

Broil King®

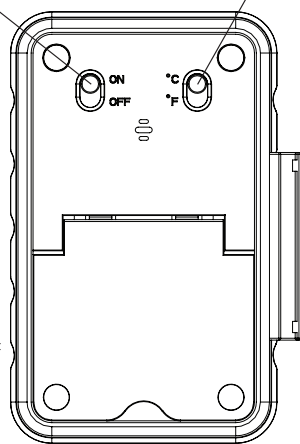
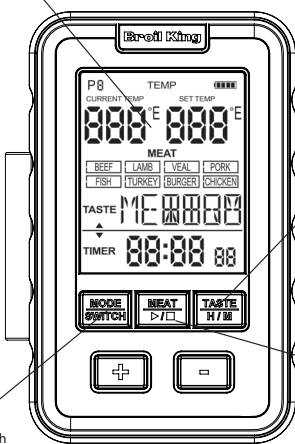
Great Barbecues Every Time

61935

Digital Readout
Affichage numérique
Pantalla digital
Digitalanzeige

ON/OFF Switch
Interrupteur ON/OFF (en marche/arrêt)
Llave de encendido/apagado
Netzschalter

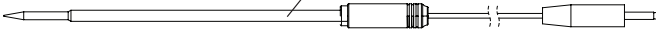
°C/°F Button
Touche °C / °F
Botón °C/°F
°C / °F-Taste



Mode / Switch
Mode / commutateur de mode
Modo / CambiarMode / Switch

Taste / H/M
Savoir / H/M
Nivel de cocción / H/M
Taste / H/M
Meat / Start-Stop
Viande / marche - arrêt
Carne / Arrancar-Parar
Meat / Start-Stop

Stainless steel probe
Sonde en acier inoxydable
Sonda de acero inoxidable
Edelstahlfühler

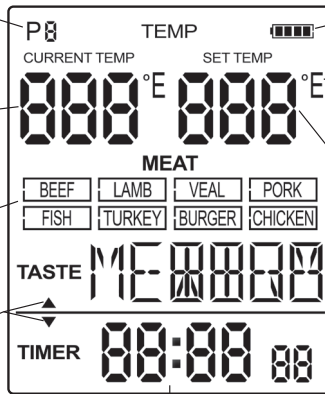


Probe Indicator
Indicateur de sonde
Indicador de sonda
Temperaturfühler Anzeiger

Current Temperature
Température actuelle
Temperatura actual
Aktuelle Temperatur

Meat Type
Type de viande
Tipo de carne
Fleischstück

Mode Indicator
Indicateur de mode
Indicador de modo
Modus Anzeige



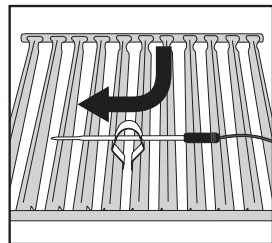
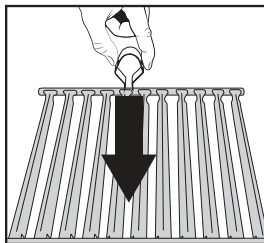
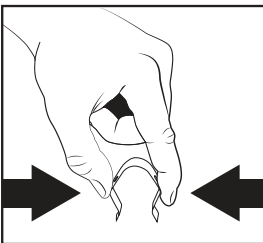
Battery Level
Niveau de charge de la pile
Nivel de batería
Batterie Zustand

°C/°F Indicator
Indicateur °C / °F
Indicador de °C/°F
°C / °F Indikator

Set Temperature
Réglage de température
Temperatura deseada
Ziel Temperatur

Meat Doneness
Cuisson de la viande
Nivel de cocción
Garzustand

Timer / Minuterie / Temporizador / Timer



Broil King®

Great Barbecues Every Time

61935

INSTRUCTIONS:

Batteries Required; 2 x AAA

Power Switch – Slide ON/OFF

°C/°F Switch – Slide °C/°F

Mode/Switch – Cycle through Probes or select Timer

Meat / Start-Stop – Cycle through Meat Types or Start/Stop Timer

Taste / H/M – Cycle through pre-set meat doneness types (where applicable) or switch between

Hours and Minutes on timer.

“+” - Increases value on temperature or timer (hold to fast cycle)

“-” - Decreases value on temperature or timer (hold to fast cycle)

Press any button to cancel alarm.

Press any button to illuminate the backlit screen for 5 seconds.

Some models have multiple temperature probes.

Different probes may be set for different target temperatures.

Select the probe by pressing the “MODE” button to cycle through the probes (if equipped).

Set the target temperature for that probe, select another probe if desired, and set another target temperature for it.

When using multiple probes, the active probes will cycle through on the display every 10 Seconds.

PRESET COOKING TARGETS:

To use a pre-set target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing up towards the temperature screen.

Select a meat type by scrolling through the selections using the MEAT button.

Select a desired doneness by scrolling through the selections using the TASTE button.

Note: Not all meat types will offer a variety of tastes / doneness.

Alarm will sound when the target temperature is met.

MANUAL COOKING TARGETS:

To use a manual target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing towards the temperature screen.

Adjust the target temperature by using the “+” and “-” buttons.

Alarm will sound when the target temperature is met.

TIMER:

To use the timer, ensure that the mode arrow is pointing down towards the timer screen.

Hold MODE/SWITCH button for 2 sec to move to Timer Mode

To count up, press the Start/Stop button. To pause, press the Start/Stop button.

To count down, press the “H/M” button to change from hours to minutes, and the “+” and “-” buttons to change the values.

To reset, press and hold both the “+” and “-” buttons while time is stopped.

SLEEP STATE:

After 5 min of inactivity the thermometer will enter a sleep-state to conserve power. Press any button to wake and resume.

Always turn off the thermometer when not in use.

Remove the batteries if storing for long periods of time.

Wash with damp cloth and mild detergent. Do not submerge unit or probes.

Temperature Range: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C)

Time Range: 0:00:00 – 23:59:59

INSTRUCTIONS:

Piles requises; 2 piles AAA

Commutateur marche/arrêt – à glisser

Commutateur °C/°F – à glisser

Mode/Commutateur de mode – pour cycler entre les sondes, ou pour sélectionner la minuterie

Viande / marche - arrêt – pour cycler parmi les types de viande, ou pour lancer/arrêter la minuterie

Savoir / H/M - pour cycler dans les types de cuisson des viandes (le cas échéant), ou pour basculer entre les heures et les minutes sur la minuterie.

“+” - pour augmenter la valeur de température ou de la minuterie (maintenir pour cycler rapidement)

“-” - pour réduire la valeur de température ou de la minuterie (maintenir pour cycler rapidement)

Appuyer sur un bouton pour annuler l'alarme.

Appuyer sur un bouton pour allumer le rétroéclairage pendant 5 secondes.

Certains modèles comportent plusieurs sondes de température.

Diverses sondes peuvent être réglées pour des températures ciblées.

Sélectionnez la sonde en appuyant sur le bouton « MODE » pour cycler parmi les sondes (le cas échéant).

Réglez la température ciblée pour cette sonde, sélectionnez une autre sonde au besoin, et réglez une autre température ciblée pour celle-ci.

Lors de l'utilisation de plusieurs sondes, les lectures des sondes actives vont alterner sur l'affichage, à toutes les 10 secondes.

CIBLES DE CUISON PRÉDÉTERMINÉES:

Pour utiliser une température de cuisson prédéterminée, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l'écran de température.

Sélectionnez un type de viande, en défilant parmi les sélections, avec le bouton VIANDE.

Sélectionnez une cuisson souhaitée, en défilant parmi les sélections, avec le bouton SAVEUR.

Remarque: Ce ne sont pas tous les types de viande qui offrent une variété de saveur/cuisson.

L'alarme retentira quand la température ciblée sera atteinte.

CIBLES DE CUISON EN MODE MANUEL:

Pour utiliser une température ciblée manuellement, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l'écran de température.

Ajustez la température ciblée à l'aide des boutons « + » et « - ».

L'alarme retentira lorsque la température ciblée sera atteinte.

MINUTERIE:

Pour utiliser la minuterie, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l'écran de la minuterie. Maintenez le bouton MODE / COMMUTEUR DE MODE pendant 2 secondes, pour ajuster le mode de minuterie vers le haut, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Pour mettre en pause, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Pour diminuer le délai, appuyez sur le bouton « H/M » pour passer des heures aux minutes, et sur les boutons « + » et « - » pour changer les valeurs.

Pour réinitialiser, appuyez sur les boutons « + » et « - » pendant que la minuterie est arrêtée.

ÉTAT DE VEILLE:

Après 5 min d'inactivité le thermomètre, entrera en mode de veille pour économiser de l'énergie. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le réveiller.

Éteignez toujours votre thermomètre lorsqu'il n'est pas utilisé.

Retirez les piles lors du rangement pendant une longue période de temps.

Lavez le thermomètre avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne pas immerger l'appareil ni les sondes dans un liquide.

Gamme de température: -50°C à 300°C (-58°F à 572°F)

Plage de délais de minuterie: 0:00:00 à 23:59:59

Remarques sur la température de cuisson prédéterminée:

Ce thermomètre est pré-réglé pour répondre aux températures cibles standard de l'USDA pour les viandes cuites. Veuillez noter que lorsque vous retirez la viande du grill, elle continuera à cuire pendant la période de repos. Nos chefs suggèrent souvent d'enlever la viande 10-15°F avant que la température désirée est atteinte, laissant les aliments reposer de 3 à 5 min. Vous pouvez facilement régler la température de consigne du thermomètre en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

Par exemple: Si la votre température cible est de 145°F – essayez de retirer la viande cuite à 135°F et laissez-la reposer pendant 5 min. Après la période de repos, vérifiez la température interne de la viande pour le niveau de cuisson. Les suggestions de température de cuisson interne sûre varient d'un pays à l'autre, donc n'oubliez pas de vous familiariser avec celles-ci.

Preset Cooking Temperature Notes:

This thermometer is preset to meet the USDA standard target temperatures for cooked meats. Please note that when removing meat from the grill, it will continue to cook during the rest period. Chefs often suggest removing the meat 10-15°F before your desired temperature is met, and allowing the food to rest 3-5 min.

You can adjust the thermometer target temperature easily by pressing the “+” and “-” buttons.

For example: If your target temperature is 145°F – try removing the cooked meat at 135°F and allow it to rest for 5 min. After the rest period, check the internal temperature of the meat for doneness. Suggested safe internal cooking temperatures vary from country to country, be sure to familiarize yourself with them.

Broil King®

Great Barbecues Every Time

61935

INSTRUCCIONES:

Baterías requeridas: 2 x AAA

Llave de encendido - Deslizante Encendido/Apagado

Llave de °C/°F - Deslizante °C/°F

Llave de modo - Selecciona las sondas o el temporizador

Carne / Arrancar-Parar - Selecciona el tipo de carne o enciende/detiene el temporizador

Gusto / H/M - Selecciona el nivel de cocción para los tipos de carne pre-programados (si existen) o cambia las horas y minutos del temporizador.

“+” - Aumenta el valor de la temperatura o del temporizador (mantener presionado para avanzar rápido)

“-” - Disminuye el valor de la temperatura o del temporizador (mantener presionado para avanzar rápido)

Presione cualquier botón para cancelar la alarma.

Presione cualquier botón para que la pantalla se ilumine por 5 segundos.

Algunos modelos tienen varias sondas de temperatura.

Cada sonda se puede ajustar para una temperatura deseada diferente.

Seleccione la sonda presionando el botón “MODE” para recorrer las sondas

(si fuera necesario).

Seleccione la temperatura deseada para esa sonda, seleccione otra sonda si lo desea, y seleccione otra temperatura deseada para ella.

Al utilizar varias sondas, las sondas activas irán cambiando en la pantalla cada 10 segundos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN PRE-PROGRAMADAS:

Para utilizar una temperatura de cocción pre-programada, verifique que la flecha de modo apunte hacia arriba, hacia la pantalla de temperatura.

Seleccione el tipo de carne recorriendo las opciones con el botón MEAT.

Seleccione el nivel de cocción recorriendo las opciones con el botón TASTE.

Nota: No todos los tipos de carne tendrán una variedad de niveles de cocción.

La alarma sonará al alcanzar la temperatura deseada.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN MANUALES:

Para utilizar una temperatura de cocción manual, verifique que la flecha de modo apunte hacia la pantalla de temperatura.

Ajuste la temperatura deseada de cocción con los botones “+” y “-”.

La alarma sonará al alcanzar la temperatura deseada.

TEMPORIZADOR:

Para utilizar el temporizador, verifique que la flecha de modo apunte hacia abajo, hacia la pantalla del temporizador.

Mantenga presionado el botón MODE por 2 segundos para ingresar al modo del temporizador.

Para contar hacia arriba, presione el botón Arrancar/Parar. Para hacer una pausa, presione el botón Arrancar/Parar.

Para contar hacia abajo, presione el botón H/M para cambiar de horas a minutos, luego los botones “+” y “-” para cambiar los valores.

Para reiniciarlo, mantenga presionados los botones de “+” y “-” cuando se haya detenido el temporizador.

ESTADO DE INACTIVIDAD:

Después de 5 minutos de inactividad, el termómetro entrará en un estado de inactividad para ahorrar energía. Presione cualquier botón para volver a activarlo y seguir utilizándolo.

Apague siempre el termómetro cuando no lo utilice.

Saque las baterías cuando guarde el termómetro durante mucho tiempo.

Limpíelo con un trapo limpio húmedo y un detergente suave. No sumerja la unidad ni las sondas.

Rango de temperatura: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C)

Rango del temporizador: 0:00:00 ~ 23:59:59

ANLEITUNG:

Benötigte Batterien: 2x AAA

An/Aus Schalter – AN/AUS Schieber

°C/°F Schalter – °C/°F Schieber

Mode/Switch – Sie haben die Wahl zwischen den Fühlern oder einem Timer

Meat / Start-Stop – Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Fleischtypen oder einem Start/ Stop Timer

TASTE / H/M - Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Fleisch Garstufen (Nicht bei allen Fleischstücken möglich) oder Sie wählen den Stunden und Minuten Timer.

“+” - Erhöht den Wert der Kerntemperatur oder des Timers (Halten um schneller zu schalten)

“-” - Verringert den Wert der Kerntemperatur oder des Timers (Halten um schneller zu schalten)

Drücke einen Knopf um den Alarm zu beenden.

Drücke einen Knopf um die Displaybeleuchtung für 5 Sekunden zu aktivieren.

Einige Modelle haben mehrere Temperaturfühler.

Verschiedene Temperaturfühler können für unterschiedliche Zieltemperaturen eingestellt werden. Wählen Sie den Temperaturfühler, indem Sie die Taste “MODE” drücken, um durch die verschiedenen Temperaturfühler zu schalten (falls vorhanden).

Stellen Sie die Zieltemperatur für den Temperaturfühler ein, wählen Sie ggf. einen anderen Temperaturfühler und stellen Sie eine andere Zieltemperatur für diesen ein.

Wenn mehrere Temperaturfühler verwendet werden, werden die aktiven Temperaturfühler alle 10 Sekunden auf dem Display angezeigt.

VOREINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN GRILLERGESBISSE:

Um eine voreingestellte Zieltemperatur zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel nach oben zum Temperaturbildschirm zeigt.

Wählen Sie einen Fleischtyp aus, indem Sie mit der MEAT-Taste durch die Auswahlbereiche blättern.

Wählen Sie einen gewünschten Garzustand, indem Sie mit der Taste TASTE durch die Auswahlbereiche blättern.

Hinweis: Nicht alle Fleischsorten bieten eine Vielzahl von verschiedenen Garstufen / Geschmäckern.

Alarm ertönt, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

MANUELLE EINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN GRILLERGESBISSE:

Um eine manuelle Zieltemperatur zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel auf den Temperaturbildschirm zeigt.

Stellen Sie die Zieltemperatur mit den Tasten “+” und “-” ein.

Alarm ertönt, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

TIMER:

Um den Timer zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel nach unten zum Timer-Bildschirm zeigt.

Halten Sie die MODE / SWITCH-Taste für 2 Sekunden gedrückt, um in den Timer-Modus zu gelangen

Um zu zählen, drücken Sie die Play / Stop-Taste. Drücken Sie zum Anhalten die Play /a Stop-Taste Zum Herunterregeln drücken Sie die Taste “H / M” um von Stunden zu Minuten zu wechseln, und die Tasten “+” und “-”, um die Werte zu ändern.

Zum Zurücksetzen drücken und halten Sie die Tasten “+” und “-” gedrückt, während die Zeit gestoppt ist

SCHLAFZUSTAND:

Um Strom zu sparen, wechselt das Thermometer nach 5 Minuten Inaktivität in den Ruhezustand. Drücken Sie eine beliebige Taste, um es wieder zu aktivieren und fortzuführen.

Schalten Sie das Thermometer immer aus, wenn es nicht benutzt wird.

Entfernen Sie die Batterien bei längerer Lagerung.

Mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder die Temperaturfühler nicht in Wasser ein.

Temperaturbereich: -58 °F ~ 572 °F (-50 °C ~ 300 °C)

Zeitbereich: 0:00:00 ~ 23:59:59

Hinweise für voreingestellte Gartemperaturen:

Dieses Thermometer ist so voreingestellt, dass es die Zieltemperaturen der USDA-Standards (US Dept. Agriculture) für gegartes Fleisch erfüllt. Bitte beachten Sie, dass das Fleisch beim Entfernen vom Grill, während der Ruhezeit weiter gart. Köche schlagen häufig vor das Fleisch 2-3 °C vor Ihrer gewünschten Zieltemperatur zu entfernen, um dem Grillgut 3-5 min. Ruhezeit zu geben. Sie können die Zieltemperatur des Thermometers mit den Tasten “+” und “-” einstellen.

Zum Beispiel: Wenn Ihre Zieltemperatur 65°C ist, versuchen Sie das gegarte Stück Fleisch bei 62°C zu entnehmen und lassen Sie es für ca. 5 min. ruhen. Die empfohlenen Zieltemperaturen variieren von Land zu Land. Um sicher zu gehen, machen Sie sich mit ihnen vertraut.

Notas acerca de la temperatura de cocción preajustada:

Este termómetro está preconfigurado para cumplir con las temperaturas objetivo estándar del USDA para carnes cocidas. Tenga en cuenta que al retirar la carne de la parrilla, continuará cocinándose durante el período de reposo. Los cocineros a menudo sugieren remover la carne 10-15 °F antes de alcanzar la temperatura deseada y dejar la comida en reposo 3-5 min. Puede ajustar fácilmente la temperatura objetivo del termómetro presionando los botones “+” y “-”.

Por ejemplo: Si la temperatura deseada es 145 °F, intente remover la carne cocida a 135 °F y déjela reposar durante 5 minutos. Después del período de reposo, verifique la temperatura interna de la carne para ver si está bien cocida. Las temperaturas internas seguras de cocción sugeridas varían de un país a otro, asegúrese de familiarizarse con ellas.

Broil King®

Great Barbecues Every Time

61935

ISTRUZIONI:

Batterie necessarie: 2x AAA

Interruttore On / Off - Cursore On / Off

°C / °F Interruttore - °C / °F Cursore

Modalità / Interruttore - Si può scegliere tra i sensori o un timer
Meat / Start-Stop - Potete scegliere tra diversi tipi di carne o un timer di avvio/arresto
Taste / H.M - Potete scegliere tra diversi livelli di cottura della carne (non è possibile con tutti i pezzi di carne) oppure potete scegliere il timer delle ore e dei minuti

"+" - Aumenta il valore della temperatura nel centro o del timer (tenere premuto per passare più velocemente)

"-" - Diminuisce il valore della temperatura al centro o del timer (tenere premuto per passare più velocemente)

Premere un pulsante per fermare l'allarme.

Premere un tasto per attivare l'illuminazione del display per 5 secondi.

Alcuni modelli hanno diversi sensori di temperatura.

È possibile impostare diversi sensori di temperatura per diversi target di temperatura.

Selezionare il sensore di temperatura premendo il pulsante « Mode » per passare attraverso i diversi sensori di temperatura (se disponibili)

Impostare la temperatura nominale per il sensore di temperatura, selezionare un sensore di temperatura diverso, se necessario, e impostare una temperatura nominale diversa. Se si utilizzano più sensori di temperatura, i sensori di temperatura attivi vengono visualizzati sul display ogni 10 secondi

PREIMPOSTAZIONE DELLE GRIGLIATURE DESIDERATE:

Per utilizzare una temperatura nominale preimpostata, assicurarsi che la freccia della modalità punti verso l'alto sulla schermata della temperatura.

Selezionare un tipo di carne scorrendo le aree di selezione con il pulsante MEAT.

Selezionare lo stato di cottura desiderato scorrendo le gamme di selezione con il pulsante TASTE.

NOTA: non tutti i tipi di carne offrono una varietà di diversi livelli di cottura / gusti.

L'allarme suona quando viene raggiunta la temperatura.

IMPOSTAZIONE MANUALE DEI RISULTATI DELLA GRIGLIATURA DESIDERATA:

Per utilizzare una temperatura nominale manuale, assicurarsi che la freccia della modalità sia rivolta verso la schermata della temperatura.

Impostare la temperatura nominale con i tasti + e -

L'allarme suona quando viene raggiunta la temperatura finalizzata.

TIMER :

Per utilizzare il timer, assicurarsi che la freccia della modalità sia rivolta verso il basso verso la schermata del timer.

Tenere premuto il pulsante Mode / Switch per 2 secondi per entrare nella modalità Timer.

Per contare, premere il pulsante Play / Stop. Premere il pulsante Play / Stop per fermarsi.

Premere il tasto " H / M " per passare da ore a minuti e i tasti " + " e " - " per modificare i valori.

Per resettare, tenere premuti i tasti " + " e " - " mentre il tempo è fermo.

STATO DI SOSPENSIONE:

Dopo 5 minuti di inattività, il termometro entrerà in uno stato di sospensione per risparmiare energia. Premere un pulsante qualsiasi per riattivare e riprendere.

Spegnerne sempre il termometro quando non è in uso.

Rimuovere le batterie se il termometro deve essere conservato per un lungo periodo di tempo.

Pulire con un panno umido e un detergente delicato. Non immergere il dispositivo o i sensori di temperatura in acqua.

Campo di temperatura: -58 °F - 572 ° (-50 ° - 300 °C)

Intervallo di tempo: 0:00:00 - 23:59:59

Note per le temperature di cottura preimpostate:

Questo termometro è preimpostato per soddisfare le temperature target degli standard USDA (US Dept. Agriculture) per la carne cotta. Si prega di notare che, una volta tolta dalla griglia, la carne continuerà a cuocere durante il periodo di riposo. I cuochi spesso suggeriscono di rimuovere la carne 2 - 3°C prima della temperatura desiderata per dare al cibo 3 - 5 minuti di riposo. Con i tasti " + " e " - " si può impostare la temperatura nominale del termometro.

Esempio: Se la vostra temperatura obiettivo è di 65°C, provate a rimuovere il pezzo di carne cotto a 62°C e lasciatelo riposare per circa 5 minuti. Le temperature consigliate variano da paese a paese. Per essere sicuri, familiarizzate con loro.



Karton
Carton
Cartone



Plastik
Plastique
Plastica

ENTSORGUNG:

- Ausgediente Geräte dürfen nicht im Kehricht entsorgt werden, sie können kostenlos bei der Verkaufsstelle entsorgt werden.
- Erschöpfte Batterien dürfen nicht im Kehricht entsorgt werden, sie können kostenlos bei der Verkaufsstelle entsorgt werden.

DISPOSITION :

- Les appareils mis au rebut ne peuvent pas être jetés à la poubelle, ils peuvent être éliminés gratuitement au point de vente.
- Les batteries épuisées ne doivent pas être jetées à la poubelle, elles peuvent être éliminées gratuitement au point de vente.

DISPOSIZIONE:

- I dispositivi scartati non possono essere gettati nella spazzatura, possono essere smaltiti gratuitamente presso il punto vendita.
- Le batterie esauste non devono essere gettate nella spazzatura, possono essere smaltite gratuitamente presso il punto vendita.

MADE IN CHINA FOR: | FABRIQUÉ EN CHINE POUR :
HECHO EN CHINA PARA: | HERGESTELLT IN CHINA FÜR:

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

585 Kumpf Drive • Waterloo, Ontario, Canada • N2V 1K3 ©2022

Broil King® Deutschland GmbH

Spinnerweg 51-54 • 53783 Eitorf ©2022

www.broilkingbbq.com

1-800-474-5776