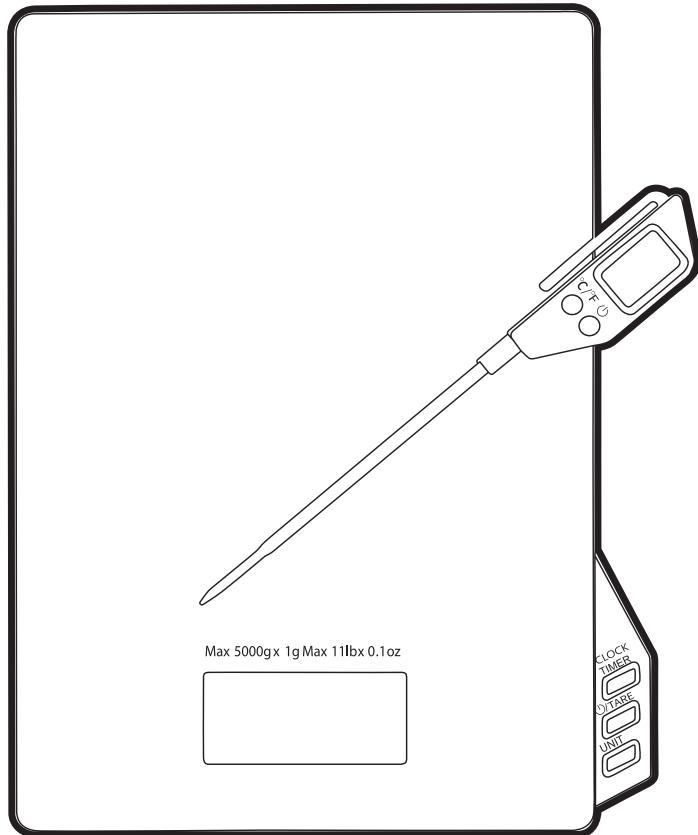


User manual

Scale and thermometer set



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



BATTERY WARNING: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN. This product contains no user serviceable parts. Only a qualified electrician should attempt repairs. Do not place, store or use the product near direct sunlight or direct heat sources or in a damp/high humidity environment. This product is a high precision device; handle it with care. This product is intended for domestic use only.



WARNING: HOT SURFACE! Always wear heat-resistant gloves when handling the product. Never immerse the body of the product in water or any other liquid. Do not allow water or any other liquid to splash onto the body of the product. Never immerse the product in water to cool it down. Always allow the product to cool at room temperature. The product is not suitable for use in an oven, grill or microwave.

BATTERY SAFETY

This product is supplied with 1 x LR44 and 2 x AAA batteries. Only batteries of the same or equivalent type as those recommended should be used with this product. Batteries are to be inserted with the correct polarity. Exhausted batteries should be removed from the product to avoid leakage.

WARNING

THIS PRODUCT CONTAINS A BUTTON/COIN BATTERY

Swallowing can cause severe or fatal injuries within 2 hours.

Keep batteries out of reach of children (whether new or used).

If you think batteries may have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention.



WARNING: If the battery compartment does not close securely, stop using the product and keep it away from children.



CAUTION: Vigilance must be maintained with 'flat' or spare button or coin batteries in the home and the products that contain them.

There are no obvious specific symptoms when a button or coin battery is stuck in a child's oesophagus (food pipe). However, the child might exhibit the following symptoms:

- Coughing, gagging or drooling
- Appear to have a stomach upset or virus
- Vomiting
- Pointing to their throat or stomach
- Pain in their abdomen, chest or throat
- Tiredness and lethargy
- Be quieter or more clingy than usual

- Loss or reduction of appetite
- Refusal or inability to eat solid foods

These sorts of symptoms may fluctuate.

A specific symptom of button or coin battery ingestion is vomiting fresh (bright red) blood. Seek immediate medical attention if this occurs.

Care and maintenance

Wipe the exterior of the scale with a soft, damp cloth and allow it to dry thoroughly.

Never immerse the scale in water or any other liquid.

Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the scale, as this could cause damage. It is recommended to sterilise the thermometer probe before each use. To do this, insert the probe into freshly boiled water for several minutes.

To clean the thermometer, wipe the exterior with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not use chemical or abrasive cleaning agents to clean the thermometer. The thermometer body should be cleaned immediately after contact with fats, spices, vinegar or strongly flavoured/coloured foods. Avoid contact with acids, such as citrus juice.

Before first use

Turn the plastic battery door on the back of the thermometer to open the battery compartment. Remove the battery compartment door on the underside of the scale.

Insert the batteries following the correct polarity, then close the battery compartment and turn the plastic battery door clockwise.

Position the scale on a firm flat surface.

Switching on the scale

To switch on the scale, press 'ON/TARE'. Wait until display shows '0'.

Converting weight units

Press 'UNIT' to change between g, oz, lb:oz, ml and fl.oz. The ml and fl.oz measures are suitable for all water based liquids, e.g., wine, stock and milk.

Using the Add and Weigh feature

To weigh several different ingredients in one bowl, press 'ON/TARE' to reset the display between each ingredient.

Switching off the scale

To switch off the scale manually, hold 'ON/TARE' for 2–3 seconds. If the display shows '0' or the same weight reading for 1 minute, the clock will be displayed.

Setting the clock

STEP 1: If the scale is not already turned on, press 'ON/TARE'. Wait until the display shows '0'.

STEP 2: Press 'CLOCK/TIMER' until 'TM' appears on the left of the display.

STEP 3: Hold 'CLOCK/TIMER' until the minutes start flashing.

STEP 4: Press 'ON/TARE' to change the minutes. Press 'CLOCK/TIMER' to confirm the minutes, then the hours will start flashing.

STEP 5: Press 'ON/TARE' to change the hours. Press 'CLOCK/TIMER' to confirm the time.

Using the timer

STEP 1: If the scale is not already turned on, press 'O/TARE'. Wait until the display shows '0'.

STEP 2: Press 'CLOCK/TIMER' until 'TMR' appears on the left of the display.

STEP 3: Hold 'CLOCK/TIMER' until the seconds start flashing.

STEP 4: Press 'O/TARE' to change the seconds. Press 'CLOCK/TIMER' to confirm the seconds; the minutes will start flashing. Press 'O/TARE' to change minutes and press 'CLOCK/TIMER' to start the timer.



NOTE: At 00:00, the timer will sound for approx. 30 seconds unless a button is pressed beforehand.

To switch the meat thermometer on/off

STEP 1: Press the power button on the front of the thermometer to switch it on.

STEP 2: To maximise battery life, press the power button immediately after use to switch it off.



NOTE: Auto switch-off occurs after approx. 10 mins of inactivity.

Using the meat thermometer

To measure a temperature, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the meat/food. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of the reading. The probe will display the current temperature on the LCD screen; the temperature reading does not lock and will fluctuate as the temperature of the meat/food changes. It may take several seconds for the temperature reading to reach its final temperature.



NOTE: Always clean the thermometer between each use. Once cleaned, store the thermometer by sliding it into the side slot of the scale.



CAUTION: Do not leave the thermometer in the oven while cooking. Do not use the thermometer to lift or turn food items.

Changing units (°C or °F).

Once thermometer is turned on, press '°C/°F' to change the unit.

Temperature charts

This temperature chart shows meat temperature recommendations from the USDA. It is important to understand that if you choose to use temperatures lower than the USDA guidelines, there may be a greater health risk involved; particularly when cooking meat, poultry and fish. Use of fresh ingredients and safe food handling is very important. The manufacturer accepts no responsibility or liability for food borne illnesses which may occur from food prepared using this product or temperature chart.

'USDA = United States Department of Agriculture, currently publishing the most detailed recommended guidelines.

| Meat | USDA | |
|-----------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Beef/veal (whole cuts) | 63 | 145 |
| Minced beef (beef burgers) | 72 | 160 |
| Other minced meats/sausages | 74 | 165 |
| Lamb (whole cuts) | 63 | 145 |
| Pork/ham (whole cuts) | 63 | 145 |
| Fish | 63 | 145 |
| Poultry | 74 | 165 |

Resting meats

Once meat/poultry has reached its final temperature, always rest for a minimum of 3 minutes before carving/serving. For succulent meat that is easier to carve, follow the below resting times:

- Small cuts (e.g., steaks, breasts and burgers) for approx. 5 mins.
- Larger cuts (e.g., roast chicken and other roasting joints) for approx. 30–45 mins.

Warning indicators

Lo or : Low power; change the batteries.

Err or **O-Ld** or **EEEE**: Max. weight capacity exceeded; remove some weight from the platform.

----: Negative load; press 'O/TARE' to return to '0'.

Specifications

Product code: SA00617

Display: LCD

Battery: 1 x LR44 and 2 x AAA (included)

Units: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Thermometer temperature range: -50–300 °C (-58–572 °F)

Thermometer divisions: 0.1 °C/0.1 °F

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT RELATIF À LA BATTERIE : TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Ne placez, ne rangez ou n'utilisez le produit ni à proximité de la lumière directe du soleil ou de sources directes de chaleur, ni dans un environnement très humide. Ce produit est un appareil de haute précision. Manipulez-le avec précaution. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.



AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE ! Portez toujours des gants thermorésistants lorsque vous manipulez le produit. N'immergez jamais le corps du produit dans l'eau ni dans tout autre

liquide. Ne laissez pas d'eau ni tout autre liquide éclabousser le corps du produit. N'immergez jamais le produit dans de l'eau pour le refroidir. Laissez toujours le produit refroidir à température ambiante. Le produit ne passe ni au four, ni au gril, ni au micro-ondes.

SÉCURITÉ LIÉE AUX PILES

Ce produit est fourni avec 1 pile LR44 et 2 piles AAA. Utilisez uniquement des piles du même type ou du même type que celles recommandées avec ce produit.

Les piles doivent être insérées en respectant la polarité. Pour éviter toute fuite, retirez les piles usagées du produit.

AVERTISSEMENT : CE PRODUIT CONTIENT UNE PILE BOUTON.

L'ingestion peut provoquer des blessures graves, voire mortelles, dans les 2 heures.

Tenez les piles (neuves ou usagées) hors de portée des enfants.

Si vous pensez que des piles ont pu être avalées ou se trouver dans une partie du corps, consultez immédiatement un médecin.



AVERTISSEMENT : si le compartiment à pile ne se ferme pas correctement, cessez d'utiliser le produit et mettez-le hors de portée des enfants.



ATTENTION : il est essentiel d'être vigilant avec les piles boutons ou « plates » de recharge à la maison et avec les produits qui en contiennent.

Il n'y a pas de symptômes spécifiques évidents indiquant qu'une pile bouton est coincée dans l'œsophage d'un enfant. Toutefois, l'enfant peut présenter les symptômes suivants :

- Toux, suffocation ou salivation
- Maux d'estomac ou symptômes évoquant un virus
- Vomissements
- L'enfant montre sa gorge ou son ventre
- Douleur dans l'abdomen, la poitrine ou la gorge
- Fatigue et léthargie
- L'enfant est plus calme ou plus câlin que d'habitude
- Perte ou réduction de l'appétit
- Refus ou incapacité de manger des aliments solides

Ce genre de symptômes peut varier.

Le fait de vomir du sang frais (rouge vif) constitue un symptôme spécifique à l'ingestion de piles boutons. Consultez immédiatement un médecin si cela se produit.

Entretien et maintenance

Essuyez la surface extérieure de la balance à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement. N'immergez jamais le pèse-bagage dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le pèse-bagage, car cela pourrait l'endommager.

Il est recommandé de stériliser la sonde du thermomètre avant chaque utilisation. Pour ce faire, insérez la sonde dans de l'eau bouillie pendant plusieurs minutes.

Nettoyez le thermomètre avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement. N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs pour nettoyer le thermomètre.

Le thermomètre doit être nettoyé immédiatement après tout contact avec des graisses, des épices, du vinaigre ou des aliments fortement aromatisés/colorés. Évitez tout contact avec les acides comme le jus d'agrumes.

Avant la première utilisation

Tournez le couvercle en plastique à l'arrière du thermomètre pour ouvrir le compartiment à pile. Retirez le couvercle du compartiment à piles situé sous la base de la balance.

Insérez les piles en respectant la polarité, puis fermez le compartiment à piles et tournez le couvercle en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre.

Placez la balance sur une surface plane et stable.

Mise sous tension de la balance

Pour allumer la balance, appuyez sur « **⏻/TARE** ». Attendez que « **0** » s'affiche.

Conversion des unités de poids

Appuyez sur « **UNIT** » pour passer des grammes aux onces, livres, millilitres et onces liquides. Les mesures en millilitres et onces liquides conviennent à tous les liquides à base d'eau, comme le vin, le bouillon et le lait.

Utilisation de la fonction tare « Add and Weigh »

Pour peser plusieurs ingrédients différents dans un saladier, appuyez sur « **⏻/TARE** » pour réinitialiser l'écran entre chaque ingrédient.

Mise hors tension de la balance

Pour éteindre la balance manuellement, maintenez le bouton « **⏻/TARE** » enfoncé pendant 2 à 3 secondes. Si l'écran affiche « **0** » ou le même poids pendant 1 minute, l'horloge s'affichera.

Réglage de l'horloge

ÉTAPE 1 : si la balance n'est pas déjà allumée, appuyez sur « **⏻/TARE** ». Attendez que l'écran affiche « **0** ».

ÉTAPE 2 : appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » jusqu'à ce que « **TM** » apparaisse sur la gauche de l'écran.

ÉTAPE 3 : maintenez enfoncé « **CLOCK/TIMER** » jusqu'à ce que les minutes clignotent.

ÉTAPE 4 : appuyez sur « **⏻/TARE** » pour changer les minutes. Appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » pour confirmer les minutes, puis les heures commenceront à clignoter.

ÉTAPE 5 : appuyez sur « **⏻/TARE** » pour changer les heures. Appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » pour confirmer l'heure.

Utilisation du minuteur

ÉTAPE 1 : si la balance n'est pas déjà allumée, appuyez sur « **⏻/TARE** ». Attendez que l'écran affiche « **0** ».

ÉTAPE 2 : appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » jusqu'à ce que « **TMR** » apparaisse sur la gauche de l'écran.

ÉTAPE 3 : maintenez enfoncé « **CLOCK/TIMER** » jusqu'à ce que les secondes commencent à clignoter.

ÉTAPE 4 : appuyez sur « **⏻/TARE** » pour changer les secondes. Appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » pour confirmer les secondes ; les minutes commenceront à clignoter. Appuyez sur « **⏻/TARE** » pour changer les minutes et appuyez sur « **CLOCK/TIMER** » pour démarrer le minuteur.



REMARQUE : arrivé à 00:00, le minuteur sonne pendant environ 30 secondes sauf si vous appuyez sur un bouton avant.

Pour activer/désactiver le thermomètre à viande

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'avant du thermomètre pour l'allumer.

ÉTAPE 2 : pour optimiser la durée de vie de la pile, appuyez sur le bouton d'alimentation immédiatement après l'avoir utilisé pour l'éteindre.



REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité environ.

Utilisation du thermomètre à viande

Pour mesurer une température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande/l'aliment. Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec des os, du gras ou du cartilage, car cela affectera la validité de la lecture. La sonde affiche la température actuelle sur l'écran LCD, le relevé de température n'est pas verrouillé et fluctue en fonction de la température de la viande/des aliments. Plusieurs secondes peuvent être nécessaires pour que le relevé atteigne sa température finale.



REMARQUE : nettoyez toujours le thermomètre après chaque utilisation. Une fois propre, rangez le thermomètre en le glissant dans la fente latérale de la balance.



ATTENTION : ne laissez pas le thermomètre dans le four pendant la cuisson. N'utilisez pas le thermomètre pour soulever ou retourner des aliments.

Changement d'unités (°C ou °F).

Une fois le thermomètre allumé, appuyez sur « **°C/°F** » pour changer l'unité.

Tableau des températures

Ce tableau des températures indique les recommandations de température de la viande de l'USDA. Il est important de comprendre que si vous choisissez d'utiliser des températures inférieures à celles indiquées par l'USDA, cela peut accroître le risque pour la santé, en particulier lors de la cuisson de la viande, du poisson et de la

volaille. Il est très important d'utiliser des ingrédients frais et de manipuler les aliments de manière sûre. Le fabricant n'assume aucune responsabilité ou obligation quant aux maladies d'origine alimentaire susceptibles de se déclarer suite à la préparation d'aliments en utilisant ce produit ou le tableau des températures.

USDA = Département de l'Agriculture des États-Unis, qui a publié les recommandations les plus détaillées à ce jour.

| Viande | USDA | |
|----------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Bœuf/veau (morceaux entiers) | 63 | 145 |
| Bœuf haché (hamburgers au bœuf) | 72 | 160 |
| Autres viandes hachées/saucisses | 74 | 165 |
| Agneau (morceaux entiers) | 63 | 145 |
| Porc/jambon (morceaux entiers) | 63 | 145 |
| Poisson | 63 | 145 |
| Volaille | 74 | 165 |

Temps de repos de la viande

Dès que la viande/volaille a atteint sa température finale, laissez-la toujours reposer pendant au moins 3 minutes avant de la découper/servir. Pour une viande délicieuse plus facile à découper, suivez les temps de repos ci-dessous :

- petits morceaux (par exemple, les steaks, le blanc et les hamburgers) pendant environ 5 minutes ;
- gros morceaux (par exemple, le poulet rôti et autres pièces rôties) pendant environ 30 à 45 minutes.

Voyants d'avertissement

Lo ou **⚡** : batterie faible. Remplacez les piles.

Err ou **O-Ld** ou **EEEE** : capacité max. dépassée. Retirez un peu de poids du plateau.

---- : charge négative. Appuyez sur « **⏻/TARE** » pour revenir à « **0** ».

Spécifications

Code produit : SA00617

Écran : LCD

Alimentation : 1 pile LR44 et 2 piles AAA (incluses)

Unités : g, oz, lb, oz, ml, fl.oz

Plage de température du thermomètre : -50 à 300 °C (-58 à 572 °F)

Divisions du thermomètre : 0,1 °C/0,1 °F

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



BATTERIJWAARSCHUWING: BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN. Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Plaats of bewaar het product niet in de buurt van direct

zonlicht of directe warmtebronnen, of in een vochtige omgeving. Dit product is een uiterst nauwkeurig apparaat; ga er voorzichtig mee om. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK! Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het product. Dompel de behuizing van het product niet onder in water of een andere vloeistof. Zorg dat water of andere vloeistoffen niet op de behuizing van het product kunnen spatten. Dompel het product niet onder in water om deze af te koelen. Laat het product altijd afkoelen bij kamertemperatuur. Het product is niet geschikt voor gebruik in een oven, grill en magnetron.

VEILIG OMGAAN MET BATTERIJEN

Dit product wordt geleverd met 1 LR44- batterij en 2 AAA-batterijen. In dit product mogen alleen batterijen van hetzelfde of een vergelijkbaar type worden gebruikt. Batterijen moeten met de polen in de juiste richting worden geplaatst.

Verwijder lege batterijen uit het product om lekkage te voorkomen.

WAARSCHUWING: DIT PRODUCT BEVAT EEN KNOOPCELBATTERIJ.

Inslikken kan binnen 2 uur ernstig of dodelijk letsel veroorzaken. Houd batterijen (nieuw of gebruikt) buiten het bereik van kinderen. Als u denkt dat de batterij mogelijk is ingeslikt of anderszins in het lichaam is terechtgekomen, dient u onmiddellijk medische hulp in te roepen.



WAARSCHUWING: Als het batterijvakje niet goed kan worden gesloten, stop dan met het gebruik van het product en houd het uit de buurt van kinderen.



LET OP: Wees voorzichtig met lege of reserve knoopcelbatterijen in de woning en de producten waarin deze zijn geplaatst.

Er zijn geen duidelijke specifieke symptomen wanneer een knoopcelbatterij vastzit in de slokdarm van een kind. Het kind kan echter de volgende symptomen vertonen:

- Hoesten, kokhalzen of kwijlen
- Symptomen die lijken op maagklachten of een virus
- Overgeven
- Wijzen naar de keel of maag
- Pijn in de buik, borst of keel
- Vermoeidheid en lusteloosheid
- Stillere of aanhankelijker zijn dan normaal
- Verlies of vermindering van eetlust
- Geen vast voedsel willen of kunnen eten

Dergelijke symptomen kunnen variëren.

Een specifiek symptoom van het inslikken van knoopcelbatterijen is het braken van vers (helderrood) bloed. Raadpleeg in dat geval onmiddellijk een arts.

Verzorging en onderhoud

Veeg de buitenkant van de weegschaal schoon met een zachte, vochtige doek en laat hem goed drogen.

Dompel de weegschaal niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de weegschaal schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

Het wordt aanbevolen de sonde van de thermometer elke keer voor gebruik te steriliseren. Doe dit door de sonde enkele minuten in vers gekookt water te plaatsen.

Veeg de buitenkant van de thermometer schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen. Dompel de thermometer niet onder in water en gebruik geen chemische of schurende schoonmaakmiddelen om hem schoon te maken.

De behuizing van de thermometer moet onmiddellijk worden gereinigd na contact met vetten, kruiden, azijn of sterk gearomatiseerd/gekleurde voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met zuren, zoals citrussap.

Vóór het eerste gebruik

Draai het plastic batterijklepje aan de achterkant van de thermometer om het batterijvak te openen. Verwijder het batterijklepje aan de onderkant van de weegschaal.

Plaats de batterijen met de juiste polariteit, sluit het batterijvak en draai het batterijklepje rechtsom vast.

Zet de weegschaal op een stevige, vlakke ondergrond.

De weegschaal inschakelen

Schakel de weegschaal in door op 'O/TARE' te drukken. Wacht totdat '0' op het display wordt weergegeven.

Gewichtseenheden converteren

Druk op 'UNIT' om te wisselen tussen g, oz, lb:oz, ml en fl.oz. De eenheden ml en fl.oz zijn geschikt voor alle vloeistoffen op waterbasis, zoals wijn, bouillon en melk.

De toevoegfunctie gebruiken

Om verschillende ingrediënten in één kom af te wegen, drukt u op 'O/TARE' om het display tussen elk ingrediënt te resetten.

De weegschaal uitschakelen

Als u de weegschaal handmatig wilt uitschakelen, houdt u 'O/TARE' 2–3 seconden ingedrukt. Als het display gedurende 1 minuut '0' of dezelfde gewichtswaarde weergeeft, wordt de klok weergegeven.

De klok instellen

STAP 1: Als de weegschaal nog niet is ingeschakeld, drukt u op 'O/TARE'. Wacht totdat er '0' op het display wordt weergegeven.

STAP 2: Druk op 'CLOCK/TIMER' totdat 'TM' links op het display wordt weergegeven.

STAP 3: Houd 'CLOCK/TIMER' ingedrukt tot de minuten beginnen te knipperen.

STAP 4: Druk op 'O/TARE' om de minuten te wijzigen. Druk op 'CLOCK/TIMER' om de minuten te bevestigen. De uren gaan nu knipperen.

STAP 5: Druk op '⏸/TARE' om de uren te wijzigen. Druk op 'CLOCK/TIMER' om de tijd te bevestigen.

De timer gebruiken

STAP 1: Als de weegschaal nog niet is ingeschakeld, drukt u op '⏸/TARE'. Wacht totdat er '0' op het display wordt weergegeven.

STAP 2: Druk op 'CLOCK/TIMER' totdat 'TMR' links op het display wordt weergegeven.

STAP 3: Houd 'CLOCK/TIMER' ingedrukt tot de seconden beginnen te knipperen.

STAP 4: Druk op '⏸/TARE' om de seconden te wijzigen. Druk op 'CLOCK/TIMER' om de seconden te bevestigen. De minuten gaan nu knipperen. Druk op '⏸/TARE' om de minuten te wijzigen en druk op 'CLOCK/TIMER' om de timer te starten.



OPMERKING: Om 00:00 gaat de timer ongeveer 30 seconden af, tenzij er van tevoren op een knop wordt gedrukt.

De vleesthermometer aan- of uitzetten

STAP 1: Om de thermometer aan te zetten, drukt u eenmaal op de aan-uitknop op de voorkant.

STAP 2: Druk gelijk na gebruik de aan-uitknop in om de thermometer uit te schakelen en de levensduur van de batterij te maximaliseren.



OPMERKING: Het apparaat wordt na ongeveer 10 minuten inactiviteit automatisch uitgeschakeld.

De vleesthermometer gebruiken

Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het dikste gedeelte van het vlees/voedsel te steken. Zorg ervoor dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeentjes, omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting. De huidige temperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm. De temperatuurwaarde wordt niet vergrendeld en fluctueert als de temperatuur van de etenswaren verandert. Het kan enkele seconden duren voordat de temperatuurwaarde de eindtemperatuur heeft bereikt.



OPMERKING: Reinig de thermometer altijd na elk gebruik. Berg de thermometer na het schoonmaken op door deze in de sleuf aan de zijkant van de weegschaal te schuiven.



LET OP: Laat de thermometer tijdens het koken niet in de oven. Gebruik de thermometer niet om voedsel op te tillen of om te draaien.

Eenheden veranderen (°C of °F).

Zodra de thermometer is ingeschakeld, drukt u op '°C/°F' om een andere eenheid in te stellen.

Temperatuurgrafieken

Deze temperatuurgrafiek toont de aanbevelingen van de USDA voor de temperatuur van vlees. Als u op een lagere temperatuur bakt dan wordt aanbevolen door de USDA, is de kans op gezondheidsrisico's groter, vooral bij het bakken van vlees, gevogelte en vis. Het is belangrijk om verse ingrediënten te gebruiken en veilig met voedsel om te gaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor aansprakelijk voor door voedsel overgedragen ziekten die voortkomen uit voedsel dat is bereid met dit product of met hulp van de temperatuurgrafiek.

'USDA = Ministerie van Landbouw van de Verenigde Staten, publiceert momenteel de meest gedetailleerde adviesrichtlijnen.

| Vlees | USDA | |
|---------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Rund/kalfsvlees (hele stukken) | 63 | 145 |
| Rundergehakt (rundvleesburgers) | 72 | 160 |
| Ander gehakt/worstjes | 74 | 165 |
| Lamsvlees (hele stukken) | 63 | 145 |
| Varkensvlees/ham (hele stukken) | 63 | 145 |
| Vis | 63 | 145 |
| Gevogelte | 74 | 165 |

Vlees laten rusten

Wanneer vlees/gevogelte de doeltemperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens 3 minuten laten rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Houd de onderstaande rusttijden aan voor sappig vlees dat gemakkelijker te snijden is:

- Kleine stukken (bijv. biefstuk, borsten en hamburgers) ca. 5 minuten.
- Grotere stukken (bijv. gebraden kip en andere braadstukken) ca. 30–45 minuten.

Waarschuwingen

Lo of : Weinig stroom; vervang de batterij.

Err of **O-Ld** of **EEEE**: Max. gewichtscapaciteit overschreden; verwijder wat gewicht van het plateau.

----: Negatieve belasting; druk op '⏸/TARE' om te resetten naar '0'.

Specificaties

Productcode: SA00617

Display: LCD

Batterij: 1 x LR44 en 2 x AAA (inbegrepen)

Eenheden: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Temperatuurbereik thermometer: -50–300 °C (-58–572 °F)

Thermometerverdeling: 0,1 °C/0,1 °F

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE



BATTERIEWARNUNG: AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN. Dieses Produkt enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Legen Sie das Produkt nicht in die Nähe von direkter Sonneneinstrahlung, direkten Wärmequellen oder in eine feuchte Umgebung/Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit und lagern beziehungsweise verwenden Sie es dort auch nicht. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Hochpräzisionsgerät. Gehen Sie vorsichtig damit um. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.



WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE! Tragen Sie beim Umgang mit dem Produkt immer hitzebeständige Handschuhe. Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gehäuse des Produkts spritzen. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Produkt immer bei Raumtemperatur abkühlen. Das Produkt ist nicht für die Verwendung in Backöfen, Grills oder Mikrowellen geeignet.

BATTERIESICHERHEIT

Zum Lieferumfang des Produkts gehören 1 LR44 und 2 AAA-Batterien. Für dieses Produkt sollten nur Batterien verwendet werden, die dem empfohlenen Batterietyp entsprechen. Batterien müssen mit der richtigen Polung eingelegt werden. Leere Batterien sollten aus dem Produkt entfernt werden, um ein mögliches Auslaufen zu vermeiden.

WARNUNG: DIESES PRODUKT ENTHÄLT EINE KNOPFZELLE.

Verschlucken kann innerhalb von 2 Stunden schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Bewahren Sie die Batterien (egal, ob neue oder gebrauchte) außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Sie der Meinung sind, dass Batterien verschluckt oder in einen Körperteil gelangt sind, suchen Sie sofort einen Arzt auf.



WARNUNG: Lässt sich das Batteriefach nicht sicher verschließen, nutzen Sie sie nicht länger und halten Sie sie von Kindern fern.



ACHTUNG: Bei „flachen“ Batterien bzw. Ersatzknopfzellen, die sich im Haushalt und in Produkten befinden, müssen Sie besondere Vorsicht walten lassen.

Es gibt keine offensichtlichen spezifischen Symptome, wenn eine Knopfzelle im Ösophagus (Speiseröhre) eines Kindes feststeckt. Trotzdem weist das Kind eventuell die folgenden Symptome auf:

- Husten, Würgen oder Sabbern
- Anzeichen einer Magenverstopfung oder eines Virus
- Erbrechen
- Das Kind zeigt auf Hals oder Magen
- Schmerzen im Bauch, in der Brust oder im Hals
- Müdigkeit und Lethargie
- Das Kind ist ruhiger oder anhänglicher als sonst
- Keinen oder weniger Appetit
- Ablehnung von fester Nahrung oder Unfähigkeit, diese zu essen

Diese Symptome schwanken.

Ein spezifisches Symptom dafür, dass Knopfzellen verschluckt wurden, ist das Erbrechen von frischem (hellrotem) Blut. Suchen Sie in diesem Fall sofort einen Arzt auf.

Pflege und Wartung

Reinigen Sie die Waage von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und lassen Sie sie vollständig trocknen. Tauchen Sie die Waage nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Waage zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Es wird empfohlen, die Temperatursonde vor jedem Gebrauch zu sterilisieren. Stecken Sie dazu die Sonde mehrere Minuten lang in frisch aufgekochtes Wasser.

Wischen Sie zur Reinigung des Thermometers die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie zur Reinigung des Thermometers keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Das Thermometergehäuse sollte sofort nach Kontakt mit Fetten, Gewürzen, Essig oder stark aromatisierten/farbigem Lebensmitteln gereinigt werden. Kontakt mit Säuren wie Zitrus säften vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

Drehen Sie die Kunststoff-Batteriefachabdeckung auf der Rückseite des Thermometers, um das Batteriefach zu öffnen. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung auf der Unterseite der Waage.

Legen Sie die Batterien unter Einhaltung der richtigen Polung ein, schließen Sie dann das Batteriefach und drehen Sie dann die Batteriefachabdeckung im Uhrzeigersinn.

Stellen Sie die Waage auf eine stabile, ebene Fläche.

Einschalten der Waage

Um die Waage einzuschalten, drücken Sie „**ON/TARE**“. Warten Sie, bis die Anzeige „**0**“ anzeigt.

Umrechnen von Gewichtseinheiten

Drücken Sie „**UNIT**“, um zwischen g, oz, lb:oz, ml und fl.oz zu wechseln. Die Einheiten ml und fl.oz eignen sich zum Messen von wasserbasierten Flüssigkeiten wie Wein, Brühe und Milch.

Verwenden der Zuwiege- und Nullstellungsfunktion

Um mehrere verschiedene Zutaten in einer Schüssel zu wiegen, drücken Sie „**ON/TARE**“, um die Anzeige zwischen jeder einzelnen Zutat zurückzusetzen.

Ausschalten der Waage

Halten Sie „**⏻/TARE**“ 2–3 Sekunden lang gedrückt, um die Waage manuell auszuschalten. Wenn auf dem Display 1 Minute lang „0“ oder der gleiche Gewichtswert angezeigt wird, wird die Uhr angezeigt.

Einstellen der Uhrzeit

SCHRITT 1: Wenn die Waage nicht bereits eingeschaltet ist, drücken Sie „**⏻/TARE**“. Warten Sie, bis die Anzeige „0“ anzeigt.

SCHRITT 2: Drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, bis auf der linken Seite des Displays „**TM**“ angezeigt wird.

SCHRITT 3: Halten Sie „**CLOCK/TIMER**“ gedrückt, bis die Minuten zu blinken beginnen.

SCHRITT 4: Drücken Sie „**⏻/TARE**“, um die Minuten zu ändern. Drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, um die Minuten zu bestätigen. Die Stunden beginnen zu blinken.

SCHRITT 5: Drücken Sie „**⏻/TARE**“, um die Stunden zu ändern. Drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, um die Uhrzeit zu bestätigen.

Verwendung des Timers

SCHRITT 1: Wenn die Waage nicht bereits eingeschaltet ist, drücken Sie „**⏻/TARE**“. Warten Sie, bis die Anzeige „0“ anzeigt.

SCHRITT 2: Drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, bis „**TMR**“ auf der linken Seite des Displays angezeigt wird.

SCHRITT 3: Halten Sie „**CLOCK/TIMER**“ gedrückt, bis die Sekunden zu blinken beginnen.

SCHRITT 4: Drücken Sie „**⏻/TARE**“, um die Sekunden zu ändern. Drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, um die Sekunden zu bestätigen. Die Minuten beginnen zu blinken. Drücken Sie „**⏻/TARE**“, um die Minuten zu ändern, und drücken Sie „**CLOCK/TIMER**“, um den Timer zu starten.



HINWEIS: Um 00:00 Uhr ertönt der Timer für ca. 30 Sekunden, wenn nicht vorher eine Taste gedrückt wird.

Ein-/Ausschalten des Thermometers

SCHRITT 1: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste vorne am Thermometer, um es einzuschalten.

SCHRITT 2: Um die Batterielebensdauer zu maximieren, drücken Sie unmittelbar nach dem Gebrauch die Ein-/Aus-Taste, um es auszuschalten.



HINWEIS: Die automatische Abschaltung erfolgt nach ca. 10 Minuten ohne Aktivität.

Verwendung des Fleischthermometers

Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des Fleisches/Lebensmittels ein. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht in Kontakt mit Knochen, Fett oder Knorpel kommt, da dadurch die Gültigkeit des Ablesewerts beeinträchtigt wird. Die Sonde überträgt die aktuelle Temperatur an den LCD-Bildschirm. Die Temperaturanzeige ist nicht fixiert und unterliegt Schwankungen, wenn sich die Temperatur des Fleisches/Lebensmittels ändert. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Temperaturanzeige ihre Endtemperatur erreicht hat.



HINWEIS: Reinigen Sie das Thermometer vor jedem Gebrauch. Bewahren Sie das Thermometer nach der Reinigung

auf, indem Sie es in den Seitenschlitz der Waage schieben.



ACHTUNG: Das Thermometer beim Braten/Backen nicht im Ofen lassen. Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Anheben oder Umdrehen der Lebensmittel.

Wechsel zwischen Einheiten (°C oder °F)

Nach dem Einschalten des „**°C/°F**“, um das Gerät zu wechseln.

Temperaturtabellen

In dieser Temperaturtabelle finden Sie die Empfehlungen der USDA¹ bezüglich Fleischtemperatur. Es ist wichtig zu verstehen, dass bei Temperaturen, die unter den USDA-Richtlinien liegen, ein größeres Gesundheitsrisiko vorliegt; insbesondere bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch. Die Verwendung von frischen Zutaten und der sichere Umgang mit Lebensmitteln ist sehr wichtig. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für durch Lebensmittel übertragene Krankheiten, die sich aus der Zubereitung von Nahrungsmitteln unter Verwendung dieses Gerätes oder seiner Temperaturtabelle ergeben.

¹USDA = United States Department of Agriculture (US-Landwirtschaftsministerium), Veröffentlichung der derzeit detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

| Fleisch | USDA | |
|--|------|-----|
| | °C | °F |
| Rindfleisch/Kalbsfleisch (ganze Fleischstücke) | 63 | 145 |
| Rinderhackfleisch (Rindfleisch-Burger) | 72 | 160 |
| Anderes Hackfleisch/ Würstchen | 74 | 165 |
| Lamm (ganze Fleischstücke) | 63 | 145 |
| Schweinefleisch/Schinken (ganze Fleischstücke) | 63 | 145 |
| Fisch | 63 | 145 |
| Geflügel | 74 | 165 |

Fleisch ruhen lassen

Nachdem Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, sollte es vor dem Servieren/Aufschnneiden immer mindestens 3 Minuten ruhen. Für saftiges Fleisch, das leichter zu schneiden ist, befolgen Sie die folgenden Ruhepausen:

- Kleine Schnitte (z. B. Steaks, Brüste und Burger) für ca. 5 Minuten.
- Größere Schnitte (z. B. gebratenes Hähnchen und andere gebratene Teile) für ca. 30–45 Minuten.

Warnanzeigen

Lo oder : Niedriger Ladezustand. Wechseln Sie die Batterien.

Err oder **O-Ld** oder **EEEE**: Max. Tragfähigkeit überschritten. Entfernen Sie etwas Gewicht von der Waage.

----: Negative Last. Drücken Sie „0/TARE“, um zu „0“ zurückzukehren.

Technische Daten

Produktcode: SA00617

Display: LCD

Batterien: 1 x LR44 und 2 x AAA (im Lieferumfang enthalten)

Einheiten: g, oz, lb, oz, ml, fl. oz

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

Thermometer Unterteilungen: 0,1 °C/0,1 °F

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA SOBRE LAS PILAS: MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. Este producto contiene piezas que el usuario no puede reparar. Las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. No coloque, guarde ni use el producto cerca de la luz solar directa ni de fuentes de calor directas, ni en entornos húmedos o con un alto nivel de humedad. Este producto es un dispositivo de alta precisión; manéjelo con cuidado. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.



ADVERTENCIA: SUPERFICIE CALIENTE. Póngase guantes resistentes al calor cuando manipule el producto. No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido. Evite las salpicaduras de agua u otros líquidos en el producto. Nunca sumerja el producto en agua para enfriarlo. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente. El producto no es compatible con hornos, parrillas ni microondas.

SEGURIDAD DE LAS PILAS

Este producto se suministra con 1 pila LR44 y 2 pilas AAA. Con este producto solo se deben utilizar pilas del mismo tipo o equivalentes a las recomendadas.

Las pilas se deben insertar con la polaridad correcta.

Las pilas agotadas deben extraerse del producto para evitar fugas.

ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO CONTIENE UNA PILA DE BOTÓN.

Su ingestión puede causar lesiones graves o mortales en 2 horas. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños (ya sean nuevas o usadas). Si sospecha que han ingerido o introducido las pilas en cualquier parte de su cuerpo, acuda inmediatamente al médico.



ADVERTENCIA: Si el compartimento de las pilas no se cierra de forma correcta, no utilice el producto y manténgalo alejado de niños.



PRECAUCIÓN: Se debe extremar la vigilancia con las pilas “planas” o de botón que haya de repuesto, tanto por casa como en el propio producto.

No hay síntomas específicos evidentes que indiquen que el niño tiene una pila de botón atascada en el esófago. Sin embargo, puede que el niño muestre alguno de los siguientes síntomas:

- Tos, arcadas o babeo
- Apariencia de padecer un virus o malestar estomacal
- Vómitos
- Señalarse la garganta o el estómago
- Dolor en el abdomen, el pecho o la garganta
- Cansancio y apatía
- Estar más callado o pedir más atención que de costumbre
- Pérdida o disminución del apetito
- Se niega a comer alimentos sólidos o es incapaz de hacerlo

Estos tipos de síntomas pueden variar.

Un síntoma específico de la ingestión de pilas de botón es el vómito de sangre fresca (de color rojo brillante). Acuda inmediatamente al médico en ese caso.

Cuidados y mantenimiento

Limpie la parte exterior de la báscula con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

No sumerja la báscula en agua ni en ningún otro líquido. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la báscula, ya que su uso podría causar daños en el aparato.

Se recomienda esterilizar la sonda del termómetro antes de cada uso. Para ello, introduzca la sonda en agua recién hervida durante varios minutos.

Limpie la parte exterior del termómetro con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos para limpiar el termómetro.

El termómetro debe lavarse de inmediato una vez que entre en contacto con grasas, especias, vinagre o alimentos con colores o sabores intensos. Evite el contacto con alimentos ácidos, como zumos de cítricos.

Antes del primer uso

Gire la tapa de plástico de la pila en la parte posterior del termómetro para abrir el compartimento de la pila. Retire la tapa del compartimento de las pilas de la parte inferior de la báscula.

Introduzca las pilas según la polaridad correcta, después cierre el compartimento de las pilas y gire la tapa de plástico de la pila en el sentido de las agujas del reloj. Coloque la báscula sobre una superficie firme y plana.

Encendido de la báscula

Para encender la báscula, pulse “0/TARE”. Espere hasta que la pantalla muestre “0”.

Conversión de unidades de peso

Pulse “UNIT” para cambiar entre g, oz, lb, oz, ml y fl. oz. Las medidas en ml y fl. oz son ideales para líquidos con base de agua, como vino, caldo y leche.

Uso de la función de “añadir y pesar”

Para pesar varios ingredientes en un mismo recipiente, pulse “**⏪/TARE**” para restablecer la pantalla con cada nuevo ingrediente.

Apagado de la báscula

Para apagar la báscula de forma manual, pulse “**⏪/TARE**” durante 2–3 segundos. Si la pantalla muestra “**0**” o la misma lectura de peso durante 1 minuto, aparecerá el reloj en la pantalla.

Configuración del reloj

PASO 1: Si la báscula no está encendida, pulse “**⏪/TARE**”. Espere hasta que la pantalla muestre “**0**”.

PASO 2: Pulse “**CLOCK/TIMER**” hasta que aparezca “**TM**” en la parte izquierda de la pantalla.

PASO 3: Mantenga pulsado el botón “**CLOCK/TIMER**” hasta que los minutos empiecen a parpadear.

PASO 4: Pulse “**⏪/TARE**” para cambiar los minutos. Pulse “**CLOCK/TIMER**” para confirmar los minutos; las horas comenzarán a parpadear.

PASO 5: Pulse “**⏪/TARE**” para cambiar las horas. Pulse “**CLOCK/TIMER**” para confirmar el tiempo.

Uso del termómetro

PASO 1: Si la báscula no está encendida, pulse “**⏪/TARE**”. Espere hasta que la pantalla muestre “**0**”.

PASO 2: Pulse “**CLOCK/TIMER**” hasta que aparezca “**TMR**” en la parte izquierda de la pantalla.

PASO 3: Mantenga pulsado el botón “**CLOCK/TIMER**” hasta que los segundos empiecen a parpadear.

PASO 4: Pulse “**⏪/TARE**” para cambiar los segundos. Pulse “**CLOCK/TIMER**” para confirmar los segundos; los minutos comenzarán a parpadear. Pulse “**⏪/TARE**” para cambiar los minutos. A continuación, pulse “**CLOCK/TIMER**” para iniciar el temporizador.



NOTA: Al llegar a 00:00, el temporizador sonará durante aproximadamente 30 segundos a menos que se pulse un botón previamente.

Encender o apagar el termómetro

PASO 1: Pulse el botón de encendido, ubicado en la parte delantera del termómetro, para encenderlo.

PASO 2: Para maximizar la vida útil de la pila, pulse el botón de encendido en cuanto termine de usar el termómetro para apagarlo.



NOTA: El termómetro se apaga automáticamente tras unos 10 minutos de inactividad.

Uso del termómetro para carne

Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa del alimento. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa ni ningún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable. La sonda mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD. La lectura de temperatura no se bloquea y variará a medida que cambia la temperatura de los alimentos. La lectura de temperatura puede tardar varios segundos en alcanzar su temperatura final.



NOTA: Limpie siempre el termómetro entre cada uso. Una vez limpio, guarde el termómetro metiéndolo en la ranura lateral de la báscula.



PRECAUCIÓN: No deje el termómetro dentro del horno mientras esté en funcionamiento. Tampoco lo use para coger o dar la vuelta a los alimentos.

Cambio de unidades (°C o °F)

Una vez encendido el termómetro, pulse “**°C/°F**” para cambiar la unidad.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas indica las recomendaciones del USDA sobre la temperatura de la carne. Es importante saber que si se utilizan temperaturas por debajo de las recomendaciones del USDA, esto puede suponer un mayor riesgo para la salud, especialmente cuando cocine carne, aves y pescado. Decántese siempre que pueda por ingredientes frescos y manipule de forma segura los alimentos. El fabricante no asume responsabilidad ni obligación alguna por enfermedades derivadas de la ingestión de alimentos preparados con este producto o en función de la tabla de temperaturas.

USDA = siglas en inglés del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos, institución que publica las pautas recomendadas más detalladas.

| Carne | USDA | |
|--|------|-----|
| | °C | °F |
| Carne de vacuno/ternera (cortes enteros) | 63 | 145 |
| Carne picada (hamburguesas de ternera) | 72 | 160 |
| Otras carnes picadas o salchichas | 74 | 165 |
| Cordero (cortes enteros) | 63 | 145 |
| Cerdo/jamón (cortes enteros) | 63 | 145 |
| Pescado | 63 | 145 |
| Aves | 74 | 165 |

Carnes en reposo

Cuando la carne/ave haya alcanzado su temperatura final, déjela reposar durante un mínimo de 3 minutos antes de trincharla/servirla. Para una carne jugosa más fácil de trincar, deje reposar siguiendo los tiempos que se indican a continuación:

- Cortes pequeños (p. ej., filetes, pechugas y hamburguesas): 5 minutos aproximadamente.
- Cortes más grandes (p. ej., pollo y otras piezas asadas): 30–45 minutos aproximadamente.

Indicadores de advertencia

Lo o **Lo**: Baja potencia; cambie las pilas.

Err o **O-Ld** o **EEEE**: Capacidad de peso máxima excedida; quite parte del peso de la plataforma.

----: Carga negativa; pulse “**⏪/TARE**” para volver al ajuste “**0**”.

Especificaciones

Código de producto: SA00617

Pantalla: LCD

Pilas: 1 pila LR44 y 2 pilas AAA (incluidas)

Unidades: g, oz, lb, oz, ml, fl. oz

Rango de temperatura del termómetro: De -50 a 300 °C (de -58 a 572 °F)

Divisiones del termómetro: 0,1 °C/0,1 °F

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA SULLA BATTERIA: TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Questo prodotto non contiene componenti riparabili dall'utente. L'apparecchio può essere riparato solo da un elettricista qualificato. Non collocare, conservare o utilizzare il prodotto in prossimità della luce diretta del sole, di fonti di calore dirette oppure in un ambiente umido/ad alto grado di umidità. Questo prodotto è un dispositivo ad alta precisione; maneggiarlo con cura. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.



AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA!

Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il prodotto. Non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel corpo del prodotto. Non immergere mai il prodotto in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre raffreddare il prodotto a temperatura ambiente. Il prodotto non è adatto per l'uso in forno, grill o microonde.

SICUREZZA DELLA BATTERIA

Questo prodotto viene fornito con 1 batteria LR44 e 2 batterie AAA. Utilizzare solo batterie consigliate o di tipo equivalente con il prodotto.

Le batterie devono essere inserite rispettando la polarità corretta.

Rimuovere le batterie scariche dal prodotto per evitare perdite.

AVVERTENZA: QUESTO PRODOTTO CONTIENE UNA BATTERIA A BOTTONE.

L'ingestione può causare lesioni gravi o mortali entro 2 ore.

Tenere le batterie (sia nuove che usate) fuori dalla portata dei bambini.

Rivolgersi immediatamente a un medico se si ha il sospetto che qualcuno possa aver ingerito le batterie o averle inserite in un orifizio del corpo.



AVVERTENZA: se il vano batteria non si chiude bene, non usare il prodotto e tenerlo lontano dai bambini.



ATTENZIONE: prestare la massima attenzione alle batterie "piatte" o a bottone presenti in casa e all'interno dei prodotti.

La presenza di una batteria a bottone all'interno dell'esofago (canale esofageo) di un bambino non è facile da rilevare. Tuttavia, il bambino potrebbe sviluppare i seguenti sintomi o comportamenti:

- Conati, tosse o salivazione
- Disturbo o virus gastrico
- Vomito
- Indicare la gola o lo stomaco
- Dolore all'addome, al torace o alla gola
- Stanchezza e apatia
- Essere più silenzioso o cercare più attenzioni del solito
- Perdita o diminuzione dell'appetito
- Rifiuto o incapacità di mangiare cibi solidi

Questi tipi di sintomi e comportamenti possono variare.

Un sintomo riconducibile specificatamente all'ingestione di batterie a bottone è il vomito con sangue (rosso brillante). In presenza di tale sintomo, consultare immediatamente un medico.

Cura e manutenzione

Pulire la superficie esterna della bilancia con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare completamente.

Non immergere la bilancia in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o spugne abrasive per la pulizia della bilancia, onde evitare possibili danni.

Si consiglia di sterilizzare la sonda del termometro prima di ogni utilizzo. A tale scopo, inserire la sonda in acqua appena bollita per alcuni minuti.

Pulire la superficie esterna del termometro con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene. Non utilizzare detergenti chimici o abrasivi per pulire il termometro.

Il corpo del termometro deve essere pulito immediatamente dopo il contatto con grassi, spezie, aceto o alimenti fortemente aromatizzati/colorati. Evitare il contatto con alimenti acidi, quali succhi di agrumi.

Prima del primo utilizzo

Ruotare lo sportello di plastica sul retro del termometro per aprire il vano batterie. Rimuovere lo sportello del vano batterie nella parte inferiore della bilancia.

Inserire le batterie rispettando la polarità corretta, quindi chiudere il vano batterie e ruotare in senso orario lo sportello di plastica.

Posizionare la bilancia su una superficie piana e stabile.

Accensione della bilancia

Per accendere la bilancia, premere "ON/TARE". Attendere fino alla comparsa di "0" sul display.

Conversione delle unità di peso

Premere "UNIT" per selezionare l'unità di misura tra g, oz, lb:oz, ml e fl.oz. Le unità di misura ml e fl.oz sono adatte a tutti i liquidi a base di acqua, come vino, brodo e latte.

Utilizzo della funzione Aggiungi e pesa

Per pesare più ingredienti nello stesso recipiente, premere "ON/TARE" per azzerare il display tra un ingrediente e l'altro.

Spegnimento della bilancia

Per spegnere la bilancia manualmente, tenere premuto "⏻/TARE" per 2–3 secondi. Se sul display viene visualizzato "0" o lo stesso peso per 1 minuto, verrà visualizzato l'orologio.

Impostazione dell'orologio

PASSAGGIO 1: se la bilancia non è già accesa, premere "⏻/TARE". Attendere fino a visualizzare "0" sul display.

PASSAGGIO 2: premere "CLOCK/TIMER" fino a quando non viene visualizzato "TM" sulla sinistra del display.

PASSAGGIO 3: tenere premuto "CLOCK/TIMER" finché i minuti non iniziano a lampeggiare.

PASSAGGIO 4: premere "⏻/TARE" per modificare i minuti. Premere "CLOCK/TIMER" per confermare i minuti, quindi le ore iniziano a lampeggiare.

PASSAGGIO 5: premere "⏻/TARE" per modificare le ore. Premere "CLOCK/TIMER" per confermare l'ora.

Utilizzo del timer

PASSAGGIO 1: se la bilancia non è già accesa, premere "⏻/TARE". Attendere fino a visualizzare "0" sul display.

PASSAGGIO 2: premere "CLOCK/TIMER" fino a quando non viene visualizzato "TMR" sulla sinistra del display.

PASSAGGIO 3: tenere premuto "CLOCK/TIMER" finché i secondi non iniziano a lampeggiare.

PASSAGGIO 4: premere "⏻/TARE" per modificare i secondi. Premere "CLOCK/TIMER" per confermare i secondi; quindi, i minuti iniziano a lampeggiare. Premere "⏻/TARE" per modificare i minuti, quindi premere "CLOCK/TIMER" per avviare il timer.



NOTA: Alle 00:00, il timer emetterà un segnale acustico per circa 30 secondi, a meno che non venga premuto prima un pulsante.

Accendere/spegnere il termometro per carne

PASSAGGIO 1: premere il pulsante di accensione sulla parte anteriore del termometro per accenderlo.

PASSAGGIO 2: per prolungare al massimo la durata della batteria, premere il pulsante di accensione subito dopo l'uso per spegnere il termometro.



NOTA: Dopo circa 10 minuti di inattività, il termometro si spegne automaticamente.

Utilizzo del termometro per carne

Per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa della carne/del cibo. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine, poiché ciò compromette la validità della lettura. La sonda mostrerà la temperatura corrente sullo schermo LCD; la lettura della temperatura non resta fissa e cambia con il variare della temperatura della carne/del cibo. Possono trascorrere diversi secondi prima che venga visualizzata la temperatura finale.



NOTA: pulire sempre il termometro tra un uso e l'altro. Una volta pulito, riporre il termometro facendolo scorrere nella fessura laterale della bilancia.



ATTENZIONE: non lasciare il termometro nel forno durante la cottura dei cibi.

Non utilizzare il termometro per sollevare o girare gli alimenti.

Modifica delle unità (°C o °F)

Una volta acceso il termometro, premere "°C/°F" per cambiare l'unità.

Grafici della temperatura

Questo grafico della temperatura mostra le raccomandazioni relative alla temperatura della carne fornite dall'USDA. Importante: usare temperature più basse rispetto alle linee guida USDA potrebbe comportare un maggiore rischio per la salute, in particolare nel caso di cottura di carne, pollame e pesce. È molto importante impiegare ingredienti freschi e manipolare il cibo in modo sicuro. Il produttore declina ogni obbligo o responsabilità per patologie di origine alimentare che possono insorgere da alimenti preparati utilizzando questo prodotto o seguendo il grafico della temperatura.

USDA = Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti, che pubblica le linee guida raccomandate più dettagliate e aggiornate.

| Carne | USDA | |
|-------------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Manzo/vitello (tagli interi) | 63 | 145 |
| Carne macinata (hamburger di manzo) | 72 | 160 |
| Altre carni/salsicce tritate | 74 | 165 |
| Agnello (tagli interi) | 63 | 145 |
| Maiale/prosciutto (tagli interi) | 63 | 145 |
| Pesce | 63 | 145 |
| Pollame | 74 | 165 |

Riposo della carne

Una volta che la carne o il pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciare riposare sempre per almeno 3 minuti prima di tagliare/serve. Per ottenere una carne succosa e morbida, attenersi ai tempi di riposo riportati di seguito:

- Tagli piccoli (ad es. bistecche, petto e hamburger):

5 minuti circa

- Tagli più grandi (ad es. pollo arrosto e altri tagli arrosto): 30–45 minuti circa.

Indicatori di avvertenza

Lo o : batterie in esaurimento, sostituire le batterie.

Err oppure **O-Ld** oppure **EEEE**: capacità massima superata; rimuovere parte del peso dalla piattaforma.

----: carico negativo; premere "⏻/TARE" per tornare a "0".

Specifiche

Codice prodotto: SA00617

Display: LCD

Batterie: 1 LR44 e 2 AAA (include)

Unità: g, oz, lb; oz, ml, fl.oz

Intervallo di temperatura del termometro: da -50 °C a 300 °C (da -58 °F a 572 °F)

Divisioni del termometro: 0,1 °C/0,1 °F

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII: PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI. Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Urządzenie powinien naprawiać tylko wykwalifikowany elektryk. Nie należy umieszczać, przechowywać ani używać produktu w pobliżu bezpośredniego źródła światła słonecznego lub ciepła ani w wilgotnym miejscu lub w miejscu o dużej wilgotności. Ten produkt jest urządzeniem o wysokiej precyzji; należy obchodzić się z nim ostrożnie. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA! Podczas używania produktu należy zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice. Nie zanurzać korpusu produktu w wodzie ani innym płynie. Nie wolno dopuścić do wylania wody ani innych płynów na obudowę produktu. Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie, aby go schłodzić. Zawsze należy pozwolić produktowi ostygnąć w temperaturze pokojowej. Produkt nie nadaje się do użytku w piekarniku, grillu ani kuchence mikrofalowej.

BEZPIECZEŃSTWO BATERII

Produkt jest dostarczany z 1 baterią LR44 i 2 bateriami AAA. Do tego produktu należy wykorzystywać wyłącznie baterie zalecane przez producenta lub baterie podobnego typu.

Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

Zużyte baterie należy wyjąć z urządzenia, aby uniknąć wycieku.

OSTRZEŻENIE: TEN PRODUKT ZAWIERA BATERIE PASTYLKOWĄ.

Połknięcie baterii grozi poważnymi obrażeniami lub śmiercią w ciągu 2 godzin.

Przechowywać baterie poza zasięgiem dzieci (zarówno nowe, jak i zużyte).

W przypadku podejrzenia połknięcia lub umieszczenia baterii wewnątrz innej części ciała niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza.



OSTRZEŻENIE: jeśli komora baterii nie zamyka się prawidłowo, należy zaprzestać użytkowania wagi i przechowywać ją poza zasięgiem dzieci.



UWAGA: należy zachować czujność, stosując w domu „płaskie” lub zapasowe baterie pastylkowe oraz produkty, które je zawierają.

Nie ma jednoznacznych objawów wskazujących na to, czy bateria pastylkowa utknęła w przełyku dziecka. Jednak dziecko może wykazywać następujące objawy:

- Nadmierny kaszel, krztuszenie się lub ślinienie
- Objawy wskazujące na gripę żołądkową lub rozstrój żołądka
- Wymioty
- Wskazywanie przez dziecko na gardło lub żołądek
- Ból brzucha, kłatki piersiowej lub gardła
- Zmęczenie i ospałość
- Zachowywanie się ciszej lub częstsze przytulanie
- Utrata lub zmniejszenie apetytu
- Odmowa lub niemożność spożycia stałej żywności

Objawy tego typu mogą się pojawiać w różnym natężeniu.

Specyficznym objawem połknięcia baterii pastylkowej są wymioty zawierające świeży krew (jasnoczerwona). W takim przypadku należy natychmiast wezwać pomoc medyczną.

Konserwacja

Wytrzyj zewnętrzną część wagi za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki i odczekaj, aż dokładnie wyschnie.

Nie wolno zanurzać wagi w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia wagi nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Zaleca się wysterylizowanie sondy termometru przed każdym użyciem. W tym celu należy umieścić sondę w świeżo przegotowanej wodzie na kilka minut.

Wytrzyj zewnętrzną część termometru za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki i dokładnie osusz. Do czyszczenia termometru nie należy używać chemicznych ani ściernych środków czyszczących.

Termometr należy czyścić natychmiast po kontakcie z tłuszczami, przyprawami, octem lub silnie przyprawionymi/barwionymi produktami spożywczymi. Unikać kontaktu z kwasami, takimi jak sok cytrynowy.


Przed pierwszym użyciem

Przekręć plastikową pokrywkę baterii z tyłu termometru, aby otworzyć komorę baterii. Zdejmij pokrywkę komory baterii znajdującą się na spodzie wagi.

Włóż baterie zgodnie z oznaczeniami biegunów, zamknij pokrywkę komory baterii i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Ustaw wagę na płaskiej i twardej powierzchni.

Włączanie wagi

Aby włączyć wagę, naciśnij przycisk „/TARE”. Odczekaj do momentu wyświetlenia na wyświetlaczu wskazania „0”.

Zmiana jednostek masy

Naciśnij przycisk „UNIT”, aby przełączać między następującymi jednostkami: g, oz, lb:oz, ml i fl.oz. Jednostki ml i fl.oz nadają się do ważenia wszystkich płynów na bazie wody, np. wina, bulionu, mleka.

Corystanie z funkcji Dodaj i zważ

Aby zważyć kilka różnych składników w jednej misce, naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”, aby zresetować wyświetlacz pomiędzy poszczególnymi składnikami.

Wyłączanie wagi

Aby wyłączyć wagę ręcznie, naciśnij i przytrzymaj przycisk „**⌚/TARE**” przez około 2–3 sekundy. Jeśli na wyświetlaczu będzie przez 1 minutę widoczna wartość 0 lub ten sam odczyt wagi, to po upływie tego czasu zostanie wyświetlony zegar.

Ustawianie zegara

KROK 1: jeśli waga nie jest jeszcze włączona, naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”. Oczekaj do momentu pokazania się na wyświetlaczu wskazania „**0**”.

KROK 2: naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aż po lewej stronie wyświetlacza pojawi się wskazanie „**TM**”.

KROK 3: naciśnij i przytrzymaj przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aż minuty zaczną migać.

KROK 4: naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”, aby zmienić minuty. Naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aby potwierdzić minuty, po czym migać zaczną godziny.

KROK 5: naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”, aby zmienić godziny. Naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aby potwierdzić godzinę.

Corystanie z minutnika

KROK 1: jeśli waga nie jest jeszcze włączona, naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”. Oczekaj do momentu pokazania się na wyświetlaczu wskazania „**0**”.

KROK 2: naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aż po lewej stronie wyświetlacza pojawi się wskazanie TMR.

KROK 3: naciśnij i przytrzymaj przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aż sekundy zaczną migać.

KROK 4: naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”, aby zmienić sekundy. Naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aby potwierdzić sekundy, po czym migać zaczną minuty. Naciśnij przycisk „**⌚/TARE**”, aby zmienić minuty, po czym naciśnij przycisk „**CLOCK/TIMER**”, aby uruchomić minutnik.



UWAGA: gdy czas upłynie i wyświetlacz wskaże 00:00, minutnik będzie emitował dźwięk przez około 30 sekund, chyba że wcześniej zostanie naciśnięty przycisk.

Aby włączyć/wyłączyć termometr

KROK 1: naciśnij przycisk zasilania z przodu termometru, aby go włączyć.

KROK 2: aby zmaksymalizować czas pracy baterii, naciśnij przycisk zasilania termometru natychmiast po użyciu, aby go wyłączyć.



UWAGA: automatyczne wyłączenie następuje po ok. 10 minutach braku aktywności.

Corystanie z termometru do mięsa

Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części przygotowywanej porcji mięsa lub potrawy. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru. Aktualna temperatura będzie widoczna na ekranie LCD. Jej odczyt nie zostanie zablokowany i będzie się zmieniać wraz ze zmianą

temperatury żywności/mięsa. Zanim zostanie wyświetlony ostateczny odczyt temperatury, może minąć kilka sekund.



UWAGA: zawsze czyść termometr po użyciu. Po wyczyszczeniu termometru usuń go w bocznej szczelinie wagi służącej do jego przechowywania.



UWAGA: nie pozostawiaj termometru w piekarniku podczas gotowania. Nie używaj termometru do podnoszenia lub obracania żywności.

Zmiana jednostek (°C lub °F)

Po włączeniu termometru naciśnij przycisk „**°C/°F**”, aby zmienić jednostkę.

Tabele temperatur

Ta tabela temperatur przedstawia zalecane przez USDA* temperatury mięsa. Trzeba pamiętać, że w przypadku wybrania temperatur niższych niż wytyczne USDA istnieje większe ryzyko dla zdrowia, szczególnie w przypadku przygotowywania mięsa, drobiu i ryb. Stosowanie świeżych składników oraz bezpieczne obchodzenie się z żywnością mają bardzo duże znaczenie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za zatrucia pokarmowe, które mogły zostać spowodowane przez żywność przygotowaną z użyciem tego produktu lub tych tabel temperatur.

*USDA = United States Department of Agriculture (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych), aktualnie publikuje najbardziej szczegółowe zalecenia.

| Mięso | USDA | |
|-----------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Wołowina/cielęcina (całe kawałki) | 63 | 145 |
| Mielona wołowina (burgery wołowe) | 72 | 160 |
| Inne mięso mielone / kiełbaski | 74 | 165 |
| Jagnięcina (całe kawałki) | 63 | 145 |
| Wieprzowina/szynka (całe kawałki) | 63 | 145 |
| Ryba | 63 | 145 |
| Drob | 74 | 165 |

Odpoczywanie mięsa

Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa/drobiu, należy pozostawić je na minimum 3 minuty przed rozkrojeniem lub podaniem. W przypadku soczystego mięsa, które jest łatwiejsze do krojenia, należy pozostawić je na:

- Małe kawałki (np. steki, piersi i burgery): 5 min.
- Większe kawałki (np. pieczony kurczak i inne pieczenie): ok. 30–45 minut.

Kontrolki ostrzegawcze

Lo lub **☒**: Niski poziom baterii: wymień baterię.

Err lub **O-Ld** lub **EEEE**: Przekroczono maksymalny udźwig; usunąć nieco ciężaru z wagi.

----: Obciążenie ujemne; naciśnij przycisk „**0/TARE**”, aby powrócić do wartości „0”.

Dane techniczne

Kod produktu: SA00617

Wyświetlacz: LCD

Bateria: 1 x LR44 i 2 x AAA (w zestawie)

Jednostki: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Zakres temperatur termometru: od -50 do 300 °C

(od -58 do 572 °F)

Podziałka termometru: 0,1 °C/0,1 °F

HU | Őrizza meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



ELEMMEL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉS: TARTSA GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA. A termék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Ne helyezze, tárolja vagy használja a terméket közvetlen napfénynek vagy hőforrásnak kitéve, valamint nedves/páros környezetben. Ez a termék nagy pontosságú eszköz; óvatosan kezelje. Ez a termék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.



VIGYÁZAT: FORRÓ FELÜLET! A termék használata közben mindig viseljen hőálló kesztyűt. Soha ne merítse a termék készülékhezát vízbe vagy más folyadékba. Űgyeljen arra, hogy ne fröccsenjen víz vagy más folyadék a termék készülékhezára. Soha ne merítse a terméket vízbe hűtés céljából. Mindig hagyja a terméket szobahőmérsékleten lehűlni. A termék sütőben, grillsütőben vagy mikrohullámú sütőben nem használható.

ELEMBIZTONSÁG

A terméket 1 db LR44 és 2 db AAA elemmel szállítjuk. Ez a termék csak ugyanolyan vagy a javasoltal egyenértékű elemmel használható.

Az elemet a helyes polaritás szerint kell behelyezni.

A lemerült elemeket el kell távolítani a termékből a szivárgás elkerülése érdekében.

VIGYÁZAT: EZ A TERMÉK GOMBELEMET TARTALMAZ.

Lenyelése súlyos, akár halálos sérüléseket okozhat 2 órán belül.

Az elemeket tartsa gyermekektől elzárva (új és használt elemek esetén egyaránt).

Ha úgy véli, hogy az elemeket lenyelték, vagy valamely testrészebe kerültek, azonnal forduljon orvoshoz.



FIGYELMEZTETÉS: Amennyiben az elem rekesze nem záródik biztonságosan, szüntesse be a készülék használatát, és tartsa azt gyermekektől távol.



FIGYELMEZTETÉS: Mindig legyen elővigyázatos a lakásban vagy a termékekben található lemerült és tartalék gombelemekkel.

Nincsenek nyilvánvaló specifikus tünetei annak, ha a gyermek nyelőcsővébe gombelem szorul. Azonban a gyermek a következő tüneteket mutathatja:

- Köhögés, öklendezés vagy nyáladzás
- Enyhe gyomorpanasz vagy vírusos tünet jelei
- Hányás
- A torkára vagy a gyomrára mutat
- Hasi, mellkasi fájdalom vagy torokfájás
- Fáradékonyosság és levertség
- A szokásosnál csendesebb vagy ragaszkodóbb
- Étvágytalanság vagy étvágycsökkenés
- Képtelen vagy nem hajlandó szilárd ételt fogyasztani

Az ilyen jellegű tünetek ingadozhatnak.

A gombelem lenyelésének specifikus tünete a friss (élénkpiros) vér hányása. Ha ilyet észlel, azonnal forduljon orvoshoz.

Ápolás és karbantartás

A mérleg burkolatát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd hagyja alaposan megszáradni.

Soha ne merítse a mérleget vízbe vagy más folyadékba. A mérleg tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

Minden használat előtt ajánlott sterilizálni a hőmérő szondáját. Ehhez néhány percre helyezze a szondát frissen forralt vízbe.

A hőmérő tisztításához törölje át a külsejét puha, nedves ruhával, majd hagyja alaposan megszáradni. A hőmérő tisztításához ne használjon vegyszereket vagy dörzsölő hatású tisztítószereket.

A hőmérő készülékhezát azonnal meg kell tisztítani, miután érintkezett zsírokkal, fűszerekkel, ecettel vagy erősen ízesített/szinezett ételekkel. Űgyeljen arra, hogy a termék savakkal (pl. citrusfélék levélével) ne érintkezzen.

Az első használat előtt

Az elemtartó kinyitásához fordítsa el a hőmérő hátulján található elemtartófedelel. Távolítsa el a mérleg alján található elemtartófedelel.

Helyezze be az elemeket a polaritásnak megfelelően, zárja le az elemtartót, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a műanyag elemtartófedelel. Helyezze a mérleget sík, vízszintes felületre.

A mérleg bekapcsolása

A mérleg bekapcsolásához nyomja meg a „**0/TARE**” lehetőséget. Várjon, amíg a kijelzőn a „0” érték lesz látható.

Mértékegységek átváltása

A „**UNIT**” gomb megnyomásával válthat a g, oz, lb:oz, ml és fl.oz mértékegységek között. A ml és fl.oz mértékegységek

megfelelőek minden vízalapú folyadék, pl. bor, húsvésves és tej méréséhez.

A hozzáadás és a mérés funkció használata

Ha egy edényben több különböző összetevőt szeretne lemérni, nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot, hogy az egyes összetevők között alaphelyzetbe állítsa a kijelzőt.

A mérleg kikapcsolása

A mérleg manuális kikapcsolásához tartsa lenyomva a „**⌚/TARE**” gombot 2–3 másodpercig. Ha a kijelzőn a „**0**” érték vagy már 1 perce ugyanaz a súly látható, megjelenik az óra.

Az óra beállítása

- LÉPÉS:** Ha még nincs bekapcsolva a mérleg, nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot. Várjon, amíg a kijelzőn a „**0**” érték lesz látható.
- LÉPÉS:** Nyomja addig a „**CLOCK/TIMER**” gombot, amíg meg nem jelenik a „**TM**” felirat a kijelző bal oldalán.
- LÉPÉS:** Tartsa lenyomva a „**CLOCK/TIMER**” gombot, amíg villogni nem kezdenek a percek.
- LÉPÉS:** A perc módosításához nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot. A perc jóváhagyásához nyomja meg a „**CLOCK/TIMER**” gombot, majd villogni kezdenek az órák.
- LÉPÉS:** Az órák módosításához nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot. Az idő jóváhagyásához nyomja meg a „**CLOCK/TIMER**” gombot.

Az időzítő használata

- LÉPÉS:** Ha még nincs bekapcsolva a mérleg, nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot. Várjon, amíg a kijelzőn a „**0**” érték lesz látható.
- LÉPÉS:** Nyomja addig a „**CLOCK/TIMER**” gombot, amíg meg nem jelenik a kijelző bal oldalán a „**TMR**” felirat.
- LÉPÉS:** Tartsa lenyomva a „**CLOCK/TIMER**” gombot, amíg el nem kezdenek villogni a másodpercek.
- LÉPÉS:** A másodpercek módosításához nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot. A másodpercek jóváhagyásához nyomja meg a „**CLOCK/TIMER**” gombot, ekkor villogni kezdenek a percek. A percek módosításához nyomja meg a „**⌚/TARE**” gombot, majd az időzítő elindításához nyomja meg a „**CLOCK/TIMER**” gombot.



MEGJEGYZÉS: Hacsak előzőleg nem nyomja meg a gombot, az időzítő kb. 30 másodpercig fog szólni 00:00-nál.

A hűsmérő be- és kikapcsolása

- LÉPÉS:** A bekapcsoláshoz nyomja meg a hőmérő elején található bekapcsológombot.
- LÉPÉS:** Az elem élettartamának maximalizálása érdekében használat után azonnal nyomja meg a bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához.



MEGJEGYZÉS: Az automatikus kikapcsolás kb. 10 perc inaktivitás után következik be.

A hűsmérő használata

A hőmérséklet megméréséhez óvatosan helyezze be az érzékelő hegyét a hús/élelmiszer legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét. Az aktuális hőmérséklet megjelenik a

szonda LCD-kijelzőjén; a hőmérséklet értéke nem rögzül, és a hús/étel hőmérsékletének változásával változik. A hőmérsékletmérés néhány másodpercig is eltarthat, amíg eléri a végső hőmérsékletet.



MEGJEGYZÉS: Minden használat után azonnal tisztítsa meg a hőmérőt. Ha letisztította, tárolja a hőmérőt a mérlegben található mélyedésbe csúsztatva.



FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja a hőmérőt sütés közben. Ne használja a hőmérőt élelmiszerek megemeléséhez vagy megfordításához.

Mértékegység váltása (°C vagy °F).

Ha be van kapcsolva a hőmérő, nyomja meg a „**°C/°F**” gombot a mértékegység módosításához.

Hőmérsékleti táblázatok

Ez a hőmérséklet-táblázat az USDA¹ által ajánlott hűshőmérsékletet mutatja. Fontos tisztában lennie azzal, hogy ha az USDA irányadó értékeinél alacsonyabb hőmérsékletet választ, az nagyobb egészségügyi kockázatot jelenthet, különösen vörös hús, baromfi és hal sütése esetén. A friss hozzávalók használata és az élelmiszerek biztonságos kezelése nagyon fontos. A gyártó nem vállal felelősséget olyan élelmiszerek elfogyasztásából eredő megbetegedések miatt, amelyeket ennek a terméknek vagy a hőmérséklet-táblázatnak a használatával készítettek el.

¹USDA = Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma, amely jelenleg a legrészletesebb javasolt irányadó értékeket teszi közzé.

| Hús | USDA | |
|---------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Marha/borjú (egész darabok) | 63 | 145 |
| Darált marhahús (marhaburger) | 72 | 160 |
| Egyéb darált húсок/kolbászok | 74 | 165 |
| Bárány (egész darabok) | 63 | 145 |
| Sertéshús/sonka (egész darabok) | 63 | 145 |
| Hal | 63 | 145 |
| Szárnyas | 74 | 165 |

Hús pihentetése

Miután a hús/szárnyas elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelése/tálalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. A könnyebben vágható, zamatos húсокhoz kövesse az alábbi pihenőidőket:

- Kisebb húсокot (pl. steak, mell és hamburger) kb. 5 percig.
- Nagyobb húсокot (pl. sült csirkehús és egyéb sült sonka) kb. 30–45 percig.

Figyelmeztető jelzések

Lo vagy : Alacsony töltöttség; cserélje ki az elemet.

Err vagy **O-Ld** vagy **EEEE**: Túllépte a maximális súlykapacitást; csökkentse a súlyt a felületen.

----: Negatív terhelés; nyomja meg a „**0/TARE**” lehetőséget, hogy a mérleg ismét „**0**” jelzést mutasson.

Műszaki adatok

Termékkód: SA00617

Kijelző: LCD

Elem: 1 db LR44 és 2 db AAA (a csomag tartalmazza)

Mértékegységek: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

A hőmérő hőmérséklet-tartomány: -50–300 °C (-58–572 °F)

A hőmérő lépcsőköze: 0,1 °C/0,1 °F

EL | Fordítsa az utasításokat a jövőbeli használatra.

ÖSSZEFOGÁS



FIGYELMEZTETÉS: A BATERIÁT NE TARTSUK TÁVOLÓL A GYERMEKEKTŐL.

A termék nem tartalmaz mérgező anyagokat, amelyek károsak lehetnének a gyermekek számára. A termék használata során a gyermekeknek távol kell tartaniuk magukat a termék használatától. A termék használata során a gyermekeknek távol kell tartaniuk magukat a termék használatától.

Nem használhatja a terméket, ha a termék használata során a gyermek károsodhat. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.



FIGYELMEZTETÉS: FIGYELMEZTETÉS! Mindig viselje a hőmérőt, amikor a terméket használja.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

FIGYELMEZTETÉS A BATERIÁRA

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

FIGYELMEZTETÉS: A TERMÉK TARTALMAZ EGY BATERIÁT.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.



FIGYELMEZTETÉS: Ha a termék használata során a gyermek károsodhat, azonnal forduljon orvoshoz.



FIGYELMEZTETÉS: A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

- Hányás, hányinger vagy hányás
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.
- A gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

ÁLLAPOTVIZSGÁLAT ÉS ÁLLAPOTVIZSGÁLAT

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától. A termék használata során a gyermeknek távol kell tartania magát a termék használatától.

έντονα αρωματισμένα/χρωματιστά τρόφιμα. Αποφεύγετε την επαφή με οξέα, όπως οι χυμοί εσπεριδοειδών.

Πριν από την πρώτη χρήση

Γυρίστε το πλαστικό κάλυμμα της μπαταρίας στο πίσω μέρος του θερμομέτρου για να ανοίξετε τη θήκη της μπαταρίας. Αφαιρέστε το κάλυμμα της θήκης της μπαταρίας στο κάτω μέρος της ζυγαριάς.

Τοποθετήστε τις μπαταρίες με τη σωστή πολικότητα, κλείστε τη θήκη μπαταριών και γυρίστε το πλαστικό κάλυμμα της μπαταρίας δεξιόστροφα.

Τοποθετήστε τη ζυγαριά σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.

Ενεργοποίηση της ζυγαριάς

Για να ενεργοποιήσετε τη ζυγαριά, πατήστε "ON/TARE". Περιμένετε μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί η ένδειξη "0".

Μετατροπή μονάδων βάρους

Πιέστε "UNIT" για να αλλάξετε μεταξύ g, oz, lb:oz, ml και fl.oz. Οι μονάδες μέτρησης ml και fl.oz είναι κατάλληλες για όλα τα υγρά που περιέχουν νερό, π.χ. κρασί, ζωμός και γάλα.

[H] Χρήση της λειτουργίας προσθήκης και ζύγισης

Για να ζυγίσετε πολλά διαφορετικά υλικά σε ένα μπολ, πατήστε "ON/TARE" για να μηδενίσετε την ένδειξη μεταξύ κάθε υλικού.

Απενεργοποίηση της ζυγαριάς

Για να απενεργοποιήσετε τη ζυγαριά χειροκίνητα, πατήστε παρατεταμένα "ON/TARE" για 2-3 δευτερόλεπτα. Αν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "0" ή η ίδια ένδειξη βάρους για 1 λεπτό, θα εμφανιστεί το ρολόι.

[H] Ρύθμιση του ρολογιού

ΒΗΜΑ 1: Αν η ζυγαριά δεν είναι ήδη ενεργοποιημένη, πατήστε "ON/TARE". Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "0".

ΒΗΜΑ 2: Πατήστε "CLOCK/TIMER" μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "TM" στην αριστερή πλευρά της οθόνης.

ΒΗΜΑ 3: Πατήστε παρατεταμένα "CLOCK/TIMER" μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα λεπτά.

ΒΗΜΑ 4: Πατήστε "ON/TARE" για να αλλάξετε τα λεπτά. Πατήστε "CLOCK/TIMER" για να επιβεβαιώσετε τα λεπτά και, στη συνέχεια, οι ώρες θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

ΒΗΜΑ 5: Πατήστε "ON/TARE" για να αλλάξετε τις ώρες. Πατήστε "CLOCK/TIMER" για να επιβεβαιώσετε την ώρα.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

ΒΗΜΑ 1: Αν η ζυγαριά δεν είναι ήδη ενεργοποιημένη, πατήστε "ON/TARE". Περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "0".

ΒΗΜΑ 2: Πατήστε "CLOCK/TIMER" μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "TMR" στην αριστερή πλευρά της οθόνης.

ΒΗΜΑ 3: Πατήστε παρατεταμένα "CLOCK/TIMER" μέχρι να αναβοσβήνουν τα δευτερόλεπτα.

ΒΗΜΑ 4: Πατήστε "ON/TARE" για να αλλάξετε τα δευτερόλεπτα. Πατήστε "CLOCK/TIMER" για να επιβεβαιώσετε τα δευτερόλεπτα. Τα λεπτά θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Πατήστε "ON/TARE" για να αλλάξετε τα λεπτά και πατήστε "CLOCK/TIMER" για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στις 00:00, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να ηχεί για περίπου 30 δευτερόλεπτα,

εκτός εάν πατηθεί εκ των προτέρων κάποιο κουμπί.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του θερμομέτρου κρέατος

ΒΗΜΑ 1: Πατήστε το κουμπί λειτουργίας στο μπροστινό μέρος του θερμομέτρου για να το ενεργοποιήσετε.

ΒΗΜΑ 2: Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας, πατήστε το κουμπί λειτουργίας αμέσως μετά τη χρήση για να το απενεργοποιήσετε.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αυτόματη απενεργοποίηση πραγματοποιείται μετά από περίπου 10 λεπτά αδράνειας.

Χρήση του θερμομέτρου κρέατος

Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο παχύτερο σημείο του κρέατος/τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης. Ο αισθητήρας θα εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία στην οθόνη LCD. Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν κλειδώνει και θα αυξομειώνεται καθώς αλλάζει η θερμοκρασία του κρέατος/τροφίμου. Ενδέχεται να χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε την τελική ένδειξη θερμοκρασίας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε πάντα το θερμομέτρο μεταξύ κάθε χρήσης. Αφού το καθαρίσετε, αποθηκεύστε το θερμομέτρο σύμφωνα με την πλευρική υποδοχή της ζυγαριάς.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το θερμομέτρο μέσα στον φούρνο αν ο φούρνος λειτουργεί. Μην χρησιμοποιείτε το θερμομέτρο για να σηκώνετε ή να γυρίζετε τα φαγητά.

Αλλαγή μονάδων (°C ή °F).

Μόλις το θερμομέτρο ενεργοποιηθεί, πατήστε "C/°F" για να αλλάξετε τη μονάδα.

Διαγράμματα θερμοκρασίας

Αυτό το διάγραμμα θερμοκρασίας δείχνει τις συστάσεις για τη θερμοκρασία κρέατος από το USDA. Είναι σημαντικό να κατανοήσετε ότι αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε θερμοκρασίες χαμηλότερες από τις κατευθυντήριες οδηγίες του USDA, ενδέχεται να υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος για την υγεία, ειδικά αν μαγειρεύετε κρεατικά, πουλερικά και ψάρια. Η χρήση φρέσκων συστατικών και ο ασφαλής χειρισμός των τροφίμων είναι πολύ σημαντικά. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ασθένειες μεταδιδόμενες μέσω των τροφίμων, οι οποίες μπορεί να οφείλονται σε τρόφιμα που παρασκευάζονται με χρήση αυτού του προϊόντος ή με αυτά τα διαγράμματα θερμοκρασιών.

*USDA = Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α., το οποίο προς το παρόν δημοσιεύει τις πλέον λεπτομερείς συνιστώμενες κατευθυντήριες οδηγίες.

| Κρέας | USDA | |
|---|------|-----|
| | °C | °F |
| Βόειο/Μοσχαρίσιο κρέας (ολόκληρα τεμάχια) | 63 | 145 |
| Μοσχαρίσιος κιμάς (μπιφτέκια) | 72 | 160 |
| Άλλοι κιμάδες/λουκάνικα | 74 | 165 |
| Αρνί (ολόκληρα τεμάχια) | 63 | 145 |
| Χοιρινό/χοιρομέρι (ολόκληρα τεμάχια) | 63 | 145 |
| Ψάρι | 63 | 145 |
| Πουλερικά | 74 | 165 |

Ξεκούραση των κρεάτων

Μόλις τα κρεατικά/τα πουλερικά φτάσουν στην τελική τους θερμοκρασία, πάντα να τα αφήνετε να ξεκουραστούν τουλάχιστον για 3 λεπτά πριν τα κόψετε/τα σερβίρετε. Για ζουμερό κρέας που κόβεται ευκολότερα, ακολουθήστε τους παρακάτω χρόνους ξεκούρασης:

- Μικρά τεμάχια (π.χ. μπριζόλες, στήθος και μπιφτέκια) για περίπου 5 λεπτά.
- Μεγαλύτερα τεμάχια (π.χ. ψητό κοτόπουλο και άλλα κομμάτια ψητού) για περίπου 30–45 λεπτά.

Ενδείξεις προειδοποίησης

Lo or **Low**: Χαμηλή ισχύς, αλλάξτε τις μπαταρίες.

Err ή **O-Ld** ή **EEEE**: Υπέρβαση της μέγιστης χωρητικότητας βάρους, αφαιρέστε λίγο βάρος από την πλατφόρμα.

----: Αρνητικό φορτίο. Πατήστε "0/TARE" για να επιστρέψετε στο "0".

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: SA00617

Οθόνη: LCD

Μπαταρία: 1 x LR44 και 2 x AAA (περιλαμβάνονται)

Μονάδες: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Εύρος θερμοκρασίας θερμομέτρου: -50–300 °C (-58–572 °F)

Διαιρέσεις θερμομέτρου: 0,1 °C/0,1 °F

DA | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



BATTERIADVARSEL: OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN. Dette produkt har ingen brugerudskiftelige dele. Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret elektriker. Produktet må ikke placeres, opbevares eller bruges i nærheden af direkte sollys, direkte varmekilder eller under forhold med høj luftfugtighed. Dette produkt er en højpræcisionsenhed. Håndtér med forsigtighed. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.



ADVARSEL: VARM OVERFLADE! Brug altid ovenhandsker, når du rører ved produktet. Nedsænk aldrig produktets

skaft i vand eller andre væsker. Lad ikke vand eller anden væske sprøjte på produktets skaft. Produktet må aldrig nedsænkes i vand for at køle det ned. Lad altid produktet køle af ved stuetemperatur. Produktet er ikke egnet til brug i ovn, grill eller mikrobølgeovn.

BATTERISIKKERHED

Dette produkt leveres med 1 x LR44 og 2 x AAA-batterier. Der bør kun anvendes batterier af samme eller tilsvarende type som de anbefalede til dette produkt.

Batterierne skal isættes, så de vender rigtigt.

Brugte batterier skal tages ud af produktet for at undgå lækage.

ADVARSEL: DETTE PRODUKT INDEHOLDER ET Knapcellebatteri.

Indtagelse kan medføre alvorlige eller fatale skader inden for 2 timer.

Opbevar batterierne utilgængeligt for børn (uanset om batterierne er nye eller brugte).

Hvis du har mistanke om, at batterierne kan være blevet slugt eller puttet ind i kropsåbninger, skal du straks søge lægehjælp.



ADVARSEL: Hvis batterirummet ikke lukker helt tæt, skal du holde op med at benytte produktet og opbevare det uden for børns rækkevidde.



FORSIGTIG: Hold øje med "flade" eller ekstra knapcellebatterier i hjemmet samt de produkter, der indeholder dem.

Der er ingen åbenlyse specifikke symptomer, når et knapcellebatteri sidder fast i et barns spiserør (øsofagus). Barnet kan dog udvise følgende symptomer:

- Hoste, kvalme eller savlen
- Tegn på maveonde eller virusinfektion
- Opkastning
- Peger mod hals eller mave
- Smerter i mave, bryst eller hals
- Træthed og sløvhed
- Er mere stille eller pylret end normalt
- Manglende eller nedsat appetit
- Manglende vilje eller evne til at indtage fast føde

Disse typer symptomer kan variere.

Et specifikt symptom på indtagelse af et knapcellebatteri er opkastning af friskt (klart rødt) blod. Søg omgående lægehjælp, hvis dette sker.

Pleje og vedligeholdelse

Tør vægtens yderside af med en blød, fugtig klud, og lad den tørre helt.

Nedsænk aldrig vægten i vand eller andre væsker.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af vægten, da dette kan beskadige den.

Det anbefales at sterilisere temperaturføleren før hver brug. For at gøre dette skal du nedsænke temperaturføleren i friskkogt vand i flere minutter.

Rengør termometeret ved at tørre ydersiden af med en blød, fugtig klud og tørre det grundigt. Brug ikke kemiske eller slibende rengøringsmidler til at rengøre termometeret. Termometerskafet skal rengøres med det samme, når det har været i kontakt med fedtstof, krydderier, eddike eller stærkt lugtende fødevarer/fødevarer, der indeholder farvestoffer. Undgå kontakt med syre som f.eks. juice fra citrusfrugter.

Inden første brug

Batteridækslet i plast på bagsiden af termometeret drejes for at åbne batterirummet. Fjern dækslet til batterirummet på undersiden af vægten. Isæt batterierne med den korrekte polaritet, luk derefter batterirummet, og drej plastdækslet til batterirummet med uret. Placér vægten på en fast, flad overflade.

Sådan tænder du vægten

Tænd vægten ved at trykke på 'O/TARE'. Vent, indtil displayet viser '0'.

Konvertering af vægtenheder

Tryk på 'UNIT' for at skifte mellem g, oz, lb:oz, ml og fl.oz. Måleenhederne ml og fl.oz er velegnede til alle vandbaserede væsker, f.eks. vin, bouillon og mælk.

Brug af funktionen Tilføj og vej

Hvis du vil veje flere forskellige ingredienser i én skål, skal du trykke på 'O/TARE' for at nulstille visningen mellem hver ingrediens.

Sådan slukker du vægten

Sluk vægten manuelt ved at holde 'O/TARE' inde i 2–3 sekunder. Hvis displayet viser '0' eller den samme vægtaflæsning i 1 minut, vises uret.

Indstilling af uret

TRIN 1: Hvis vægten ikke allerede er tændt, skal du trykke på 'O/TARE'. Vent, indtil displayet viser '0'.

TRIN 2: Tryk på 'CLOCK/TIMER', indtil 'TM' vises til venstre på displayet.

TRIN 3: Hold 'CLOCK/TIMER' inde, indtil minuttallet begynder at blinke.

TRIN 4: Tryk på 'O/TARE' for at ændre minuttal. Tryk på 'CLOCK/TIMER' for at bekræfte minuttallet, hvorefter timetallet begynder at blinke.

TRIN 5: Tryk på 'O/TARE' for at ændre timetallet. Tryk på 'CLOCK/TIMER' for at bekræfte timetallet.

Sådan bruger du timeren

TRIN 1: Hvis vægten ikke allerede er tændt, skal du trykke på 'O/TARE'. Vent, indtil displayet viser '0'.

TRIN 2: Tryk på 'CLOCK/TIMER', indtil 'TMR' vises til venstre på displayet.

TRIN 3: Hold 'CLOCK/TIMER' inde, indtil sekunderne begynder at blinke.

TRIN 4: Tryk på 'O/TARE' for at ændre sekunderne. Tryk på 'CLOCK/TIMER' for at bekræfte sekunderne. Minuttallet begynder at blinke. Tryk på 'O/TARE' for at ændre minuttallet, og tryk på 'CLOCK/TIMER' for at starte timeren.



BEMÆRK: Ved 00:00 lyder timeren i ca. 30 sekunder, medmindre der trykkes på en knap inden da.

Sådan tænder/slukker du stegetermometeret

TRIN 1: Tryk på tænd/sluk-knappen på forsiden af termometeret for at tænde det.

TRIN 2: Du kan maksimere batteriets levetid ved at trykke på tænd/sluk-knappen umiddelbart efter brug for at slukke det.



BEMÆRK: Efter ca. 10 minutters inaktivitet slukker det automatisk.

Brug af stegetermometeret

For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre temperaturfølerens spids ind i den tykkeste del af kødet/maden. Sørg for, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusks, da dette kan påvirke pålideligheden af målingen. Temperaturføleren viser den aktuelle temperatur på LCD-skærmen. Temperaturaf læsningen låses ikke og vil svinge, efterhånden som madens/kødet's temperatur ændres. Det kan tage flere sekunder, før temperaturaf læsningen når den endelige temperatur.



BEMÆRK: Rengør altid termometeret efter brug. Når termometeret er blevet rengjort, skal det opbevares ved at skubbe det ind i åbningen på siden af vægten.



FORSIGTIG: Efterlad ikke termometeret i ovnen under madlavningen. Termometeret må ikke bruges til at løfte eller vende fødevarer.

Ændring af måleenheder (°C eller °F).

Når termometeret er tændt, skal du trykke på 'C/F' for at skifte måleenhed.

Temperaturdiagrammer

Dette temperaturdiagram viser stegetemperatur anbefalinger fra USDA. Det er vigtigt at forstå, at der, hvis du vælger at benytte temperaturer, som er lavere end retningslinjerne fra USDA, kan være større sundhedsrisici; især når du tilbereder kød, fjerkræ og fisk. Brug af friske ingredienser og sikker håndtering af maden er meget vigtig. Producenten påtager sig intet ansvar eller erstatningsansvar for sygdomme overført fra madvarer, som måtte opstå i forbindelse med tilberedning af mad med brug af dette produkt eller af temperaturdiagrammet.

*USDA = United States Department of Agriculture (USA's landbrugsministerium), som p.t. udsender de mest detaljerede anbefalede retningslinjer.

| Kød | USDA | |
|----------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Oksekød/kalvekød (hele stykker) | 63 | 145 |
| Hakket oksekød (oksekødsburgere) | 72 | 160 |
| Andet hakket kød/pølser | 74 | 165 |
| Lam (hele stykker) | 63 | 145 |

| | | |
|--------------------------------|----|-----|
| Svinekød/skinke (hele stykker) | 63 | 145 |
| Fisk | 63 | 145 |
| Fjerkræ | 74 | 165 |

Lad kødet hvile

Når kød/fjerkræ har nået sin endelige temperatur, skal du altid lade det hvile i mindst 3 minutter, før du skærer det ud/serverer det. For saftigt kød, der er nemmere at skære ud, skal du følge nedenstående hviletider:

- Små stykker (f.eks. bøffer, bryster og burgere) i ca. 5 min.
- Større stykker (f.eks. stegt kylling og andre stegestykker) i ca. 30 - 45 min.

Advarselsindikatorer

Lo eller  Lavt strømniveau. Udskift batterierne.

Err eller **O-Ld** eller **EEEE**: Maksimal vægtpacacitet overskredet. Fjern noget af vægten fra platformen.

----: Negativ belastning. Tryk på **0/TARE** for at vende tilbage til **0**.

Specifikationer

Produktkode: SA00617

Display: LCD

batteri: 1 x LR44 og 2 x AAA (medfølger)

Enheder: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Termometers temperaturområde: -50–300 °C (-58–572 °F)

Termometerintervaller: 0,1 °C/0,1 °F

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET



PARISTOVAROITUS: PIDÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. Tässä tuotteessa ei ole käyttäjän vaihdettava osia. Vain valtuutettu sähköasentaja saa korjata tuotteen. Älä säilytä tai käytä tuotetta lähellä suoraa auringonpaistetta tai suoraa lämmönlähteitä tai kosteassa ympäristössä. Tämä tuote on tarkka mittalaite. Käsittele sitä varoen. Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön.



VAROITUS: KUUMA PINTA! Käytä aina kuumankestäviä patakintaita, kun käsittelet tuotetta. Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä päästä vesiroiskeita tai muun nesteen roiskeita tuotteen rungolle. Älä jäähdytä tuotetta veteen upottamalla. Anna tuotteen jäähtyä aina huoneenlämmössä. Tuote ei sovellu käytettäväksi uunissa, grillissä tai mikroaaltouunissa.

PARISTOJEN TURVALLISUUS

Tämän tuotteen mukana toimitetaan yksi LR44-paristo ja kaksi AAA-paristoa. Tässä tuotteessa käytettävien paristotyyppien on vastattava suosituksia.

Paristot on asennettava oikein päin.

Tyhjät paristot on poistettava tuotteesta, jotta ne eivät vuoda tuotteen sisään.

VAROITUS: TÄMÄ TUOTE SISÄLTÄÄ NAPPIPARISTON.

Pariston nieläminen voi aiheuttaa vakavia vammoja kahden tunnin sisällä.

Pidä uudet ja käytetyt paristot poissa lasten ulottuvilta.

Jos on syytä epäillä, että paristo on joutunut nieluun tai muualle kehon sisälle, ota välittömästi yhteys lääkäriin.



VAROITUS: Jos paristokotelo ei mene kunnolla kiinni, lopeta laitteen käyttö ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.



MUISTUTUS: Käsittele nappiparistoja ja niitä sisältäviä tuotteita tarkkaavaisesti.

Nappipariston juuttuminen lapsen ruokatorveen ei aiheuta mitään tiettyjä selkeästi havaittavia oireita. Jos näin on kuitenkin tapahtunut, lapsessa voi havaita seuraavia oireita:

- Yskiminen, kakistelu tai kuolaaminen
- Vatsataudin oireet
- Oksentaminen
- Kurkun tai vatsan alueelle osoittaminen
- Vatsa-, rinta- tai kurkkukipu
- Väsymys ja uneliaisuus
- Tavanomaista hiljaisempi tai takertuvaisempi käytös
- Ruokahalun menetys
- Kiinteiden ruokien syöntivaikeudet

Tällaiset oireet saattavat vaihdella.

Erityisesti nappiparistojen nielämisestä liittyvä oire on kirkaan punaisen veren oksentaminen. Ota tällöin välittömästi yhteys lääkäriin.

Hoito ja huolto

Pyyhi vaa'an ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla ja anna kuivua kokonaan.

Älä koskaan upota vaakaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä puhdista vaakaa voimakkailla tai hangattavilla puhdistusaineilla tai hankaavilla välineillä, koska ne voivat vahingoittaa tuotetta.

On suositeltavaa steriloida mittarin anturi ennen käyttöä. Anturi steriloidaan laittamalla se kiehuvaan veteen usean minuutin ajaksi.

Puhdista mittari pyyhkimällä se pehmeällä, kostealla liinalla ja anna sen kuivua kokonaan. Älä puhdista mittaria kemikaalisilla tai hankaavilla puhdistusaineilla.

Paistomittarin runko tulee puhdistaa välittömästi, kun se on joutunut kosketuksiin rasvan, mausteiden, etikan tai voimakkaasti maustettujen / voimakkaan väriestien elintarvikkeiden kanssa. Vältettävä kosketusta happamien aineiden, kuten sitrushedelmien mehun, kanssa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Avaa paristolokero kääntämällä paistomittarin takana olevaa paristolokeron muoviluukkua. Irrota vaa'an alapuolella olevan paristolokeron luukku.

Laita paristot lokeroon navat oikein päin, sulje paristolokero ja käännä paristolokeron muoviluukkua myötäpäivään.

Aseta vaaka tasaiselle, kiinteälle alustalle.

Vaa'an käynnistäminen

Käynnistä vaaka painamalla **⏻/TARE**-painiketta. Odota, kunnes näytössä näkyy **0**.

Painoyksikköjenmuuntaminen

Painamalla **UNIT**-painiketta voit vaihtaa yksiköiden g, oz, lb:oz, ml ja fl.oz välillä. Yksiköillä ml ja fl.oz voidaan mitata kaikkia vesipohjaisia nesteitä, kuten viiniä, lihalientä ja maitoa.

Lisää ja punnitse -toiminnon käyttö

Voit punnita useita ainesosia samassa kulhossa nollaamalla näytön **⏻/TARE**-painikkeella jokaisen ainesosan lisäyksen jälkeen.

Vaa'an sammuttaminen

Voit sammuttaa vaa'an manuaalisesti painamalla **⏻/TARE**-painiketta 2–3 sekuntia. Vaa'an näyttöön vaihtuu kellonaika, jos näytössä näkyy **0** tai sama painolukema 1 minuutin ajan.

Kellon asettaminen

VAIHE 1: Jos vaakaan ei ole vielä kytketty virtaa, paina **⏻/TARE**-painiketta. Odota, kunnes näytössä näkyy viesti **0**.

VAIHE 2: Paina **CLOCK/TIMER**-painiketta, kunnes näytön vasemmassa reunassa näkyy **TM**.

VAIHE 3: Paina **CLOCK/TIMER**-painiketta, kunnes minuutit alkavat vilkkua.

VAIHE 4: Muuta minuuttien arvoa painamalla **⏻/TARE**-painiketta. Vahvista minuutit painamalla **CLOCK/TIMER**-painiketta. Tunnit alkavat vilkkua.

VAIHE 5: Muuta tuntien arvoa painamalla **⏻/TARE**-painiketta. Vahvista aika painamalla **CLOCK/TIMER**-painiketta.

Ajastimen käyttäminen

VAIHE 1: Jos vaakaan ei ole vielä kytketty virtaa, paina **⏻/TARE**-painiketta. Odota, kunnes näytössä näkyy viesti **0**.

VAIHE 2: Paina **CLOCK/TIMER**-painiketta, kunnes näytön vasemmassa reunassa näkyy **TMR**.

VAIHE 3: Paina **CLOCK/TIMER**-painiketta, kunnes sekunnit alkavat vilkkua.

VAIHE 4: Muuta sekuntien arvoa painamalla **⏻/TARE**-painiketta. Vahvista sekunnit painamalla **CLOCK/TIMER**-painiketta. Minuutit alkavat vilkkua. Muuta minuutteja painamalla **⏻/TARE**-painiketta ja käynnistä ajastin painamalla **CLOCK/TIMER**-painiketta.



HUOMAUTUS: Kun ajastimen aika laskee nollaan, ajastimesta kuuluu merkkiäänä noin 30 sekunnin ajan, ellei jotakin painiketta paineta.

Paistomittarin käynnistäminen/sammuttaminen

VAIHE 1: Käynnistä paistomittari sen etuosassa olevalla virtapainikkeella.

VAIHE 2: Maksimoi paristojen käyttöikä katkaisemalla mittarista virta virtapainikkeesta heti käytön jälkeen.



HUOMAUTUS: Mittari sammuu automaattisesti noin 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Paistomittarin käyttö

Lämpötila mitataan laittamalla anturin kärki varovasti lihan/ruoan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että

anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan. Anturi näyttää nykyisen lämpötilan LCD-näytöllä. Lämpötilalukema ei lukkiudu, vaan vaihtelee lihan/ruoan lämpötilan muuttuessa. Lopullisen mittaustuloksen valmistuminen voi kestää useita sekunteja.



HUOMAUTUS: Puhdista mittari aina käytön jälkeen. Siirrä mittari puhdistuksen jälkeen säilytykseen vaa'an sivulla olevaan paikkaan.



MUISTUTUS: Älä jätä mittaria uuniin kypsennyksen ajaksi. Älä käytä mittaria ruokien nostamiseen tai kääntämiseen.

Yksikön vaihtaminen (°C tai °F).

Kun olet kytkenyt virran mittariin, vaihda yksikkö painamalla **°C/°F**-painiketta.

Lämpötilataulukot

Tämä lämpötilataulukko näyttää USDA:n suosituksen lihan lämpötilalle. On tärkeää ymmärtää, että jos valitaan USDA:n ohjeistusta alhaisempi lämpötila, terveysriski saattaa olla suurempi, etenkin lihaa, siipikarjan lihaa ja kalaa kypsennettäessä. On erittäin tärkeää käyttää tuoreita raaka-aineita ja noudattaa turvallista ruoan käsittelyä. Valmistaja ei ota mitään vastuuta ruokaperäisistä sairauksista, jotka saattavat johtua tämän tuotteen tai lämpötilataulukon käytöstä ruoanvalmistuksessa.

*USDA = United States Department of Agriculture (Yhdysvaltain maatalousministeriö) julkaisee tällä hetkellä erittäin tarkat suositukset.

| Liha | USDA | |
|--------------------------------------|------|-----|
| | °C | °F |
| Naudan-/vasikanliha (kokoliha) | 63 | 145 |
| Jauheliha (naudanliha, burgerpihvit) | 72 | 160 |
| Muut jauhetyt lihat/makkarat | 74 | 165 |
| Karitsanliha (kokoliha) | 63 | 145 |
| Sianliha/kinkku (kokoliha) | 63 | 145 |
| Kala | 63 | 145 |
| Siipikarja | 74 | 165 |

Lihan vetäytyminen

Kun nauta/siipikarja on saavuttanut lopullisen lämpötilansa, anna sen vetäytyä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista ja tarjoilua. Anna lihan levätä seuraavassa näytetyt ajat, jos haluat sen olevan mehevää ja helppoa leikata:

– Pienet palat (esim. pihvit, rintapalat ja burgerpihvit) noin 5 minuuttia.

– Isommat palat (esim. kana paisti ja muut paistit) noin 30–45 minuuttia.

Varoitusviestit

Lo tai **⏻**: Virta vähissä, vaihda paristo.

Err tai O-Ld tai EEEE: Enimmäispainoraja ylitetty, poista painoa alustalta.

----: Negatiivinen kuorma, palaa O-näkymään painamalla **⏻/TARE**-painiketta.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: SA00617

Näyttö: LCD

Paristot: 1 x LR44 ja 2 x AAA (mukana)

Yksiköt: g, oz, lb:oz, ml, fl.oz

Mittarin lämpötila-alue: -50–300 °C (-58–572 °F)

Mittarin jaottelu: 0,1 °C / 0,1 °F

SV | Spara instruktionerna för framtida bruk.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



BATTERIVARNING: FÖRVARA UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN. Den här produkten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Reparationer får endast utföras av auktoriserad elektriker. Placera, förvara eller använd inte produkten nära direkt solljus eller direkta värmekällor eller i fuktiga miljöer. Apparaten är en högprecisionsapparat. Hantera den försiktigt. Den här produkten är endast avsedd för hemmabruk.



VARNING! VARM YTA! Använd alltid värmebeständiga handskar vid hantering av produkten. Sänk aldrig ned produktens kropp i vatten eller i någon annan vätska. Låt inte vatten eller annan vätska stänka på produktens kropp. Sänk aldrig ned produkten i vatten för att kyla ned den. Låt alltid produkten svalna i rumtemperatur. Produkten är inte lämplig för användning i ugn, grill eller mikrovågsugn.

BATTERISÄKERHET

Produkten levereras med ett LR44-batteri och två AAA-batterier. Endast batterier av samma eller motsvarande typ som de som rekommenderas får användas med denna produkt.

Batterierna ska sättas in med polerna åt rätt håll.

Ta ut uttjänta batterier ur produkten för att undvika läckage.

VARNING! DEN HÄR PRODUKTEN INNEHÅLLER ETT KNAPPCELLSBATTERI.

Att svälja det kan orsaka svåra eller livshotande skador inom 2 timmar.

Förvara batterier utom räckhåll för barn (både nya och använda).

Om du tror att batterier kan ha svalts eller placerats inuti någon kroppsdel, sök omedelbar medicinsk hjälp.



VARNING! Om batterifacket inte går att stänga ordentligt ska du sluta använda produkten och förvara den utom räckhåll för barn.



VAR FÖRSIKTIG: Var uppmärksam när det finns knappcells-batterier ("platta" batterier) och produkter som innehåller dem i hemmet.

Det finns inga uppenbara specifika symptom på när ett knappcells-batteri sitter fast i ett barns esofagus (matstrupe). Barnet kan dock uppvisa följande symptom:

- hosta, får kväljningar eller dreglar
- verkar ha en upprörd mage eller ett virus
- kräkningar
- pekar mot halsen eller magen
- smärta i buken, bröstet eller halsen
- trötthet och söhlet
- tystare eller mer klängig än vanligt
- minskad eller förlorad aptit
- inte vill eller kan äta fast föda.

Dessa typer av symptom kan variera.

Ett specifikt symptom på att knappcells-batteriet har svalts är att man kräks färskt (klarrött) blod. Sök vård omedelbart om detta inträffar.

Skötsel och underhåll

Torka av ytan på vågen med en mjuk fuktig trasa och låt sedan vågen torka helt.

Sänk aldrig ner vågen i vatten eller i någon annan vätska.

Använd inte starka eller slipande rengörings- eller putsmedel för att rengöra vågen. Om du gör det kan den skadas.

Termometerns mätsticka bör steriliseras före varje användning. Det gör du genom att sänka ner mätstickan i rent kokande vatten i flera minuter.

Rengör termometern genom att torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa och låt torka helt. Använd inte kemiska eller slipande rengöringsmedel för att rengöra termometern. Du måste rengöra termometerkroppen omedelbart om den har varit i kontakt med fett, kryddor, vinäger eller starkt smaksatta/färgade livsmedel. Undvik kontakt med syror, som citronjuice.

Före första användning

Öppna batterifacket genom att vrida batteriluckan i plast på termometerns baksida. Ta bort batterifackets lucka på vågens undersida.

Sätt in batterierna med rätt polaritet, stäng sedan batterifacket och vrid batterifackets lucka medurs.

Placera vågen på en stabil plan yta.

Slå på vågen

Stäng av vågen genom att trycka på **⏻/TARE**. Vänta tills **"0"** visas på displayen.

Konvertera viktenheter

Tryck på **"UNIT"** för att växla mellan g, oz, lb:oz, ml och fl.oz. Måtten ml och fl.oz lämpar sig för att väga alla vattenbaserade vätskor, t.ex. vin, buljong och mjölk.

Använda vägningsfunktionen för att lägga till och väga flera ingredienser

För att väga flera olika ingredienser i en skål, tryck på **⏻/TARE** för att återställa displayen mellan varje ingrediens.

Stänga av vågen

Om du vill stänga av vågen manuellt håller du ned "⏻/TARE" i 2–3 sekunder. Om displayen visar "0" eller samma viktvärde i 1 minut visas klockan.

Ställa in klockan

STEG 1: Om vågen inte redan är påslagen trycker du på "⏻/TARE". Vänta tills "0" visas på skärmen.

STEG 2: Tryck på "CLOCK/TIMER" tills "TM" visas till vänster på displayen.

STEG 3: Håll ned "CLOCK/TIMER" tills minuterna börjar blinka.

STEG 4: Håll ned "⏻/TARE" för att ändra minuterna. Tryck på "CLOCK/TIMER" för att bekräfta minuterna. Sedan börjar timmarna blinka.

STEG 5: Tryck på "⏻/TARE" för att ändra timmarna. Tryck på "CLOCK/TIMER" för att beräffa tiden.

Använda timern

STEG 1: Om vågen inte redan är påslagen trycker du på "⏻/TARE". Vänta tills "0" visas på skärmen.

STEG 2: Tryck på "CLOCK/TIMER" tills "TMR" visas till vänster på displayen.

STEG 3: Håll ned "⏻/TARE" tills sekunderna börjar blinka.

STEG 4: Tryck på "⏻/TARE" för att ändra sekunderna. Tryck på "CLOCK/TIMER" för att bekräfta sekunderna. Sedan börjar minuterna blinka. Tryck på "⏻/TARE" för att ändra minuterna och tryck på "CLOCK/TIMER" för att starta timern.



OBS! Klockan 00:00 avger timern ett ljud i cirka 30 sekunder om inte en knapp trycks in innan dess.

Sätta på och stänga av termometern

STEG 1: Sätt på termometern genom att trycka på strömbrytaren på framsidan av den.

STEG 2: För att maximera batterilivslängden stänger du av termometern när du har använt den genom att trycka på strömbrytaren.



OBS! Den stängs av automatiskt om du inte har använt den på cirka 10 minuter.

Använda stektermometern

För att mäta temperaturen för du försiktigt in stickans spets i den tjockaste delen av köttet/livsmedlet. Se till att mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är. Aktuell temperaturen visas på LCD-skärmen. Temperaturavläsningen läses inte och ändras när temperaturen i livsmedlet ändras. Det kan ta flera sekunder för temperaturavläsningen att nå den slutliga temperaturen.



OBS! Rengör alltid termometern mellan varje användningstillfälle. När du har rengjort termometern förvarar du den i vågens fack på sidan.



VAR FÖRSIKTIG: Lämna inte termometern i ugnen vid matlagning. Använd inte termometern för att lyfta eller vända på matvaror.

Ändra enhet (°C eller °F)

När termometern har slagits på trycker du på "°C/°F" för att byta enhet.

Temperaturdiagram

I det här temperaturdiagrammet visar rekommendationer för kötttemperatur från USDA*. Det är dock viktigt att förstå att om du använder temperaturer lägre än riktlinjerna från USDA, kan det finnas en större hälsorisk; speciellt vid tillagning av kött, fågel och fisk. Det är mycket viktigt med säker mathantering när man använder färska ingredienser. Tillverkaren avsägar sig allt ansvar och alla förpliktelser vid livsmedelsrelaterade sjukdomar som kan uppstå från mat som tillagas med produkten eller temperaturdiagrammet.

* USDA (United States Department of Agriculture) publicerar för närvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

| Kött | USDA | |
|--|------|-----|
| | °C | °F |
| Nötkött/kalv (hela styckningsdelar) | 63 | 145 |
| Nötfärs (nötköttsburgare) | 72 | 160 |
| Andra malda köttsorter/korvsorter | 74 | 165 |
| Lamm (hela styckningsdelar) | 63 | 145 |
| Fläskkött/skinka (hela styckningsdelar) | 63 | 145 |
| Fisk | 63 | 145 |
| Fågel | 74 | 165 |

Låta kött vila

När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs upp/serveras. För mört kött som är lättare att skära, följ nedanstående vilotider:
– Små styckningsdelar (t.ex. biffr, bröst och hamburgare) i ca 5 min.

– Större styckningsdelar (t.ex. stekt kyckling och andra stekar) i ca 30–45 minuter.

Varningsindikatorer

Lo eller **Lo**: Låg ström. Byt ut batterierna.

Err eller **0-Ld** eller **EEEE**: Max. vikt kapacitet överskriden, ta bort lite vikt från plattformen.

---: Negativ vikt: tryck på "⏻/TARE" för att återgå till "0".

Specifikationer

Produktkod: SA00617

Skärm: LCD

Batteri: 1 st. LR44 och 2 st. AAA (medföljer)

Enheter: g, oz, lb, oz, ml och fl.oz

Termometerns temperaturintervall: -50–300 °C (-58–572 °F)

Termometerdecimaler: 0,1 °C/0,1 °F



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal. For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR | Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribueront à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut. Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

NL | Weggoen van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelingspunt voor het recycelen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze geschieden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugkruipdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegoed. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd. Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstofdienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Take-Back-Services an, bei denen Sie kaputte Geräte zurückgeben können, sodass diese fachgerecht entsorgt werden können. Es ist die Verantwortung des Benutzers, alle Daten vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden. Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayuda a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causando por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación. Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta apposito al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo separato smaltimento e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inadeguato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento. Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune. Il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbiorczy naturalnie i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urządzeniem miasta/gminą, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

HU | Hulladékkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a termékén, az akkumulátoron vagy a csomagolásán ott a szimbólumot látja, a termékét és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékkal dobni. A felhasználónak fel kell tennie, hogy az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahuzamosításra alkalmas gyűjtőpontokra helyezze le. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahuzamosítással megóvhatók a természeti erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre ártalmas anyagok negatív hatásai, amelyek az nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavevési szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaküldje a töltőrekesz berendezéseket. A felhasználónak fel kell tennie, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat. Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információkat vegye fel a kapcsolattal a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

EL | Απόρριψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού

Αυτό το σύμβολο στο προϊόν, στις μπαταρίες ή στη συσκευασία το οποίο σημαίνει ότι το προϊόν και οι μπαταρίες που περιέχει δεν πρέπει να απορριπτούν μαζί με το οικιακό απορρίμμα. Αντίθετος, αποτελεί ευθύνη του χρήστη να το παραδώσει σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού. Αυτό το ξεχωριστό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Χάρη στη πιθανή παρουσία επικίνδυνων ουσιών στις μπαταρίες και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμούς, οι οποίες μπορεί να προκύψουν σε περίπτωση κατάλληλης απόρριψης. Ορισμένα καταστήματα λιανικής παρέχουν υπηρεσίες παραλίσθη, οι οποίες επιτρέπουν στον χρήστη να επιστρέψει εξοπλισμό στο τέλος της ζωής του για κατάλληλη απόρριψη. Αποτελεί ευθύνη του χρήστη να διαγράψει τυχόν δεδομένα που τυχόν υπάρχουν στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό πριν από την απόρριψη. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού να απορρίψετε τις μπαταρίες, τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά απόβλητα, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης/δήμου, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα λιανικής.

DA | Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette symbol på produktet, dets batterier eller dets emballage betyder, at det produkt og eventuelle batterier, det indeholder, ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I stedet er det brugerens ansvar at aflevere dem til et relevant indsamlingssted for genbrug af batterier og elektrisk og elektronisk udstyr. Denne særskilte indsamling og genanvendelse vil bidrage til at bevare naturressourcerne og forhindre mulige negative konsekvenser for menneskers sundhed og miljøet på grund af eventuel tilstedeværelse af farlige stoffer i batterier og elektrisk og elektronisk udstyr, som kan være forårsaget af forkert bortskaffelse. Nogle forhandlere har returnerings tjenester, som giver brugeren mulighed for at returnere brugt udstyr med henblik på passende bortskaffelse. Det er brugerens ansvar at slette alle data på elektrisk og elektronisk udstyr før bortskaffelse. For yderligere oplysninger om, hvor batterier, elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes, bedes du kontakte det lokale by-/kommunekontor, renovations-tjenestener eller forhandleren.

FI | Käytettyjen paristojen ja elektronikkajätteen hävittäminen

Tämä tuotteen, sen paristojen tai pakkausosan näkyvä symboli tarkoittaa, että tätä tuotetta ja mahdollisia paristoja ei saa hävittää talousjätteen kanssa. Käyttäjällä on sen sijaan vastuu viestiä se sopivan pariston ja muun elektronikkajätteen keräyspisteeseen. Erillinen keräilyminen ja kierrättäminen auttaa luonnon resurssien säilyttämisessä ja se estää ihmisiä aiheuttamasta mahdollista terveysvaaraa ja ympäristöhaittoja, jotka johtuvat paristojen ja elektronikkajätteen mahdollisesti myrkyllisistä aineista, jotka saattavat viedä riittämättömästi hävityksen seurauksena. Tietyt jälleenyrittäjät tarjoavat palautuspalveluksia, joiden avulla käyttäjä voi palauttaa käytetyt tuotteet oikeaksiopisti hävittäviksi. Käyttäjien vastuulla on poistaa mahdolliset tiedot elektronikkatuotteiden muisteista ennen niiden hävittämistä. Lisätietoja paristojen ja elektronikkajätteen keräyspisteistä saat kaupunkin/kunnan virastosta, jätehuolto-palvelusta tai jälleenyrittäjältä.

SV | Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här symbolen på produkten, dets batterier eller dess förpackning innebär att produkten och eventuella batterier som sitter i den inte får kasseras tillsammans med hushållsaffall. Det är ditt ansvar att lämna över den till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av batterier och elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen bidrar till att bevara naturresurser och förhindra potentiella negativa konsekvenser för människors hälsa och miljön på grund av eventuell förekomst av farliga ämnen i batterier och elektrisk och elektronisk utrustning som kan orsakas av felaktig kassering. Vissa återförsäljare tillhandahåller återförelningstjänster, som giver brukaren mulighed for at returnere brugt udstyr med henblik på passende bortskaffelse. Det er brugerens ansvar at slette alle data på elektrisk og elektronisk udstyr før bortskaffelse. For yderligere oplysninger om, hvor batterier samt elektrisk og elektronisk affald kontakter du kommunen, återvinningssmyndigheten eller återföreljaren.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD, UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658, ROI.

MADE IN CHINA

CD080724/MD000000/V1