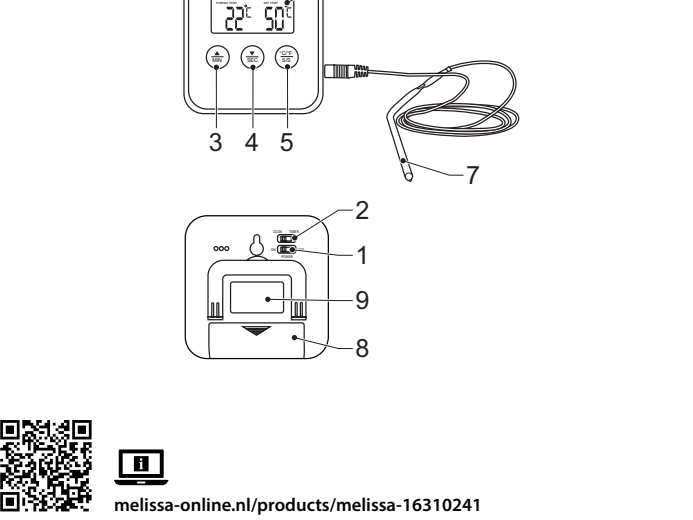




Meat thermometer with timer

16310241



Specifications:
- Countdown timer: 99 min. and 59 sec. - Temperature range: 0-250 °C - Probe cable length: 1.0 m - Power: 1x 1.5V AAA battery (not included)

English - Description

1. On/off switch	- To switch on the device, set the on/off switch to the "ON" position. - To switch off the device, set the on/off switch to the "OFF" position.
2. Mode switch	- Set the switch to "COOK" to set the cooking mode. - Set the switch to "TIMER" to set the timer mode.
3. Up button	Cooking mode: Press the button to increase the temperature.
Minute button	Timer mode: Press the button to set the minutes.
Down button	Cooking mode: Press the button to decrease the temperature.
Second button	Timer mode: Press the button to set the seconds.
5. "C/F" button	Cooking mode: Press the button to set the temperature unit ("C/F").
Start/stop button	Timer mode: Press the button to start or stop the timer.
6. Display	- Cooking mode: The display shows the actual temperature and the set temperature. - Timer mode: The display shows the minutes and the seconds.
7. Probe	- Insert the probe into the probe input in the side of the device. - Insert the probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat.
8. Battery compartment	- Open the battery compartment. - Insert the battery (AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment. - Close the battery compartment.
9. Magnet	Use the magnet to attach the device to a metal surface (iron, nickel, cobalt and most of their alloys).

Use

- Timer**
 - Set the mode switch to the timer mode. The display shows the timer.
 - Press the minute/second buttons to set the timer.
 - Press the start/stop button to start the timer.
 - If the timer reaches "00:00", an alarm will sound.
 - Press the start/stop button again to stop the timer.
 - Simultaneously press the hold the minute button and the second button to reset the timer.

Meat thermometer

- Set the mode switch to the cooking mode. The display shows the temperature.
- Connect the probe plug to the device.
- Press the up/down buttons to set the temperature. The set temperature is shown on the right side of the display.
- Insert the probe into the thickest part of the meat. The actual temperature is shown on the left side of the display.
- If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound.

Temperature range for meat products

Meat product		Meat product	
Filet of beef, medium/rare	38-55 °C	Leg of tomato, medium/rare	65-70 °C
Roast beef	85-90 °C	Leg of tomato, well-done	80-85 °C
Brisket of beef	90-95 °C	Roast venison	75-80 °C
Filet of veal	50-55 °C	Roast boar	75-78 °C
Saddle of veal, medium/rare	50-55 °C	Chicken	80-85 °C
Roast veal	68-74 °C	Turkey	80-90 °C
Saddle of pork	55-60 °C	Duck	80-90 °C
Roast pork	70-75 °C		

Safety

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.
- The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motor disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.
- Do not use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not use the device in ovens or microwaves.
- Battery safety**
 - Use only the batteries mentioned in the manual.
 - Do not use old and new batteries together.
 - Do not use batteries of different types or brands.
 - Do not install batteries in reverse polarity.
 - Do not short circuit or disassemble the batteries.
 - Do not expose the batteries to water.
 - Do not expose the batteries to fire or excessive heat.
 - When the batteries are prone to leakage when fully charged. To avoid damage to the product, remove the batteries when leaving the product unattended for longer periods of time.
 - If liquid from the batteries comes into contact with skin or clothing, immediately rinse with fresh water.

Cleaning and maintenance

Warnings!

- Before cleaning or maintenance, always switch off the device.
- Do not use cleaning solvents or abrasives.
- Do not clean the inside of the device.
- Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.
- Do not immerse the device in water or other liquids.

- Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the device with a dry, clean cloth.
- Clean the probe with warm soapy water. Thoroughly dry the probe with a clean, dry cloth.

Nederlands - Beschrijving	
1. Aan/uit-schakelaar	- Zet de aan/uit-schakelaar in de "ON"-stand om het apparaat in te schakelen. - Zet de aan/uit-schakelaar in de "OFF"-stand om het apparaat uit te schakelen.
2. Modussschakelaar	- Zet de schakelaar op "COOK" om de kookmodus in te stellen. - Zet de schakelaar op "TIMER" om de timermodus in te stellen.
3. Omhoog-knop	Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuur te verhogen.
Minutenknop	Timermodus: Druk op de knop om de minuten in te stellen.
4. Omlaag-knop	Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuur te verlagen.
Secondenknop	Timermodus: Druk op de knop om de seconden in te stellen.
5. "C/F"-knop	Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuureenheid ("C/F") in te stellen.
Start/stop-knop	Timermodus: Druk op de knop om de timer te starten of te stoppen.
6. Display	- Kookmodus: De display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur. - Timermodus: De display toont de minuten en de seconden.
7. Sonde	- Steek de sonde in de inge sondng aan de zijkant van het apparaat. - Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten.
8. Batterijcompartment	- Open het batterijcompartment. - Plaats de batterij (AAA) in het batterijcompartment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterij (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartment overeenkomt. - Sluit het batterijcompartment.
9. Magneet	Gebruik de magneet om het apparaat aan een metalen oppervlak te bevestigen (ijzer, nikkel, kobalt en de meeste van hun legeringen).

Gebruik

Timer

- Zet de modussschakelaar in de timermodus. De display toont de timer.
- Druk op de minuten/seconden-knoppen om de timer in te stellen.
- Druk op de start/stop-knop om de timer te starten.
- Als de timer "00:00" bereikt, klinkt een alarm.
- Druk nogmaals op de start/stop-knop om de timer te stoppen.
- Houd de minutenknop en de secondenknop gelijktijdig ingedrukt om de timer te resetten.

Vleesthermometer

- Zet de modussschakelaar in de kookmodus. De display toont de temperatuur.
- Sluit de sondeplug aan op het apparaat.
- Druk op de omhoog/omlaag-knoppen om de temperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur wordt rechts op de display weergegeven.
- Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees. De werkelijke temperatuur wordt links op de display weergegeven.
- Als de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm.

Temperatuurbereik voor vleesproducten

Vleesproduct		Vleesproduct	
Runderhaas, medium/rare	38-55 °C	Schapenbout, medium/rare	65-70 °C
Rundergebrad	85-90 °C	Schapenbout, well done	80-85 °C
Runderborst	90-95 °C	Hertengebrad	75-80 °C
Kalfshaas	50-55 °C	Wildzwijngebrad	75-78 °C
Kalfslede, medium/rare	50-55 °C	Kip	80-85 °C
Kalfsgebrad	68-74 °C	Kalkoen	80-90 °C
Varkenslede	55-60 °C	Eend	80-90 °C
Varkensgebrad	70-75 °C		

Veiligheid

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.
- Het apparaat kan beschadigd door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische beperking of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alook de gevaren begripen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenhuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid, zoals badkamers en zwembaden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badpotten, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Gebruik het apparaat niet in ovens of microgolven.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van draden.
- Indien vloestof uit de batterij in contact komt met de huid of kleding, onmiddellijk spoelen met vers water.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing!

- Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuumschilden.
- Reinig niet de binnenzijde van het apparaat.
- Reinig het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog het apparaat grondig af met een schone, droge doek.
- Reinig de sonde met warm zeepwater. Droog de sonde grondig af met een schone, droge doek.

Deutsch - Beschreibung

1. Ein-/Aus-Schalter	- Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „ON“. - Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „OFF“.
2. Modus-schalter	- Stellen Sie den Schalter auf „COOK“ um den Garmodus einzustellen. - Stellen Sie den Schalter auf „TIMER“, um den Timer-Modus einzustellen.
3. Auf-/Ab-Taste	- Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu erhöhen. - Timer-Modus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.
4. Ab-Taste	Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern.
Minuten-Taste	Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen.
5. "C/F"-Taste	Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatureinheit ("C/F") einzustellen.
Start/Stop-Taste	Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten oder zu stoppen.
6. Display	- Garmodus: Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. - Timer-Modus: Die Anzeige zeigt die Minuten und Sekunden an.
7. Messfühler	- Stecken Sie den Stöpsel des Messfühlers in die Öffnung des Messfühlers an der Seite des Geräts. - Insertieren Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu messen.
8. Batteriefach	- Öffnen Sie das Batteriefach. - Setzen Sie die Batterie (AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterie (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt. - Schließen Sie das Batteriefach.
9. Magnet	Verwenden Sie den Magneten, um das Gerät an einer Metalloberfläche (Eisen, Nickel, Kobalt und die meisten ihrer Legierungen) zu befestigen.

Gebruich

Timer

- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Timer-Modus. Auf der Anzeige erscheint der Timer.
- Drücken Sie auf die Minuten-/Sekundentaste, um den Timer einzustellen.
- Drücken Sie die Start-/Stop-taste, um den Timer zu starten.
- Sobald der Timer „00:00“ erreicht hat, ertönt ein Alarmsignal.
- Drücken Sie die Start-/Stop-taste erneut, um den Timer anzuhalten.
- Drücken und halten Sie gleichzeitig die Minuten-taste und die Sekundentaste, um den Timer zurückzusetzen.

Fleischthermometer

- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Garmodus. Auf dem Display erscheint die Temperatur.
- Verbinden Sie den Messfühler mit dem Gerät.
- Drücken Sie auf die Auf-/Abwärts-Tasten, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der Anzeige rechts im Display angezeigt.
- Stecken Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein. Die reale Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt.
- Sobald das Fleischthermometer die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Alarmsignal.

Temperatuurbereik für Fleischprodukte

Fleischprodukt		Fleischprodukt	
Filet oder Rind, Medium/Rare	38-55 °C	Lammkeule, Medium/Rare	65-70 °C
Rinderbraten	85-90 °C	Lammkeule, Well Done	80-85 °C
Bruststück vom Rind	90-95 °C	Hirschbraten	75-80 °C
Kalbsfilet	50-55 °C	Wildschweinbraten	75-78 °C
Kalbsrücken, Medium/Rare	50-55 °C	Hähnchen	80-85 °C
Kalbsbraten	68-74 °C	Truthahn	80-90 °C
Schweinerecken	55-60 °C	Ente	80-90 °C
Schweinbraten	70-75 °C		

Sicherheit

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf.
- Der Hersteller ist nicht schadensersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstanden sind.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränktem physischen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung- und Pflege-seiten des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.
- Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung in Innenräumen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Feuchtigkeit wie beispielsweise Badezimmer oder Schwimmbecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschern, Becken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Öfen oder Mikrowellen.

Batteriesicherheit

- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung genannten Batterien.
- Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen.
- Verwenden Sie nicht Batterien unterschiedlicher Typen oder Marken.
- Setzen Sie die Batterien nicht mit verauhten Polen ein.
- Schließen Sie die Batterien nicht kurz und zerlegen Sie sie nicht.
- Setzen Sie die Batterien keinem Feuer oder übermäßiger Hitze aus.
- Setzen Sie die Batterien keinen Wasser aus.
- Setzen Sie die Batterien nicht in die Nähe von Wasser.
- Batterien neigen dazu, auszulaufen, wenn sie vollständig entladen sind. Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, entfernen Sie die Batterien, wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird.
- Falls Batterieleakage mit der Haut oder Kleidung in Berührung kommt, spülen Sie die Flüssigkeit sofort mit frischem Wasser fort.

Reinigung und Pflege

Warnung!

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ab.
- Verwenden Sie keine Lösung- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.
- Verursachen Sie nicht die Gefahr zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.
- Tauschen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem sauberen trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Messfühler mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie den Messfühler gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Español - Descripción

1. Interruptor de encendido/apagado	- Para encender el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON". - Para apagar el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF".
2. Interruptor de modo	- Sitúe el interruptor en "COOK" para definir el modo de cocción. - Sitúe el interruptor en "TIMER" para definir el modo de temporizador.
3. Botón arriba	Modo de cocción: Pulse el botón para aumentar la temperatura.
Botón de los minutos	Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los minutos.
4. Botón abajo	Modo de cocción: Pulse el botón para disminuir la temperatura.
Botón de los segundos	Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los segundos.
5. Botón de "C/F"	Modo de cocción: Pulse el botón para definir la unidad de temperatura ("C/F").
Botón de inicio/parada	Modo de temporizador: Pulse el botón para iniciar o detener el temporizador.
6. Pantalla	- Modo de cocción: La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura definida. - Modo de temporizador: La pantalla muestra los minutos y los segundos.
7. Sonda	- Inserte el enchufe de la sonda en la entrada de la sonda del lateral del dispositivo. - Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne.
8. Compartimento de las pilas	- Abra el compartimento de las pilas. - Introduzca la pila (AAA) en el compartimento de la pila. Asegure de que la polaridad de las pilas (+/-) coincida con las marcas de polaridad del interior del compartimento de las pilas. - Cierre el compartimento de las pilas.
9. Íman	Utilice el íman para fijar el dispositivo a una superficie metálica (hierro, níquel, cobalto y la mayoría de sus aleaciones).

Uso

Temporizador

- Sitúe el interruptor de modo en el modo de temporizador. La pantalla muestra la temperatura.
- Pulse el botón de los minutos/segundos para ajustar el temporizador.
- Pulse el botón de inicio/parada para iniciar el temporizador.
- Si el temporizador alcanza "00:00", sonará una alarma.
- Si le da de nuevo el botón de inicio/parada para detener el temporizador.
- Pulse y mantenga pulsados simultáneamente el botón de los minutos y el botón de los segundos para reiniciar el temporizador.

Termómetro para carne

- Sitúe el interruptor de modo en el modo de cocción. La pantalla muestra la temperatura.
- Conecte el enchufe de la sonda al dispositivo.
- Pulse los botones arriba/abajo para definir la temperatura. La temperatura definida aparece en el lado derecho de la pantalla.
- Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si el termómetro para carne alcanza la temperatura definida, sonará una alarma.

Intervalo de temperatura para productos cárnicos

Producto cárnico		Producto cárnico	
Solomillo de res, medio hecho/poco hecho	38-55 °C	Paleta de cordero, medio hecha/poco hecha	65-70 °C
Carne de res asada	85-90 °C	Paleta de cordero, muy hecha	80-85 °C
Falda de res	90-95 °C	Ventido asado	75-80 °C
Solomillo de ternera	50-55 °C	Jabalí asado	75-78 °C
Lomo de ternera, medio hecho/poco hecho	50-55 °C	Pollo	80-85 °C
Ternera asada	68-74 °C	Pato	80-90 °C
Lomo de cerdo	55-60 °C	Pato	80-90 °C
Cerdo asado	70-75 °C		

Seguridad

Seguridad general

- Lea el manual detenidamente antes de usar. Conserve el manual en caso de futura necesidad.
- El fabricante no es responsable de los daños, consecuentes o no, dados en la propiedad o en las personas causados por no seguir estas instrucciones de seguridad y por un uso inadecuado de este dispositivo.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motoria, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos, en el uso del dispositivo de forma segura y evitando los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Los seniores no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que cuenten con supervisión.
- Utilice el dispositivo únicamente para su uso previsto. No utilice el dispositivo con una finalidad distinta a la descrita en el manual.
- No utilice el dispositivo si alguna pieza ha sufrido daños o tiene un defecto. Si el dispositivo ha sufrido daños o tiene un defecto, sustitúyalo inmediatamente.
- El dispositivo solo es apto para su uso en interiores. No utilice el dispositivo en exteriores.
- El dispositivo solo es apto para uso doméstico. No utilice el dispositivo con fines comerciales.
- No utilice el dispositivo en lugares con un nivel alto de humedad, como baños y piscinas.
- No utilice el dispositivo cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el dispositivo en hornos o microondas.

Seguridad de las pilas

- Utilice únicamente las pilas mencionadas en el manual.
- No use conjuntamente pilas nuevas y usadas.
- No utilice pilas de distintos tipos o marcas.
- No instale las pilas con la polaridad invertida.
- No cortocircuite ni desmonte las pilas.
- No sumerja el dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No exponga las pilas al fuego ni a un calor excesivo.
- Las pilas pueden a tener fugas cuando están totalmente descargadas. Para evitar daños en el producto, saque las pilas cuando no vaya a utilizar el producto durante periodos prolongados de tiempo.
- Si el líquido de la sonda entra en contacto con la piel o la ropa, lave inmediatamente con agua.

Limpezza y mantenimiento

Avvertencia!

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague siempre el dispositivo.
- No utilice solventes de limpieza ni productos abrasivos.
- No limpie el interior del dispositivo.
- No intente reparar el dispositivo. Si el dispositivo no funciona correctamente, sustitúilo por uno nuevo.
- No sumerja el dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- Limpe el exterior del dispositivo con un paño suave húmedo. Seque bien el dispositivo con un paño limpio y seco.
- Limpe la sonda con agua jabonosa templada. Seque bien la sonda con un paño limpio y seco.

Français - Description

1. Interrupteur marche/arrêt	- Pour allumer l'appareil, positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "ON". - Pour éteindre l'appareil, positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "OFF".
2. Interrupteur de mode	- Régler l'interrupteur sur "COOK" pour activer le mode cuisson. - Régler l'interrupteur sur "TIMER" pour activer le mode minuteur.
3. Bouton haut	Mode de cuisson : Appuyez sur le bouton pour augmenter la température.
Bouton des minutes	Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour régler les minutes.
4. Bouton bas	Mode de cuisson : Appuyez sur le bouton pour réduire la température.
Bouton des secondes	Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour régler les secondes.
5. Bouton "C/F"	Mode de cuisson : Utilisez le bouton pour régler les unités de température ("C/F").
Bouton Marche/arrêt	Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le minuteur.
6. Affichage	- Mode de cuisson : L'affichage indique la température réelle et la température réglée. - Mode minuteur : L'affichage indique les minutes et les secondes.
7. Sonde	- Insérez la fiche de sonde dans l'entrée de sonde sur le côté de l'appareil. - Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande afin d'en mesurer la température à cœur.

Steketerometer

- Sett modulybiter til stekemodus. Displayet viser temperaturen.
- Koble proben til enheten.
- Knapp ned knapper for å angi temperaturen. Den innstilte temperaturen kan ses på høyre side i displayet.
- Sett proben inn i den trykknede delen av kjøttet. Den faktiske temperaturen kan ses på venstre side i displayet.
- Når steketerometeret har nådd den innstilte temperaturen, høres en alarm.

Temperaturnråde for kjøttprodukter

Kjøttprodukt	Kjøttprodukt	
Okseskift, medium / lite stekt	Lammelår, medium / lite stekt	65-70 °C
Roastruff	Lammelår, godt stekt	80-85 °C
Okebryst	Viltstekt	75-80 °C
Kalvefilet	Viltvinstekt	75-78 °C
Kalvervæg, medium / lite stekt	Kylling	80-85 °C
Kalvestek	Kalkun	80-90 °C
Slaktervæg	And	80-90 °C
Slakterstek		
	70-75 °C	

Sikkerhet

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før bruk. Oppbevar bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Produsenten er ikke ansvarlig for påfølgende skade eller for skade på eiendom eller person som følge av manglende overholdelse av sikkerhetsanvisningene og feil bruk av enheten.
- Enheten kan brukes av barn fra 8 år og personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller mangel på erfaring og kunnskap, kun hvis de holdes under tilsyn og gis instruksjoner angående bruk av enheten på trygg måte og er informert med fæne som er involvert. Barn skal ikke med enheten. Renngjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Bruk bare enheten for det tiltenkte formålet. Ikke bruk enheten til andre formål enn det som er beskrevet i bruksanvisningen.
- Ikke bruk enheten hvis noen del er skadet eller defekt. Enheten må erstattes umiddelbart hvis den er skadet eller defekt.
- Enheten er kun ment for innendørs bruk. Ikke bruk enheten i feringsstagesymed.
- Ikke bruk enheten på steder med høy luftfuktighet, som på bad og ved svømmebasseng.
- Ikke bruk enheten i nærheten av badkar, dusj, håndvask eller andre vannbeholdere.
- Ikke bruk enheten i vann eller mikrobølgeovn.

Batterisikkerhet

- Bruk bare batteriene som er nevnt i vedlikeholdingen.
- Ikke bland gamle og nye batterier.
- Ikke bruk batterier av ulike typer eller merker.
- Ikke sett inn batterier i omvendt polaritet.
- Ikke kortslett eller demonter batteriene.
- Ikke utsett batteriene for vann.
- Ikke utsett batteriene for brann eller overdreven varme.
- Batterier er mer utsatt for lekkasje når de helt utladet. For å unngå skader på produktet, ta ut batteriene når du forlater produktet uten tilsyn i lengre perioder.
- Hvis væske fra batteriene kommer i kontakt med hud eller klær, må du skylle med friskt vann umiddelbart.

Renngjøring og vedlikehold

Advarsel!

- Silå alltid av enheten før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk rensesmidler eller skumreidende.
- Ikke rengjør innviden av enheten.
- Ikke prøv å reparere enheten. Hvis enheten ikke fungerer som den skal, erstatt den med en ny enhet.
- Ikke senk enheten i vann eller annen væske.

- Rengjør enheten av en enhet med en myk, fuktig klut. Tenk enheten grundig med en ren, tør klut.
- Rengjør proben med særlig sørpått. Ta proben grundig med en ren, tør klut.

Svenska - Beskrivning

1. På/av-brytare	- Før att slå på enheten, sätt på/av-brytaren i "ON"-läget. - Før att slå av enheten, sätt på/av-brytaren i "OFF"-läget.
2. Lägesbrytare	- Ställ brytaren på "COOK" för att ange tillagningstidsläget. - Ställ brytaren på "TIMER" för att ange timerläget.
3. Upp-/knapp Minuttknapp	- Tillagningstidsläge: Tryck på knappen för att öka temperaturen. - Timerläge: Tryck på knappen för att ställa in minuter.
4. Ned-/knapp Sekundknapp	- Tillagningstidsläge: Tryck på knappen för att sänka temperaturen. - Timerläge: Tryck på knappen för att ställa in sekunderna.
5. "C/F"-knapp Start/stopp-knapp	- Tillagningstidsläge: Tryck på knappen för att ställa in temperaturrenhet ("C/F"). - Timerläge: Tryck på knappen för att starta eller stoppa timern.
6. Display	- Tillagningstidsläge: Displayen visar faktisk temperatur och inställd temperatur. - Timerläge: Displayen visar minuter och sekunder.
7. Sond	- För in sondkontakten i enhetens sida. - För in sonden i den fjäskade delen av köttet. Faktisk temperatur visas i displayens högra sida.
8. Batterifack	- Öppna batterifacket. - Sätt batterier (AAA) i batterifacket. Se till att batteripolerna (+/-) matchar markerade polaritet mot batterifacket. - Stäng batterifacket.
9. Magnet	Använd magneten för att fästa enheten på en metallta (järn, nickel, kobolt och de flesta andra legeringar).

Användning

Timer

- Ställ lägesbrytaren till timerläget. Displayen visar tiden.
- Tryck på min-/sekundknapparna för att sätta tiden i timmer.
- Tryck på start/stopp-knappen för att starta timern.
- Om timern når "00:00", låter lamet.
- Tryck på start/stopp-knappen igen för att stoppa timern.
- Tryck på och håll ned både minut- och sekundknapperna samtidigt för att återställa timern.

Köetterometer

- Ställ lägesbrytaren till tillagningstidsläget. Displayen visar temperaturen.
- Sätt sondkontakten i enheten.
- Tryck på upp/ned-knapparna för att ange temperatur. Angiven temperatur visas i displayens högra sida.
- För in sonden i den fjäskade delen av köttet. Faktisk temperatur visas i displayens vänstra sida.
- Om köetterometern når inställd temperatur, så ljuder ett alarm.

Temperaturntervall för köttprodukter

Köttprodukt	Köttprodukt	
Oxfilet, medium/tare	Färfil, medium/tare	65-70 °C
Oxstek	Färfil, well-done	80-85 °C
Oxbräna	Hjörstek	75-80 °C
Kalvfile	Vildsvinstekt	75-78 °C
Kalvsallad, medium/tare	Kylling	80-85 °C
Kalvestek	Kalkun	80-90 °C
Fläskfillet	Anka	80-90 °C
Fläskstek		
	70-75 °C	

Säkerhet

Allmän säkerhet

- Les bruksanvisningen noga innan användning. Behåll bruksanvisningen för att kunna använda den igen.
- Tilvarekaren är inte ansvarig för följdskador eller skada på egendom eller person som orsakas av att säkerhetsforsikringsföretna inte följs och/eller av felaktig användning av enheten.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och upplåt och av personer med reducerad fysisk, känsel eller mental förmåga eller med brist på erfarenheter och kunskap om de står under tillsyn eller har fått instruksjoner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och förstår eventuella faror. Barn ska ej leka med enheten. Rengjøring eller underhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.
- Använd endast enheten för det avsedde syfte. Använd inte enheten till andra ändamål än dem som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte enheten om någon del är skadad eller felaktig. Om enheten är skadad eller felaktig ska den bytas ut omedelbart.
- Använd inte bara avsedd för inomhusanvändning. Använd inte enheten utomhus.
- Enheten är endast avsedd för inomhusanvändning. Använd inte för kommersiell ändamål.
- Använd inte enheten på platter med høy luftfuktighet, så som badrum och vid pooler.
- Använd inte enheten nära badkar, duschar, bassänger eller andra käll innehållande vann.
- Använd inte enheten i ugnar eller mikrobølgeovn.

Batterisikkerhet

- Använd endast batterier som omrøvngår i denna bruksanvisning.
- Bløndra inte gamle og nye batterier.
- Använd inte batterier av olika typer eller märke.
- Bløndra inte batterierne med polerna felaktig.
- Kortsløt eller øppna inte batterierne.
- Utsøtt inte batterierne for vann.
- Utsøtt inte batterierne for øld eller kraftig vørme.
- Utsøtt ikke batterierne for brann eller overdreven varme.
- Batterier er mer utsøtt for lekkasje når de er helt utladdede. Undvik skader på produktet genom att avlagra batterier når produktet inte används under längre perioder.
- Skölj omedelbart med vatten om vøtska från batterierne kommer i kontakt med skinn eller kløder.

Renngjøring og underhøll

Varning!

- Føre rengjøring eller underhøll, stång alltid av enheten.
- Användinga ena rengjøringsmedel som inneholder iønsningsmidler eller slipmedel.
- Rengjør inte enhetens insida.
- Førsøk inte att reparera enheten. Byt ut enheten om en ny om den inte fungerar som den ska.
- Doppa inte enheten i vatten eller andre vøtskøer.
- Rengjør enhetens utstida med en myk fuktig tårna. Tørka noggrant enheten med en ren, torr tårna.
- Rengjør sonden med særlig sørpått. Tørka noggrant sonden med en ren, torr tårna.

Suomi - Kuvaus

1. Vrtäkytöin	- Käynnistä laite asettamalla virtäkytöin "ON"-asettoon. - Sammuta laite asettamalla virtäkytöin "OFF"-asettoon.
2. Tiläkytöin	- Aseta kettötilalla laattamella kytyin "COOK"-asettoon. - Aseta ajastinlaite laattamella kytyin "TIMER"-asettoon.
3. Ylöspäin-painike Minuuttipainike	- Kettötilalla: Lääää lämpötilaa painamalla painikkeita. - Ajastinlaite: Aseta minuuttit painamalla painikkeita.
4. Alaspäin-painike Sekundtipainike	- Kettötilalla: Aalema lämpötilaa painamalla painikkeita. - Ajastinlaite: Aseta sekunnit painamalla painikkeita.
5. "C/F" painike Käynnistys/ Pysäytyspainike	- Kettötilalla: Aseta lämpötilan yksiköksi ("C/F") painamalla painikkeita. - Ajastinlaite: Käynnistä ja pysäytä ajastin painamalla painikkeita.
6. Näyttö	- Kettötilalla: Näyttö näyttää todellisen lämpötilan ja asetetun lämpötilan. - Ajastinlaite: Näyttö näyttää minuuttit ja sekunnit.
7. Anturi	- Työnä anturi pistoke anturiin liitetään laateen sivulla. - Mittaa lihan ydinosaan lämpötila työntämällä anturin lihan paksumpaan kohtaan.
8. Paristokotelo	- Avaa paristokotelo. - Laata paristo (AAA) paristokoteloon. Varmista, että paristojen napaisuus (+/-) vastaa paristokotelon sisällä olevia merkintöjä. - Pysäytä ajastin painamalla käynnistys/pysäytys-painikkeita uudelleen. - Sulje paristokotelo.
9. Magnetti	Kinnitä laite magnetiella metallipintaan (teräs, nikkeli, koboltti ja useimmat niiden seokset).

Käyttö

Ajastin

- Aseta ajastinlaite laattamella kytyin ajastin-asettoon. Näyttö näyttää ajastimen.
- Aseta ajastin painamalla minuuttit/sekuntit-painikkeita.
- Käynnistä ajastin painamalla käynnistys/pysäytys-painikkeita.
- Käytynsöi, jos ajastin saavuttaa "00:00"-ajan.
- Pysäytä ajastin painamalla käynnistys/pysäytys-painikkeita uudelleen.
- Nollaa ajastin painamalla samanaikaisesti painettuna minuuttit-painikkeita ja sekuntit-painikkeita.

Lihälämpömittari

- Aseta tiläkytöin kettötilaan. Näyttö näyttää lämpötilan.
- Liitä anturi pistokote laitteeseen.
- Aseta lämpötila ylös /alas-painikkeilla. Asetettu lämpötila näkyy näyttöosa oikealla.
- Työnä anturi lihan paksumpaan osaan. Todellinen lämpötila näkyy näyttöosa vasemmassa.
- Näyttö osoi, jos lihan lämpötila on asetusta suurempi lämpötila.

Lihatuotteiden lämpötila-alue

Lähtöte		Lähtöte	
Pihvifilei, keskikypsä/puolistaaka	38-55 °C	Lampaanköpi, keskikypsä/puolistaaka	65-70 °C
Paahtopasti	85-90 °C	Lampaanköpi, kypsä	80-85 °C
Naudin rintapala	90-95 °C	Paahtohiivri/-peura	75-80 °C
Vaaskifilei	50-55 °C	Paahtokarku	75-78 °C
Vaaskiansuula, keskikypsä/puolistaaka	50-55 °C	Kana	80-85 °C
Paahtovastikka	68-74 °C	Kalkkuna	80-90 °C
Siansusta	55-60 °C	Ankka	80-90 °C
Paahtosika	70-75 °C		

Turvallisuus

Yleinen turvallisuus

- Lee käyttöopas huolella ennen käyttöä. Säilytä käyttöopas tulevaisu käyttöä varten.
- Varmista, että olet vastustaa tai omanusvalde allehuutavista vahingoista, jos ne johtavat turvallisuusuhjeiden laiminlyönnistä tai laitteeseen osumasta käyttöä.
- Tässä laitteella vovet käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilö, jolla on fyysistä, äisti-, mentaalista tai motorista rajoitusta tai jolla ei ole kokemusta laiteen käytöstä. Jos laite ei välttämättä tai jos heidän turvallisuusohjeita ei noudateta, on olemassa vahingon riski. Käytä laitetta vain tarkoitettuun käyttöön. Lasten ei saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman vanhempien läsnäoloa.
- Käytä laitetta vain sille tarkoitettuun käyttöalustakohdalle. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa voutittunut tai vaurioitun. Jos laite on voutittunut tai vaurioitunut, vaihda laite välittömästi.
- Laite sopii vain sisäkäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.
- Laite sopi vain kottikäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta palokissa, kuten kylpyhuoneissa ja ulosa allasalueissa, joissa on korkea suhteellinen kosteus.
- Älä käytä laitetta kylvyssä, suihkussa, pesuallasta tai muuten vettä sisältävien esineiden lähellä.
- Älä käytä laitetta uimissa tai mikroissa.

Paristoturvallisuus

- Käytä vain kivihiilisiä painimittia paristoja.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä.
- Älä käytä eri tyyppisiä tai eri merkisiä paristoja.
- Älä asenna paristoja väärin päin.
- Älä aiheuta paristoissa oikoskuita tai pura niitä.
- Älä altista paristoja vedelle.
- Älä altista paristoja suoraan tai läilläiselle kuumaaltele.
- Paristot saattavat vuotaa, kun ne ovat täysin tyhjiä. Jotta tütte ei vaurioituisi, poista paristot jätettäessä tuotteen valvomatta pitemmäksi aikaa.
- Jos paristoissa vuotoa neste joutuu kosketuksiin ihon tai vaatteiden kanssa, huuhtelee välittömästi rikkaille vedellä.
- Stäng batterifacket.

Puhdistus ja huolto

Varoitut!

- Sennä laite ainen puhdistusta tai huoltaa.
- Älä käytä laitetta hankausineilla.
- Älä puhdistaa laiteen sisäpuolta.
- Älä yritä korjata laitetta. Jos laite ei toimi asianmukaisesti, valhida se uuteen.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Puhdista laite ukoepölystä pehmeällä, kostealla liinalla. Kuivaa laite lämpökästin puhtaalla kuivalla liinalla.
- Puhdista anturi lämpötilalla säpöpuuvetellä. Kuivaa anturi lämpökästin puhtaalla, kuivalla liinalla.

Ελληνικά - Περιγραφή	
1. Διακόπτης on/off	- Για να ενεργοποιηθεί η συσκευή, μετακινήστε τον διακόπτη on/off στη θέση "ON". - Για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, μετακινήστε τον διακόπτη on/off στη θέση "OFF".
2. Διακόπτης λειτουργίας	- Ρυθμίστε τον διακόπτη στα "COOK" για ρύθμιση της λειτουργίας ψησίματος. - Ρυθμίστε τον διακόπτη στο "TIMER" για ρύθμιση της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη.
3. Κομμάτι «Πάνω» Κομμάτι «Πάνω»	- Λειτουργία ψησίματος: Πατήστε το κομμάτι για να αυξήσετε τη θερμοκρασία. - Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κομμάτι για να ρυθμίσετε το λεπτό.
4. Κομμάτι «Κάτω» Κομμάτι «Πάνω» Κομμάτι «Πάνω»	- Λειτουργία ψησίματος: Πατήστε το κομμάτι για να μειώσετε τη θερμοκρασία. - Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κομμάτι για να ρυθμίσετε το δευτερόλεπτο.
5. Κομμάτι "C/F" Κομμάτι «Εξέρχεται/Εισέρχεται»	- Λειτουργία ψησίματος: Πατήστε το κομμάτι για να ρυθμίσετε τη μονάδα θερμοκρασίας ("C/F"). - Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κομμάτι για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη.
6. Οθόνι	- Λειτουργία ψησίματος: Η οθόνι δείχνει την πραγματική και την καθορισμένη θερμοκρασία. - Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Η οθόνι προβάλλει το λεπτό και το δευτερόλεπτο.
7. Ανιχνευτής	- Εισαγάγετε το βύσμα του ανιχνευτή στην είσοδο του ανιχνευτή στο πλαίσιο της συσκευής. - Εισαγάγετε τον ανιχνευτή στο ποτήριό τμήρος του κρέατος για να μετρήσετε τη θερμοκρασία.
	- Ανοίξτε τη θύκη μπαταριών. - Τοποθετήστε την μπαταρία (3ΑΑΑ) στη θύκη μπαταριών. Βεβαιωθείτε ότι η πολικότητα των μπαταριών (+/-) ταιριάζει με το σύμβολο μπαταρίας μέσα στη θύκη μπαταριών. - Κλείστε τη θύκη μπαταριών.
9. Μαγνήτης	Χρησιμοποιήστε τον μαγνήτη για να προσκολληθεί η συσκευή σε μεταλλική επιφάνεια (σίδερο, νικέλιο, κοβάλτιο και τα περισσότερα κράματα σιδήρου).

Χρήση

Χρονοδιακόπτης

- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη λειτουργία του χρονοδιακόπτη. Η οθόνι προβάλλει τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε το κομμάτι λεπτό/δευτερόλεπτο για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε το κομμάτι «Πάνω/Κάτω» για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε ο χρονοδιακόπτη.
- Εάν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο "00:00", η συσκευή θα εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση.
- Πατήστε Εξέρχεται το κομμάτι «Εξέρχεται/Εισέρχεται» να σταματήσει τον χρονοδιακόπτη.
- Το αντίστοιχο μήνιο παρατηρείται με το κομμάτι των λεπτός και το κομμάτι των δευτερόλεπτος για να ρυθμίσετε Εξάν τον χρονοδιακόπτη.

Θερμόμετρο κρέατος

- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη λειτουργία ψησίματος. Η οθόνι προβάλλει την θερμοκρασία.
- Συνδέστε το βύσμα του ανιχνευτή στη συσκευή.
- Πατήστε το κομμάτι «Πάνω/Κάτω» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Η καθορισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στη δεξιά πλευρά της οθόνις.
- Εισαγάγετε τον ανιχνευτή στο ποτήριό τμήρος του κρέατος. Η πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται στην αντιστήρι πλευρά της οθόνις.
- Εάν η θερμοκρασία του κρέατος φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή θα εκπέμψει μια ηχητική ειδοποίηση.

Εύρος θερμοκρασίας

Προϊόν κρέατος		Προϊόν κρέατος	
Φαέτο μοσχάρι, μέτρια/ελαφρά ψήσιμο	38-55 °C	Αρίσιο μοσούι, μέτρια/ελαφρά ψήσιμο	65-70 °C
Ψητό βοδινό κρέας	85-90 °C	Αρίσιο μοσούι, καλοψημένο	80-85 °C
Βόεια σπάλα	90-95 °C	Ψητό ελάφι	75-80 °C
Φαέτο μοσχάρι	50-55 °C	Ψητό αγριογούρουνο	75-78 °C
Σέλα μοσχάρι, μέτρια/ελαφρά ψήσιμο	50-55 °C	Κοτόπουλο	80-85 °C
Ψητό μοσχάρι	68-74 °C	Γαλοπούλα	80-90 °C
Σέλα χοιρίσιο	55-60 °C	Πάπια	80-90 °C
Ψητό χοιρίο	70-75 °C		

Aspóðeia

Γενική aspóðeia

- Διαβάστε το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματικές βλάβες ή άλλες υλικές και οικονομικές βλάβες που ενδέχεται να προκύψουν λόγω της μη τήρησης των οδηγίων ασφαλείας και της αναλόγητης χρήσης της συσκευής.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο πάθος ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με φυσική, αντιστήριξη, νοητική ή ορατική ελάττωση ή/και άλλων γυναικών και υφιστάμενών εάν επιτηρούνται ή τους παρακολουθεί οδόνος ασφαλείας με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοώντας τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο κατασκευαστής και ο αντιπρόσωπος της εταιρείας δεν δεσμεύονται από ποιάδήποτε επιτήρηση.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για τους προοριζόμενους σκοπούς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από τους παραγραφόμενους στο εγχειρίδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν αποσυνδέσετε τμήμα της ή/και ζημιώ. Εάν η συσκευή έχει ζημιώ ή ελάττωμα, αντικαταστήστε την αμέσως.
- Η συσκευή ενδείκνυται μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ελαττωματό χώρο.
- Η συσκευή ενδείκνυται μόνο για οικιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για εμπορικούς σκοπούς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε τοποθέσεις με υψηλή υγρασία, όπως σε μπάνια και μπάνες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε υφιστάμενα, υφιστάμενα, υφιστάμενα ή άλλα όργανα που περιέχουν νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε φούρνος ή φούρνος μικροκυμάτων.

Ασφάλεια μπαταριών

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις μπαταρίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε παλιές μπαταρίες και νέες μπαταρίες.
- Μην χρησιμοποιείτε μπαταρίες διαφορετικού τύπου ή μάρκας.
- Μην εγκαθιστάτε μπαταρίες με αντίστροφη πολικότητα.
- Μην διαρύνωσύνετε ή αποσυνεργωνίζετε τις μπαταρίες.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε νερό.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε φωτιά ή υπερβολική θερμότητα.
- Υποστηρίξτε γερύνη πιθανότητα διαρροής των μπαταριών εάν αποσυναρμολογήσετε πλήρως. Προς αποφυγή ζημιών στο προϊόν, αφαιρέστε τις μπαταρίες όταν αφήνετε το προϊόν ανεπιτήρητο για μεγαλύτερες χρονικές περιόδους.
- Εάν υφρδ των μπαταριών έρθει σε επαφή με το δέρμα ή το ρούχο, ξεπλύνετε αμέσως με καθαρό νερό.

Καθαρσμός και συντήρηση

Προειδοποίηση!

- Πριν από τη συντήρηση της συσκευής, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λακκωτικό.
- Μη χρησιμοποιείτε το σπαστήρι της συσκευής.
- Πριν από τη συντήρηση, διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, αντικαταστήστε την με μια νέα.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, υγρό πανί. Στεγνώστε προσεκτικά τη συσκευή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον ανιχνευτή χρησιμοποιώντας αποστειρωμένο. Στεγνώστε προσεκτικά τον ανιχνευτή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Polski - Opis

1. Przełącznik w./wyl.	- Aby włączyć urządzenie, ustaw przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „ON”. - Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „OFF”.
2. Przełącznik trybów	- Przełączenie przełącznika w pozycji „COOK” pozwala wybrać tryb gotowania. - Przełączenie przełącznika w pozycji „TIMER” pozwala wybrać tryb minutnika.
3. Przycisk w górę Przycisk w dół	- Tryb gotowania: Naciśnięcie przycisku, aby zwiększyć temperaturę. - Tryb minutnika: Naciśnięcie przycisku, aby zmniejszyć temperaturę.
4. Przycisk w dół Przycisk sekund	- Tryb gotowania: Naciśnięcie przycisku, aby zmniejszyć temperaturę. - Tryb minutnika: Naciśnięcie przycisku, aby ustawić sekundę.
5. Przycisk „C/F” Przycisk start/stop	- Tryb gotowania: Naciśnięcie przycisku, aby ustawić jednostkę temperatury (°C/°F). - Tryb minutnika: Naciśnięcie przycisku, aby rozpocząć lub zatrzymać odliczanie czasu.
6. Wyświetlacz	- Tryb gotowania: Wyświetlacz pokazuje rzeczywistą temperaturę i ustawioną temperaturę. - Tryb minutnika: Na wyświetlaczu pojawiają się minuty i sekundy.
7. Próbnik	- Włóż wtyczkę sondy do gniazda sondy na bocznej ścianie urządzenia. - Wprowadź sondę do najgrubszego części mięsa, aby zmierzyć temperaturę w środku.
8. Komora baterii	- Otwórz komorę baterii. - Włóż baterie (AAA) do komory baterii. Upewnij się, że biegunowość baterii (+/-) zgadza się z oznaczeniami biegunowości wewnętrznej komory baterii. - Zamknij komorę baterii.
9. Magnes	Zamocuj urządzenie do metalowej powierzchni (żelazo, nikiel, kobalt i większość ich stopów).

Użytkowanie