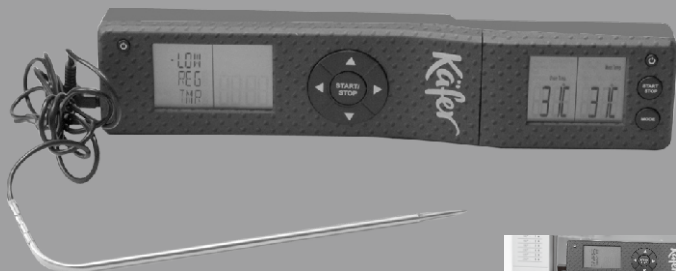


Funk-Braten- & Ofenthermometer Wireless Meat & Oven Thermometer

Käfer

wireless
(())
▲



Model No.: ETC536

Bedienungsanleitung

Funk-Braten- & Ofenthermometer

Modell ETC536
Artikelnummer 7-3012

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,
wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres Käfer Funk-Braten- &
Ofenthermometers.

Bevor Sie dieses Produkt in Gebrauch nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung und vor allem die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Falls Sie das Produkt weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, diese Anleitung an den anderen Benutzer weiterzugeben.

Produkteigenschaften:

- Abnehmbarer Empfänger mit LC Display
- Funk-Braten- & Ofenthermometer in Einem, große Reichweite(ca. 30m)
- Vorprogrammierte Koch- und Garstufen
- Kochmenüs für normale und niedrige Temperaturen
- Drei frei einstellbare Timer
- Zwei große, leicht ablesbare LC-Displays mit Hintergrundbeleuchtung
- Hitzebeständiges Silikonkabel (bis 260 °C)
- Energie sparende automatische Abschaltung


▲ Bedienungsanleitung:

1. Sender

1.1 EIN/AUS

a). Einschalten: Taste  drücken. Im Display erscheint das Hauptmenü.

b). Ausschalten:

- Manuell: Taste  drücken. Im Display erscheint „OFF“. Der Sender sendet ein Signal (alle 3 Sekunden) zum Empfänger, und der Empfänger schaltet automatisch ab (in den Standby-Modus).
- Automatische Abschaltung: Wenn die Temperatur des Fleisches (Fleischsensor) ohne nennenswerte Temperaturänderung unter 50 °C / 122 °F liegt (Temperaturänderung <1°C) und etwa 10 Minuten lang (±1 Minute) kein Timer abläuft oder eine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

1.2. Auswahl der Sprache

- Aufruf der Sprachauswahl: Schalten Sie den Sender ein und entnehmen Sie dessen Batterien. Drücken und halten Sie die Taste „START/STOP“ 2 Sekunden lang, während Sie die Batterien wieder einsetzen.
- Geben Sie nun die Taste „START/STOP“ wieder frei (DE = Deutsch, EN = Englisch).
- Wählen Sie die Sprache: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, um die Sprache zu wählen.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Taste „START/STOP“. Im Display erscheint wieder das Hauptmenü.

1.3. Garmodi (Garen mit niedriger Temperatur und normales Garen)

- Wählen Sie den Garmodus: Drücken Sie im Hauptmenü (Abb. 1) die Taste ▲ oder ▼ , um den Garmodus zu wählen.
Englisch: LOW = Garen mit niedriger Temperatur,
REG = normales Garen,
TMR = Timer
- Drücken Sie anschließend ► , um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Auswahl der Fleischsorte) fortzufahren. Eine Zusammenfassung der Daten für das Garen mit niedriger und normaler Temperatur finden Sie in den Tabellen 3 und 4.

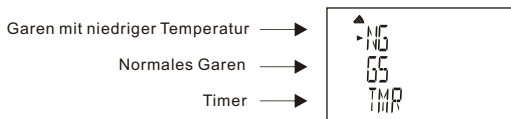


Abb. 1 – Hauptmenü (Deutsch)

1.4. Garen mit niedriger Temperatur

- Wählen Sie das Garen mit niedriger Temperatur aus: Drücken Sie im Hauptmenü (Abb. 1) die Taste ▲ oder ▼ , um das Garen mit niedriger Temperatur zu wählen.
- Drücken Sie anschließend ► , um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Auswahl der Fleischsorte) fortzufahren.
- Wählen Sie die Fleischsorte: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼ , um die Fleischsorte zu wählen.

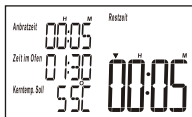
- Drücken Sie ► , um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Auswahl der Fleischsorte) fortzufahren. (Hinweis: mit der Taste ◀ gelangen Sie zum vorherigen Schritt zurück).
- Wählen Sie die Fleischsorte: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼ , um die Fleischsorte auszuwählen. Eine Zusammenfassung der Daten für das Garen mit niedriger Temperatur finden Sie in Tabelle 4.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit ► . Im Display des Senders erscheinen nun alle Informationen (Standby-Anzeige). Abb. 2 zeigt ein Beispiel für RI 1 (Hinweis: Mit der Taste ◀ gelangen Sie zum vorherigen Schritt zurück). Das Thermometer ist nun für das Anbraten bereit (Hinweis: Falls Sie das Anbraten überspringen wollen, drücken Sie nochmals die Taste ► . Damit gelangen Sie direkt zum Garen).
- Hinweis: Mit der Taste ◀ gelangen Sie zum vorherigen Schritt zurück.



Abb. 2 – Informationen zum Garen von RI 1

1.4.1. Anbraten:

- Start: Drücken Sie die Taste START/STOP zur Bestätigung und um den Anbrat-Timer zu starten. Ein Pfeil nach unten im Display zeigt an, dass der Timer nun abläuft.



Ein Pfeil nach unten im Display zeigt an, dass der Timer nun abläuft.

Abb. 2A – Pfeil nach unten

- Senden des Signals: Nach dem Start des Anbrat-Timers überträgt der Sender ein Signal zum Empfänger, woraufhin auch der Empfänger einen Anbrat-Timer startet (Hinweis: Die Zeiten beim Sender und Empfänger sind leicht unterschiedlich. Dies erklärt sich durch die Übertragungsrate). Während des Anbratens gibt das Thermometer nur dann einen Alarm ab, wenn die Anbratzeit abgelaufen ist. Die Kerntemperatur ist in diesem Stadium kein Kriterium zum Auslösen eines Alarms. Das Thermometer gibt selbst dann keinen Alarm ab, wenn die Kerntemperatur die Alarmtemperatur überschreitet).
- Alarm beim Anbraten: Das Thermometer gibt einen Alarm ab, die Hintergrundbeleuchtung schaltet ein (Alarm und 30 Sekunden Blinken) und der Anbrat-Timer zählt nun aufwärts (statt des Pfeils abwärts aus Abb. 2A erscheint nun ein Pfeil aufwärts als Hinweis darauf, dass der Timer nun aufwärts zählt. Die maximale Zeit, während der aufwärts gezählt wird, beträgt 4 Stunden nachdem der Anbrat-Timer abgelaufen ist. Um den Alarm beim Sender und beim Empfänger zu beenden, drücken Sie die Taste START/STOP am Sender. Hinweis: Das Thermometer gibt weiterhin jede Minute einen Alarm ab (5 Sekunden), während die Hintergrundbeleuchtung blinkt (5 Sekunden).



- Aufruf des Standby-Displays beim Garen mit niedriger Temperatur (Abb. 3).



Abb. 3 – Standby-Display beim Garen von RI 1 mit niedriger Temperatur

1.4.2. Garprozess beim Garen mit niedriger Temperatur:

- Starten Sie das Garen mit niedriger Temperatur: Drücken Sie, wenn das Standby-Display zum Garen mit niedriger Temperatur (Abb. 3) angezeigt wird, die Taste START/STOP.
- Der Timer „Zeit im Ofen“ startet nun (nur zur Referenz) und der Sender überträgt das Signal zum Empfänger, um die Funktionen zum Garen mit niedriger Temperatur beim Empfänger zu aktivieren (dies kann einige Sekunden dauern). Der Timer „Zeit im Ofen“ bleibt am Ende der Garzeit bei 00:00 stehen.
- Ofen- und Fleischtemperatur: Drücken Sie zur Kontrolle der Ofen- und Fleischtemperatur die Taste ▲ oder ▼ .
- Alarm beim Garen mit niedriger Temperatur: Das Thermometer (Sender und Empfänger) gibt einen Alarm ab und die Hintergrundbeleuchtung schaltet ein (Alarm und Blinken, 30 Sekunden lang), sobald die Kerntemperatur die Alarmtemperatur erreicht (55 °C in Abb. 3 ist die Alarmtemperatur für RI 1). Hinweis: Das Thermometer gibt weiterhin jede Minute einen Alarm ab (5 Sekunden), während die Hintergrundbeleuchtung blinkt (5 Sekunden).



- Beenden des Alarms: Um den Alarm beim Sender und beim Empfänger zu beenden, drücken Sie die Taste START/STOP am Sender. (Hinweis: Der Timer „Zeit im Ofen“ ist bei diesem Alarm kein Kriterium, da er nur als Referenz dient. Das Thermometer gibt nur dann einen Alarm ab, wenn die Alarmtemperatur erreicht wird).

1.5. Normales Garen

- Wählen Sie das normale Garen: Drücken Sie im Hauptmenü (Abb. 1) die Taste ▲ oder ▼, um das normale Garen zu wählen (Deutsch; GS,).
- Drücken Sie anschließend ►, um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Auswahl der Fleischsorte) fortzufahren.
- Wählen Sie die Fleischsorte: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, um die Fleischsorte zu wählen.
- Drücken Sie ►, um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Auswahl der Garstufe) fortzufahren. (Hinweis: Mit der Taste ◀ gelangen Sie zum vorherigen Schritt zurück).
- Wählen Sie den Garungsgrad: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, um die Garstufe auszuwählen. Eine Zusammenfassung der Daten für das normale Garen finden Sie in Tabelle 3.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit ►. Im Display des Senders erscheint nun die Standby-Anzeige. Abb. 3 zeigt ein Beispiel für „Rindfleisch, blau“

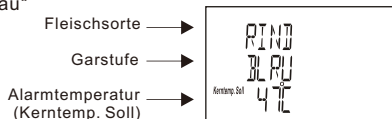


Abb. 4 – Standby-Anzeige beim normalen Garen von Rindfleisch, blau



- Starten Sie das normale Garen: Drücken Sie zum Starten des normalen Garens die Taste START/STOP. Im Display erscheint nun die augenblickliche Temperatur (Ofen- oder Fleischtemperatur). Der Sender überträgt das Signal zum Empfänger, um die Funktionen zum normalen Garen beim Empfänger zu aktivieren (dies kann einige Sekunden dauern).
- Ofen- und Fleischtemperatur: Drücken Sie zur Kontrolle der Ofen- und Fleischtemperatur die Taste ▲ oder ▼.
- Alarm beim normalen Garen: Das Thermometer (Sender und Empfänger) gibt einen Alarm ab und die Hintergrundbeleuchtung schaltet ein (Alarm und Blinken, 30 Sekunden lang), sobald die Kerntemperatur die Alarmtemperatur erreicht (47 °C in Abb. 4 ist die Alarmtemperatur für Rindfleisch, blau, beim normalen Garen). Hinweis: Das Thermometer gibt weiterhin jede Minute einen Alarm ab (5 Sekunden), während die Hintergrundbeleuchtung blinkt (5 Sekunden).
- Beenden des Alarms: Um den Alarm beim Sender und beim Empfänger zu beenden, drücken Sie die Taste START/STOP am Sender.

1.6. Timer

- Rufen Sie die Timer-Funktion auf: Drücken Sie im Hauptmenü (Abb. 1) die Taste ▲ oder ▼, um den Timer auszuwählen (TMR). Drücken Sie nun ►, um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt fortzufahren.
- Wählen Sie den Timer: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, um den Timer auszuwählen (das Gerät hat 3 verschiedene Timer). Drücken Sie ►, um Ihre Auswahl zu bestätigen und mit dem nächsten Schritt (Einstellen des Timers) fortzufahren. (Hinweis: Mit der Taste ◀ gelangen Sie zum vorherigen Schritt zurück).
- Aufruf der Timereinstellung: Drücken und halten Sie die Taste START/STOP ca. 3 Sekunden lang, um den Einstellmodus des Timers



- aufzurufen.
- Einstellen des Timers: Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼ , um den STUNDENWERT des Timers einzustellen. Drücken Sie nun START/STOP, um zur Minuteneinstellung zu gelangen, und stellen Sie mit ▲ oder ▼ den MINUTENWERT des Timers ein (Hinweis: Um einen Timer so einzustellen, dass er aufwärts zählt, wählen Sie einen Wert von 0 STUNDEN und 0 MINUTEN).
 - Starten des Timers: Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Eingabe zu bestätigen und den Timer zu starten. Im Display (Abb. 5) erscheint ein Pfeil abwärts als Hinweis darauf, dass der Timer abwärts zählt (bei einem aufwärts zählenden Timer erscheint stattdessen ein Pfeil aufwärts). Hinweis: Beim Empfänger wird nur der laufende Timer angezeigt (Beispiel: Wenn Timer 1 angehalten ist, wird er beim Empfänger nicht angezeigt).

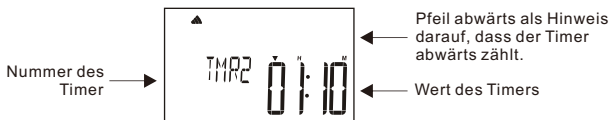


Abb. 5 – Ein Beispiel für Timer 2

- Anhalten des Timers: Um den Timer anzuhalten, drücken Sie die Taste START/STOP. (Der entsprechende Timer wird am Empfänger angezeigt, da der Empfänger nur den laufenden Timer zeigt.)
- Fortsetzen des Timers: Um den Timer weiterlaufen zu lassen, drücken Sie nochmals die Taste START/STOP.
- Timer-Alarm: Das Thermometer (Sender und Empfänger) gibt einen




Alarm ab, die Hintergrundbeleuchtung schaltet ein (Alarm und 30 Sekunden Blinken) und der Timer zählt nun aufwärts (statt des Pfeils abwärts aus Abb. 5 erscheint nun ein Pfeil aufwärts), sobald der Timer abgelaufen ist. Hinweis: Das Thermometer gibt weiterhin jede Minute einen Alarm ab (5 Sekunden), während die Hintergrundbeleuchtung blinkt (5 Sekunden).

- Beenden des Alarms: Um den Alarm beim Sender und beim Empfänger zu beenden, drücken Sie die Taste START/STOP am Sender.

2. Empfänger

2.1. EIN/AUS

a) Einschalten:

- Einschalten: Taste  drücken. Im Display des Empfängers (Abb. 6A) erscheinen das Symbol () (nicht blinkend) und die Anzeige „---°C — °C (Bzw. „---°F---°F), bis der Empfänger das Signal des Senders empfängt (Sender und Empfänger sind jetzt verbunden).
- Verbunden: Sobald Sender und Empfänger verbunden sind (das Symbol  blinkt nun alle 3 Sekunden), erscheinen im Display die Temperaturwerte für den Ofen und das Fleisch (Abb. 6B).

Alarmtemperatur

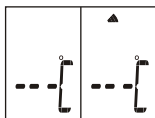
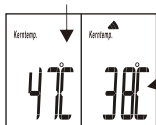




Abb. 6A – Nicht verbunden








Fleischtemperatur

Abb. 6B – Verbunden

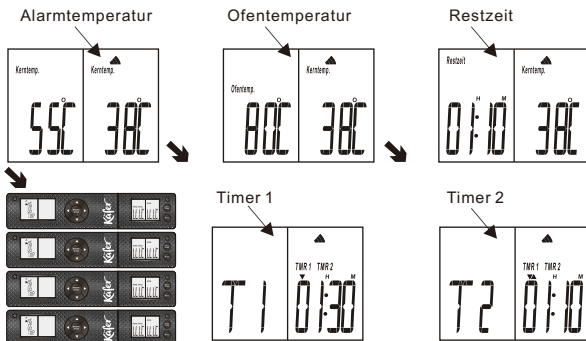
b). Ausschalten:

- Manuell: Zum manuellen Ausschalten des Empfängers drücken Sie die Taste . Das Display schaltet ab und das Gerät aktiviert den Standby-Modus. Hinweis: Die Abschaltung erfolgt nicht, während der Empfänger auf das Sendersignal wartet (das Icon  im Display blinkt nicht).
- Automatische Abschaltung: Wenn die Temperatur des Fleisches (Fleischsensor) ohne nennenswerte Temperaturänderung unter 50 °C / 122 °F liegt (Temperaturänderung <1°C) und etwa 10 Minuten lang (±1 Minute) kein Timer angehalten ist oder eine Taste gedrückt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- **Ausschaltsignal des Senders: Während der Sender abschaltet, sendet er ein Signal zum Empfänger, und der Empfänger schaltet zusammen mit dem Sender ab (in den Standby-Modus).**

2.2. Bedienung


- Taste MODE: Zur Überprüfung der Werte für den jeweiligen Vorgang, z.B. Fleischtemperatur, Timer oder Alarmtemperatur, drücken Sie die Taste MODE. Wenn aktuell kein Vorgang läuft, aktiviert die Taste MODE nur die Hintergrundbeleuchtung des Empfängers. In den einzelnen Betriebsarten werden beim Drücken der Taste MODE nacheinander die folgenden Werte angezeigt:
- Beim Garen mit niedriger Temperatur:
- Alarmtemperatur für das Garen mit niedriger Temperatur 
Ofentemperatur  Restzeit beim Garen mit niedriger Temperatur 
Timer 1  Timer 2  Timer 3
- Beim normalen Garen:
- Alarmtemperatur für das normale Garen → Ofentemperatur →
Timer 1 → Timer 2 → Timer 3

- Beispiel: Nachstehend ein Beispiel für RI 1 beim Garen mit niedriger Temperatur. Timer 1 und Timer 2 laufen.



- **Taste START/STOP:** Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Alarm beim Empfänger abzubrechen.

Hinweis: Durch Drücken der Taste START/STOP beim Empfänger wird nur der Alarm des Empfängers beendet, nicht jedoch am Sender. Die Vorgänge (z. B. Timer und Garen mit niedriger Temperatur) laufen weiter, bis sie am Sender beendet werden.

- **⏻ Taste:** Zum manuellen Ausschalten des Empfängers drücken Sie die Taste . Das Display schaltet ab und das Gerät aktiviert den Standby-Modus (Stromaufnahme unter 3 uA). Hinweis: Die Abschaltung



erfolgt nicht, während der Empfänger auf das Sendersignal wartet (die Grafik im Display blinkt nicht).

- Hintergrundbeleuchtung des Empfängers: Die Hintergrundbeleuchtung des Empfängers kann durch Drücken der Taste START/STOP oder MODE eingeschaltet werden.

2.3. Alarm – Das Thermometer (Sender und Empfänger) gibt einen Alarm ab und die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich ein (Alarm und Blinken, 30 Sekunden lang). Das Thermometer gibt weiterhin jede Minute einen Alarm ab (5 Sekunden), während die Hintergrundbeleuchtung blinkt (5 Sekunden).


Der Sender sendet das Alarmsignal zum Empfänger, wenn:

- Der Anbrat-Timer (während des Anbratens vor dem Garen mit niedriger Temperatur) abgelaufen ist, oder
- die Alarmtemperatur erreicht wird (während des Garvorgangs beim Garen mit niedriger Temperatur), oder
- die Alarmtemperatur erreicht wird (während des Garvorgangs beim normalen Garen), oder
- einer der Timer abgelaufen ist.





2.4. Hinweise:

- Um Beschädigungen zu vermeiden: Bitte legen Sie nicht das gesamte Gerät in den Ofen. Lediglich der Messfühler und das Kabel sind für den kurzzeitigen Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt (unter 300 °C / 572 °F). Beim längeren Gebrauch (30 Minuten) müssen Messfühler und Kabel unter 260 °C / 500 °F gehalten werden. Die beiden Gehäuse des Thermometers (Sender und Empfänger) müssen außerhalb des Ofens in einer Umgebung bleiben, in der die Temperatur 0 bis 50 °C (32 bis 122 °F) beträgt.
- Die Reichweite kann außerdem durch andere Signale gestört werden. Auch Metall kann die Übertragung beeinträchtigen.
- Die Batterie muss ausgetauscht werden, wenn der Kontrast des Displays nachlässt oder das Symbol „  " erscheint. Das Batteriefach befindet sich auf der Rückseite des Thermometers. Ein zu geringe Batteriespannung kann die Reichweite beeinträchtigen. Hinweis: Batterien – 4 x AAA (2 für den Sender, 2 für den Empfänger)
- Um Beschädigungen zu vermeiden: Reinigen Sie den Messfühler aus Edelstahl bitte vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und geben Sie es nicht in den Geschirrspüler.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht fallenzulassen, da hierdurch seine Genauigkeit, die Funktionen des Displays und der Alarm beeinträchtigt werden könnten.



- Ziehen Sie nicht zu stark am Kabel, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Die normale Funktion des Geräts kann durch starke elektromagnetische Felder gestört werden. In diesem Fall setzen Sie das Gerät entsprechend der Anleitung zurück, um seine Funktion wiederherzustellen.
- **VORSICHT:** Falls beim Ersatz der Batterien ein falscher Batterietyp verwendet wird, besteht Explosionsgefahr. Entsorgen Sie verbrauchte Batterien bitte entsprechend den örtlichen Vorschriften.

2.5. Tabellen

Tabelle 1-a

GB	DE
LOW	NG
REG	GS
TMR	TMR
OFF	OFF

Tabelle 1-b

GB	DE
Time Remaining	Restzeit
Alarm Temp.	Alarmtemperatur
Oven Temp.	Ofentemperatur
Meat Temp.	Fleischtemperatur
Browning Time	Anbratzeit
Cooking Time	Zeit im Ofen

Tabelle 2 – Abkürzungen im Display

Bezeichnung	Abkürzung im Display	
	Englisch (EN)	Deutsch (DE)
Garen mit niedriger Temperatur	LOW	NG
Normales Garen	REG	GS
Timer	TMR	TMR
OFF	OFF	OFF
Restzeit	Time Remaining	Restzeit
Alarm temperature	Alarm Temp.	Alarm temperatur
Ofentemperatur	Oven Temp.	Ofentemp.
Fleischtemperatur	Meat Temp.	Fleisch temperatur
Anbratzeit	Browning Time	Anbratzeit
Zeit im Ofen (Referenz)	Cooking Time	Zeit im Ofen

Tabelle 3 – Normales Garen

Normales Garen						
Bezeichnung		Abkürzung im Display				
		Englisch (EN)	Deutsch (DE)		Alarmtemperatur C/F	
Beef	Very rare	BEEF	VRAR	RIND	BLAU	47C / 117F
	Rare		RARE		BLUT	52C / 126F
	Medium		MED		HALB	60C / 140F
	Well done		DONE		DURC	70C / 158F
Veal	Medium	VEAL	MED	KALB	HALB	60C / 140F
	Well done		DONE		DURC	72C / 162F
Pork	Medium	PORK	MED	SCHW	HALB	62C / 144F
	Well done		DONE		DURC	77C / 171F
Lamb	Rare	LAMB	RARE	LAMM	BLAU	55C / 131F
	Medium		MED		HALB	57C / 135F
	Well done		DONE		DURC	70C / 158F
Poultry	Well done	POUL	DONE	GEFL	DURC	75C / 167F

Tabelle 4 – Garen mit niedriger Temperatur

Rindfleisch:

RI 1	Chateaubriand (ca. 800 g)
RI 2	Entrecôtes (je ca. 200 g)
RI 3	Entrecôtes doubles (je ca. 400g)



RI 4 Filet (ca. 800g)
RI 5 Filetbeefsteaks (je ca. 180g)
RI 6 Filets mignons (je ca. 70g)
RI 7 Hohrücken (ca. 800g)
RI 8 Hohrückensteaks (je ca. 200g)
RI 9 Huft (ca. 800g)
RI 10 Roastbeef (ca. 800g–1kg)
RI 11 Rumpsteaks (je ca. 200g)
RI 12 Tournedos (je ca. 100g)

Kalbfleisch:

KA 1 Falsches Filet (ca. 600g)
KA 2 Filet (ca. 800g)
KA 3 Hohrücken am Stück (ca. 800g)
KA 4 Kalbshuftsteaks (je ca. 200g)
KA 5 Koteletts (je ca. 200g)
KA 6 Koteletts am Stück (ca. 1kg)
KA 7 Medaillons (je ca. 80g)



KA 8	Nierstück am Stück (ca. 800g)
------	-------------------------------

KA 9	Nierstücksteaks (je ca. 200g)
------	-------------------------------

KA 10	Runde Nuss (ca. 800g)
-------	-----------------------

KA 11	Schulterfilet (ca. 400g)
-------	--------------------------

Schweinefleisch:

SW 1	Filet (ca. 400g)
------	------------------

SW 2	Koteletts (je ca. 200g)
------	-------------------------

SW 3	Koteletts am Stück (ca. 1kg)
------	------------------------------

SW 4	Medaillons (je ca. 80g)
------	-------------------------

SW 5	Nierstück am Stück (ca. 800g)
------	-------------------------------

SW 6	Nuss (ca. 800g)
------	-----------------

Lammfleisch:

LA 1	Lammgigot mit Knochen (ca. 2kg)
------	---------------------------------

LA 2	Lammhüftli (je ca. 200g)
------	--------------------------

LA 3	Lammhüftli (je ca. 200g),gefüllt
------	----------------------------------

LA 4	Lammnierstücke (je ca. 200g)
------	------------------------------

LA 5	Lammrack (ca. 400g)
------	---------------------



Geflügel*:

GF 1	Entenbrüstli *(je ca. 200g)
GF 2	Perlhuhnbrüstli *(je ca.180g)
GF 3	Pouletbrüstli *(je ca. 180g)
GF 4	Pouletröllchen *(je ca. 180g)

Reh/Kaninchen:

RE 1	Rehbäggli (ca. 400g)
RE 2	Reh-Medaillons (je ca. 80g)
KN 1	Kaninchenschenkel (je ca. 200g)

Garen mit niedriger Temperatur

Englisch (EN)	Deutsch (DE)	Temp (C)	Temp (F)	Anbratzeit	Zeit im Ofen (Refrenz)
BEEF BE1	RI 1	55	131	5 min	1 Std. 30 min



BEEF	RIND	BE2	RI 2	55	131	2 MIN	40 MIN
		BE3	RI 3	55	131	6 MIN	50 MIN
		BE4	RI 4	55	131	5 MIN	1 STD. 30 MIN
		BE5	RI 5	55	131	4 MIN	40 MIN
		BE6	RI 6	55	131	4 MIN	20 MIN
		BE7	RI 7	55	131	15 MIN	2 STD.
		BE8	RI 8	55	131	4 MIN	45 MIN
		BE9	RI 9	55	131	10 MIN	2 STD.
		BE10	RI10	55	131	10 MIN	2 STD
		BE11	RI11	55	131	4 MIN	50 MIN
		BE12	RI12	55	131	4 MIN	30 MIN
VEAL	KALB	VE1	KA 1	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
		VE2	KA 2	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
		VE3	KA 3	60	140	10 MIN	2 STD
		VE4	KA 4	60	140	4 MIN	30 MIN
		VE5	KA 5	60	140	4 MIN	40 MIN
		VE6	KA 6	60	140	15 MIN	2 STD.
		VE7	KA 7	60	140	4 MIN	30 MIN
		VE8	KA 8	60	140	10 MIN	2 STD.
		VE9	KA 9	60	140	4 MIN	30 MIN
		VE10	KA10	60	140	10 MIN	2 STD.
		VE11	KA11	60	140	10 MIN	1 STD. 30 MIN
PORK	SCHW	PK1	SW 1	63	145	5 MIN	1 STD. 30 MIN
		PK2	SW 2	63	145	4 MIN	45 MIN
		PK3	SW 3	63	145	15 MIN	3 STD.
		PK4	SW 4	63	145	4 MIN	2 STD.

	PK5		SW 5	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK6		SW 6	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
LAMB	LA1	LAMM	LA 1	60	140	25 MIN	2 STD. 30 MIN
	LA2		LA 2	55	131	5 MIN	1 STD.
	LA3		LA 3	55	131	8 MIN	1 STD.
	LA4		LA 4	55	131	3 MIN	30 MIN
	LA5		LA 5	55	131	4 MIN	1 STD. 30 MIN
POUL	PO1	GEFL	GF 1	65	149	4 MIN	40 MIN
	PO2		GF 2	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO3		GF 3	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO4		GF 4	70	158	4 MIN	50 MIN
VENI	VI1	REKN	RE 1	60	140	4 MIN	1 STD.
	VI2		RE 2	60	140	4 MIN	50 MIN
	RA1		KN 1	65	149	6 MIN	1 STD. 15 MIN

3. Entsorgung:

Das Gerät, seine Verpackung und die Batterien bestehen aus Wertstoffen, die dem Recycling zugeführt werden können. Das Recycling verringert die Menge an zu entsorgendem Restabfall und trägt dazu bei, die Umwelt zu schonen.

Entsorgen Sie die Verpackung bitte bei einer Einrichtung, die die Abfälle nach Werkstoffen trennt. Nutzen Sie hierzu bitte die örtlichen Sammelstellen für Papier, Pappe und leichte Verpackungen.

4. Batterien:



Beachten Sie bitte, dass dieses Gerät Batterien enthält. Batterien und Akkus sollten nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Verbrauchte Batterien und Akkumulatoren sollten an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden. Schonen Sie bitte unsere Umwelt, indem Sie Ihre Batterien sachgemäß entsorgen. Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe.

5. Gerät:



Dieses Produkt enthält Wertstoffe, die wiederverwendet werden können, um die Umwelt zu schonen. Nutzen Sie zur Entsorgung bitte die örtlichen Sammelstellen.

6. Verpackung:



Verpackungsmaterial kann dem Recycling zugeführt werden. Achten Sie bitte auf eine umweltgerechte Entsorgung.

7. Interseroh:



Wir nehmen am Dualen System teil. Bitte helfen Sie uns, indem Sie auf eine entsprechende Entsorgung achten.

Kennzeichnung:



Mit dem CE-Kennzeichen ('Communauté Européenne' = 'Europäische Union') bestätigt der Hersteller, dass das Produkt den Anforderungen der entsprechenden europäischen Richtlinien für die Produktsicherheit entspricht.

8. Wartung

Bei Fragen steht die Mingle Instrument GmbH Europe gern zu Ihrer Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch während der üblichen Bürozeiten von 8.00 bis 17.00, Uhr sowie jederzeit per E-Mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich, Deutschland
Tel.: 00800/12812812
E-Mail: service@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de

User Manual

Wireless Meat & Oven Thermometer

Model ETC536
Item number 7-3012

We congratulate and thank you for purchasing our Käfer wireless meat & oven thermometer.

Before using this product, please read this instruction manual and especially the safety instructions carefully. Please keep this instruction manual for later reference and pass it on to another user in the case of transfer of ownership.

Main Features:

- Detachable receiver with full display
- Wireless meat & oven thermometer, wide remote-control distance(ca.30 m)
- Preprogrammed cuisines and doneness levels
- Regular and low temperature cooking menus
- Three freely adjustable timers included
- Easy-to-read dual jumbo size LCD readouts
- Heat resistant (up to 260°C) silicon cable
- LCD backlit readout
- Auto-off for energy saving




▲ Operating instructions:

1. Transmitter

1.1 ON/OFF

a). Turn on: Press  button. The main menu will be shown on the screen.

b). Turn off:

- Manually: Press , "OFF" will be shown on the screen. The transmitter will send the signal (transmitting rate = 3 seconds) to the receiver, and the receiver will shut down (enter stand-by mode) as well (Automatically).
- Auto off: While the meat temperature (meat sensor) is lower than 50°C/122°F and there is no obvious temperature change (temperature change <1°C), and there is no operation (timer or other button not pressed) within about 10 minutes (±1 minute), the unit will enter stand-by mode automatically.


1.2. Language selection

- To enter the language setting mode: Turn on the transmitter and remove its batteries. Press and hold the "START/STOP" button for 2 seconds while re-installing the batteries.
- Then release the "START/STOP" button (DE = German, EN = English).
- Select the language: Press ▲ or ▼ button to select the language.
- Press "START/STOP" to confirm and enter the main menu.

1.3. Cooking modes (Low temperature cooking and regular cooking)

- Select the cooking mode: In the main menu (Fig.1), press ▲ or ▼ button to select the cooking mode.
English: LOW= low temperature cooking, REG = regular cooking,
TMR = Timer



- Then, press  to confirm and go to the next step (select the meat). Please refer to Table 3 and Table 4 for data on low temperature and regular cooking.

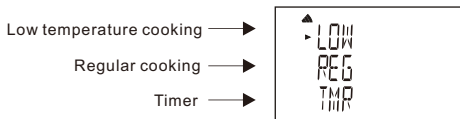














Fig.1 – Main Menu

1.4. Low temperature cooking

- Select Low Temperature Cooking: In the main menu(Fig.1), press  or  button to select Low Temperature Cooking.
- Then, press  to confirm and go to the next step - select the meat.
- Select the meat: Press  or  button to select the meat.
- Press  to confirm and go to the next step - select the type (Note: To return to previous step, press  button).
- Select the type: Press  or  button to select the type. Please refer to table 4 for data on low temperature cooking.
- Press  to confirm, and all the cooking information (stand-by screen) will be shown on the transmitter screen. Fig.2 is an example of RI 1 (Note: To return to previous step, press  button). It is now ready for the browning process (Note: If the user prefers to skip the browning process, press  button again and move directly to the cooking process .

- Note: To return to previous step, press ◀ button.



Fig.2 – Cooking information on RI 1

1.4.1. Browning process:

- Start: Press START/STOP button to confirm and start the browning timer. A down arrow shown on the screen indicates that the timer is counting down.

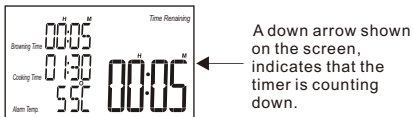


Fig.2A – Down arrow

- Transmitting signal: After the browning timer starts, the transmitter will send the signal to the receiver, and the receiver will start to run a browning timer (Note: The values on transmitter and receiver are slightly different. It is due to the signal transmission rate). Note: In the browning process, the thermometer will alarm only if the browning timer has completed. The core temperature is not the criterion which triggers the alarm at this stage. The thermometer will not alarm even when the core temperature is higher than alarm temperature.
- Alarm in browning process: The thermometer will alarm, the backlight

- will be on (alarm and flashing for 30 seconds), and the browning time will start to count up (the down arrow in Fig.2A will change to an up arrow which indicates that the timer is counting up). The max count-up time is 4 hours once the browning timer has completed. To stop the alarm on the transmitter and receiver, press the START/STOP button on the transmitter. Note: The thermometer will keep alarming (5 seconds) and the backlight will keep flashing (5 seconds) every minute.
- Move to the stand-by screen for low temperature cooking (Fig.3).

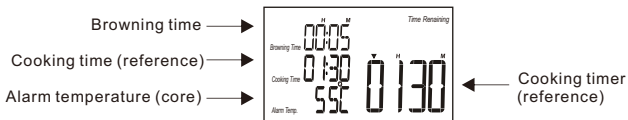


Fig.3 – Stand-by screen for low temperature cooking of RI 1

1.4.2. Cooking process for low temperature cooking:

- Start low temperature cooking: In the stand-by screen for low temperature cooking (Fig.3), press the START/STOP button.
- The cooking timer (for reference only) starts to run and the transmitter transmits the signal to the receiver (it may take a few seconds) to activate the low temperature cooking functions on the receiver. The cooking timer stops at 00:00 when it has completed.
- Oven and meat temperature: To check the oven and meat temperature, press ▲ or ▼ button.
- Alarm in Low Temperature Cooking: The thermometer (i.e. Transmitter and receiver) will alarm and the backlight will be on (alarm and flashing for 30 seconds) once the core temperature reaches the alarm

temperature (in Fig.3, 55°C is the alarm temperature of RI 1). Note: The thermometer will keep alarming (5 seconds) and the backlight will keep flashing (5 seconds) every minute.

- Stop the alarm: To stop the alarm on the transmitter and receiver, press START/STOP button on the transmitter (Note: The cooking timer is not the criterion which triggers the alarm at this stage, as the cooking timer is for reference only. The thermometer will alarm only if the alarm temperature is reached).

1.5. Regular cooking

- Select Regular Cooking: In the main menu (Fig.1), press ▲ or ▼ button to select Regular Cooking (REG).
- Then, press ► to confirm and go to the next step - select the meat.
- Select the meat: Press ▲ or ▼ button to select the meat.
- Press ► to confirm and go to the next step - select the doneness (Note: To return to previous step, press ◀ button).
- Select the doneness: Press ▲ or ▼ button to select the doneness. Please refer to table 3 for data on regular cooking.
- Press ► to confirm, and the stand-by screen will be shown on the transmitter. Fig.3 is an example of "very rare beef".



Fig.4 – Stand-by screen for regular cooking of very rare beef

- **Start regular cooking:** To start the regular cooking process, press the START/STOP button. The current temperature value (either oven or meat temperature) is shown on the screen. The transmitter transmits the signal to the receiver (it may take a few seconds) to activate the regular cooking functions on the receiver.
- **Oven and meat temperature:** To check the oven and meat temperature, press ▲ or ▼ button.
- **Alarm in regular cooking:** The thermometer (i.e. transmitter and receiver) will alarm and the backlight will be on (alarm and flashing for 30 seconds) once the core temperature reaches the alarm temperature (in Fig.4, 47°C is the alarm temperature of very rare beef in regular cooking). Note: The thermometer will keep alarming (5 seconds) and the backlight will keep flashing (5 seconds) every minute.
- **Stop the alarm:** To stop the alarm on transmitter and receiver, press the START/STOP button on the transmitter.

1.6. Timer

- **Enter the timer feature:** In the main menu (Fig.1), press ▲ or ▼ button to select timer (TMR). Then, press ► to confirm and go to the next step.
- **Select the timer:** Press ▲ or ▼ button to select the timer (the product has 3 timers). Press to confirm and go to the next step – timer setting (Note: To return to previous step, press ◀ button).
- **Setting mode of timer:** Press and hold the START/STOP button (about 3 seconds) to set the mode of the timer.
Set the timer: Press ▲ or ▼ button to set the HOUR of the timer. Then, press START/STOP to jump to Minute setting, and press ▲ or ▼ button to set the MINUTE of the timer (Note: To set a count-up timer, set the timer value to 0 HOUR 0 MINUTE.).
- **Run the timer:** To confirm and run the timer, press START/STOP button. A down arrow (Fig.5) shown on screen indicates that the timer is counting down (for count-up timer, an up arrow is shown on the screen

instead). Note: the receiver will show only the timer which is running (For example: If timer 1 is paused, the receiver will not show timer 1).

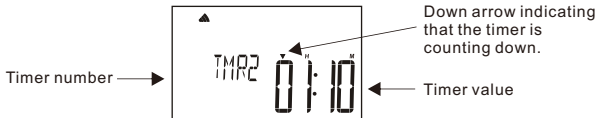


Fig.5 – An example of timer 2

- **Pause the timer:** To pause the timer, press the START/STOP button (The corresponding timer will be shown on the receiver, as the receiver will show only the running timer).
- **Resume the timer:** To resume the timer, press the START/ STOP button again.
- **Alarm in timer:** The thermometer (i.e. transmitter and receiver) will alarm, the backlight will be on (alarm and flashing for 30 seconds) and the timer will start to count up (the down arrow in Fig.5 will change to an up arrow instead) once the timer has completed. Note: The thermometer will keep alarming (5 seconds) and the backlight will keep flashing (5 seconds) every minute.
- **Stop the alarm:** To stop the alarm on transmitter and receiver, press START/STOP button on the transmitter.

2. Receiver


2.1. ON/OFF

a) Turn on:

Turn on: Press \cup button. A STEADY signal icon (\blacktriangle) and “---°C ---°C” (or “---°F ---°F”) will be shown on the screen of the receiver (Fig.6A) until



the receiver receives the signal from the transmitter (transmitter and receiver are now connected).

- Connected: Once the transmitter and receiver are connected (the  icon will start to flash once every 3 seconds), the temperature values of oven and meat sensors will be shown on the screen (Fig.6B).

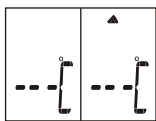


Fig.6A – Before connection

Alarm Temperature

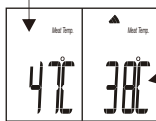



Fig.6B – After connection

b). Turn off:

- Manually: To turn off the receiver manually, press  button. The screen will shut off and enter stand-by mode.

Note: This shut-off operation is invalid while the receiver is searching for a signal (i.e. the  icon is STEADY on screen).

Auto off: While the meat temperature (meat sensor) is lower than

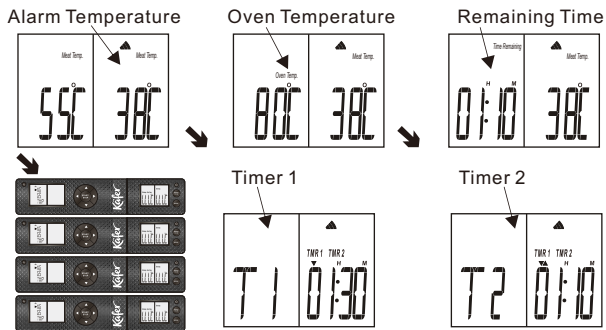
- 50°C/122°F without any obvious temperature change (temperature change <1°F), and there is no operation (timer is stopped and no button is pressed) for about 10 minutes (±1 minute), the unit will enter stand-by mode automatically.

- **Shut off signal from transmitter: While the transmitter is shutting off, the transmitter will transmit a signal to the receiver, and the receiver will shut down (enter stand-by mode) simultaneously.**






2.2. Operations

- **MODE button:** To check values such as meat temperature, timer or alarm temperature, press the Mode button. If there is no operation, pressing the Mode button will only trigger the backlight of the receiver. Below is the sequence of displayed values when the user presses the mode button:
 - For low temperature cooking:
 - Alarm temperature of low temperature cooking → Oven Temperature → Time remaining for low temperature cooking → Timer 1 → Timer 2 → Timer 3
 - For regular cooking:
 - Alarm temperature of regular cooking → Oven Temperature → Timer 1 → Timer 2 → Timer 3
- **Example:** Below is a situation where the RI 1 of low temperature cooking, Timer 1, and Timer 2 are running.



- START/STOP button: To stop the receiver alarm, press the START/STOP button.

Note: Pressing the STARTSTOP on the receiver will shut off only the receiver alarm, not the transmitter alarm. Also, the operations (such as timers and low temperature cooking) will keep running until the user stops using the transmitter.


-  Button: To turn off the receiver manually, press  button. The screen will shut off and enter the stand-by mode.
Note: This shut-off operation is invalid while the receiver is searching for a signal (i.e. the  icon is STEADY on screen).
- Backlight on receiver: The backlight of the receiver will be triggered by pressing the START/STOP or the MODE button.

2.3. Alarm –The thermometer (i.e. transmitter and receiver) will alarm, and the backlight will be on (alarm and flashing for 30 seconds). Also, the thermometer will keep alarming (5 seconds) and backlight will keep flashing (5 seconds) every minute.

The transmitter will transmit an alarm signal to the receiver if:

- The browning timer (in the browning process of low temperature cooking) has completed, or
- The alarm temperature is reached (in cooking process of low temperature cooking), or
- The alarm temperature is reached (in cooking process of regular cooking), or
- Any of the timers has completed

2.4. Remarks:

- To avoid any damage: Please do not place the whole unit in the oven. The probe and the wire are the only parts designed to work briefly at high temperature (below 300°C / 572 °F). For long-term (30 minutes) use, the probe and wire must be kept below 260°C/ 500°F. The main body of the thermometer (transmitter and receiver) must remain outside the oven and in an environment where the temperature is 0~50°C(32~122°F).
- The accuracy of temperature measurement refers to the difference between this product and a regular thermometer in a constant temperature environment.
- The remote control distance may be affected by strong signal interference, and the signal could be blocked by metal.
- Replace the battery when the screen becomes dim or displays "  "icon. The battery compartment is located at the back of the thermometer. Otherwise, the remote control distance may be affected. Note: Battery – 4 x AAA (2 for transmitter, 2 for receiver)
- To avoid damage: Please clean the stainless steel probe with a damp cloth before and after use. Do not immerse the unit in water or place it in a dishwasher.
- Avoid dropping, since this will affect the accuracy, display functions, and alarm.
- To avoid damage of the wire, do not pull the cable roughly.

- The product's normal functioning may be disturbed by strong electromagnetic interference. If so, simply reset the product to normal operation by following the instruction manual.
- **CAUTION:** Risk of explosion if batteries are replaced by an incorrect type. Dispose of used batteries according to the instructions.

2.5. Tables.

Table 1-a

GB	DE
LOW	NG
REG	GS
TMR	TMR
OFF	OFF

Tabelle 1-b

GB	DE
Time Remaining	Restzeit
Alarm Temp.	Alarmtemperatur
Oven Temp.	Ofentemperatur
Meat Temp.	Fleischtemperatur
Browning Time	Anbratzeit
Cooking Time	Zeit im Ofen

Table 2 – LCD abbreviation

Description	LCD abbreviation	
	English (EN)	German (DE)
Low temperature cooking	LOW	NG
Regular cooking	REG	GS
Timer	TMR	TMR
OFF	OFF	OFF
Time remaining	Time Remaining	Restzeit
Alarm temperature	Alarm Temp.	Alarm temperatur
Oven temperature	Oven Temp.	Ofentemp.
Meat temperature	Meat Temp.	Fleisch temperatur
Browning time	Browning Time	Anbratzeit
Cooking Time (reference)	Cooking Time	Zeit im Ofen

Table 3 – Regular cooking

Regular cooking						
LCD abbreviation						
Description		English (EN)		German (DE)		Alarm Temper C/F
Beef	Very rare	BEEF	VRAR	RIND	BLAU	47C / 117F
	Rare		RARE		BLUT	52C / 126F
	Medium		MED		HALB	60C / 140F
	Well done		DONE		DURC	70C / 158F

Veal	Medium Well done	VEAL	MED DONE	KALB	HALB DURC	60C / 140F 72C / 162F
Pork	Medium Well done	PORK	MED DONE	SCHW	HALB DURC	62C / 144F 77C / 171F
Lamb	Rare Medium Well done	LAMB	RARE MED DONE	LAMM	BLAU HALB DURC	55C / 131F 57C / 135F 70C / 158F
Poultry	Well done	POUL	DONE	GEFL	DURC	75C / 167F

Table 4 – Low temperature cooking

Beef:

BO 1 Chateaubriand (ca 800g.)
BO 2 Ribeyes (ca 200g.each)
BO 3 Double ribeyes (ca 400g.each)
BO 4 Fillet (ca 800g.)
BO 5 Fillet steaks (ca 180g.each)
BO 6 Fillet smignons (ca 70g.each)
BO 7 Prime rib (ca 800g.)
BO 8 Prime rib steaks (ca 200g.each)
BO 9 Topside (ca 800g. -1kg.)
BO 10 Roast beef (ca 800g. -1kg.)
BO 11 Rump steaks (ca 200g. each)
BO 12 Tournedos (ca 100g.each)



Veal:

VE 1	Chuck tenderloin (ca 600g.)
VE 2	Fillet (ca 800g.)
VE 3	Prime rib of veal (ca 800g.each)
VE 4	Standing rump (ca 200g. each)
VE 5	Chops (ca 200g. each)
VE 6	Rack (ca 1kg.)
VE 7	Medaillons (ca 80g. each)
VE 8	Loin cut (ca 800g.)
VE 9	Loin steaks (ca 200g.each)
VE 10	Thick rump (ca 800g.)
VE 11	Shoulderfillet (ca 400g.)



Pork:

PO 1	Fillet (ca 400g.)
PO 2	Chop (ca 200g.each)
PO 3	Rack (ca 1kg.)
PO 4	Medaillons (ca 80g. each)
PO 5	Loin cut (ca 800g.)
PO 6	Rump (ca 800g.)

Lamb:

AG 1	Leg with bone (ca 2kg.)
AG 2	Rump (ca 200g. each)
AG 3	Stuffed rump (ca 200g. each)

AG 4 Fillet (ca 200g. each)
AG 5 Rack (ca 400g.)

Poultry:

VO 1 Duck breast (ca 200g. each)
VO 1 Breast of guinea fowl (ca 180g. each)
VO 1 Chicken breast (ca 180g. each)
VO 1 Rolled chicken (ca 180g. each)

Rabbit/Venison:

CH 1 Flank of venison (ca 180g. each)
CH 1 Venison medallions (ca 80g. each)
LP 1 Rabbit legs (ca 200g.)

Low temperature cooking							
English (EN)		German (DE)	Temp (C)	Temp (F)	Browning time	Cooking time (reference)	
BEEF	BE1		RI 1	55	131	5 min	1 Std. 30 min
BEEF	BE2	RIND	RI 2	55	131	2 MIN	40 MIN
	BE3		RI 3	55	131	6 MIN	50 MIN
	BE4		RI 4	55	131	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	BE5		RI 5	55	131	4 MIN	40 MIN
	BE6		RI 6	55	131	4 MIN	20 MIN
	BE7		RI 7	55	131	15 MIN	2 STD.
	BE8		RI 8	55	131	4 MIN	45 MIN
	BE9		RI 9	55	131	10 MIN	2 STD.
	BE10		RI10	55	131	10 MIN	2 STD
	BE11		RI11	55	131	4 MIN	50 MIN
	BE12		RI12	55	131	4 MIN	30 MIN

VEAL	VE1	KALB	KA 1	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE2		KA 2	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE3		KA 3	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE4		KA 4	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE5		KA 5	60	140	4 MIN	40 MIN
	VE6		KA 6	60	140	15 MIN	2 STD.
	VE7		KA 7	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE8		KA 8	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE9		KA 9	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE10		KA10	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE11		KA11	60	140	10 MIN	1 STD. 30 MIN
PORK	PK1	SCHW	SW 1	63	145	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK2		SW 2	63	145	4 MIN	45 MIN
	PK3		SW 3	63	145	15 MIN	3 STD.
	PK4		SW 4	63	145	4 MIN	2 STD.
	PK5		SW 5	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK6		SW 6	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
LAMB	LA1	LAMM	LA 1	60	140	25 MIN	2 STD. 30 MIN
	LA2		LA 2	55	131	5 MIN	1 STD.
	LA3		LA 3	55	131	8 MIN	1 STD.
	LA4		LA 4	55	131	3 MIN	30 MIN
	LA5		LA 5	55	131	4 MIN	1 STD. 30 MIN

POUL	PO1	GEFL	GF 1	65	149	4 MIN	40 MIN
	PO2		GF 2	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO3		GF 3		158	4 MIN	50 MIN
	PO4		GF 4	70	158	4 MIN	50 MIN
VENI	VI1	REKN	RE 1	60	140	4 MIN	1 STD.
	VI2		RE 2	60	140	4 MIN	50 MIN
	RA1		KN 1	65	149	6 MIN	1 STD. 15 MIN

3. Disposal:

The product, its packaging, and the batteries supplied have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment. Dispose of the packaging at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging by type.

4. Batteries:



Please take note that this unit contains batteries. Batteries and accumulators must not be disposed of as unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection framework for the return, recycling and treatment of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose your batteries accordingly. Thank you for your assistance.

5. Unit:



This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal facilities for disposal.

6. Packaging:



Packaging materials can be recycled. Please dispose in an environmentally safe way.

7. Interseroh:



We are participating in the dual system. Please help by disposing accordingly.

Marking:



By attaching the CE-Marking ('Communauté Européenne', meaning 'European Community') the producer confirms that the product meets the demands of the relevant European Guidelines for product safety.

8. Service

For any questions about the product, Mingle Instrument GmbH Europe is at your service.

You can reach us by telephone during normal office hours, 8.00 am to 5.00 pm, or at any time via e-mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich, Germany
Tel: 00800/12812812
Email: service@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de



Mingle Instrument GmbH Europe

K