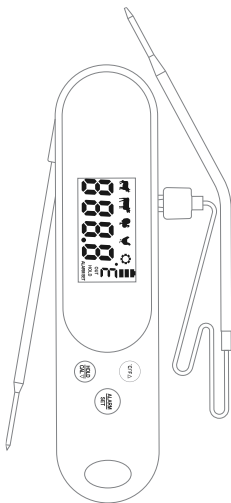


# BACKYARD

SERIES **KitchenLove**

## Gebruiksaanwijzing Vleesthermometer

## User Manual Meat thermometer



**NL** P.2  
**EN** P.8

**MODEL**  
KL214

Lees de instructies  
Please read the manual

# INTRODUCTIE

---

Bedankt dat je voor één van onze KitchenLove producten hebt gekozen! Lees voor gebruik deze hele handleiding aandachtig door om lichamelijk letsel en/of schade aan het product te voorkomen. Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor de gevolgen van een verkeerde of foutieve installatie als de instructies in deze handleiding niet zorgvuldig worden opgevolgd. Indien je deze aanwijzingen niet begrijpt, twijfels hebt over de veiligheid van de installatie of andere vragen hebt over het product, neem dan contact met ons op via [info@brightinnovations.nl](mailto:info@brightinnovations.nl).

# BEDOELD GEBRUIK

---

Deze vleesthermometer mag alleen gebruikt worden om de kerntemperatuur van voedingsmiddelen te meten. Met dit apparaat mag geen lichaamstemperatuur van mensen of dieren worden gemeten. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik, het is niet geschikt voor commerciële of industriële doeleinden. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen zonder toezicht of personen die vanwege fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische beperkingen toezicht nodig hebben.

# WAARSCHUWING! VEILIGHEIDS- INSTRUCTIES

---



**Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Zij kunnen in het verpakkingsmateriaal stikken.**

## Algemeen

- Lees vóór gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden aangegeven in deze gebruikershandleiding. Misbruik van het apparaat kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.
- Het apparaat is alleen ontworpen en bedoeld voor particulier gebruik. Gebruik het apparaat NIET voor commerciële en industriële doeleinden.

- Plaats het apparaat op een goed geventileerde locatie, uit de buurt van ventilatieroosters en NOOIT in direct zonlicht.
- Als het apparaat niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het apparaat dan NIET en raadpleeg onze klantenservice.
- Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met ontvlambare materialen.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken met een temperatuur van 45°C of hoger of in de buurt van open vuur.

## **Gebruik**

- Houd toezicht op kinderen zodat ze NIET met het apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen, door personen met fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische beperkingen, en het gebruik bij gebrek aan ervaring of kennis, kan leiden tot gevaarlijke situaties. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van gebruikers, moeten expliciete instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat NIET als je je slaperig voelt of als je middelen gebruikt die jouw reactietijd verkorten (zoals pijnstillers of alcohol).
- Gebruik dit apparaat NIET in de buurt van een badkuip, douche, wastafel of ander waterhoudend reservoir.
- Dompel het apparaat NIET onder in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen, moet je het apparaat niet meer gebruiken.
- Laat de meetsondes NOOIT onbeheerd achter. De meetsondes bevatten een scherpe punt en kunnen lichamelijk letsel veroorzaken.
- Raak een hete meestonde NOOIT met blote handen aan.
- Gebruik de vleesthermometer NOOIT op mensen en dieren.

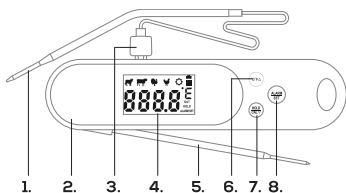
## **INHOUD VERPAKKING**

De inhoud van de verpakking bestaat uit de onderstaande onderdelen. Licht jouw leverancier in als er onderdelen ontbreken.

1 x KitchenLove Vleesthermometer - KL214 - EAN 8720865541075

- 1 x Externe meetsonde
- 2 x CR2032 batterij
- 1 x Handleiding

## PRODUCT EIGENSCHAPPEN



1. Externe meetsonde
2. Thermometer behuizing
3. Externe meetsonde ingangspoort
4. LED scherm
5. Ingebouwde meetsonde
6. °C/°F knop
7. HOLD/CAL knop
8. ALARM/SET knop

## TECHNISCHE DATA

Afmetingen behuizing:	16.2 x 3.7 x 2cm
Afmetingen meetsonde:	13 x 0.35cm
Afmetingen externe meetsonde:	110 x 16.3 x 0.35cm
Kleur:	Zwart
Materiaal behuizing:	ABS
Materiaal meetsonde:	304 RVS
Gewicht:	85g
Batterij:	2 x 3V CR2032
Type scherm:	LED
Nauwkeurigheid scherm:	0.1°C
Automatische uitschakeling bij gebruik interne meetsonde:	3 minuten
Waterbestendigheid:	IPX4

Temperatuur bereik:	-50°C tot 300°C
Temperatuur nauwkeurigheid:	+/-1°C bij -20°C tot 150°C +/-2°C bij 150°C tot 200°C
Snelheid meting:	3-5 seconden

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK



De meetsondes bevatten een zeer scherpe punt! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.

### Batterij installatie

Open het batterijklepje op de achterzijde en installeer 2 x 3V CR2032 batterijen. Plaats het batterijklepje terug inclusief de rubberen afsluiting.

### Kalibratie van de thermometer

1. Bereid een glas met ijswater. Vul hiervoor een glas met ijsblokjes en voeg water toe totdat de ijsblokjes onder water staan. Roer het water en wacht 3 minuten.
2. Open de ingebouwde meetsonde om de thermometer in te schakelen.
3. Steek de meetsonde in het glas met ijswater en zorg ervoor dat de punt van de meetsonde een ijsblokje aanraakt.
4. Wacht tot de temperatuur daalt tot 2°C of lager.
5. Druk lang op de [**HOLD/CAL**] knop om de kalibratiemodus in te schakelen. **CAL** wordt op het scherm getoond.
6. Als de temperatuur hoger is dan 2°C toont het scherm **ERR**. Wacht opnieuw totdat de temperatuur is gedaald en druk lang op de [**HOLD/CAL**] knop.
7. Om de kalibratie te verfijnen, druk op de [**°C/°F**] knop om de graden te verhogen. Druk op de [**HOLD/CAL**] knop om de graden te verlagen.
8. Het scherm toont **PASS** om aan te geven dat de kalibratie is geslaagd.

## INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

### Gebruik met de ingebouwde meetsonde

1. Open de ingebouwde meetsonde om de thermometer in te schakelen. De huidige temperatuur wordt getoond.

2. Druk kort op de [°C/°F] toets om te wisselen tussen de celcius of fahrenheit temperatuurschaal.
3. Druk kort op de [ALARM/SET] knop om het gewenste type vlees (*lamsvlees, rundvlees, kalkoen, kip, instellingen*) te selecteren. De "graden" gaan nu knipperen.
4. Je kunt nu een alarm instellen wanneer de thermometer een bepaalde temperatuur heeft bereikt. Druk op de [°C/°F] knop om de graden te verhogen. Druk op de [HOLD/CAL] knop om de graden te verlagen.
5. Wacht 3 seconden totdat de "graden" stoppen met knipperen. De setting wordt automatisch opgeslagen. Het alarm is nu ingesteld voor het geconfigureerde aantal graden. De huidige temperatuur wordt getoond.
6. Steek de meetsonde van de thermometer in het midden van het te tempereren vlees. Het beeldscherm gaat vanzelf uit om batterij te besparen terwijl de temperatuur wordt gemeten. Na 3 minuten schakelt het apparaat automatisch uit (alleen met de ingebouwde sonde). Let er op dat je het juiste vleestype hebt geselecteerd.
7. Als je de meting wilt pauzeren, druk dan op de [HOLD/CAL] knop. In het scherm wordt *HOLD* getoond.
8. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het alarm af. Het alarm is te herkennen aan het "biep" geluid. Druk kort op een willekeurige knop om het alarm te deactiveren.

### **Gebruik met de externe meetsonde**

1. Open het rubberen afdekkapje en steek de jack-plug van de externe thermometer in de ingangspoort. De thermometer schakelt automatisch in. Verwijder de siliconen dop van de meetsonde.
2. Volg stap 2 t/m 5 voor gebruik met de ingebouwde meetsonde.
3. Steek de meetsonde van de thermometer in het midden van het te tempereren vlees. Je kunt de thermometer via de ingebouwde magneet op een magnetisch oppervlak bevestigen. Het scherm gaat automatisch uit om energie te besparen terwijl de thermometer blijft meten.
4. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het alarm af. Het alarm is te herkennen aan het "biep" geluid. Druk kort op een willekeurige knop om het alarm te deactiveren.

## Reinigen en opslag

1. Reinig de metalen meetsondes met een mild afwasmiddel en droog ze af.
2. Plaats de siliconen dop op de externe meetsonde.
3. Bewaar de vleesthermometer op een droge locatie buiten bereik van kinderen.

## PROBLEEMOPLOSSING

---

Probleem	Oplossing
De thermometer gaat niet aan.	Draai de meetsonde naar buiten om de thermometer in te schakelen.
	Installeer 2 nieuwe batterijen.
De thermometer maakt een alarmgeluid en toont HHH.HH op het scherm.	De externe meetsonde is niet goed bevestigd. Duw de jack-plug dieper in de poort.

## WEGGOOIEN EN RECYCLING CONFORM 2012/19/EU

---

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij je lokale overheid naar het inzamelpunt.

## SERVICE EN GARANTIE

---

Indien je een probleem ondervindt met jouw product neem dan contact op met onze klantenservice via:

**[info@brightinnovations.nl](mailto:info@brightinnovations.nl)**.

### **Bright Innovations B.V.**

Amandelstraat 33  
2564EV Den Haag  
Nederland  
03/2023 v1

# INTRODUCTION

---

Thanks for choosing one of our KitchenLove products! Please read this entire manual carefully before use to avoid bodily injury and/or damage to the product. We cannot be held responsible for the consequences of incorrect or faulty installation if the instructions in this manual are not carefully followed. If you do not understand these instructions, have any doubts about the safety of the installation or have any other questions about the product, please contact us at [info@brightinnovations.nl](mailto:info@brightinnovations.nl).

## INTENDED USE

---

This meat thermometer may only be used to measure the core temperature of food. The body temperature of humans or animals must not be measured with this device. This device is intended for private use only, it is not suitable for commercial or industrial purposes. The appliance must not be used by unsupervised children or persons with reduced physical, sensory, mental or motor skills who require supervision.

## WARNING! SAFETY INSTRUCTIONS

---



**Keep the packaging material away from children and pets. They can suffocate in the packaging material.**

### General

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Use the device only for the purposes specified in this user manual. Misuse of the device can result in personal injury and damage to the device.
- The device is designed and intended for private use only. DO NOT use the device for commercial and industrial purposes.
- Place the unit in a well-ventilated location, away from ventilation grilles and NEVER in direct sunlight.
- If the device malfunctions, has been dropped or damaged, DO NOT use the device and consult our customer service.
- DO NOT allow the device to come into contact with flammable materials.



- Do not place the device near open flames or on hot surfaces with a temperature of 45°C or higher.

## **Use**

- Supervise children to ensure that they DO NOT play with the appliance.
- The use of this appliance by children, by persons with reduced physical, sensory, mental or motor skills, and use without experience or knowledge, can lead to dangerous situations. Persons responsible for the safety of users must give explicit instructions or supervise the use of the device.
- DO NOT use the device if you feel drowsy or if you are taking substances that shorten your reaction time (such as painkillers or alcohol).
- DO NOT use this appliance near a bathtub, shower, sink or other water-containing container.
- DO NOT immerse the device in water or other liquids. If the device is submerged in water or other liquids, do not use the device.
- NEVER leave the probes unattended. The measuring probes contain a sharp tip and can cause personal injury.
- NEVER touch a hot probe with your bare hands.
- NEVER use the meat thermometer to measure the body temperature of people and animals.

## **CONTENTS OF PACKAGE**

---

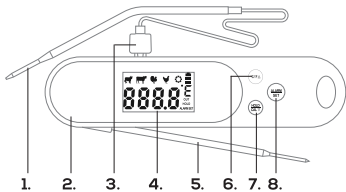
The contents of the package consist of the following parts. Notify your supplier if any parts are missing.

1 x KitchenLove meat thermometer - KL214 -  
EAN 8720865541075

1 x External measuring probe  
2 x CR2032 battery  
1 x Manual

# PRODUCT FEATURES

---



1. External measuring probe
2. Thermometer housing
3. External probe input port
4. LED screen
5. Built-in measuring probe
6. °C/°F button
7. HOLD/CAL button
8. ALARM/SET button

## TECHNICAL DATA

---

Thermometer dimensions:	16.2 x 3.7 x 2cm
Probe dimensions:	13 x 0.35cm
External probe dimensions:	110 x 16.3 x 0.35cm
Color:	Black
Thermometer material:	ABS
Probe material:	304 Stainless Steel
Weight:	85g
Battery:	2 x 3V CR2032
Display type:	LED
Display accuracy:	0.1°C
Automatic shutdown using the built-in probe:	3 minutes
Water resistance:	IPX4
Temperature range:	-50°C to 300°C

Temperature accuracy:	+/-1°C at -20°C to 150°C +/-2°C at 150°C to 200°C
Measuring speed:	3-5 seconds

## BEFORE FIRST USE



The measuring probes contain a very sharp tip! Handle it with extreme care to avoid injury.

### Battery installation

Open the battery cover on the back and install 2 x 3V CR2032 batteries. Place back the battery cover including the rubber seal.

### Calibration of the thermometer

1. Prepare a glass of ice water. Fill a glass with ice cubes and add water until the ice cubes are submerged. Stir the water and wait 3 minutes.
2. Open the built-in measuring probe to turn on the thermometer.
3. Insert the measuring probe into the glass of ice water and make sure that the tip of the measuring probe touches an ice cube.
4. Wait for the temperature to drop to 2°C or lower.
5. Long press [**HOLD/CAL**] button to enter calibration mode. *CAL* is shown on the screen.
6. If the temperature is higher than 2°C, the display shows *ERR*. Wait again for the temperature to drop and long press the [**HOLD/CAL**] button.
7. To fine-tune the calibration, press the [**°C/°F**] button to increase the value. Press the [**HOLD/CAL**] button to decrease the value.
8. The screen shows *PASS* to indicate that the calibration was successful.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### Use with the built-in measuring probe

1. Open the built-in measuring probe to turn on the thermometer. The current temperature is displayed.
2. Briefly press the [**°C/°F**] button to toggle between the celcius and fahrenheit temperature scale.

3. Briefly press the **[ALARM/SET]** button to select the desired type of meat (lamb, beef, turkey, chicken, settings). The "degrees" will now flash.
4. You can now set an alarm when the thermometer has reached a certain temperature. Press the **[°C/°F]** button to increase the value. Press the **[HOLD/CAL]** button to decrease the value.
5. Wait 3 seconds for the "degrees" to stop flashing. The setting is saved automatically. The alarm is now set for the configured number of degrees. The current temperature is displayed.
6. Insert the measuring probe of the thermometer into the center of the meat to be measured. The display turns off automatically to save battery while the temperature is being measured. The device switches off automatically after 3 minutes (only with internal probe). Make sure you have selected the correct meat type.
7. If you want to pause the measurement, press the **[HOLD/CAL]** button. The display shows *HOLD*.
8. When the set temperature is reached, the alarm will sound. The alarm can be recognized by the "beep" sound. Briefly press any button to deactivate the alarm.

### **Use with the external probe**

1. Open the rubber cover and insert the jack plug of the external thermometer into the input port. The thermometer switches on automatically. Remove the silicone protection cap from the probe.
2. Follow steps 2-5 for use with the built-in probe.
3. Insert the measuring probe of the thermometer into the center of the meat to be measured. You can attach the thermometer to a magnetic surface via the built-in magnet. The screen turns off automatically to save energy while the thermometer continues to measure.
4. When the set temperature is reached, the alarm will sound. The alarm can be recognized by the "beep" sound. Briefly press any button to deactivate the alarm.

### **Cleaning and storage**

1. Clean the metal measuring probes with a mild detergent and dry them.
2. Place the silicone cap on the external probe.
3. Store the meat thermometer in a dry location out of the reach of children.

# TROUBLESHOOTING

---

Problem	Solution
The thermometer does not turn on.	Open the built-in probe to turn on the thermometer.
	Install 2 new batteries.
The thermometer makes an alarm sound and displays HHH.HH	The external probe is not attached properly. Push the jack plug deeper into the port.

## DISPOSAL AND RECYCLING ACCORDING TO 2012/19/EU

---

At the end of its life, this device must not be disposed of with normal household waste, but must be handed over to a special collection point for the recycling of electrical and electronic devices. By recycling used household appliances you make an important contribution to the protection of our environment. Check with your local authority for the collection point.

## SERVICE AND WARRANTY

---

If you experience a problem with your product, please contact our customer service at: [info@brightinnovations.nl](mailto:info@brightinnovations.nl).

### **Bright Innovations B.V.**

Amandelstraat 33  
2564EV The Hague  
The Netherlands  
03/2023 v1

# BACKYARD

SERIES **KitchenLove**

