tipo di carne scelta non saranno disponibili tutti i gradi di cottura: la carne di pollo, ad esempio, deve essere sempre consumata ben cotta. Le temperature impostate di fabbrica valgono solo come parametri di riferimento. Se si desidera un grado di cottura diverso da quello preimpostato è possibile variare manualmente la temperatura interna (vedere **Regolazione manuale della temperatura**).

Regolazione manuale della temperatura

- Tenere premuto il tasto **MODE** per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e l'indicazione **TARGET TEMP** lampeggia.
- Per aumentare la temperatura interna desiderata utilizzare il tasto **MIN**. Utilizzare il tasto **SEC** per abbassarla.
- Premere il tasto **MODE** per confermare la selezione.
- La temperatura interna **TARGET TEMP** corrispondente viene visualizzata al centro del display.
- Inserire la punta del sensore a metà nella parte più spessa dell'arrosto. Fare attenzione che la punta non è troppo vicina ad ossa, cartilagini o punti molto grassi. Se il pollo non è ripieno, non bisogna inserire la sonda fin dentro la cavità.

- Chiudere con cautela la porta del forno o il coperchio del grill intrappolando il cavo e collocare la base sul piano di lavoro. **ATTENZIONE!** Fare attenzione che il cavo o la stazione base non entrino in contatto con la serpentina riscaldante del forno, con piastre di cottura calde, pentole calde o superfici calde sul grill.
- Al centro del display appare la temperatura attualmente misurata **CURRENT TEMP.**
- Non appena l'interno dell'arrosto raggiunge la temperatura desiderata **TARGET TEMP**, viene emesso un segnale d'allarme. Per spegnere il segnale d'allarme premere un tasto qualsiasi.
- Se il display e/o il segnale d'allarme si indeboliscono dopo un uso prolungato, sostituire le batterie come descritto sotto **Prima del primo utilizzo.** Raccomandiamo l'impiego di batterie alcaline.

Utilizzo come timer/cronometro

La durata massima della funzione timer e del cronometro è di 99 minuti e 59 secondi e può essere azionata indipendentemente dall'utilizzo come termometro.

Timer

- Premere il tasto **MIN** per impostare i minuti. Premere il tasto **SEC** per impostare i secondi.
- Accendere il timer premendo il tasto **START/STOP.**
- Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale d'allarme premere un tasto qualsiasi.

Cronometro

- Il cronometro si accende premendo il tasto **START/STOP.** Per arrestare il cronometro premere nuovamente questo tasto.
- Per riportare l'indicazione sul display su **0:00** premere il tasto **CLEAR.**

Display illuminato

Il termometro è dotato di un display illuminato. Ad ogni operazione il display s'illumina. Per accendere manualmente l'illuminazione premere il tasto **LIGHT** al di sopra del logo.

Messaggio d'errore

Se il cavo non è collegato correttamente alla base viene emesso un segnale acustico, la spia di controllo lampeggia e il display visualizza un messaggio d'errore.

Messaggio d'errore del display	Causa possibile	Eliminazione del difetto
---	<p>Il ricevitore non riceve i dati.</p> <p>Il trasmettitore non trasmette i dati.</p>	<p>Accertarsi che il cavo sia correttamente inserito nella presa di collegamento posta sulla stazione base.</p> <p>Premere con un oggetto appuntivo il pulsante RESET sul retro del ricevitore.</p> <p>Sostituire le batterie.</p> <p>È presente un difetto tecnico. Contattare il rivenditore specializzato di fiducia.</p>
HHH	<p>La temperatura è superiore alla temperatura massima di 300 °C.</p> <p>Il sensore è difettoso.</p>	<p>Ridurre la temperatura e mantenere una distanza sufficiente da superfici calde o fiamme aperte.</p> <p>È presente un difetto tecnico. Contattare il rivenditore specializzato di fiducia.</p>
LLL	<p>La temperatura è inferiore alla temperatura minima di 0 °C.</p> <p>Il sensore è difettoso.</p>	<p>Usare il termometro solo nell'intervallo di temperatura indicato.</p> <p>È presente un difetto tecnico. Contattare il rivenditore specializzato di fiducia.</p>



Pulizia

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

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



Smaltimento/Riciclaggio

 Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio  questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto, conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

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

Dati tecnici 10 6568 00 00

- Allarme temperatura: regolabile da 0 °C a 250 °C/
da 32 °F a 482 °F
- Timer/cronometro: fino a 99:59 minuti
- Ricevitore portatile con clip di fissaggio sul retro
- Portata della radio trasmissione fino a ca. 30 m dalla stazione base
- Display illuminato
- Interruttore di accensione/spengimento
- Batterie: 4 x 1,5 V (AAA) alcaline
- Banda di frequenza: 433.92 MHz
- Potenza massima di trasmissione: < 10 mW

Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che il termometro arrosti PROFİ 10 6568 00 00 è conforme al regolamento (UE) 2014/53. La dichiarazione di conformità completa è disponibile su www.kuechenprofi.de.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



TERMÓMETRO PARA ASADOS DIGITAL **PROFI**


¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo termómetro para asados PROFÍ de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones importantes

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo o la limpieza y el cuidado inadecuados pueden afectar la seguridad y poner un riesgo per el usuario. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

1.  **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
El sensor de temperatura y el cable se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando toque el sensor de temperatura o el cable durante o directamente después de la fritura.
2. **Atención:** ¡El sensor es puntiagudo!
3. Utilizar el termómetro exclusivamente para el fin previsto de controlar la temperatura central de los alimentos durante la cocción en la placa, en el horno o en el grill hasta un máximo de 250 °C/482 °F.
4. No coloque el termómetro con la estación base en el horno ni en el grill.
5. Este termómetro no es adecuado para controlar la temperatura en el microondas.
6. Antes de cada uso, asegúrese de que el aparato no presenta daños.
7. Mantenga el aparato y todos los componentes fuera del alcance de los niños.
8. Limpie bien el sensor antes y después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
9. Coloque la estación base con el termómetro de forma que no entre en contacto con las superficies calientes de la placa de cocción, el horno o el grill y protegida del polvo, la humedad y la luz directa.
10. Asegúrese de que nie le cable nie el sensor estén en contacto con superficies calientes (por ejemplo, rejilla de la parrilla, paredes laterales) de la parrilla o el horno, llamas abiertas o brasas incandescentes.

11. Jamás sumerja el aparato en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
12. No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el sensor con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Coloca las pilas:
 - Deslice hacia fuera la tapa del compartimento de las pilas situada en la parte posterior del receptor presionando ligeramente en la dirección de la flecha.
 - Inserte 2 pilas de 1,5V (AAA). Preste atención a la marca +/-.
 - Vuelva a colocar la tapa hasta que oiga que encaja en su sitio.
 - Abra el compartimento de las pilas situado en la parte inferior del transmisor. Introduzca 2 pilas de 1,5 V (AAA). Preste atención a la marca +/-.
 - Cierre el compartimento de las pilas.

Uso

El termómetro para asados está equipado con un sensor inalámbrico que tiene un alcance de unos 30 metros. Coloque la estación base sobre una superficie adecuada durante su uso. Puede llevar el receptor consigo para controlar la temperatura o el tiempo.

- Encienda el termómetro deslizando el interruptor situado en la parte inferior del transmisor y en la parte posterior del receptor en la dirección **ON**. El indicador luminoso de la base y la pantalla del receptor se encienden brevemente.
- Enchufe el cable en la toma de conexión situada en el lateral del transmisor. En la pantalla se muestra la temperatura actual **CURRENT TEMP**.

Utilizar como termómetro para asar

- Pulse el botón **MODE** para seleccionar entre la visualización de la temperatura en °Celcius (°C) o °Fahrenheit (°F).
- Ajuste la temperatura central deseada:

Ajuste automático de la temperatura

- Pulse el botón **MEAT** para seleccionar el tipo de carne. El pictograma y el nombre correspondientes se muestran en la parte superior de la pantalla.

BEEF	=	vacuno
LAMB	=	cerdo
VEAL	=	ternera
HAMBURGER	=	albóndigas
PORK	=	cerdo
TURKEY	=	turquía
CHICKEN	=	pollo
FISH	=	pescado

- Pulse el botón **TASTE** para seleccionar el nivel de cocción.

RARE	=	raro
M RARE	=	medianamente cocinado - raro
MEDIUM	=	medianamente cocinado
M WELL	=	casi bien cocido
WELL	=	bien cocido

Nota: dependiendo del tipo de carne seleccionada, no todos los niveles de cocción están disponibles, ya que las aves, por ejemplo, siempre deben cocinarse por completo. Las temperaturas ajustadas de fábrica son valores orientativos. Si desea un nivel de cocción distinto del preajustado, puede modificar la temperatura corazón manualmente (véase **Ajuste manual de la temperatura**).

Ajuste manual de la temperatura

- Mantenga pulsado el botón **MODE** durante 3 segundos. Suena una señal acústica y la indicación **TARGET TEMP** parpadea.
- Utilice el botón **MIN** para aumentar la temperatura central deseada y el botón **SEC** para reducirla.
- Pulse el botón **MODE** para confirmar su selección.
- La temperatura central correspondiente **TARGET TEMP** se muestra en el centro de la pantalla.
- Introduzca la punta del sensor hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento de asar. Asegúrese de que la punta no esté demasiado cerca del hueso, del cartílago o de una zona muy grasa. Para las aves de corral sin relleno, es importante que no introduzca el sensor hasta el fondo de la cavidad.

- Cierre con cuidado la puerta del horno o la tapa de la parrilla, sujete el cable y coloque la base sobre la encimera. **¡PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que el cable o la estación base no entren en contacto con la bobina de calentamiento del horno, las placas de cocción calientes, las sartenes calientes o las superficies calientes de la parrilla.
- En el centro de la pantalla aparece la temperatura medida actualmente **CURRENT TEMP**.
- En cuanto se alcanza la temperatura central deseada **TARGET TEMP** en el interior del alimento, suena una señal de alarma. Pulse cualquier botón para desactivar la señal de alarma.
- Si la pantalla y/o la señal de alarma se debilitan tras un uso prolongado, sustituya las pilas como se describe en el apartado **Antes del primer uso**. Recomendamos el uso de pilas alcalinas para una mayor vida útil.

Uso como temporizador/cronómetro

La duración máxima del temporizador y del cronómetro es de 99 minutos y 59 segundos y puede funcionar independientemente de su uso como termómetro.

Temporizador

- Pulse la tecla **MIN** para ajustar los minutos. Pulse la tecla **SEC** para ajustar los segundos.
- Encienda el temporizador pulsando el botón **START/STOP**.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica. Pulse cualquier botón para desactivar la señal de alarma.

Cronómetro

- Puede encender el cronómetro pulsando el botón **START/STOP**. Pulse de nuevo este botón para detener el cronómetro.
- Para restablecer la visualización a **0:00**, pulse el botón **CLEAR**.

Pantalla iluminada

El termómetro está equipado con una pantalla iluminada. La pantalla se ilumina con cada operación. Para encenderla manualmente, pulse el interruptor **LIGHT** situado encima del logotipo.

Mensaje de error

Si el cable no está conectado a la base, suena una señal acústica, el indicador luminoso parpadea y aparece un mensaje de error en la pantalla.

Mensaje de error en el display	Causa posible	Corrección
---	<p>El receptor no recibe ningún dato.</p> <p>El transmisor no transmite ningún dato.</p>	<p>Asegúrese de que el cable está correctamente enchufado en la toma de conexión de la estación base.</p> <p>Utilice un objeto puntiagudo para pulsar el botón RESET de la parte posterior del receptor.</p> <p>Cambia las pilas.</p> <p>Existe un defecto técnico. Póngase en contacto con su distribuidor especializado.</p>
HHH	<p>La temperatura es superior a la temperatura máxima de 300 °C.</p> <p>El sensor está defectuoso.</p>	<p>Reduzca la temperatura y manténgase una suficiente distancia de superficies calientes o llamas desnudas.</p> <p>Existe un defecto técnico. Póngase en contacto con su distribuidor especializado.</p>
LLL	<p>La temperatura está por debajo de la temperatura mínima de 0 °C.</p> <p>El sensor está defectuoso.</p>	<p>Utilice el termómetro únicamente dentro del intervalo de temperatura especificado.</p> <p>Existe un defecto técnico. Póngase en contacto con su distribuidor especializado.</p>


Limpieza

- Limpie bien el sensor después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Limpie la carcasa y el cable solamente con un paño ligero húmedo.
- 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 aparato 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.

Datos técnicos 10 6568 00 00

- Alarma de temperatura: 0 °C a 250 °C/32 °F a 482 °F ajustable
- Temporizador/cronómetro: hasta 99:59 minutos
- Receptor portátil con clip de montaje en la parte posterior
- Alcance de transmisión por radio de hasta 30 m aproximadamente desde la estación base
- Pantalla iluminada
- Interruptor de encendido/apagado
- Pilas: 4 x 1,5V (AAA) alcalinas
- Banda de frecuencias: 433.92 MHz
- Potencia máxima de transmisión: < 10 mW

Declaración de conformidad

Declaramos que el termómetro para asados PROFÍ 10 6568 00 00 cumple el reglamento (UE) 2014/53. Encontrará la declaración de conformidad completa en www.kuechenprofi.de.

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

KÜCHENPROFI



DIGITALE BRAADTHERMOMETER **PROFI**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe braadthermometer PROFi van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

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.

Veiligheidsaanwijzingen

1. **Gevaar voor verbranding!**

De meetsensor en de kabel worden tijdens het gebruik zeer heet. Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de meetsensor of de kabel tijdens of direct na gebruik aanraakt.

2. **Let op:** De meetsensor is puntig!
3. Gebruik de thermometer alleen voor de beoogde doel voor bewaken van de kerntemperatuur van voedsel tijdens het koken op het fornuis, in de oven of op de grill tot een maximum van 250 °C / 482 °F.
4. Plaats de thermometer met het basisstation niet in de oven of op de grill.
5. Deze thermometer is niet geschikt voor het toezicht van de temperatuur in de magnetron.
6. Controleer voor elk gebruik of het apparaat onbeschadigd is.
7. Houd het apparaat en alle onderdelen buiten bereik van kinderen.
8. Reinig de meetsensor voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het daarna volledig af.
9. Plaats het basisstation met de thermometer zo dat het niet in contact komt met hete oppervlakken op het fornuis, de oven of de grill en dat het beschermd is tegen stof, vocht en direct zonlicht.
10. Zorg ervoor dat noch de kabel, noch de sensor in contact komen met hete oppervlakken (bijv. grillrooster, zijwanden) van de grill of oven, open vuur of gloeiende kolen.

11. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Het apparaat niet in de vaatwasser reinigen.
12. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de temperatuursonde voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het daarna volledig af.
- Batterijen aanbrengen:
 - De afdekking van het batterijvak aan de achterkant van de ontvanger met lichte druk in de pijlrichting uitschuiven.
 - Plaats 2 1,5V (AAA) batterijen. Let op de +/- markering.
 - De afdekking weer aanbrengen tot ze hoorbaar insluit.
 - Het batterijvak aan de onderkant van de zender openen. Plaats 2 1,5V (AAA) batterijen. Let op de +/- markering.
 - Het batterijvak sluiten.

Gebruik

De braadthermometer is met een radiosensor uitgerust die een reikwijdte van ca. 30 m heeft. De basis tijdens het gebruik op een geschikt oppervlak zetten. De ontvanger kunt u bij u houden en de temperatuur of de tijd in het oog houden.

- De thermometer inschakelen door aan de onderkant van de zender en aan de achterkant van de ontvanger de schakelaar richting **ON** te schuiven. De controlelamp op de basis en het display van de ontvanger lichten nu eventjes op.
- De kabel in de aansluiting bus aan de zijkant van de zender steken. Het display geeft de actuele temperatuur **CURRENT TEMP** aan.

Gebruik als braadthermometer

- De toets **MODE** indrukken om tussen de temperatuurweergave in °Celcius (°C) of °Fahrenheit (°F) te kiezen.
- Stel de gewenste kerntemperatuur in:

Automatische instelling van de temperatuur

- Door middel van de toets **MEAT** selecteert u het soort vlees. In het bovenste deel van het display wordt het betreffende pictogram en de benaming weergegeven.

BEEF	=	Rund
LAMB	=	Lam
VEAL	=	Kalf
HAMBURGER	=	Frikadellen
PORK	=	Varken
TURKEY	=	Kalkoen
CHICKEN	=	Kip
FISH	=	Vis

- Met de toets **TASTE** kiest u hoe het vlees gegaard moet worden.

RARE	=	saignant
M RARE	=	medium
MEDIUM	=	saignantrosé
M WELL	=	halfroségoed
WELL	=	gebakken

Tip: Afhankelijk van het gekozen vleessoort zijn niet alle gaarniveaus beschikbaar omdat bijvoorbeeld gevogelte altijd goed gebakken gegeten moet worden. Bij de in de fabriek ingestelde temperaturen gaat het om richtwaarden. Wenst u een ander dan het vooringestelde niveau dan kunt u de kerntemperatuur manueel veranderen (zie **Manuele instelling van de temperatuur**).

Manuele instelling van de temperatuur

- De toets **MODE** 3 seconden ingedrukt houden. Er weerklinkt een akoestisch signaal en **TARGET TEMP** knippert.
- Met de toets **MIN** verandert u de gewenste kerntemperatuur naar boven, met de toets **SEC** naar beneden.
- Druk op de toets **MODE** om uw selectie te bevestigen.
- De kerntemperatuur **TARGET TEMP** wordt in het midden van het display weergegeven.
- Steek het punt van de meetsensor tot de helft in het dikste deel van het braadgoed. Let op dat het punt niet te dicht aan knoken, kraakbeen of een plaats met veel vet zit. Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de meetstaaf niet tot in de holte steekt.
- Sluit voorzichtig de deur van de oven of het deksel van de grill, klem de kabel vast en plaats het basisstation op uw werkblad. **LET OP!** Zorg ervoor dat de kabel en het basisstation niet in contact komen met de

verwarmingsspiraal in de oven, hete kookplaten, hete kookpannen of hete obervlakken op de grill.

- De actueel gemeten temperatuur **CURRENT TEMP** verschijnt in het midden van het display.
- Zodra de gewenste kerntemperatuur **TARGET TEMP** in het braadgoed bereikt is, weerklinkt een alarmsignaal. Door een willekeurige toets in te drukken schakelt u het alarmsignaal uit.
- Als het display en/of het alarmsignaal na langdurig gebruik luider worden, adviseren wij u de hieronder beschreven batterijen **Vóór het eerste gebruik** te vervangen. Wij raden aan om alkalinebatterijen te gebruiken.

Gebruik als timer/chronograaf

De maximale duur voor de timer-functie en voor de chronograaf bedraagt 99 minuten en 59 seconden en kan onafhankelijk van het gebruik als thermometer bedreven worden.

Timer

- Door op de toets **MIN** te drukken stelt u de minuten in. Door op de toets **SEC** te drukken kunt u de seconden instellen.
- De timer inschakelen door op de toets **START/STOP** te drukken.
- Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een akoestisch signaal. Door op een willekeurige toets te drukken schakelt u het alarmsignaal uit.

Chronograaf

- De chronograaf kunt u door middel van de toets **START/STOP** inschakelen. Door deze toets nogmaals in te drukken stopt u de chronograaf.
- Om het uur in het display terug op **0:00** te zetten drukt u op de toets **CLEAR**.

Verlicht display

De thermometer is met een verlicht display uitgerust. Bij elke handeling start het display. Om de verlichting manueel in te schakelen drukt u op de schakelaar **LIGHT** boven het logo.

Foutmelding

Is de kabel niet correct met de basis verbonden dan weerklinkt een akoestisch signaal, knippert de controlelamp en wordt een foutmelding in het display weergegeven.

Foutmelding in display	Mogelijke oorzaak	Oplossen van storingen
---	<p>De ontvanger ontvangt geen gegevens.</p> <p>De zender zendt geen gegevens.</p>	<p>Controleer of de kabel correct in de aansluiting bus van het basisstation ingestoken is.</p> <p>Druk met een spits voorwerp op de RESET knop aan de achterkant van de ontvanger.</p> <p>Vervang de batterijen.</p> <p>Er is een technisch defect. Neem contact op met uw vakhandelaar.</p>
HHH	<p>De temperatuur ligt boven de maximum temperatuur van 300 °C.</p> <p>De meetsensor is defect.</p>	<p>Verlaag de temperatuur en houd voldoende afstand aan tot hete oppervlakken resp. open vuur.</p> <p>Er is een technisch defect. Neem contact op met uw vakhandelaar.</p>
LLL	<p>De temperatuur ligt onder de minimum temperatuur van 0 °C.</p> <p>De meetsensor is defect.</p>	<p>Gebruik de thermometer uitsluitend binnen het aangegeven temperatuurbereik.</p> <p>Er is een technisch defect. Neem contact op met uw vakhandelaar.</p>


Reiniging

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

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik! Niet in vloeistoffen dompelen!



Afvalwerking/Recycling

 Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit apparaat 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.

Technische gegevens 10 6568 00 00

- Temperatuur alarm: 0 °C tot 250 °C / 32 °F tot 482 °F instelbaar
- Timer/chronograaf: tot 99:59 minuten
- Draagbare ontvanger met bevestigingsclip aan de achterkant
- Reikwijdte van de radio-overdracht tot ca. 30 m van het basisstation
- Verlicht display
- Aan- / uit- schakelaar
- Batterijen: 4 x 1,5V (AAA) alkaline
- Frequentieband: 433.92 MHz
- Maximaal zendvermogen: <10 mW

Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat de braadthermometer PROFI 10 6568 00 00 voldoet aan de verordening (EU) 2014/53. De volledige conformiteitsverklaring vindt u onder www.kuechenprofi.de.

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



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de