



WIRELESS BBQ THERMOMETER

Model: HR642

User Manual

WIRELESS BBQ THERMOMETER

MODEL:HR642

USER MANUAL

CONTENTS

Key features	1
Setup	3
Installing the batteries	3
°C / °F	4
Volume	4
LED indicator	4
Sensor location	4
Connecting the probe	4
Operation	4
Check signals and alarm	5
Signal	5
Alarm	5
Battery	5
Specifications	6

KEY FEATURES

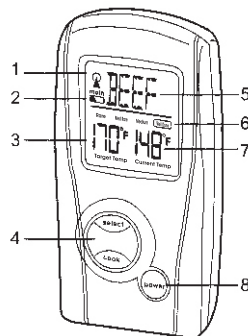


Figure 1. Monitor

1. Indicates monitor / thermometer sensor communication
2. Low battery indicator
3. Target temperature
4. **Select / Cook** button
5. Type of meat
6. Level of doneness
7. Current temperature
8. **Power** button

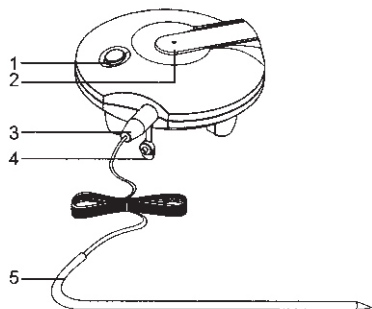


Figure 2. Thermometer Sensor

1. **Power** button
2. Thermometer sensor LED
3. Probe socket
4. Probe socket cover
5. Probe

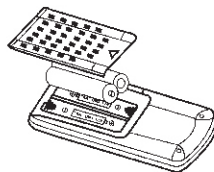


Figure 3. Insert Batteries (Monitor)

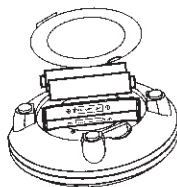


Figure 4. Insert Batteries (Thermometer Sensor)

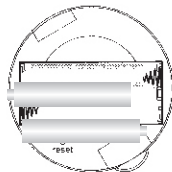


Figure 5. reset (Thermometer Sensor)

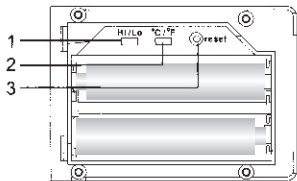


Figure 6. Battery Compartment (Monitor)

1. **HI / LO** button
2. **°C / °F** button
3. **reset** button

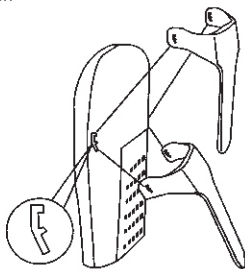


Figure 7. Belt Clip and Stand Position

SETUP

INSTALLING THE BATTERIES

Follow these steps to install the batteries.

In the Monitor (Figures 3,5 and 7)

1. Slide down and lift the belt clip off the back of the monitor. Slide then lift up to remove the battery compartment cover.
2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).
3. Press **reset** in the battery compartment using a pointed object such as a paper clip (Figure 5).

NOTE Reset both the monitor and the thermometer sensor within 60 seconds to synchronize signal transmission.

4. Replace the cover and the belt clip.

In the Thermometer Sensor (Figure 4)

1. Slide the battery compartment cover open.
2. Insert two AAA size batteries into the compartment matching the polarities (as shown). Press **reset** using a pointed object such as a paper clip.
3. Replace the battery compartment cover.

NOTE When  appears on the monitor, replace the batteries.

°C / °F

(Figure 6)

To select Fahrenheit or Celsius, slide the °C / °F switch.

VOLUME

(Figure 6)

To adjust the monitor's volume, slide the **Hi/Lo** switch, located in the thermometer battery compartment.

LED INDICATOR

(Figure 2)

The red LED in the middle of the thermometer sensor flashes to indicate that it is on and transmitting.

SENSOR LOCATION

(Figure 7)

You can wear the monitor on your belt or stand it up on a flat surface. To stand it up, remove the belt clip from the back of the monitor. Insert the left or right side of the clip into the lower part of the slot, then snap the other side into the other lower slot.

CONNECTING THE PROBE

(Figure 2)

Locate the probe socket cover on the top right side of the thermometer sensor and carefully pull it out. Plug the wire end of the meat probe into the socket.

OPERATION

The doneness level selections, **Rare**, **Med Rare**, **Medium**, and **Well Done** only apply to beef, lamb and veal. For chicken, turkey, pork, fish, and hamburger the monitor defaults to **Well Done**.

1. Press and hold **power** until the thermometer sensor's red LED flashes. Then press and hold **power** until the monitor's green LCD lights and all display segments appear.
2. Press **select** (twice) until the desired meat appears. You can choose between **BEEF**, **LAMB**, **VEAL**, **HAMBUR** (hamburger), **PORK**, **TURKEY** (turkey), **CHICK** (chicken) or **FISH**.
3. Press **cook** repeatedly to select the level of doneness.

TIP: This product gauges internal temperature only and is not meant to substitute recipe instructions. The ranges for meat types and doneness levels are guidelines only. Some recipes may call for the meat (such as turkey or chicken) to be removed from the heat source 15-30 minutes earlier, so that the internal temperature can continue to rise before the meat is carved. Always follow the recipe instructions to ensure that the meat is fully and properly cooked.

- Place the thermometer near the cooking area and insert the tip of the probe into the center of the meat. Use the monitor's stand for easy viewing or use the belt clip.

NOTE

- For a clear signal, place the monitor within 100 feet (30.5m) of the thermometer sensor
 - Place the thermometer sensor away from direct heat or flame. Do not rest the probe on the cooking surface as doing so can damage the thermistor inside the probe.
- When the meat is done, remove the probe from the meat and let it cool before touching it. Press **power** on the monitor and thermometer sensor to turn them off.
 - Disconnect the probe from the thermometer sensor and replace the socket cover. After you finish cooking, wipe the monitor and the thermometer sensor with a damp cloth. Gently wash the steel probe only with mild dish detergent and warm water.

NOTE Do not use a dishwasher to clean the probe and do not immerse the monitor or thermometer sensor in water or liquid.

CHECK SIGNALS AND ALARM

SIGNAL



Indicates no signal.



Indicates the thermometer is receiving a signal from the sensor.

ALARM

- Three beeps** - indicates that the monitor is not receiving a signal from sensor.
- Four beeps** - indicates that the current temperature is within five degrees of the target temperature.
- A continuous beep** - indicates that the sensor has reached the target temperature.
- A fast and continuous beep** - indicates that the meat is overcooked.

BATTERY



Appears on the monitor to indicate the condition of the batteries. Please observe the following information for an indication of when the batteries need to be replaced.

- main** - indicates that the monitor's battery is low.
- remote** - indicates that the thermometer sensor battery is low.

-  **main remote** - indicates that the batteries are low in both the monitor and thermometer sensor.
- Use only fresh batteries of the specified size.
- Do not mix old and new batteries, different types of batteries (standard, alkaline, or rechargeable), or rechargeable batteries of different capacities.
- If you do not plan to use the thermometer for a month or longer, please remove the batteries to prevent leakage and damage.

SPECIFICATIONS

Specifications are typical and individual units may vary. Specifications are subject to change without notice.

MONITOR

Batteries	2 x AA 1.5V
Operating temperature range	32°F to 122°F (0°C to 50°C)
Storage temperature range	-22°F to 158°F (-30°C to 70°C)
LCD display range	0°C to 199°C

THERMOMETER SENSOR PROBE

Batteries	2 x AAA 1.5V
Operating temperature range	-4°F to 482°F (-20°C to 250 °C)

GENERAL

Stainless steel probe (length)	3.28feet (1 meter)
Temperature resolution	± 2°F (±1°C)
Heat resistance	158°F (70°C)
Stainless steel probe	
Operating temperature:	250°C (482°F)Maximum
Cable temperature:	450°C (842°F)Maximum

NOTE The operation temperature range of the sensor probe is -4°F to 482°F (-20°C to 250°C). The LCD display range is 0°C to 199°C. When the display temperature is out of its range, the display digits flash.

NOTE Place the sensor on fire or grill directly will cause it damaged.

TRÅDLØST GRILL-TERMOMETER

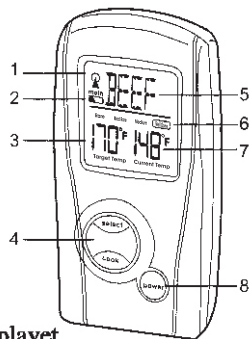
MODEL: HR642

BRUGSANVISNING

INDHOLDSFORTEGNELSE

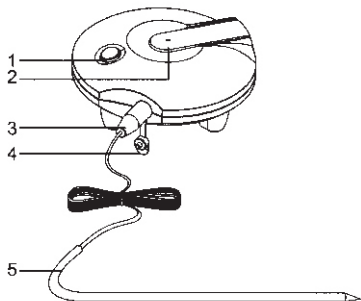
Nøgleegenskaber	1
Opsætning	3
Batteriernes installation	3
°C / °F	4
Volumen	4
LED indikator	4
Sensorens placering	4
Sondeforbindelsen	4
Betjening	4
Kontrol af signaler og alarm	5
Signal	5
Alarm	5
Batteri	5
Specifikationer	6

NØGLEGENSKABER



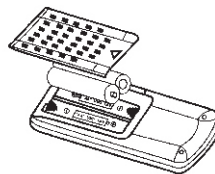
Figur 1 Displayet

1. Indikerer displayets / termosensorens kommunikation
2. Indikator for lavt batteri
3. Mål-temperatur
4. Select/kogeknappen
5. Kødtype
6. Tilberedningsgrad
7. Aktuel temperatur
8. On/OFF knap

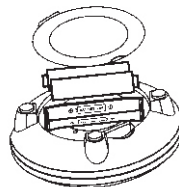


Figur 2. Termosensoren

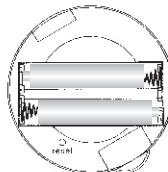
1. ON/OFF knap
2. Termosensor LED
3. Sondestik
4. Sondestikkets afdækning
5. Sonden



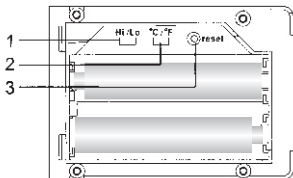
Figur 3. Isæt batterierne (displayet)



Figur 4. Isæt batterierne (termosensor)

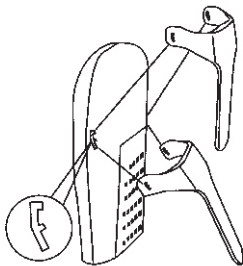


Figur 5. Reset (termosensor)



Figur 6. Batterifaget (displayet)

1. Hi/Lo (høj/lav) knap
2. °C / °F knappen
3. reset knappen



Figur 7. Bælteklemme og stående position

OPSÆTNING

Installation af batteri

Batteriet isættes ved at følge nedenstående trin.

I displayet (figur 3, 5 og 7)

1. Låget skydes nedefter og bælteklemmen løftes af bagpå displayet. Derefter løftes låget, og batterifagets låg fjernes.
2. To AA batterier placeres i faget med poling iht. symbolerne (+ og -).
3. Med f.eks. en papirklemme trykkes på **reset** i batterifaget (figur 5).

BEMÆRK: Til synkronisering af signaltransmissionen resettes både displayet og termosensoren.

4. Sæt låg og bælteklemme på igen.

I termosensoren (figur 4)

1. Åbn batterifagets låg.
2. Isæt to AAA batterier i faget iht. polariteten (som vist). Ved hjælp af f.eks. en papirklemme **resettes**.
3. Sæt batterifagets låg på igen.

BEMÆRK: Når symbolet (lav batteristatus) vises på monitoren, udskiftes batterierne.

°C / °F**(Figur 6)**

For at vælge mellem Fahrenheit og Celsius, forskydes °C / °F kontakten.

VOLUMEN**(Figur 6)**

For at justere displayets volumen, forskydes hi/lo-kontakten, der findes i termometerets batterifag.

LED INDIKATOR**(Figur 2)**

Den røde LED midt i termosensoren blinker for at indikere, at den er tændt og transmitterer.

SENSORENS PLACERING**(Figur 7)**

Displayet kan tages med i bæltet eller det kan stå på en lige flade. Skal det stå et sted, fjernes bælteklemmen fra displayets bagside. Isæt venstre eller højre side af klemmen i det nederste hul. Derefter klemmes den anden side på plads i det andet nederste hul.

SONDENS TILSLUTNING**(Figur 2)**

Find afdækningen til sondestikket øverst på højre side af termosensoren og træk det forsigtigt af. Tilslut kødsondens ledning i stikket.

BETJENING

Valg af tilberedningsgrad, ”**rødt**”, ”**meget rødt**”, ”**medium**” eller ”**gennemstegt**” gælder kun for oksekød, lammekød eller kalv. Til kylling, kalkun, svinekød, fisk, og skinkesandwiches bruges displayets indstilling til **gennemstegt**.

1. **ON/OFF knappen** trykkes og holdes nede, indtil termosensorens røde LED blinker. Derefter trykkes på **ON/OFF knappen** på displayet. Den holdes nede, indtil de grønne LED lyser og alle displaysegmenter vises.
2. Tryk to gange på **SELECT**, indtil det ønskede kød vises. Der kan vælges mellem BEEF (Oksekød), LAMB (lammekød), VEAL (Kalvekød) og HAMB (skinkesandwich), PORK (svinekød), TURKEY (kalkun), CHICK (kylling) eller FISH (fisk).
3. Tryk flere gange på **cook** (kog) for at vælge tilberedningsgraden.

TIPS: Dette produkt måler kun den indre temperatur og kan ikke erstatte opskrifter. Valg af kødtype og tilberedningsgraden er kun vejledende. Nogle opskrifter kræver, at kødet tages af varmen 15 – 30 minutter før (som f.eks. kalkun eller kylling), således at den indre temperatur fortsat kan stige, inden kødet udskæres. Opskrifternes anvisninger skal altid følges, så man kan være sikker på, at kødet er gennemstegt og stegt tilstrækkeligt.

4. Termometerets placeres i nærheden af kogeområdet og sondens ende stikkes ind midt i kødet. For at få et bedre overblik, bruges termometeret i stående tilstand, eller bælteklæmmen anvendes.

BEMÆRK:

- For at få et klarsignal, placeres displayet indenfor en afstand på 30,5 m (100 fod) fra termosensoren.
 - Termosensoren placeres, så den vender væk fra direkte varme eller flamme.
5. Når kødet er tilberedt, fjernes sonden fra kødet og den afkøles lidt, inden den berøres. Tryk på power **ON** på displayet, og på termosensoren for at slukke dem.
6. Tag sonden ud af termosensoren og sæt stikbeskyttelsen på igen. Når madlavningen er afsluttet, tørres displayet og termosensoren af med en fugtig klud. Stålsonden afvaskes forsigtigt med et mildt opvaskemiddel og varmt vand.

BEMÆRK:

Kom ikke sonden i opvaskemaskinen og nedsænk ikke displayet og termosensoren i vand eller væske.

KONTROL AF SIGNALER OG ALARM

Signal

▲ Indikerer intet signal

🔔 Indikerer, at termometeret modtager signal fra sensoren.

Alarm

- **tre** biplyde – indikerer at displayet ikke modtager signal fra sensoren
- **fire** biplyde – indikerer, at den aktuelle temperatur kun er ca. 5 grader fra mål-temperaturen.
- **En vedvarende biplyd** – indikerer, at sensoren har nået mål-temperaturen.
- **En kraftig og vedvarende biplyd** – indikerer, at kødet har fået for meget.

BATTERI

(lavt batterisymbol) vises i displayet for at indikere batteriets status. Følgende oplysninger indikerer, at batteriet skal udskiftes.

-  **main** (hovedstrøm) – indikerer, at displayets batteristatus er lav
-  - **remote** (fjernstrøm) – indikerer, at termosensorens batteristatus er lav

-  **-main remote** – indikerer, at batteristatussen er lav på både displayet og termosensoren.
- Brug kun nye batterier af den specificerede type
- Bland ikke nye og gamle batterier forskellige typer af batterier (standard, alkaline, eller genopladelige), eller genopladelige af forskellig type.
- Hvis ikke termometret skal bruges i en måned eller en længere periode, fjernes batterierne for at undgå, at de løber ud og ødelægger termometeret.

SPECIFIKATIONER

Specifikationer er typiske og kan variere i forskellige enheder. Vi forbeholder os ret til at ændre specifikationerne uden varsel.

DISPLAYET

Batterier	2 x AA 1,5 V
Arbejdstemperaturområde	0°C til 50°C (32°F til 122°F)
Opbevaringstemperatur	-30°C til 70°C (-22°F til 158°F)
LED display rækkevidde	0°C til 199°C

TERMOSENSORENS SONDE

Batterier	2 x AAA 1,5 V
Arbejdstemperaturområde	-20°C til 250°C (-4°F til 482°F)

Længde på rustfri stålsonde	1 m (3,28 fod)
Temperaturopløsning	± 1°C (± 2°F)
Varmebestandighed	70°C (158°F)
Den rustri stålsondes	
Arbejds temperatur	Max.250°C (482°F)
Kabel temperatur	Max.450°C (842°F)

BEMAERK: Rækkevidden for sensorsondens arbejdstemperatur er -20°C til 250°C (-4°F til 482°F). Rækkevidden af LCD displayet er 0°C til 199°C. Hvis display-temperaturen Kommer udenfor dette område, begynder displayets tal at blinke.

BEMAERK: Placere sensoren på brand eller grill direkte vil få det beskadigede.

TRÅDLÖS GRILLTERMOMETER

MODELL: HR642

ANVÄNDARMANUAL:

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Nyckelegenskaper	1
Inställning	3
Installation av batterierna	3
°C / °F	4
Volym	4
LED-indikator	4
Sensorlokalisering	4
Ansluta sonden	4
Användning	4
Kontrollera signaler och alarm	5
Signal	5
Alarm	5
Batteri	5
Specifikationer	6

NYCKELFUNKTIONER

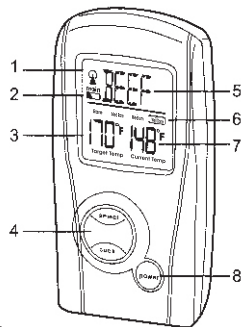


Bild 1 Monitor

1. Indikerar monitorns/termometerns sensorkommunikation
2. Lågt batteri-indikator
3. Måltemperatur
4. **Select/cook**-knapp
5. Typ av kött
6. Färdighetsgrad
7. Nuvarande temperatur
8. **Power**-knapp

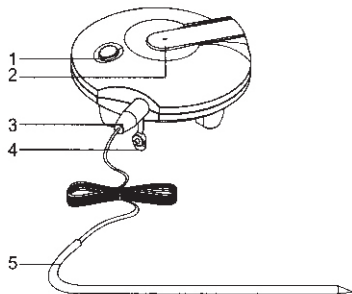


Bild 2. Termometersensor

1. **Power**-knapp
2. Termometer sensorns indikatorlampa
3. Sondurtag
4. Sondurtagsskydd
5. Sond

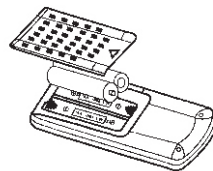


Bild 3. Sätt in batterier (monitor)

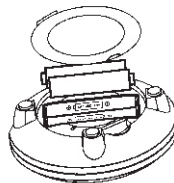


Bild 4. Sätt in batterier (termometersensor)

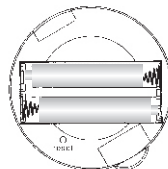


Bild 5. Reset (termometersensor)

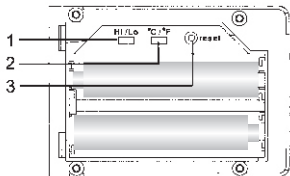


Bild 6. Batterilucka (monitor)

1. Hi/Lo (hög/låg-knapp)
2. °C / °F-knapp
3. Resetknapp

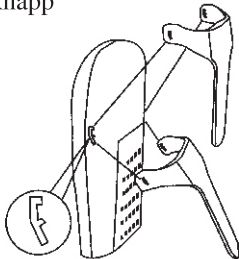


Bild 7. Bältesclip och hållare.

INSTÄLLNING

Installation av batterier

Följ dessa steg för att installera batterierna.

På monitorn (bild 3, 5 och 7)

1. Skjut ned och lyft av bältesclipet från baksidan av monitorn. Skjut och lyft upp för att avlägsna batteriets skyddslucka.
2. Lägg i två i AA-batterier enligt polaritetssymbolerna (+ och -).
3. Tryck på **reset** i batteriluckan med ett spetsigt föremål som ett gem (bild 5).

OBS: Nollställ både monitor och termometerssensorn inom 60 sekunder för att synkronisera signalöverföringarna.

4. Sätt tillbaka skyddet och bältesclipet.

På termometerssensorn (bild 4)

1. Tryck av batteriluckan.
2. Sätt in två AAA-batterier i luckan likvärdigt polariteterna (som visat). Tryck på **reset** med ett spetsigt föremål som ett gem.
3. Sätt tillbaka batteriskyddet.

OBS: När **LÅGT BATTERI** visar sig på monitorn, byt ut batterierna.

°C / °F**(Bild 6)**

För att välja Fahrenheit eller Celsius, använd °C/°F-knappen.

VOLYM**(Bild 6)**

För att ställa in monitorns volym, använd **Hi/Lo**-knappen på termometers batterilucka.

LED-INDIKATOR**(Bild 2)**

Den röda indikatorlampan i mitten av termometersensorn blinkar för att indikera att den är på.

SENSORLOKALISERING**(Bild 7)**

Du kan bära monitorn på ditt bälte eller låta den stå upp på en plan yta. För att få den att stå upp, avlägsna bältesclipet på baksidan av monitorn. Sätt in den vänstra och högra sidan av clipet i den lägre delen av springan, knapp till den i andra sidan av den andra lägre springan.

ANSLUTA SONDEN**(Bild 2)**

Lokalisera sondens urtagsskydd på den övre högra sidan av termometersensorn och dra försiktigt ut den. Plugga i ändrården av köttsonden i urtaget.

ANVÄNDNING

Färdighetsnivåerna, **rare**, **med rare**, **medium** och **well done** gäller endast, nötkött, lamm och kalvkött. För kyckling, kalkon, griskött, fisk och hamburgare visar monitorn bara **well done**.

1. Tryck och håll **power** nere tills termometersensorernas röda indikatorlampa blinkar. Tryck och håll då **power** nere tills monitorns gröna LCD-lampor och alla displaysegment visas.
2. Tryck på **select** (två gånger) ända tills det önskade köttet visas. Du kan välja mellan BEEF, LAMB, VEAL, HMBGR (hamburgare) PORK, TURKY (kalkon), CHICK (kyckling) eller fisk.
3. Tryck på **cook** upprepade gånger för att välja färdigheten.

TIPS: Denna produkt mäter endast innertemperaturen och är inte tänkt att ersätta receptinstruktioner. Omfånget för köttyper och färdighetsnivåer är endast riktlinjer. Vissa recept kan föreslå att köttet (som kalkon eller kyckling) ska avlägsnas från värmekällan 15-30 minuter tidigare, så att innertemperaturen kan fortsätta att stiga innan köttet skivas. Följ alltid receptinstruktionerna för att försäkra dig om att köttet blir helt och korrekt tillagat.

4. Placera termometern nära tillagningsområdet och tryck in toppen av sonden i köttets centrum. Använd monitorns hållare för att se lättare eller använd bältesclipet.

OBS:

- För en klar signal, placera monitorn inom 30,5 m avstånd från termometersensorn.
- Placera termometersensorn utom räckhåll från direkt värme eller låga. Lägg inte sonden på tillagningsområdet eftersom det kan skada termistorn på insidan av sonden.

5. När köttet är färdigt, avlägsna sonden från köttet och låt den svalna innan beröring på **power** på monitorn och termometersensorn för att stänga av.
6. Koppla loss sonden från termometersensorn och sätt tillbaka urtagsskyddet. Efter att du slutat tillaga, torka monitorn och termometersensorn med en fuktig trasa. Tvätta järnsonden varsamt med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten.

OBS:

Använd inte en diskmaskin för att tvätta sonden och doppa inte monitorn eller termometersensorn i vatten eller vätska.

KONTROLLERA SIGNALER OCH ALARM

Signal

- ▲ Indikerar ingen signal
- 🔊 Indikerar att termometern tar emot signaler från sensorn

Alarm

- **Tre pip** - indikerar att monitorn inte tar emot signaler från sensorn.
- **Fyra pip** - indikerar att den nuvarande temperaturen är inom fem grader från måltemperaturen.
- **Ett oavbrutet pip** – indikerar att sensorn har nått måltemperaturen.
- **Ett starkt och oavbrutet pip** – indikerar att köttet är överkokt.

BATTERI

(Lågt batteri-indikator) visas på monitorn för att indikera tillståndet på batterierna. observera följande information för en indikation på när batterierna behöver bytas.

- 🔋 **main** – indikerar att monitorns batteri är svagt.
- 🔋 **remote** - indikerar att termometerssensorns batteri är svagt.

-  – **main remote** – indikerar att batterierna är svaga både i monitorn och termometersensorn.
- Använd endast nya batterier av den angivna storleken.
- Blanda inte gamla och nya batterier, olika typer av batterier (standard, alkaliska eller återuppladdningsbara), eller återuppladdningsbara av olika styckor.
- Om du inte tänker använda termometern på en månad eller längre, vänligen avlägsna batterierna för att förhindra läckage och skador.

SPECIFIKATIONER

Specifikationer är enhetsbaserade och enskilda enheter kan variera.

Specifikationer kan ändras utan varsel.

MONITORN

Batterier	2 x AA 1,5 V
Användningstemperatur	0°C till 50°C (32°F till 122°F)
Förvaringstemperatur	-30°C till 70°C (-22°F till 158°F)
LCD-display	0°C till 199°C

TERMOMETERNS SENSORSOND

Batterier	2 x AAA 1,5 V
Användningstemperatur	-20°C till 250°C (-4°F till 482°F)

Rostfri stålsond (längd)	1 m (3,28 fot)
Temperaturnoggrannhet	± 1°C (± 2°F)
Värmemotstånd	70°C (158°F)
Rostfri stålsond	
användningstemperatur	max. 250°C (482°F)
Kable temperatur	Max.450°C (842°F)

OBS: Användningstemperaturer av sensorsonden är -20°C till 250°C (-4°F till 482°F). LCD-displayen är 0 °C till 199 °C. När displayens temperatur är utanför blinkar displayens siffror.

OBS: Placera sensorn på eld eller grilla direkt orsakar den skadade.

ALLMÄNT

Gebrauchsanleitung

USER MANUAL

Inhaltsverzeichnis

Hauptmerkmale	1
Vorbereiten	3
Batterie einsetzen.....	3
C/F.....	4
Lautstärke.....	4
Leuchtdioden-Anzeige.....	4
Anzeigegerät befestigen.....	4
Sonde anschließen.....	4
Messungen.....	4
Prüf- und Warnsignale	5
Optisch.....	5
Akustisch.....	5
Batterie	5
Technische Eigenschaften ..	6
Anzeigegerät.....	6
Thermometer.....	6
Sonstige Eigenschaften	6

Hauptmerkmale

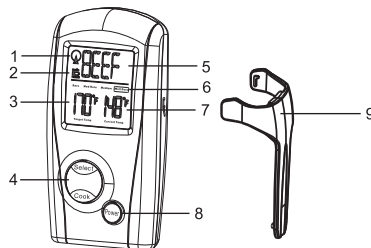


Abb.1 - Anzeigegerät

1. Verbindung zwischen dem Thermometer und dem Anzeigegerät besteht
2. Anzeige: Batterie schwach
3. Zieltemperatur
4. Wahltaaste Fleischart / Garzustand
5. Fleischart
6. Garzustand
7. Aktuelle Temperatur
8. Ein/ Aus-Schalter
9. Gürtelclip

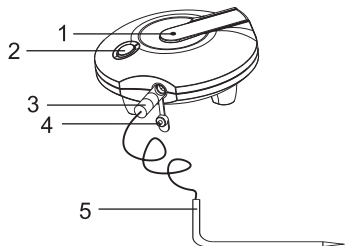


Abb. 2 Thermometer

1. Thermometer LED
2. Ein/Aus-Schalter
3. Steckplatz für Sonde
4. Abdeckung des Steckplatzes
5. Sonde

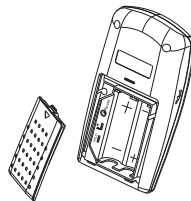


Abb. 3 Batterie einsetzen

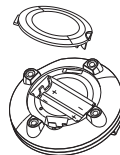


Abb. 4 Batterie einsetzen

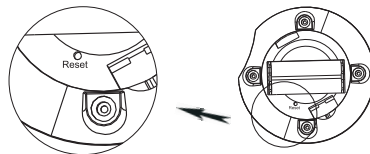


Abb. 5 Rückstelltaste

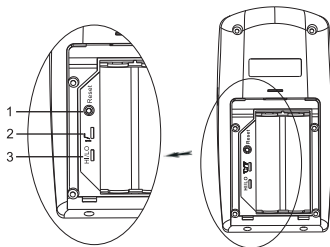


Abb. 6 - Batteriefach

1. Rückstelltaste
2. C/F Taste
3. HI/LO Taste

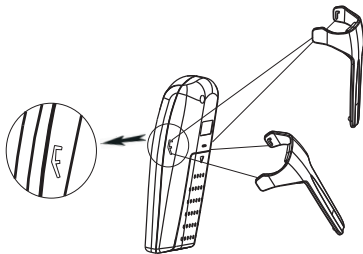


Abb. 7 - Gürtelclip und Aufstellposition

Vorbereiten

Batterie einsetzen: Setzen Sie die Batterie in folgenden Schritten ein.

Anzeigegerät (Abb. 3, 6 und 7)

1. Gürtelclip nach unten schieben und ihn dann vom Gerät abheben.
2. Zwei AA-Batterien in das Batteriefach einsetzen. **Dabei die Polzeichen +/- beachten.**
3. Die Rückstelltaste im Batteriefach mit Hilfe eines spitzen Gegenstandes (z.B. Büroklammer) drücken.

Achtung: Betätigen Sie zur Synchronisation der Signalübertragung beide Rückstelltasten (Anzeigegerät und Thermometer) innerhalb eines Zeitraumes von nicht mehr als 1 Minute.

4. Die Abdeckung und den Gürtelclip wieder einsetzen.

Thermometer (Abb. 4)

1. Das Batteriefach aufschieben.
2. Zwei AAA-Batterien in das Batteriefach einsetzen. **Dabei die Polzeichen +/- beachten.**
3. Die Rückstelltaste im Batteriefach mit Hilfe eines spitzen Gegenstandes (z.B. Büroklammer) drücken.

Achtung: wenn dieses Symbol  auf dem Bildschirm erscheint, sind die Batterien schwach und müssen ersetzt werden.

C/F

Abb. 6

Mit diesem Schiebschalter "Grad Fahrenheit" bzw. "Grad Celsius" einstellen.

Lautstärke

Abb. 6

Mit dem hi/lo (Laut-/Leise)-Schiebschalter, der sich im Batteriefach befindet, die Lautstärke des Anzeigegerätes einstellen.

Leuchtdioden-Anzeige

Abb. 2

In der Mitte des Thermometers blinkt eine rote Leuchtdiode, wenn diese betriebs- und sendebereit ist.

Anzeigegerät befestigen/aufstellen

Abb. 7

Sie können das Anzeigegerät am Gürtel tragen oder auf einer ebenen Fläche abstellen. Dazu den Gürtelclip abnehmen und dann als Ständer zuerst mit der einen, dann mit der anderen Seite in die unteren Halteschlitze einsetzen.

Sonde anschließen

Abb. 2

Den Thermometer so in der Hand halten, dass der Sondensteckplatz nach oben zeigt. Die Abdeckung des Sondensteckplatzes vorsichtig abziehen und dann den Anschlussstecker der Sonde einsetzen.

Messungen

Die Garzustandsbezeichnung **rare** (blutig), **medrare** (zwischen blutig und medium), **medium** (halb durchgebraten) und **well done** (durchgebraten) sind anwendbar für die Fleischsorten: Rind, Lamm, Kalb, Huhn, Pute und Schwein, sowie auf Fisch und Hackfleisch. Die Voreinstellung des Anzeigegerätes ist **well done** (durchgebraten).

1. Thermometer einschalten und Taste gedrückt halten, bis die rote LED blinkt. Danach Anzeigegerät einschalten und Taste gedrückt halten, bis die grüne LED leuchtet und alle Anzeigesegmente erscheinen.
2. Auf der Auswahl Taste zweimal kurz SELECT drücken und dann so oft, bis die gewünschte Fleischart angezeigt wird. BEEF=RIND, LAMB=LAMM, VAE=L=KALB, CHICK=HUHN, TURK=PUTE, PORK=SCHWEIN, FISH=FISCH und HBGR=HACKFLEISCH.
3. Auf der Auswahl Taste COOK so oft drücken, bis der gewünschte Garzustand angezeigt wird.
Hinweis: Diese Gerät misst nur die Temperatur im Fleisch und kann Anweisungen aus dem jeweiligen Rezept nicht ersetzen. Die Angaben dieses Gerätes können lediglich als Richtlinien dienen. Bei manchen Rezepten, etwa für Huhn oder Pute, ist es eventuell ratsam, das Fleisch 15-30 min früher vom Feuer zu nehmen, so dass sich die Hitze gleichmäßig im Fleisch verteilen kann, bevor es tranchiert wird. Folgen Sie immer den Anweisungen des Rezepts, so dass Sie ein einwandfrei gebratenes Stück Fleisch servieren können.

4. Stellen Sie den Thermometer in der Nähe des Grills / Ofens auf oder befestigen ihn an Ihrem Gürtel. Führen Sie die Sonde bis zur Fleischmitte ein.

Beachten Sie:

- Die Funkübertragung funktioniert am besten innerhalb einer Reichweite von nicht mehr als 30 Metern zwischen dem Thermometer und dem Anzeigegerät. Je Näher je besser.
- Halten Sie den Thermometer von dem direkten Einfluss der Hitzequelle fern.
- Legen Sie die Sonde nie direkt auf die Hitzequelle, sondern weit genug entfernt, um einen Defekt am Sensor zu vermeiden.

5. Wenn das Fleisch fertig ist, Sonde herausziehen und etwas abkühlen lassen. Anzeigegerät und Thermometer jeweils ausschalten.
6. Sonde vom Thermometer trennen und Sondensteckplatz am Thermometer wieder abdecken. Zum Schluss Anzeigegerät und Thermometer mit einem feuchten Tuch abwischen und die Sondenspitze mit ein wenig mildem Spülmittel und warmen Wasser abwischen.

Achtung:

Sonde nicht in der Spülmaschine reinigen und Anzeigegerät und Thermometer nicht in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen.

Prüf- und Warnsignale

OPTISCH

- ▲ Keine Signalübertragung vom Thermometer
- 🔊 Signalübertragung vom Thermometer

AKUSTISCH

- Drei Pieptöne - Anzeigegerät hat keine Verbindung zum Thermometer
- Vier Pieptöne - noch 5 Grad bis zur eingestellten Temperatur
- Dauerton-Zieltemperatur erreicht
- Schnell Dauerpieptöne - Zieltemperatur überschritten

Batterie

- 🔋 Wenn dieses Symbol auf der Anzeige erscheint, dann ist die Batterie schwach und muss ersetzt werden
- 🔋 MAIN - Batterie im Anzeigegerät ersetzen
- 🔋 REMOTE - Batterie im Thermometer ersetzen

-  Main remote - Batterie in Anzeigegerät und Thermometer ersetzen
- Verwenden Sie nur neue Batterien der angegebenen Größe
- Verwenden Sie nicht gleichzeitig alte und neue Batterien oder Batterien unterschiedlicher Art (Standard, Alkaline, oder wiederaufladbar) oder
- wiederaufladbare Batterien mit unterschiedlicher Stromstärke

Technische Eigenschaften

Die technischen Eigenschaften beziehen sich auf den Gerätetyp und können beim einzelnen Gerät leicht abweichen. Technische und Optische Änderungen möglich.

Anzeigegerät

Batterien	2 x AA 1,5 V
Temperaturbereich Betrieb	-10° bis + 50° C
Temperaturbereich Lagerung	-20° bis + 60° C
Temperaturbereich Anzeige	0° bis + 199° C

Thermometer

Batterien	2 x AAA 1,5 V
Temperaturbereich Messung	-20° bis + 250° C

Sonstige Eigenschaften

Länge Sondenkabel	1 m
Temperaturauflösungsvermögen	2 %
Hitzebeständigkeit Sondenkabel	+ 70° C
Maximale Betriebstemperatur	+ 250° C

Die Betriebstemperatur der Sonde reicht von - 20° C bis + 250° C. Das Anzeigegerät zeigt jedoch nur einen Temperaturbereich von 0° C bis +199° C. Wird die maximale anzeigbare Temperatur überschritten, blinkt die Anzeige.

Legen Sie die Sonde nie direkt auf eine Hitzequelle oder den Grill. Das würde Sie beschädigen.

