

WESTMARK

**BRATEN- UND GRILLGABEL MIT
THERMOMETER | BARBECUE FORK
WITH THERMOMETER**

1504 2280



WESTMARK QUALITY

Batterie einlegen:

Öffnen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite der Grillgabel.

Legen Sie zwei AAA Micro Batterien LR03 in das Batteriefach in der angezeigten Richtung ein.

Schließen Sie die Abdeckung des Batteriefachs.

Bedienungsanleitung:**Ein- und Ausschalten:**

Drücken Sie die MEAT-Taste kurz, um die Temperaturanzeige der Grillgabel einzuschalten. Zum Ausschalten der Temperaturanzeige halten Sie die MEAT –Taste drei Sekunden gedrückt. Die Grillgabel schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus.

Einstellen von Celcius und Fahrenheit:

Auf der Rückseite der Grillgabel befindet sich unterhalb des Batteriefachs ein Schieber, mit dem Sie die Temperaturanzeige in Celcius (°C) oder Fahrenheit (°F) einstellen.

Auswahl der Fleischsorte und des Garzustandes:

1. Wählen Sie die Fleischsorte durch Drücken der **MEAT**-Taste.

Jeder Tastendruck ändert die Fleischsorte in:

BEEF (Rindfleisch) - VEAL (Kalbfleisch) - LAMB (Lamm)

- PORK (Schweinefleisch) - CHICKEN (Huhn) - TURKEY

(Truthahn)

2. Wählen Sie den gewünschten Garzustand mit der

TASTE-Taste. Der gewählte Garzustand ist im Display

angezeigt. Jeder Tastendruck ändert den Garzustand in:

WELL DONE (durchgegart) – MEDIUM (halb durchgegart) –

MEDIUM RARE (angegegart) – RARE (roh)

Hinweis: Die Einstellung des Garzustandes ist von der Fleischsorte abhängig. So kann z. B. Schweinefleisch nur in MEDIUM oder WELL DONE gegart werden.

Empfohlene Temperaturen:

Messen von Temperatur und Garzustand des Fleisches:

1. Entfernen Sie die Abdeckkappen der Messspitzen.
2. Stecken Sie die Messspitzen der Grillgabel in die dickste Stelle des Fleisches. Versuchen Sie, möglichst die Mitte des Garguts zu treffen.
3. Halten Sie die Messspitze mindestens 15 bis 20 Sekunden im Fleisch, um die genaue Temperatur zu erhalten.
4. Die Temperatur und der Garzustand des Fleisches erscheinen im oberen Teil des Displays.
5. Ändert sich der Garzustand während des Messens, ändert sich auch die Anzeige im Display.
6. Wenn der gewählte Garzustand erreicht ist, blinkt das Display und es ertönt ein Signal.
7. Drücken Sie die MEAT- oder TASTE-Taste, um die Anzeige auf dem Display zu löschen und den Signalton zu stoppen.

Zweite Messung:

Bitte beachten Sie, dass bei einer zweiten Messung die Temperatur schneller angezeigt wird, da die Messspitzen noch warm sind.

Wichtige Hinweise:

Stecken Sie die Grillgabel nur zum kurzen Messen in das Fleisch. Die Grillgabel ist nicht zum längerfristigen Verbleib im Fleisch gedacht.

Bitte stecken Sie die Messspitzen der Grillgabel immer in den dicksten Teil des Fleisches. Die dünnen Stellen des Fleisches sind schneller gar und geben nicht den exakten Garzustand des Fleisches wider.

Wenn Sie die Messspitzen in das Fleisch stecken, vermeiden Sie fettige Stellen oder Knorpel und Knochen.

Reinigung und Pflege:

Die Grillgabel mit Temperaturanzeige ist wegen ihrer Elektronik nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Spitzen der

Grillgabel vor der ersten Nutzung mit Wasser und Spülmittel. Bitte beachten Sie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und reinigen Sie die Spitzen der Grillgabel nach jedem Messvorgang mit Wasser und Spülmittel. Insbesondere wenn Sie unterschiedliche Fleischsorten zubereiten.

Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung die Elektronik nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Eine ausführliche Konformitätserklärung (Art. 15042280) erhalten Sie auf Anfrage unter info@westmark.de

Qualitätsmanagement
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germany

GB

Inserting the battery:

Open the battery cover on the rear side of the barbeque fork. Insert two AAA micro batteries LR03 into the battery compartment in the indicated direction.
Close the cover of the battery compartment.

Operating instructions:

Switching on and off:

Press the MEAT button briefly in order to switch on the temperature display of the barbeque fork. Hold the MEAT button pressed for three seconds in order to switch off the temperature display. The barbeque fork automatically switches off after 10 minutes.

Setting of Celsius and Fahrenheit:

On the rear side of the barbeque fork there is a slide switch below the battery compartment with which the temperature

display can be set to Celsius (°C) or Fahrenheit (°F).

Selection of the meat type and the cooking status:

1. Select the type of meat by pressing the **MEAT** button. Each press of the button changes the meat type to:
BEEF - VEAL - LAMB - PORK - CHICKEN - TURKEY
2. Select the desired cooking status with the **TASTE** button. The selected cooked state is indicated on the display. Each press of the button changes the cooking status to:
WELL DONE – MEDIUM– MEDIUM RARE– RARE

Information: The setting of the cooking status is dependent on the type of meat, therefore pork can only be cooked MEDIUM or WELL DONE.

Recommended temperatures:

Measuring the temperature and cooking status of the meat:

1. Remove the cover cap of the measuring tip.
2. Insert the measuring tip of the barbeque fork into the thickest part of the meat. Try and insert this as centrally as possible.
3. Hold the measuring tip in the meat for at least 15 to 20 seconds in order to ascertain the exact temperature.
4. The temperature and the cooking status of the meat will appear in the upper section of the display.
5. If the cooking status changes during the measuring, then the indication on the display also changes.
6. When the selected cooking status is reached, then the display flashes and a signal sounds.
7. Press the MEAT or TASTE button in order to delete the indication on the display and to stop the acoustic signal.

Second measurement:

Please observe that in case of a second measurement, the temperature will be indicated more quickly as the measuring tip is still warm.

Important information:

Insert the barbeque fork into the meat only briefly to measure the temperature. The barbeque fork is not intended for longer-term placement in the meat.

Always insert the measuring tip of the barbeque fork into the thickest part of the meat. The thinner parts of the meat are always cooked quicker and do not reflect the exact cooking status of the meat.

When you insert the measuring tip into the meat, then avoid fatty parts or gristle and bones.

Cleaning and care:

The barbeque fork with temperature display is not suitable for the dishwasher due to its electronic components. Clean the tips of the barbeque fork prior to initial use using water and detergent.

Please observe the hygienic handling of foods and clean the tips of the barbeque fork after each measuring procedure with water and detergent, in particular if you are preparing different types of meat.

Take care when cleaning that the electronic components do not come into contact with water.

A detailed declaration of conformity (15042280) is available on request from info@westmark.de

Quality Management

Westmark GmbH, Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

FR

Mettre les piles :

Ouvrir le couvercle du compartiment à piles au dos de la fourchette.

Placer deux piles de format AAA LR03 dans le compartiment

dans le sens indiqué.

Refermer le couvercle du compartiment à piles.

Mode d'emploi :

Allumer et éteindre :

Appuyer brièvement sur la touche MEAT afin d'allumer l'affichage de température de la fourchette. Pour éteindre l'affichage, maintenir la touche MEAT appuyée pendant trois secondes. La fourchette s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Réglage Celsius et Fahrenheit :

Au dos de la fourchette se trouve en-dessous du compartiment à piles un curseur avec lequel vous pouvez régler l'affichage de la température en Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Sélection du type de viande et de l'état de cuisson :

1. Sélectionner le type de viande en appuyant sur la touche **MEAT**. Le type de viande change à chaque pression de touche :
BEEF (bœuf) - VEAL (veau) - LAMB (agneau) - PORK (porc) - CHICKEN (poulet) - TURKEY (dinde)
2. Sélectionner l'état de cuisson souhaité avec la touche **TASTE**. L'état de cuisson sélectionné s'affiche sur l'écran. L'état de cuisson change à chaque pression de touche :
WELL DONE (bien cuit) – MEDIUM (à point) – MEDIUM RARE (saignant) – RARE (bleu)
Remarque : le réglage de l'état de cuisson dépend du type de viande. La viande de porc ne peut être cuite que MEDIUM (à point) ou WELL DONE (bien cuite).

Températures recommandées :

Mesurer la température et l'état de cuisson de la viande :

1. Retirer les capuchons des pointes de mesure.
2. Enfoncer les pointes de la fourchette à l'endroit le plus épais de la viande. Essayez de trouver si possible le centre du produit.

- 3 Maintenir la pointe dans la viande pendant au moins 15 à 20 secondes afin d'obtenir la température précise.
- 4 La température et l'état de cuisson de la viande s'affichent en haut de l'écran.
- 5 Si l'état de cuisson se modifie pendant la mesure, l'affichage se modifie aussi sur l'écran.
6. Une fois atteint l'état de cuisson sélectionné, l'écran clignote et un signal retentit.
- 7 Appuyer sur la touche MEAT ou TASTE pour effacer l'affichage sur l'écran et pour arrêter le signal sonore.

Deuxième mesure :

Prière de noter que lors d'une deuxième mesure, la température s'affiche plus vite car les pointes sont encore chaudes.

Remarques importantes :

Enfoncer la fourchette dans la viande pour mesurer brièvement. La fourchette n'est pas conçue pour rester longtemps dans la viande.

Toujours enfoncer les pointes de mesure dans la partie la plus épaisse de la viande. Les endroits minces sont plus vite cuits et ne rendent pas l'état de cuisson précis.

En enfonçant les pointes dans la viande, éviter les endroits gras, les cartilages ou les os.

Nettoyage et entretien :

La fourchette avec afficheur de température n'est pas lavable au lave-vaisselle en raison de ses composants électroniques. Nettoyer les pointes de la fourchette à l'eau et au produit de vaisselle avant la première utilisation.

Veiller à une manipulation hygiénique des aliments et nettoyer les pointes de la fourchette à l'eau et au produit de vaisselle après chaque mesure, surtout lors de la préparation de viandes différentes.

Lors du nettoyage, veiller à ce que les composants électroniques ne se mouillent pas.

Vous obtenez sur demande une déclaration de conformité (15042280) détaillée sous info@westmark.de

Gestion de la qualité
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Allemagne

NL

Batterij insteken:

Open het klepje van de batterij aan de achterkant van de barbecuevork.

Plaats twee AAA microbatterijen LR03 in het batterijvak in de aangegeven richting.

Sluit het klepje van het batterijvak.

Gebruiksaanwijzing:

In- en uitschakelen:

Druk kort op de MEAT-toets om de temperatuurindicatie van de barbecuevork aan te zetten. Om de temperatuurindicatie uit te zetten, dient u de MEAT-toets drie seconden lang in te drukken. De barbecuevork schakelt zichzelf na 10 minuten automatisch uit.

Instellen van Celcius en Fahrenheit:

Aan de achterkant van de barbecuevork is er onder het batterijvak een schakelaar waarmee u de temperatuurindicatie kunt instellen op Celcius (°C) of Fahrenheit (°F).

Keuze van het soort vlees en de gaarstand:

1. Kies de vleessoort door te drukken op de MEAT-toets. Elke druk op de toets verandert de vleessoort in:

BEEF (rundvlees) - VEAL (kalfsvlees) - LAMB (lam) - PORK (varkensvlees) - CHICKEN (kip) - TURKEY (kalkoen)

2. Kies de gewenste gaarstand met de TASTE-toets. De geko-

zen gaarstand wordt in de display weergegeven. Elke druk op de toets verandert de gaarstand in:
WELL DONE (doorbakken) – MEDIUM (medium doorbakken)
– MEDIUM RARE (medium rood) – RARE (rood)
Tip: de instelling van de gaarstand is afhankelijk van de vleessoort. Zo kan varkensvlees enkel in MEDIUM of WELL DONE worden gekookt.

Aanbevolen temperaturen:

Metten van temperatuur en gaarheid van het vlees:

1. Verwijder de afdekkappen van de punten.
2. Steek de punten van de barbecuevork in het dikste deel van het vlees. Probeer de meetpunt zoveel mogelijk in het midden te steken.
3. Houd de punten minstens 15 tot 20 seconden in het vlees om de juiste temperatuur te krijgen.
4. De temperatuur en de gaarstand van het vlees verschijnen in het bovenste deel van de display.
5. Als de gaarstand tijdens het meten verandert, dan verandert ook de indicatie in de display.
6. Als de gekozen gaarstand bereikt is, dan knippert de display en geeft hij een geluidssignaal.
7. Druk op de MEAT- of TASTE-toets om de indicatie op de display te verwijderen en het geluidssignaal te stoppen.

Tweede meting:

Houd er rekening mee dat de temperatuur sneller wordt weergegeven bij een tweede meting omdat de punten nog warm zijn.

Belangrijke instructies:

Steek de barbecuevork enkel voor een korte meting in het vlees. De barbecuevork is niet bedoeld om een lange tijd in het vlees te blijven.

Steek de punten van de barbecuevork altijd in het dikste deel van het vlees. De dunne delen van het vlees zijn sneller gaar

en geven niet de exacte gaarheid van het vlees weer.
As u de punten in het vlees steekt, vermijdt dan vette stukken of pezen en botten.

Reiniging en onderhoud:

De barbecuevork met temperatuurindicatie is wegens zijn elektrische functie niet geschikt voor in de vaatwasmachine. Reinig de punten van de barbecuevork voor het eerste gebruik met water en afwasmiddel.

Gelieve op een hygiënische manier om te gaan met levensmiddelen en reinig de punten van de barbecuevork na elk meting met water en afwasmiddel. In het bijzonder wanneer u verschillende soorten vlees bereidt.

Zorg ervoor dat het elektronisch gedeelte van het apparaat niet in contact komt met water tijdens de reiniging.

Een uitgebreide conformiteitverklaring (15042280) kunt u aanvragen via info@westmark.de

Qualitätsmanagement
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germany

IT

Inserire le batterie:

togliere il coperchio del vano batterie sul lato posteriore del forchettone per barbecue
inserire due micro-batterie AAA Micro LR03 nell'apposito vano seguendo la direzione indicata
chiudere il coperchio del vano batterie

Istruzioni per l'uso:

Accensione e spegnimento:

Per attivare l'indicatore della temperatura del forchettone, premere brevemente il tasto MEAT. Per disattivare l'indicatore della temperatura, tenere premuto per tre secondi il tasto MEAT. Il forchettone per barbecue si spegne automaticamente dopo 10 minuti.

Impostazione di Celsius e Fahrenheit:

Sul lato posteriore del forchettone, sotto il vano batterie si trova un cursore che consente di impostare l'indicazione della temperatura su Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Scelta del tipo di carne e del punto di cottura:

1. Selezionare il tipo di carne premendo il tasto **MEAT**. Ogni pressione del tasto commuta il tipo di carne su:
BEEF (carne di manzo) - VEAL (carne di vitello) - LAMB (agnello) - PORK (carne di maiale) - CHICKEN (pollo) - TURKEY (tacchino)
2. Selezionare il punto di cottura desiderato con il tasto **TASTE**. Il punto di cottura selezionato viene visualizzato sul display. Ogni pressione del tasto commuta il punto di cottura su:
WELL DONE (ben cotto) – MEDIUM (medio) – MEDIUM RARE (poco cotto) – RARE (al sangue)
Nota: l'impostazione del punto di cottura dipende dal tipo di carne. Quella di maiale può essere cotta solo con MEDIUM o WELL DONE.

Temperature consigliate:

Misurazione della temperatura e punto di cottura della carne:

1. Togliere i cappucci delle punte di misurazione.
2. Introdurre le punte di misurazione del forchettone nel punto più alto della carne. Tentare di raggiungere quanto più precisamente possibile il centro dell'alimento.
3. Per ottenere la temperatura esatta, lasciare le punte di misurazione nella carne per almeno 15 – 20 secondi.
4. La temperatura e il punto di cottura della carne vengono visualizzati nella parte superiore del display.
5. Se durante la misurazione il punto di cottura cambia, si

modifica anche l'indicazione sul display.

6. Al raggiungimento del punto di cottura selezionato, il display lampeggia e risuona un segnale acustico.
7. Per cancellare l'indicazione sul display e disattivare il segnale acustico, premere il tasto MEAT o il tasto TASTE.

Seconda misurazione:

Considerare che in caso di una seconda misurazione la temperatura viene indicata più velocemente, perché le punte di misurazione sono ancora calde.

Indicazioni importanti:

Inserire il forchettone per barbecue nella carne solo per brevi misurazioni, poiché non è adatto per restarvi a lungo.

Inserire sempre le punte di misurazione del forchettone nella parte più alta della carne. I punti più sottili della carne cuociono più rapidamente e non ne rispecchiano il punto di cottura esatto.

Quando si inseriscono le punte di misurazione nella carne, evitare parti grasse o cartilaginose e ossa.

Pulizia e manutenzione:

A causa dell'elettronica, il forchettone per barbecue non può essere lavato in lavastoviglie. Prima dell'uso iniziale, pulire le punte del forchettone con acqua e detersivo per stoviglie.

Osservare le norme igieniche relative all'uso di generi alimentari e dopo ogni processo di misurazione pulire le punte del forchettone con acqua e detersivo per stoviglie, soprattutto se si preparano tipi di carne diversi.

Assicurarsi che durante la pulizia l'elettronica non venga in contatto con l'acqua.

Su richiesta è possibile ricevere una dichiarazione di conformità (15042280) dettagliata all'indirizzo info@westmark.de

Controllo qualità
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germania

RO

Introducerea bateriilor:

Deschideți capacul compartimentului pentru baterii, care ce se găsește pe partea din spate a furculiței pentru grătar. Introduceți două baterii AAA Micro de tip LR03 în compartimentul pentru baterii, respectând polaritatea indicată. Închideți la loc capacul compartimentului pentru baterii.

Instrucțiuni de folosire:

Conectarea și deconectarea:

Apăsăți scurt tasta MEAT pentru a conecta indicatorul de temperatură al furculiței pentru grătar. Pentru deconectarea indicatorului de temperatură al furculiței pentru grătar apăsați de asemenea tasta MEAT și mențineți-o apăsată timp de trei secunde. După 10 minute, furculița pentru grătar se deconectează în mod automat.

Setarea unităților de măsură grade Celsius sau grade Fahrenheit:

Pe partea din spate a furculiței, mai jos de capacul compartimentului pentru baterii, se află un comutator glisant, cu ajutorul căruia puteți să setați indicarea temperaturii fie în grade Celsius (°C), fie în grade Fahrenheit (°F).

Preselectarea felului cărnii și a gradului de prăjire:

1. Preselectați felul cărnii prin apăsarea tastei **MEAT**. După fiecare apăsare a acelei taste, felul cărnii de preparat se schimbă după cum urmează:
 - BEEF (carne de vită) - VEAL (carne de vițel) - LAMB (carne de miel) - PORK (carne de porc) - CHICKEN (carne de pui)

- TURKEY (carne de curcan)

2. Preselectați gradul de prăjire prin apăsarea tastei **TASTE**. Gradul de prăjire preselectat este indicat pe display. După fiecare apăsare a acelei taste, gradul de prăjire afișat se schimbă după cum urmează:

WELL DONE (friptură bine făcută) – MEDIUM (friptură medium) – MEDIUM RARE (friptură în sânge) – RARE (friptură tartar)

Indicație: Preselectarea gradului de prăjire trebuie să se facă în funcție de felul cărnii preparate. Astfel, carnea de porc poate să fie prăjită numai MEDIUM sau WELL DONE.

Temperaturi recomandate:

Măsurarea temperaturii și a gradului de prăjire a cărnii:

1. Îndepărtați capacele de protecție de pe vârfurile de măsurare.
2. Introduceți varful sondei în mancarea pe care o preparați, încercând să o poziționați cât mai central posibil.
3. Pentru a obține afișarea temperaturii corecte trebuie să lăsați vârfurile furculiței timp de aproximativ 15 până la 20 de secunde în carne.
4. În partea superioară a displayului vor fi afișate valoarea temperaturii și gradul de prăjire a cărnii.
5. Dacă în timpul efectuării măsurătorii se schimbă gradul de prăjire al cărnii, atunci se schimbă și afișajul corespunzător de pe display.
6. Atunci când gradul de prăjire dorit este atins, afișajul de pe display apare și dispare intermitent și se aude un semnal sonor.
7. Pentru a opri semnalul sonor și a stinge afișajul de pe display, apăsați tasta MEAT sau tasta TASTE.

A doua măsurare:

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că la o a doua măsurare, temperatura se afișează mai repede, întrucât vârfurile de măsurare mai sunt calde.

Indicații importante:

Furculița trebuie lăsată în carne doar pentru o scurtă perioadă de timp. Furculița nu este destinată să rămână în carne pentru o perioadă de timp mai lungă.

Vă rugăm să introduceți vârful de măsurare ale furculiței întotdeauna în partea cea mai groasă a bucății de carne.

Părțile mai puțin groase ale cărnii se prăjesc mai repede și nu sunt caracteristice pentru starea de prăjire a bucății de carne în ansamblul său.

Atunci când introduceți vârful de măsurare ale furculiței în carne, evitați locurile mai grase precum și locurile cu zgârciuri sau cu oase.

Curățirea și întreținerea:

Din cauza componentelor sale electronice, furculița pentru grătar cu indicator de temperatură nu poate să fie curățată în mașina de spălat veselă. Înainte de prima folosire trebuie să curățați vârful furculiței cu apă și cu un detergent pentru spălat veselă.

Vă rugăm să aveți în vedere necesitatea asigurării unei igiene perfecte în timpul preparării și manipulării alimentelor și să curățați vârful furculiței după fiecare utilizare cu apă și cu un detergent pentru spălat veselă. Acest lucru este cu atât mai important atunci când preparați feluri diferite de carne.

Aveți în vedere faptul că în timpul curățirii, elementele electrice ale furculiței nu trebuie să ajungă în contact cu apa.

O declarație de conformitate (15042280) amănunțită o puteți obține la cerere sub adresa info@westmark.de

Qualitätsmanagement
(Resortul Management al calității)
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Introducir la pila:

Abra la tapa de las pilas situada en la parte posterior del tenedor para barbacoa.

Introduzca dos pilas micro AAA LR03 en el compartimento para pilas en la dirección indicada.

Cierre la tapa del compartimento para pilas.

Instrucciones de uso:**Encender y apagar:**

Presione brevemente el botón MEAT para encender el indicador de temperatura del tenedor para barbacoa. Para apagarlo, mantenga pulsado el botón MEAT durante tres segundos. El tenedor se apaga automáticamente después de 10 minutos.

Configuración en Celsius y Fahrenheit:

En la parte posterior del tenedor, debajo del compartimento para pilas, encontrará un botón para configurar el indicador de temperatura en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).

Selección del tipo de carne y del grado de cocción:

1. Seleccione el tipo de carne pulsando el botón MEAT. Cada vez que pulse el botón pasa de un tipo de carne a otro: BEEF (Vacuno) - VEAL (Termera) - LAMB (Cordero) - PORK (Cerdo) - CHICKEN (Pollo) - TURKEY (Pavo)
2. Seleccione el grado de cocción que desee mediante el botón TASTE. El grado de cocción aparece indicado en la pantalla. Cada vez que pulse el botón, cambiará de un grado de cocción a otro:
WELL DONE (muy hecha) – MEDIUM (al punto) – MEDIUM RARE (poco hecha) – RARE (cruda)

Advertencia: la configuración del grado de cocción depende del tipo de carne seleccionado. Así, para la carne de cerdo sólo se puede configurar el grado MEDIUM o WELL DONE.

Temperaturas recomendadas:

Medición de temperatura y grado de cocción de la carne:

1. Retire la cubierta de las puntas de medición.
2. Introduzca las puntas de medición del tenedor para barbacoa en el punto más grueso de la carne. Intente ponerlo lo más cerca posible del centro de la comida.
3. Mantenga la punta de medición dentro de la carne durante al menos 15 ó 20 segundos para obtener la temperatura exacta.
4. La temperatura y el grado de cocción de la carne aparecerán en la parte superior de la pantalla.
5. Si el grado de cocción varía durante la medición, también lo hace el indicador de la pantalla.
6. Una vez alcanzado el grado de cocción seleccionado, la pantalla parpadea y se emite una señal acústica.
7. Pulse el botón MEAT o TASTE para borrar el indicador de la pantalla y desactivar la señal acústica.

Segunda medición:

Tenga en cuenta que durante la segunda medición la temperatura se muestra con mayor rapidez, ya que las puntas aún están calientes.

Advertencias importantes:

Introduzca el tenedor para barbacoa en la carne sólo para realizar mediciones breves. El tenedor no está concebido para permanecer durante un tiempo prolongado dentro de la carne. Introduzca las puntas de medición del tenedor siempre en la sección más gruesa de la carne. Las partes más delgadas de la carne se hacen con mayor rapidez y no reflejan el grado exacto de cocción de la carne.

Al introducir las puntas de medición en la carne, evite tocar las partes de grasa o cartílago y los huesos.

Limpieza y cuidado:

Debido al sistema electrónico, el tenedor para barbacoa no es apto para su lavado en el lavavajillas. Limpie las puntas del

tenedor con agua y jabón antes de utilizarlo por primera vez. Asegúrese de manejar los alimentos con higiene y limpie las puntas del tenedor con agua y jabón después de cada medición, especialmente si está preparando diferentes tipos de carne.

Asegúrese de que el sistema electrónico no entra en contacto con el agua durante la limpieza.

Si lo desean, recibirán una declaración de conformidad (15042280) detallada enviando su solicitud a info@westmark.de

Gestión de la calidad
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Alemania

PT

Colocar as pilhas:

Abra a tampa das pilhas no lado posterior do garfo para churrasco.

Coloque duas pilhas AAA Micro LR03 no compartimento das pilhas no sentido indicado.

Feche a tampa do compartimento das pilhas.

Manual de instruções:

Ligar e desligar:

Prima brevemente a tecla MEAT para ligar o indicador de temperatura do garfo para churrasco. Para desligar o indicador de temperatura, mantenha a tecla MEAT premida durante três segundos. O garfo para churrasco desliga-se automaticamente após 10 minutos.

Definição de graus Celsius e Fahrenheit:

No lado posterior do garfo para churrasco, por baixo do compartimento das pilhas, existe um botão deslizante que permite definir a indicação da temperatura em Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Seleção do tipo de carne e do estado de cozedura:

1. Selecione o tipo de carne premindo a tecla **MEAT**. O tipo de carne altera-se cada vez que a tecla é premida:
BEEF (vaca) - VEAL (vitela) - LAMB (borrego) - PORK (porco) - CHICKEN (galinha) - TURKEY (peru)
2. Selecione o estado de cozedura pretendido com a tecla **TASTE**. O estado de cozedura selecionado é apresentado no visor. O estado de cozedura altera-se cada vez que a tecla é premida:
WELL DONE (bem passado) – MEDIUM (ao ponto) – MEDIUM RARE (pouco mal passado) – RARE (mal passado)
Nota: A definição do estado de cozedura depende do tipo de carne. Assim, a carne de porco pode apenas ser preparada em MEDIUM ou WELL DONE.

Temperaturas recomendadas:

Medição da temperatura e estado de cozedura da carne:

1. Retire as tampas das pontas de medição.
2. Insira as pontas de medição do garfo no ponto mais grosso da carne. Tente, ao máximo, acertar no centro do alimento.
3. Mantenha as pontas de medição durante 15 a 20 segundos na carne para obter a temperatura exata.
4. A temperatura e o estado de cozedura são apresentados na parte superior do visor.
5. Se o estado de cozedura se alterar durante a medição, a apresentação no ecrã também se altera.
6. Quando o estado de cozedura selecionado for atingido, o visor pisca e faz soar um sinal.
7. Prima a tecla MEAT ou TASTE para apagar a indicação no visor e parar o sinal sonoro.

Segunda medição:

Tenha em consideração que numa segunda medição a tem-

peratura é exibida mais rapidamente, dado que as pontas de medição ainda estarão quentes.

Indicações importantes:

Insira o garfo para churrasco na carne apenas para uma medição breve. O garfo não foi concebido para que permaneça na carne durante muito tempo.

Insira as pontas de medição do garfo sempre na parte mais grossa da carne. Os pontos mais finos ficam prontos mais rapidamente e não representam o estado de cozedura exato da carne.

Ao inserir as pontas de medição na carne, evite pontos com gordura, tendões e ossos.

Limpeza e cuidado:

O garfo para churrasco com indicação de temperatura não pode ser lavado na máquina devido aos seus componentes eletrónicos. Antes da primeira utilização, limpe as pontas do garfo com água e detergente para loiça.

Respeite o manuseamento higiénico de produtos alimentares e limpe as pontas do garfo após cada medição com água e detergente para loiça. Tal aplica-se, sobretudo, quando preparar diferentes tipos de carne.

Preste atenção para que os componentes eletrónicos não entrem em contacto com a água durante a limpeza.

Poderá obter uma declaração de conformidade (15042280) detalhada mediante pedido em info@westmark.de

Gestão da qualidade

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Wkładanie baterii:

Otwórz pokrywę schowka na baterie z odwrotnej strony widelca do grillowania.

Włóż dwie baterie Micro AAA LR03 do schowka na baterie zgodnie ze wskazanym kierunkiem.

Zamknij schowek na baterie.

Instrukcja obsługi:**Włączenie i wyłączenie:**

Naciśnij krótko przycisk MEAT, aby włączyć wyświetlacz temperatury widelca do grillowania. Aby wyłączyć wyświetlacz temperatury, przytrzymaj przycisk MEAT przez trzy sekundy. Widelec do grillowania wyłącza się automatycznie po 10 minutach.

Ustawienie °C i °F:

Na odwrotnej stronie widelca do grillowania, pod skrytką na baterie, znajduje się przełącznik, za pomocą którego ustawia się wyświetlacz temperatury na stopnie Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F).

Wybór rodzaju mięsa oraz stopnia pieczenia:

1. Wybierz rodzaj mięsa poprzez naciśnięcie przycisku MEAT.

Każde kolejne naciśnięcie przycisku zmienia rodzaj mięsa na:

BEEF (wołowina) - VEAL (cielęcina) - LAMB (jagnięcina) - PORK (wieprzowina) - CHICKEN (drób) - TURKEY (indyk)

2. Wybierz pożądany stopień pieczenia za pomocą przycisku TASTE. Wybrany stopień pieczenia pokazany jest na wyświetlaczu. Każde kolejne naciśnięcie przycisku zmienia stopień pieczenia na:

WELL DONE (mocno wypieczone) – MEDIUM (średnio wypieczone) – MEDIUM RARE (lekko wypieczone) – RARE (krwiste)

Wskazówka: Regulacja stopnia pieczenia zależna jest od rodzaju mięsa. Tak więc wieprzowina może być tylko średnio wypieczona (MEDIUM) lub mocno wypieczona (WELL DONE)

Zalecane temperatury:

Pomiar temperatury oraz stopnia pieczenia mięsa:

- 1.Usuń nakładki zabezpieczające z końcówek pomiarowych.
- 2.Wbij końcówki pomiarowe widelca w najgrubszą część mięsa. Spróbujcie Państwo trafić w środek gotowanej potrawy.
- 3.Pozostaw końcówki pomiarowe na co najmniej 15 do 20 sekund w mięsie, aby otrzymać dokładną temperaturę.
- 4.Temperaturę i stopień pieczenia mięsa są wyświetlane w górnej części wyświetlacza.
- 5.Jeżeli stopień pieczenia zmieni się w trakcie pomiaru, to zmienią się także parametry na wyświetlaczu.
- 6.Kiedy wybrany stopień pieczenia został osiągnięty, wyświetlacz zacznie migać i zabrzmi sygnał dźwiękowy.
- 7.Naciśnij przycisk MEAT lub TASTE, aby wyzerować parametry na wyświetlaczu i wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Drugi pomiar:

Należy mieć na uwadze, że przy drugim pomiarze temperatura zostanie szybciej wyświetlona, gdyż końcówki pomiarowe są jeszcze ciepłe.

Ważne wskazówki:

Widelec do grillowania wbijaj w mięso tylko na chwilę w celu dokonania pomiaru. Widelec nie jest przystosowany do długotrwałego pozostawiania go w mięsie.

Kończówki pomiarowe widelca zawsze należy wbijać w najgrubszą część mięsa. Cieńsze części mięsa są szybciej gotowe i przez to nie wykażą prawidłowego stopnia upieczenia mięsa.

W trakcie wbijania końcówek pomiarowych w mięso, należy unikać tłustych miejsc, chrząstek oraz kości.

Czyszczenie i pielęgnacja:

Widelec do grillowania z wyświetlaczem temperatury zawiera części elektroniczne, z tego powodu nie nadaje się do zmywania w zmywarce. Przed pierwszym użyciem końcówki widelca należy wyczyścić wodą ze środkiem myjącym. Należy przestrzegać higienicznego obchodzenia się z produktami spożywczymi, a po każdym pomiarze końcówki widelca należy wyczyścić wodą ze środkiem myjącym. Szczególnie, gdy przyrządzane są różne rodzaje mięsa. Należy uważać, aby w trakcie czyszczenia elementy elektroniczne nie miały styczności z wodą.

Pełną deklarację zgodności (15042280) można otrzymać pod adresem info@westmark.de

Qualitätsmanagement

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Niemcy

CZ

Vložte baterii:

Otevřete kryt baterie na zadní straně grilovací vidličky.

Vložte dvě AAA mikrobaterie LR03 do přihrádky na baterie v zobrazeném směru.

Uzavřete kryt přihrádky na baterie.

Návod k použití:

Zapnutí a vypnutí:

Stiskněte krátce tlačítko MEAT, aby se zapnul ukazatel teploty na grilovací vidličce. Pro vypnutí ukazatele teploty držte tlačítko MEAT tři sekundy stisknuté. Grilovací vidlička se po 10 minutách automaticky vypne.

Nastavení stupňů Celsia a Fahrenheita:

Na zadní straně grilovací vidličky se nachází pod přihrádkou na baterie šoupátko, se kterým nastavíte ukazatel teploty na Celsius (°C) nebo Fahrenheit (°F).

Výběr druhu masa a stavu propečení:

1. Vyberte druh masa stisknutím tlačítka MEAT. Každé stisknutí tlačítka změní druh masa na:
BEEF (hovězí maso) - VEAL (telecí maso) - LAMB (jehněčí) - PORK (vepřové maso) - CHICKEN (kuře) - TURKEY (krůta)
2. Zvolte požadované propečení pomocí tlačítka TASTE. Zvolený stav propečení se zobrazí na displeji. Každé stisknutí tlačítka změní stav propečení na:
WELL DONE (propečený) – MEDIUM (napůl propečený) – MEDIUM RARE (lehce propečený) – RARE (nedopečený)
Upozornění: Nastavení stavu propečení závisí na druhu masa. Vepřové maso je tak možné péct pouze na MEDIUM nebo WELL DONE.

Doporučené teploty:

Měření teploty a stavu propečení masa:

1. Odstraňte krytky na špičkách nože.
2. Zabodněte špičky grilovací vidličky do nejsilnějšího místa masa. Snažte se jej umístit co nejvíce ke středu pokrmu.
3. Držte špičky nože minimálně 15 až 20 sekund v mase, aby se zobrazila přesná teplota.
4. Teplota a stav propečení masa se zobrazí v horní části displeje.
5. Pokud se stav propečení během měření změní, změní se také hodnota na displeji.
6. Když je dosažen zvolený stav propečení, displej začne blikat a ozve se signál.
7. Stiskněte tlačítka MEAT nebo TASTE, aby se displej vymazal a zastavil signál.

Druhé měření:

Upozorňujeme na to, že při druhém měření se teplota zobrazí rychle, protože špičky nože jsou ještě teplé.

Důležitá upozornění:

Zapíchněte grilovací vidličku do masa pouze ke krátkému měření. Grilovací vidlička není určena k tomu, aby zůstala dlouho v mase.

Zapíchněte špičky grilovací vidličky vždy do nejsilnější části masa. Slabá místa masa jsou rychleji hotová, a nelze na nich proto zjistit přesný stav propečení celého masa.

Při zapíchnutí špiček do masa se vyhněte tlustému masu, chrupavce nebo kostem.

Čištění a údržba:

Grilovací vidlička s ukazatelem teploty není z důvodu obsažené elektroniky vhodná do myčky. Očistěte špičky grilovací vidličky před prvním použitím vodou a prostředkem na mytí nádobí.

Při zacházení s potravinami dbejte na hygienu a vyčistěte špičky grilovací vidličky po každém měření vodou a prostředkem na mytí nádobí. Dodržujte zvláště tehdy, když připravujete různé druhy masa.

Dbejte na to, aby při čištění nevnikla voda do elektroniky.

Podrobné prohlášení o shodě (15042280) Vám zašleme na požádání na adrese info@westmark.de.

Management kvality

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Německo

GR

Τοποθέτηση μπαταριών :

Ανοίξτε το κάλυμμα των μπαταριών στην πίσω πλευρά του πιρουνιού του γκριλ .

Τοποθετήστε δύο μπαταρίες AAA Micro LR03 στη θήκη μπαταριών στην κατεύθυνση που απεικονίζεται.

Κλείστε το κάλυμμα της θήκης των μπαταριών.

Οδηγίες χρήσης:

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση:

Πιέστε για λίγο το πλήκτρο MEAT, για να ενεργοποιήσετε την ένδειξη θερμοκρασίας του πιρουνιού του γκριλ. Για την απενεργοποίηση της ένδειξης θερμοκρασίας, πιέστε το πλήκτρο MEAT για τρία δευτερόλεπτα. Το πιρούνι του γκριλ απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 λεπτά.

Ρύθμιση Κελσίου και Φαρενάιτ :

Στην πίσω πλευρά του πιρουνιού του γκριλ βρίσκεται κάτω από τη θήκη των μπαταριών ένας διακόπτης, με τον οποίο ρυθμίζεται η ένδειξη θερμοκρασίας σε βαθμούς Κελσίου (°C) ή βαθμούς Φαρενάιτ (°F) .

Επιλογή του είδους κρέατος και της κατάστασης ψησίματος:

1. Επιλέξτε το είδος κρέατος πιέζοντας το πλήκτρο MEAT.

Κάθε πάτημα του πλήκτρου αλλάζει το είδος κρέατος σε:
BEEF (βοδινό κρέας) - VEAL (μοσχάρι κρέας) - LAMB (αρνί) - PORK (χοιρινό κρέας) - CHICKEN (κοτόπουλο) - TURKEY (γαλοπούλα)

2. Επιλέξτε την επιθυμητή κατάσταση ψησίματος με το πλήκτρο TASTE. Η επιλεγείσα κατάσταση ψησίματος εμφανίζεται στην οθόνη. Κάθε πάτημα του πλήκτρου αλλάζει την κατάσταση του ψησίματος σε :

WELL DONE (καλοψημένο) – MEDIUM (μισό καλοψημένο) – MEDIUM RARE (μισό άψητο) – RARE (άψητο)

Υπόδειξη: Η ρύθμιση της κατάστασης ψησίματος εξαρτάται από το είδος του κρέατος. Έτσι το χοιρινό κρέας μπορεί να ψηθεί μόνο στο MEDIUM ή στο WELL DONE.

Συνιστώμενες θερμοκρασίες :

Μέτρηση της θερμοκρασίας και της κατάστασης ψησίματος του κρέατος:

1. Αφαιρέστε τα καλύμματα από τις μύτες μέτρησης.
2. Βάλτε τις μύτες μέτρησης του πιρουνιού του γκριλ, μέσα στο πιο παχύ σημείο του κρέατος. Προσπαθήστε όσο το δυνατόν περισσότερο να βρείτε τη μέση του φαγητού.
3. Κρατήστε τις μύτες μέτρησης τουλάχιστον 15 έως 20 δευτερόλεπτά μέσα στο κρέας, για να πάρετε την ακριβή θερμοκρασία.
4. Η θερμοκρασία και η κατάσταση ψησίματος του κρέατος εμφανίζονται στο πάνω τμήμα της οθόνης.
5. Εάν αλλάξει η κατάσταση ψησίματος κατά τη διάρκεια της μέτρησης, αλλάζει και η ένδειξη στην οθόνη.
6. Όταν επιτευχθεί η επιλεγείσα κατάσταση ψησίματος, αναβοσβήνει η οθόνη και ακούγεται ένα σήμα..
7. Πατήστε το πλήκτρο MEAT ή το πλήκτρο TASTE, για να σβήσετε την ένδειξη στην οθόνη και να σταματήσετε το ηχητικό σήμα .

Δεύτερη μέτρηση:

Παρακαλώ προσέξτε, ότι σε μια δεύτερη μέτρηση, η θερμοκρασία εμφανίζεται γρηγορότερα επειδή οι μύτες μέτρησης είναι ακόμα ζεστές.

Σημαντικές υποδείξεις:

Βάλτε το πιρούνι του γκριλ, μόνο για σύντομη μέτρηση μέσα στο κρέας. Το πιρούνι του γκριλ δεν κατασκευάστηκε για να παραμένει πολύ χρόνο μέσα στο κρέας.

Παρακαλώ να βάζετε τις μύτες μέτρησης του πιρουνιού του γκριλ πάντα μέσα στο πιο παχύ μέρος του κρέατος.

Τα λεπτά μέρη του κρέατος ψήνονται γρηγορότερα και δεν αποδίδουν την ακριβή κατάσταση του ψησίματος του κρέατος.

Όταν βάζετε τις μύτες μέτρησης μέσα στο κρέας, να αποφεύγετε τα λιπαρά σημεία ή τους χόνδρους και τα κόκκαλα.

Καθαρισμός και φροντίδα :

Το πιρούνι του γκριλ με ένδειξη θερμοκρασίας, δεν

είναι κατάλληλο λόγω του ηλεκτρονικού του τμήματος , για το πλυντήριο πιάτων. Να καθαρίζετε τις μύτες του πιρουνιού του γκριλ πριν από την πρώτη χρήση με νερό και απορρυπαντικό.

Παρακαλώ να προσέχετε την υγιεινή συνύπαρξη με τα τρόφιμα και να καθαρίζετε τις μύτες του πιρουνιού των γκριλ μετά από κάθε διαδικασία μέτρησης, με νερό και απορρυπαντικό. Ιδιαίτερα όταν ετοιμάζετε διαφορετικά είδη κρέατος.

Να προσέχετε, ώστε κατά τον καθαρισμό, το ηλεκτρονικό τμήμα να μην έρχεται σε επαφή με το νερό.

Μία αναλυτική Δήλωση Συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε στο info@westmark.de (Art. 15042280)

Qualitätsmanagement (Διαχείριση ποιότητας)

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

RU

Как вставить батарейку:

Откройте крышку батарейного отсека с обратной стороны вилки для гриля.

Вставьте две микробатарейки AAA LR03 в батарейный отсек в указанном направлении.

Закройте крышку батарейного отсека.

Инструкция по эксплуатации:

Включение и выключение:

Чтобы включить индикатор температуры вилки для гриля, быстро нажмите кнопку MEAT. Чтобы выключить

индикатор температуры вилки для гриля, нажмите кнопку MEAT и держите нажатой три секунды. Вилка для гриля автоматически выключается через 10 минут. Настройка отображения по Цельсию и по Фаренгейту: На обратной стороне вилки под батарейным отсеком есть ползунок, который переключает отображение температуры в градусах Цельсия ($^{\circ}\text{C}$) или Фаренгейта ($^{\circ}\text{F}$).

Выбор сорта мяса и режима приготовления:

1. Выберите тип мяса, нажав MEAT-Taste. Каждое нажатие клавиши меняет сорт мяса:
BEEF (говядина) - VEAL (телятина) - LAMB (ягнати́на) - PORK (свинина) - CHICKEN (цыпленок) - TURKEY (индейка)
2. Выберите режим приготовления в меню TASTE-вкус. Выбранный режим приготовления отобразится на дисплее. Каждое нажатие клавиши меняет режим приготовления:
WELL DONE (полностью прожаренный) – MEDIUM (средней прожарки) – MEDIUM RARE (слабо прожаренный) – RARE (с кровью)
Примечание: Режим приготовления зависит от сорта мяса. Например, свинина может быть приготовлена только в режиме MEDIUM или WELL DONE.

Рекомендуемые температуры:

Измерение температуры и готовности мяса:

1. Снимите колпачок с измерительного наконечника.
2. Вставьте измерительный наконечник вилки для гриля в самую плотную часть мяса. Постарайтесь попасть в его середину.
3. Подержите измерительный наконечник в мясе минимум 15-20 секунд, чтобы измерить точную температуру.
4. В верхней части дисплея отобразится температура и

состояние готовности мяса.

5. Если состояние готовности меняется во время измерения, на дисплее отобразится это изменение.
6. Когда желаемое состояние готовности достигнуто, дисплей мигает и подает сигнал.
7. Чтобы убрать уведомление с дисплея и остановить сигнал, нажмите MEAT или TASTE.

Второе измерение:

Обратите внимание, что при втором измерении температура отображается быстрее, так как измерительный наконечник еще теплый.

Важные указания:

Вилку можно вставлять в мясо только для короткого измерения. Вилка не должна долго оставаться в мясе. Обязательно вставляйте измерительный наконечник вилки для гриля в самую плотную часть мяса. Тонкие куски мяса готовятся быстрее, поэтому по ним нельзя точно определить состояние готовности.

Вставляя измерительный наконечник в мясо, избегайте жирные места, хрящи и кости.

Чистка и уход:

Из-за электронных компонентов вилка для гриля с индикатором температуры не предназначена для мытья в посудомоечной машине. Перед первым использованием помойте наконечник вилки для гриля водой и средством для мытья посуды.

Не забывайте о правилах гигиены при обработке пищевых продуктов и после каждого измерения мойте наконечник для вилки водой и средством для мытья посуды. Особенно если вы готовите разные сорта мяса. Следите, чтобы при мойке вода не попадала в электронные элементы.

С подробным сертификатом соответствия можно ознакомиться, направив запрос по электронной почте info@westmark.de (Art. 15042280)

Отдел управления качеством
Westmark GmbH
Билефельдер Штрассе 125
57368 г. Леннештадт-Эльспе / Германия

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

