SALTER®

SINCE 1760

Leave-in Digital Thermometer

Instruction Manual

EN | Please retain instructions for future reference.

Safety Instructions

WARNING: HOT SURFACE!

Always wear heat-resistant gloves when handling the thermometer. Do not expose the probe or cord to temperatures above 250 °C.
Never immerse the thermometer body in water or any other liquid. Do not allow water or any other liquid to splash onto the thermometer body.
Never immerse the thermometer in water to cool it down.
Always allow the thermometer to cool at room temperature.
To clean the thermometer, wipe the exterior with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
The thermometer is not dishwasher safe.
The thermometer is not suitable for use in a microwave oven.

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 thermometer body 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.

Battery Safety

This product is supplied with 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.

Care and Maintenance

Remove the probe from the thermometer. Wipe the exterior of the probe with a soft, damp cloth and allow it to dry thoroughly.
Never immerse the body of the thermometer in water or any other liquid.
Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the probe, as this could cause damage.

Setting up the Thermometer

STEP 1: To switch on the thermometer, press the power button.
STEP 2: Plug the probe into the port on the top of the thermometer until it clicks into place.
STEP 3: Check that the probe is correctly connected and reading the ambient temperature.
STEP 4: To maximise battery life press and hold the power button after use to switch off the thermometer. Auto switch-off occurs after 1 minute of inactivity if a preset/manual temperature is not set.

Taking an Instant Reading

Check that food is completely thawed before using the thermometer.
It is recommended to sterilise the thermometer probe before each use. To do this, insert the probe into freshly boiled water for several minutes.
STEP 1: To measure a temperature, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the food. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of the reading.
STEP 2: To switch on the thermometer, press the power button. The current temperature will be displayed on the LCD screen; the temperature reading does not lock and will fluctuate as the temperature of the food changes. It may take several seconds for the temperature reading to reach its final temperature.

Using the Thermometer Presets

To switch on the thermometer, press the power button. Before selecting a preset, reset the thermometer by pressing and holding [<] and [>] simultaneously.

STEP 1: Use [<] and [>] to select a thermometer preset 'BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'.

**NOTE: FOR THE BEEF AND LAMB PRESETS, SELECT THE DESIRED LEVEL OF DONENESS 'RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'.
FOR THE POULTRY PRESET, SELECT THE PART 'WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'.
FOR THE SWEET PRESET, SELECT THE STAGE 'S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'.
FOR THE MANUAL PRESET, SET A DESIRED TARGET TEMPERATURE.**

STEP 2: To confirm the selection, press [⊘].
STEP 3: The preset selections will scroll across the screen beneath the main temperature reading.

NOTE: OVEN TEMPERATURE WILL NOT DISPLAY BELOW 50 °C.

STEP 4: For meat, fish and poultry, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the food. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of the reading.
STEP 5: Unwind the cord and carefully place the food with inserted probe inside a preheated oven. Close the oven door so that the cord runs out and position the thermometer main unit nearby. Never place the thermometer main body inside an oven.
STEP 6: When the internal temperature of the food reaches the preset temperature, the alarm will sound for 1 minute. Alternatively, press [⊘] to switch off the alarm.

**NOTE: ALWAYS CLEAN THE THERMOMETER BETWEEN EACH USE.
CAUTION: DO NOT USE THE PROBE TO LIFT OR TURN FOOD ITEMS.**

Installing/Changing the Batteries and Units (°C or °F)

STEP 1: Carefully remove the battery compartment cover.
STEP 2: Remove the exhausted batteries if present.

NOTE: THE UNIT SWITCH IS LOCATED INSIDE THE BATTERY COMPARTMENT.

STEP 3: Flip the unit switch to the desired setting (°C or °F).
STEP 4: Insert new batteries (2 x AAA), paying attention to the correct polarity.
STEP 5: Replace the battery compartment cover.

Temperature Chart

This temperature chart shows meat temperature recommendations from the USDA*. 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.

		°C	°F
Beef	'RARE'	50	122
	'MEDIUM RARE'	55	131
	'MEDIUM'	60	140
	'MEDIUM WELL'	65	149
	'WELL DONE'	70	158
Poultry	'WHOLE'	75	167
	'LEG/THIGH'	75	167
	'BREAST'	65	149
Lamb	'MEDIUM RARE'	57	135
	'MEDIUM'	63	145
	'MEDIUM WELL'	68	154
	'WELL DONE'	74	165
Pork		63	145
Fish		50	122
Sweet	'S--BALL'	115	239

	'F--BALL'	120	248
	'H--BALL'	126	259
	'S--CRACK'	140	284
	'H--CRACK'	150	302
	'LIGHT CARAMEL'	170	338
	'MEDIUM CARAMEL'	180	356
	'DARK CARAMEL'	188	370

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, rest for longer.

Product Warning Indicators

[⬬ ⬬ ⬬] – Probe not connected.

Specifications

Product code: 515
Temperature range: -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Divisions: 0.1 °C/0.1 °F
Batteries: 2 x AAA

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 | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE !

Portez toujours des gants thermorésistants en manipulant le thermomètre. N'exposez pas la sonde ou le cordon à des températures supérieures à 250 °C.
N'immergez pas le thermomètre dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide éclabousser le thermomètre.
N'immergez jamais le thermomètre dans de l'eau pour le refroidir. Laissez toujours le thermomètre refroidir à température ambiante.
Nettoyez le thermomètre avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.
Le thermomètre ne passe pas au lave-vaisselle.
Le thermomètre ne passe pas au four à micro-ondes.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA BATTERIE : GARDER 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, rangez ou utilisez le thermomètre 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.

Sécurité de la batterie

Ce produit est fourni avec 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.

Entretien et maintenance

Retirez la sonde du thermomètre. Nettoyez la surface extérieure de la sonde à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.
N'immergez jamais le thermomètre dans l'eau ou dans

tout autre liquide.
N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer la sonde, car cela pourrait l'endommager.

Configuration du thermomètre

ÉTAPE 1 : Pour allumer le thermomètre, appuyez sur le bouton d'alimentation.
ÉTAPE 2 : Branchez la sonde dans le port situé sur le dessus du thermomètre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
ÉTAPE 3 : Vérifiez que la sonde est correctement branchée et mesure la température ambiante.
ÉTAPE 4 : Pour optimiser l'autonomie de la batterie, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé après utilisation pour éteindre le thermomètre.
L'arrêt automatique survient après 1 minute d'inactivité si aucune température préréglée/manuelle n'est définie.

Lecture instantanée

Vérifiez que les aliments sont complètement décongelés avant d'utiliser le thermomètre.
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.
ÉTAPE 1 : Pour mesurer une température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la nourriture. 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.
ÉTAPE 2 : Pour allumer le thermomètre, appuyez sur le bouton d'alimentation. La température actuelle s'affiche sur l'écran LCD, le relevé de température n'est pas verrouillé et fluctue en fonction de la température des aliments. Plusieurs secondes peuvent être nécessaires pour que le relevé atteigne sa température finale.

Utilisation des préréglages du thermomètre

Pour allumer le thermomètre, appuyez sur le bouton d'alimentation. Avant de sélectionner un préréglage, réinitialisez le thermomètre en maintenant simultanément les boutons [<] et [>] enfoncés.
ÉTAPE 1 : Utilisez [<] et [>] pour sélectionner un préréglage du thermomètre ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] (« BŒUF », « VOLAILLE », « AGNEAU », « PORC », « POISSON », « SUCRE », « MANUEL »).

REMARQUE : POUR LES PRÉRÉGLAGES BŒUF ET AGNEAU, SÉLECTIONNEZ LE NIVEAU DE CUISSON SOUHAITÉ ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] (« BLEU », « SAIGNANT », « À POINT », « CUIT », « BIEN CUIT »).
POUR LE PRÉRÉGLAGE VOLAILLE, SÉLECTIONNEZ LA PARTIE ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] (« ENTIER », « CUISSE », « BLANC »).
POUR LE PRÉRÉGLAGE SUCRE, SÉLECTIONNEZ L'ÉTAPE ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] (« PETIT BOULÉ », « BOULÉ », « GROS BOULÉ », « PETIT CASSÉ », « GRAND CASSÉ », « CARAMEL CLAIR », « CARAMEL MOYEN », « CARAMEL FONCÉ »).
POUR LE PRÉRÉGLAGE MANUEL, DÉFINISSEZ UNE TEMPÉRATURE CIBLE SOUHAITÉE.

ÉTAPE 2 : Pour confirmer votre sélection, appuyez sur [⊘].
ÉTAPE 3 : Les sélections préréglées défilent à l'écran sous le relevé de température principal.

REMARQUE : LA TEMPÉRATURE DU FOUR NE S'AFFICHE PAS EN DESSOUS DE 50 °C.

ÉTAPE 4 : Pour la viande, le poisson et la volaille, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la nourriture. 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.
ÉTAPE 5 : Déroulez le cordon et placez soigneusement les aliments avec la sonde insérée dans un four préchauffé. Fermez la porte du four de façon à laisser sortir le cordon et placez l'unité principale du thermomètre à proximité. Ne placez jamais le thermomètre dans un four.
ÉTAPE 6 : Lorsque la température interne des aliments atteint la température prédéfinie, l'alarme retentit pendant 1 minute. Vous pouvez également appuyer sur [⊘] pour désactiver l'alarme.

REMARQUE : NETTOYEZ TOUJOURS LE THERMOMÈTRE APRÈS CHAQUE UTILISATION.
ATTENTION : N'UTILISEZ PAS LA SONDE POUR SOULEVER OU RETOURNER DES ALIMENTS.

Installation/changement des piles et des unités (°C ou °F)

ÉTAPE 1 : Retirez avec précaution le couvercle du compartiment à piles.
ÉTAPE 2 : Retirez les piles usées, le cas échéant.

REMARQUE : L'INTERRUPTEUR DE L'APPAREIL SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT À PILES.

ÉTAPE 3 : Basculez l'interrupteur de l'appareil sur le réglage souhaité (°C ou °F).
ÉTAPE 4 : Insérez des piles neuves (2 piles AAA) en respectant la polarité.
ÉTAPE 5 : Remettez le couvercle du compartiment à piles en place.

Tableau des températures

Ce tableau des températures indique les recommandations de température de la viande de l'USDA*. 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

		°C	°F
Bœuf	['RARE'] (BLEU)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (SAIGNANT)	55	131
	['MEDIUM'] (À POINT)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (CUIT)	65	149
	['WELL DONE'] (BIEN CUIT)	70	158
Volaille	['WHOLE'] (ENTIER)	75	167
	['LEG/THIGH'] (CUISSE)	75	167
	['BREAST'] (BLANC)	65	149
Agneau	['MEDIUM RARE'] (SAIGNANT)	57	135
	['MEDIUM'] (À POINT)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (CUIT)	68	154
	['WELL DONE'] (BIEN CUIT)	74	165
Porc		63	145
Poisson		50	122
Sucré	['S--BALL]' (PETIT BOULÉ)	115	239
	['F--BALL'] (BOULÉ)	120	248
	['H--BALL'] (GROS BOULÉ)	126	259
	['S--CRACK'] (PETIT CASSÉ)	140	284
	['H--CRACK'] (GRAND CASSÉ)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (CARAMEL CLAIR)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (CARAMEL MOYEN)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (CARAMEL FONCÉ)	188	370

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 et plus facile à découper, laissez-la reposer plus longtemps.

Indicateurs d'alerte du produit

[⬬ ⬬ ⬬] – Sonde non branchée.

Caractéristiques

Code produit : 515
Plage de température : -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Divisions : 0,1 °C/0,1 °F
Piles : 2 piles AAA

Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, ses piles ou 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 et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent 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 collecte des piles usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK!

Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de thermometer. Stel de sonde en het snoer niet bloot aan temperaturen boven 250 °C.
Dompel de behuizing van de thermometer niet onder in water of een andere vloeistof. Zorg dat water of andere vloeistoffen niet op de behuizing van de thermometer kunnen spatten.
Dompel de thermometer niet onder in water om deze af te koelen. Laat de thermometer altijd afkoelen bij kamertemperatuur.
Veeg de buitenkant van de thermometer schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.
De thermometer is niet vaatwasmachinebestendig.
De thermometer is niet geschikt voor gebruik in een magnetron.

WAARSCHUWING OVER BATTERIJEN: 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 de behuizing van de thermometer niet in de buurt van direct zonlicht, in de buurt van 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.

Veilig omgaan met batterijen

Dit product wordt geleverd met 2 AAA-batterijen. Bij dit product mogen alleen batterijen van hetzelfde of een vergelijkbaar type worden gebruikt.
Batterijen moeten met de juiste polariteit worden geplaatst.
Verwijder lege batterijen uit het product om lekkage te voorkomen.

Verzorging en onderhoud

Verwijder de sonde uit de thermometer. Veeg de buitenkant van de sonde schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.
Dompel de behuizing van de thermometer niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de sonde schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

De thermometer instellen

STAP 1: Om de thermometer aan te zetten, drukt u eenmaal op de aan-uitknop.
STAP 2: Steek de sonde in de poort aan de bovenkant van de thermometer totdat deze vastklikt.
STAP 3: Controleer of de sonde correct is aangesloten en lees de omgevingstemperatuur af.
STAP 4: Houd na gebruik de aan-uitknop ingedrukt om de thermometer uit te schakelen en de levensduur van de batterij te maximaliseren.
Als er geen vooraf ingestelde/handmatige temperatuur is ingesteld, wordt het apparaat na 1 minuut inactiviteit automatisch uitgeschakeld.

Gelijk aflezen

Controleer of het voedsel volledig is ontdooid voordat u de thermometer gebruikt.
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.
STAP 1: Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het dikste gedeelte van het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeen, omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting.
STAP 2: Om de thermometer aan te zetten, drukt u eenmaal op de aan-uitknop. 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.

De voorinstellingen van de thermometer gebruiken

Om de thermometer aan te zetten, drukt u eenmaal op de aan-uitknop. Voordat u een voorinstelling selecteert, moet u de thermometer resetten door [<] en [>] tegelijkertijd ingedrukt te houden.
STAP 1: Gebruik [<] en [>] om een voorinstelling van de thermometer te selecteren: ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] ('RUNDVLEES', 'GEVOGELTE', 'LAMSVLEES', 'VARKENSVLEES', 'VIS', 'ZOET', 'HANDMATIG').

OPMERKING: VOOR DE VOORINSTELLINGEN VOOR RUNDVLEES EN LAMSVLEES SELECTEERT U DE GEWENSTE MATE VAN GAARHEID: ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE']
KIES VOOR DE VOORINSTELLING VOOR GEVOGELTE HET DEEL: ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ('GEHEEL', 'POOT/DIJ', 'BORST').
VOOR DE VOORINSTELLING VAN ZOET, SELECTEERT U DE GEWENSTE FASE: ['S-BALL', 'F-BALL', 'H-BALL', 'S--CRACK', 'H- CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ('ZACHTE BAL', 'STEVIGE BAL', 'HARDE BAL', 'ZACHTE KRAAK', 'HARDE KRAAK', 'LICHTE KARAMEL', 'MEDIUM KARAMEL', 'DONKERE KARAMEL').
STEL VOOR DE HANDMATIGE VOORINSTELLING EEN GEWENSTE DOELTEMPERATUUR IN.

STAP 2: Druk op [⊘] om de selectie te bevestigen.
STAP 3: De geselecteerde voorinstellingen schuiven over het scherm onder de hoofdtemperatuurwaarde.

OPMERKING: DE OVENTEMPERATUUR WORDT NIET WEERGEGEVEN ALS DEZE LAGER IS DAN 50 °C.

STAP 4: Voor vlees, vis en gevogelte steekt u de punt van de sonde voorzichtig in het dikste deel van het voedsel. Zorg ervoor dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeen, omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting.
STAP 5: Wikkel het snoer af en plaats het voedsel met de geplaatste sonde voorzichtig in een voorverwarmde oven. Sluit de ovendeur zodat het snoer naar buiten komt en plaats de hoofdunit van de thermometer in de buurt. Plaats de hoofdunit van de thermometer nooit in een oven.
STAP 6: Wanneer de interne temperatuur van het voedsel de vooraf ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het alarm gedurende 1 minuut. U kunt op [⊘] drukken om het alarm uit te schakelen.

OPMERKING: REINIG DE THERMOMETER ALTIJD NA ELK GEBRUIK.

LET OP: Gebruik de sonde niet om voedsel op te tillen of om te draaien.

De batterijen plaatsen/ vervangen en eenheden veranderen (°C of °F)

STAP 1: Verwijder voorzichtig het klepje van het batterijvak.
STAP 2: Verwijder de lege batterijen, indien aanwezig.

OPMERKING: DE EENHEDENSCHAKELAAR BEVINDT ZICH IN HET BATTERIJVAK.

STAP 3: Draai de eenhedenschakelaar naar de gewenste stand (°C of °F).
STAP 4: Plaats nieuwe batterijen (2 x AAA). Let hierbij op de juiste polariteitsmarkeringen.
STAP 5: Plaats het klepje van het batterijvak terug.

Temperatuurgrafiek

Deze temperatuurgrafiek toont de aanbevelingen van de USDA* voor de temperatuur van vlees. Het is belangrijk om verse ingrediënten te gebruiken en veilig met voedsel om te gaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk of 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 geadviseerde richtlijnen.

		°C	°F
Rundvlees	['RARE']	50	122
	['MEDIUM RARE']	50	131
	['MEDIUM']	60	140
	['MEDIUM WELL']	65	149
	['WELL DONE']	70	158
Gevogelte	['WHOLE'] (GEHEEL)	75	167
	['LEG/THIGH'] (POOT/DIJ)	75	167
	['BREAST'] (BORST)	65	149
Lam	['MEDIUM RARE']	57	135
	['MEDIUM']	63	145
	['MEDIUM WELL']	68	154
	['WELL DONE']	74	165
Varkensvlees		63	145
Vis		50	122
Zoet	['S--BALL]' (ZACHTE BAL)	115	239
	['F--BALL'] (STEVIGE BAL)	120	248
	['H--BALL'] (HARDE BAL)	126	259
	['S--CRACK'] (ZACHTE KRAAK)	140	284
	['H--CRACK'] (HARDE KRAAK)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (LICHTE KARAMEL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (MEDIUM KARAMEL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (DONKERE KARAMEL)	188	370

Rustend vlees

Wanneer vlees/gevogelte de doeltemperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens 3 minuten laten rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Mals vlees dat gemakkelijker te snijden is moet u langer laten rusten.

Waarschuwingen

[ ] – Sonde niet aangesloten.

Specificaties

Productcode: 515
Temperatuurbereik: -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Divisies: 0,1 °C/0,1 °F
Batterijen: 2 x AAA

Weggooien 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 inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden 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 afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **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 afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

DE | Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!

Tragen Sie beim Umgang mit dem Thermometer immer hitzebeständige Handschuhe. Setzen Sie die Sonde oder das Kabel keinen Temperaturen über 250 °C aus.
Tauchen Sie das Thermometer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gehäuse des Thermometers spritzen.
Tauchen Sie das Thermometer niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Thermometer immer bei Raumtemperatur abkühlen.
Wischen Sie zur Reinigung des Thermometers die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
Das Thermometer ist nicht spülmaschinenfest.
Das Thermometer ist nicht für die Verwendung in einer Mikrowelle geeignet.

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.
Stellen Sie das Thermometer nicht in der Nähe von direkter Sonneneinstrahlung, direkten Wärmequellen oder in einer feuchten Umgebung/Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit auf 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.

Batteriesicherheit

Zum Lieferumfang des Produkts gehören 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.

Pflege und Wartung

Nehmen Sie die Sonde vom Thermometer ab. Wischen Sie die Sonde außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Tauchen Sie das Thermometer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Sonde zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Einrichten des Thermometers

SCHRITT 1: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Thermometer einzuschalten.
SCHRITT 2: Stecken Sie die Sonde in den Anschluss oben auf dem Thermometer, bis sie einrastet.
SCHRITT 3: Prüfen Sie, ob die Sonde richtig angebracht ist und die Umgebungstemperatur anzeigt.
SCHRITT 4: Um die Lebensdauer der Batterie zu verlängern, halten Sie die Ein-/Aus-Taste nach dem Gebrauch gedrückt, um das Thermometer auszuschalten. Das Thermometer schaltet sich nach 1 Minute Inaktivität automatisch aus, wenn keine voreingestellte bzw. manuell festgelegte Temperatur eingestellt wurde.

Durchführung einer Sofortablesung

Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind, bevor Sie das Thermometer verwenden. Es wird empfohlen, die Temperatursonde vor jedem Gebrauch zu sterilisieren. Stecken Sie dazu die Sonde mehrere Minuten lang in frisch aufgekochtes Wasser.
SCHRITT 1: Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des 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.
SCHRITT 2: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Thermometer einzuschalten. Die aktuelle Temperatur wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Die Temperaturanzeige ist nicht fixiert und unterliegt Schwankungen, wenn sich die Temperatur der Lebensmittel ändert. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Temperaturanzeige ihre Endtemperatur erreicht hat.

Verwenden der Thermometervoreinstellungen

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Thermometer einzuschalten. Bevor Sie eine Voreinstellung wählen, setzen Sie das Thermometer zurück, indem Sie [<] und [>] gleichzeitig gedrückt halten.

SCHRITT 1: Verwenden Sie [<] und [>], um eine Temperaturvoreinstellung auszuwählen ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] („RINDFLEISCH", „GEFLÜGEL", „LAMM", „SCHWEINEFLEISCH", „FISCH", „SÜSSSPEISE", „MANUELL").

HINWEIS: WÄHLEN SIE BEI DEN VOREINSTELLUNGEN FÜR RIND- UND LAMMFLEISCH DEN GEWÜNSCHTEN GARGRAD: ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] („BLUTIG", „HALB BLUTIG", „MITTEL", „HALB DURCH", „GUT DURCH"). BEI DER VOREINSTELLUNG FÜR GEFLÜGEL WÄHLEN SIE DAS TEILSTÜCK: ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] („GANZ", „KEULE/SCHENKEL", „BRUST"). WÄHLEN SIE FÜR DIE VOREINSTELLUNGEN FÜR SÜSSSPEISEN DIE ZUBEREITUNGSART:['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] („WEICHE KUGEL", „FESTE KUGEL", „HARTE KUGEL", „WEICHES KNACKEN", „HARTES KNACKEN", „HELLES KARAMELL", „MITTELHELLES KARAMELL", „DUNKLES KARAMELL"). STELLEN SIE FÜR DIE MANUELLE VOREINSTELLUNG EINE GEWÜNSCHTE ZIELTEMPERATUR EIN.

SCHRITT 2: Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie [⊘].
SCHRITT 3: Die voreingestellten Optionen werden auf dem Bildschirm unterhalb der Haupttemperaturanzeige angezeigt.

HINWEIS: BETRÄGT DIE BACKOFENTEMPERATUR WENIGER ALS 50 ºC, WIRD DIESE NICHT ANGEZEIGT.

SCHRITT 4: Führen Sie bei Fleisch, Fisch und Geflügel die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des Fleisches ein. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht in Kontakt mit Knochen, Fett oder Knorpel kommt, da dadurch die Gültigkeit des Ablesewerts beeinträchtigt wird.
SCHRITT 5: Wickeln Sie das Kabel ab und legen Sie die Lebensmittel mit eingeführter Sonde vorsichtig in den vorgeheizten Backofen. Schließen Sie die Backofentür, sodass das Kabel herausläuft, und platzieren Sie das Thermometer in der Nähe. Stellen Sie das Thermometer niemals in den Backofen.
SCHRITT 6: Wenn die Innentemperatur der Lebensmittel die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt der Alarm 1 Minute lang. Alternativ können Sie [⊘] drücken, um den Alarm auszuschalten.

HINWEIS: REINIGEN SIE DAS THERMOMETER VOR JEDEM GEBRAUCH.
ACHTUNG: VERWENDEN SIE DIE SONDE NICHT ZUM ANHEBEN ODER UMDREHEN DER LEBENSMITTEL.

Einsetzen/Wechseln der Batterien und Einheiten (°C oder °F)

SCHRITT 1: Entfernen Sie vorsichtig die Abdeckung des Batteriefachs.
SCHRITT 2: Entfernen Sie die leeren Batterien, falls vorhanden.

HINWEIS: DER EINHEITENSCHALTER BEFINDET SICH IM BATTERIEFACH.

SCHRITT 3: Stellen Sie den Einheitenschalter auf die gewünschte Einstellung (°C oder °F).
SCHRITT 4: Legen Sie neue Batterien (2 x AAA) ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung.
SCHRITT 5: Bringen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder an.

Temperaturtabelle

In dieser Temperaturtabelle finden Sie die Empfehlungen der USDA* bezüglich Fleischtemperatur. 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. *USDA = United States Department of Agriculture (US-Landwirtschaftsministerium), Veröffentlichung der derzeit detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

		°C	°F
Rindfleisch	['RARE'] (BLUTIG)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (HALB BLUTIG)	55	131
	['MEDIUM'] (MITTEL)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (HALB DURCH)	65	149
	['WELL DONE'] (GUT DURCH)	70	158
Geflügel	['WHOLE'] (GANZ)	75	167
	['LEG/THIGH'] (KEULE/SCHENKEL)	75	167
	['BREAST'] (BRUST)	65	149
Lamm	['MEDIUM RARE'] (HALB BLUTIG)	57	135
	['MEDIUM'] (MITTEL)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (HALB DURCH)	68	154
	['WELL DONE'] (GUT DURCH)	74	165
Schwein		63	145
Fisch		50	122

Süßspeisen	['S--BALL] (WEICHE KUGEL)	115	239
	['F--BALL'] (FESTE KUGEL)	120	248
	['H--BALL'] (HARTE KUGEL)	126	259
	['S--CRACK'] (WEICHES KNACKEN)	140	284
	['H--CRACK'] (HARTES KNACKEN)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (HELLES KARAMELL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (MITTELHELLES KARAMELL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (DUNKLES KARAMELL)	188	370

Fleisch ruhen lassen

Nachdem Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, sollte es vor dem Servieren/Aufschneiden immer mindestens 3 Minuten ruhen. Saftiges Fleisch, das sich leichter schneiden lässt, sollten Sie länger ruhen lassen.

Geräte-Warnanzeigen

[⬬ ⬬ ⬬] – Sonde nicht angebracht.

Technische Daten

Produktcode: 515
Temperaturbereich: -20 °C bis 250 °C/ -4 °F bis 482 °F
Divisionen: 0,1 °C/0,1 °F
Batterien: 2 x AAA

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

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 Elektronikaltgeräten 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 Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendsende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: ¡SUPERFICIE CALIENTE!

Póngase guantes resistentes al calor cuando manipule el termómetro. No exponga la sonda o el cable a temperaturas superiores a 250 °C.
Nunca sumerja el termómetro en agua ni en ningún otro líquido. Evite las salpicaduras de agua u otros líquidos en el termómetro.
Nunca sumerja el termómetro en agua para enfriarlo. Deje que el termómetro se enfríe a temperatura ambiente.
Limpie la parte exterior del termómetro con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.
El termómetro no se puede lavar en el lavavajillas.
El termómetro no se puede meter en el microondas.

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 termómetro 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.

Seguridad de las pilas

Este producto se suministra con 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.

Cuidados y mantenimiento

Saque la sonda del termómetro. Limpie la parte exterior de la sonda con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.
No sumerja el termómetro en agua ni en ningún otro líquido.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la sonda, ya que su uso podría dañar el aparato.

Configuración del termómetro

PASO 1: Para encender el termómetro, pulse el botón de encendido.
PASO 2: Conecte la sonda al puerto de la parte superior del termómetro hasta que encaje en su lugar.
PASO 3: Compruebe que la sonda esté conectada correctamente y que lea la temperatura ambiente.
PASO 4: Para potenciar al máximo la duración de las pilas, mantenga pulsado el botón de encendido para apagar el termómetro después de su uso.
El apagado automático se produce tras 1 minuto de inactividad si no se establece una temperatura predeterminada/manual.

Tomar una lectura instantánea

Asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de usar el termómetro.
Se recomienda esterilizar la sonda del termómetro antes de cada uso. Para ello, introduzca la sonda en agua recién hervida durante varios minutos.
PASO 1: 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 o algún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.
PASO 2: Para encender el termómetro, pulse el botón de encendido. La temperatura actual se mostrará 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.

Uso de los ajustes preestablecidos del termómetro

Para encender el termómetro, pulse el botón de encendido. Antes de seleccionar un ajuste preestablecido, restablezca el termómetro manteniendo pulsados los botones [<] y [>] simultáneamente.
PASO 1: Utilice [<] y [>] para seleccionar un ajuste preestablecido del termómetro ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] ("TERNERA", "AVES", "CORDERO", "CERDO", "PESCADO", "DULCE", "MANUAL").

NOTA: PARA LOS AJUSTES PREESTABLECIDOS DE TERNERA Y CORDERO, SELECCIONE EL NIVEL DE COCCIÓN DESEADO ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] ("POCO HECHO", "SELLADO", "AL PUNTO", "MEDIO HECHO", "BIEN HECHO").
PARA EL AJUSTE PREESTABLECIDO DE AVES, SELECCIONE LA PARTE ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ("ENTERA", "PATA/MUSLO", "PECHUGA").PARA EL AJUSTE PREESTABLECIDO DE DULCE, SELECCIONE LA ETAPA ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ("BOLA BLANDA", "BOLA FIRME", "BOLA DURA", "QUEBRADO BLANDO", "QUEBRADO DURO", "CARAMELO CLARO", "CARAMELO MEDIO", "CARAMELO OSCURO"). PARA EL AJUSTE PREESTABLECIDO MANUAL, ESTABLEZCA UNA TEMPERATURA OBJETIVO DESEADA.

PASO 2: Para confirmar la selección, pulse [⊘].
PASO 3: Las selecciones preestablecidas se desplazarán por la pantalla debajo de la lectura de temperatura principal.

NOTA: LA TEMPERATURA DEL HORNO NO SE MOSTRARÁ SI ES MENOR DE 50 °C.

PASO 4: Para carne, pescado y aves, introduzca suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa del alimento. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa o algún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.
PASO 5: Desenrolle el cable y coloque con cuidado los alimentos con la sonda insertada dentro de un horno precalentado. Cierre la puerta del horno de modo que el cable quede fuera y coloque la unidad principal del termómetro cerca. Nunca introduzca el termómetro dentro de un horno.
PASO 6: Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza la temperatura preestablecida, la alarma sonará durante 1 minuto. Como alternativa, pulse [⊘] para apagar la alarma.

NOTA: LIMPIE SIEMPRE EL TERMÓMETRO ENTRE CADA USO.
PRECAUCIÓN: NO USE LA SONDA PARA COGER O DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS.

Instalación/cambio de pilas y unidades (°C o °F)

PASO 1: Retire con cuidado la tapa del compartimiento de las pilas.
PASO 2: Retire las pilas agotadas, si lo estuvieran.
NOTA: El interruptor de la unidad está ubicado dentro del compartimiento de las pilas.
PASO 3: Gire el interruptor de la unidad a la posición deseada (°C o °F).
PASO 4: Inserte pilas nuevas (2 x AAA) y preste atención a la polaridad correcta.
PASO 5: Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las pilas.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas indica las recomendaciones de USDA* sobre la temperatura de la carne. 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.

		°C	°F
Carne de vacuno	['RARE'] (POCO HECHO)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (SELLADO)	55	131
	['MEDIUM'] (AL PUNTO)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (MEDIO HECHO)	65	149
	['WELL DONE'] (BIEN HECHO)	70	158
Aves	['WHOLE'] (ENTERA)	75	167
	['LEG/THIGH'] (PATA/MUSLO)	75	167
	['BREAST'] (PECHUGA)	65	149

Cordero	['MEDIUM RARE'] (SELLADO)	57	135
	['MEDIUM'] (AL PUNTO)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (MEDIO HECHO)	68	154
	['WELL DONE'] (BIEN HECHO)	74	165
Cerdo		63	145
Pescado		50	122
Dulce	['S--BALL]' (BOLA BLANDA)	115	239
	['F--BALL'] (BOLA FIRME)	120	248
	['H--BALL'] (BOLA DURA)	126	259
	['S--CRACK'] (QUEBRADO BLANDO)	140	284
	['H--CRACK'] (QUEBRADO DURO)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (CARAMELO CLARO)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (CARAMELO MEDIO)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (CARAMELO OSCURO)	188	370

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 trinchar, deje reposar durante más tiempo.

Indicaciones de advertencia del producto

[ ]: Sonda no conectada

Especificaciones

Código de producto: 515
Rango de temperatura: -20 °C – 250 °C / -4 °F – 482 °F
Divisiones: 0,1 °C/0,1 °F
Pilas: 2 pilas AAA

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, en sus baterías o en su embalaje indica que dicho 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 ayudará 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 causados por una eliminación 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 | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA!

Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il termometro. Non esporre la sonda o il cavo a temperature superiori a 250 °C.
Non immergere mai il corpo del termometro in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel corpo del termometro.
Non immergere mai il termometro in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre raffreddare il termometro a temperatura ambiente.
Pulire la superficie esterna del termometro con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene.
Il termometro non è lavabile in lavastoviglie.
Il termometro non è adatto per l'utilizzo in forno a microonde.

AVVERTENZA SULLA BATTERIA: TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

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

Sicurezza della batteria

Questo prodotto viene fornito con 2 batterie AAA. Con questo prodotto è necessario utilizzare solo batterie di tipo identico o equivalente rispetto a quello consigliato. Le batterie devono essere inserite con la polarità corretta. Rimuovere le batterie scariche dal prodotto per evitare perdite.

Cura e manutenzione

Rimuovere la sonda dal termometro. Pulire la superficie esterna della sonda con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene.
Non immergere il corpo del termometro in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi per pulire la sonda, onde evitare possibili danni.

Impostazione del termometro

FASE 1: Per accendere il termometro, premere l'apposito pulsante.
FASE 2: Inserire la sonda nella porta sulla parte superiore del termometro finché non scatta in posizione.
FASE 3: Verificare che la sonda sia collegata correttamente e rilevi la temperatura ambiente.
FASE 4: Per prolungare al massimo la durata della batteria, tenere premuto il pulsante di accensione dopo l'uso per spegnere il termometro.
In assenza di una temperatura preimpostata/manuale, il termometro si spegne automaticamente dopo 1 minuto di inattività.

Lettura istantanea

Accertarsi che il cibo sia completamente scongelato prima di utilizzare il termometro.
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.
FASE 1: Per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa del cibo. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine poiché ciò compromette la validità della lettura.
FASE 2: Per accendere il termometro, premere l'apposito pulsante. La temperatura corrente viene visualizzata sullo schermo LCD; la lettura della temperatura non resta fissa e cambia con il variare della temperatura del cibo. Possono trascorrere diversi secondi prima che venga visualizzata la temperatura finale.

Uso delle preimpostazioni del termometro

Per accendere il termometro, premere l'apposito pulsante. Prima di selezionare una preimpostazione, azzerare il termometro tenendo premuti contemporaneamente [<] e [>].
FASE 1: Utilizzare [<] e [>] per selezionare una preimpostazione del termometro ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] ("MANZO", "POLLAME", "AGNELLO", "MAIALE", "PESCE", "DOLCI", "MANUALE").

NOTA: PER LE PREIMPOSTAZIONI DI MANZO E AGNELLO, SELEZIONARE IL LIVELLO DI COTTURA DESIDERATO ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] ("AL SANGUE", "MEDIA AL SANGUE", "MEDIA", "MEDIA TENDENTE AL BEN COTTO", "BEN COTTO").
PER LA PREIMPOSTAZIONE POLLAME, SELEZIONARE LA PARTE ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ("INTERO", "COSCIA/SOVRACOSCIA", "PETTO").
PER LA PREIMPOSTAZIONE DOLCI, SELEZIONARE LA FASE DI PREPARAZIONE ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ("PICCOLA BOLLA", "MEDIA BOLLA", "GRANDE BOLLA", "PICCOLO CASSÉ", "GRAN CASSÉ", "CARAMELLO CHIARO", "CARAMELLO MEDIO", "CARAMELLO SCURO").
PER LA PREIMPOSTAZIONE MANUALE, IMPOSTARE LA TEMPERATURA DESIDERATA.

FASE 2: Per confermare la selezione, premere [⊘].
FASE 3: Le selezioni preimpostate scorrono sullo schermo sotto la lettura della temperatura principale.

NOTA: LA TEMPERATURA DEL FORNO AL DI SOTTO DI 50 °C NON VIENE VISUALIZZATA.

FASE 4: Per carne, pesce e pollame, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa del cibo. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine poiché ciò compromette la validità della lettura.
FASE 5: Srotolare il cavo e posizionare con attenzione il cibo con la sonda inserita in un forno preriscaldato. Chiudere lo sportello del forno in modo che il cavo fuoriesca e posizionare l'unità principale del termometro nelle vicinanze. Non collocare mai il corpo principale del termometro all'interno del forno.
FASE 6: Quando la temperatura interna degli alimenti raggiunge la temperatura preimpostata, viene emesso un segnale acustico per 1 minuto. In alternativa, premere [⊘] per disattivare il segnale acustico.

NOTA: PULIRE SEMPRE IL TERMOMETRO TRA UN USO E L'ALTRO.
ATTENZIONE: NON UTILIZZARE LA SONDA PER SOLLEVARE O GIRARE GLI ALIMENTI.

Installazione/sostituzione delle batterie e delle unità (°C o °F)

FASE 1: Rimuovere con cautela il coperchio del vano batterie.
FASE 2: Rimuovere le batterie scariche eventualmente presenti.

NOTA: L'INTERRUTTORE DELL'UNITÀ SI TROVA ALL'INTERNO DEL VANO BATTERIE.

FASE 3: Portare l'interruttore dell'unità sull'impostazione desiderata (°C o °F).
FASE 4: Inserire le batterie nuove (2 AAA) prestando attenzione alla polarità.
FASE 5: riposizionare il coperchio del vano batterie.

Grafico della temperatura

Questo grafico della temperatura mostra le raccomandazioni relative alla temperatura della carne fornite dall'USDA*. L'impiego di ingredienti freschi e una manipolazione sicura del cibo è molto importante. Il produttore declina ogni obbligo o responsabilità per patologie di origine alimentare che possono insorgere da alimenti preparati utilizzando questo prodotto o in funzione del grafico della temperatura.

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

		°C	°F
Manzo	['RARE'] (AL SANGUE)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (MEDIA AL SANGUE)	55	131
	['MEDIUM'] (MEDIA)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (MEDIA TENDENTE AL BEN COTTO)	65	149
	['WELL DONE'] (BEN COTTO)	70	158
Pollame	['WHOLE'] (INTERO)	75	167
	['LEG/THIGH'] (COSCIA/SOVRACOSCIA)	75	167
	['BREAST'] (PETTO)	65	149

Agnello	['MEDIUM RARE'] (MEDIA AL SANGUE)	57	135
	['MEDIUM'] (MEDIA)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (MEDIA TENDENTE AL BEN COTTO)	68	154
	['WELL DONE'] (BEN COTTO)	74	165
Maiale		63	145
Pesce		50	122
Dolce	['S--BALL]' (PICCOLA BOLLA)	115	239
	['F--BALL'] (MEDIA BOLLA)	120	248
	['H--BALL'] GRANDE BOLLA)	126	259
	['S--CRACK'] (PICCOLO CASSÉ)	140	284
	['H--CRACK'] (GRAN CASSÉ)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (CARAMELLO CHIARO)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (CARAMELLO MEDIO)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (CARAMELLO SCURO)	188	370

Carni a riposo

Una volta che la carne/pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciarla riposare sempre per almeno 3 minuti prima di tagliarla/servirla. Per una carne succulenta e più facile da tagliare, lasciarla riposare più a lungo.

Indicatori di avvertenza del prodotto

[ ] – Sonda non collegata.

Specifiche

Codice prodotto: 515
Intervallo di temperatura: -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Divisioni: 0,1 °C/0,1 °F
Batterie: 2 AAA

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 preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno 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 inappropriato. 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 | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Należy zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice podczas używania termometru. Nie wystawiać sondy ani przewodu na działanie temperatury przekraczającej 250°C. Nie wolno zanurzać termometru w wodzie ani innym płynie. Nie wolno dopuścić do wylania wody ani innych płynów na obudowę termometru.
Nigdy nie zanurzaj termometru w wodzie, aby go schłodzić. Zawsze należy pozwolić termometrowi ostygnąć w temperaturze pokojowej.
Wytrzyj zewnętrzną część termometru za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki i dokładnie osusz.
Nie należy myć w zmywarce do naczyń.
Termometr nie jest przeznaczony do użytku w kuchence mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII: PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Urządzenie powinien naprawiać tylko wykwalifikowany elektryk.
Nie należy umieszczać, przechowywać ani używać korpusu termometru w pobliżu bezpośredniego źródła światła słonecznego lub ciepła, a także 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.

Bezpieczeństwo akumulatora

Produkt jest dostarczany z 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.

Obsługa i konserwacja

Odłącz sondę od termometru. Wytrzyj zewnętrzną część sondy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
Nie zanurzaj korpusu termometru w wodzie ani innym płynie.
Do czyszczenia sondy nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Konfiguracja termometru

KROK 1: Aby włączyć termometr, wciśnij przycisk zasilania.
KROK 2: Podłącz sondę do portu na górze termometru tak, aby się w nim zatrzasnęła.
KROK 3: Sprawdź, czy sonda jest prawidłowo podłączona i odczytuje temperaturę otoczenia.
KROK 4: Aby wydłużyć czas pracy baterii, po zakończeniu korzystania z termometru naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.
Jeśli nie wybrano temperatury zaprogramowanej/ ustawionej ręcznie, urządzenie wyłączy się po 1 minucie braku aktywności .

Natychmiastowy odczyt

Przed użyciem termometru należy sprawdzić, czy mięso żywność jest całkowicie rozmrożona.
Zaleca się wysterylizowanie sondy termometru przed każdym użyciem. W tym celu należy umieścić sondę w świeżo przegotowanej wodzie na kilka minut.
KROK 1: Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części przygotowywanej potrawy. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru.
KROK 2: Aby włączyć termometr, wciśnij przycisk zasilania. Aktualna temperatura będzie widoczna na ekranie LCD. Jej odczyt nie zostanie zablokowany i będzie się zmieniać wraz ze zmianą temperatury żywności. Osiągnięcie temperatury końcowej może potrwać kilka sekund.

Korzystanie z zaprogramowanych ustawień termometru

Aby włączyć termometr, wciśnij przycisk zasilania. Zanim wybierzesz ustawienie zaprogramowane, zresetuj termometr, jednocześnie naciskając i przytrzymując przyciski [<] i [>].
KROK 1: Za pomocą przycisków [<] i [>] wybierz zaprogramowane ustawienie temperatury ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] („WOŁOWINA", „DRÓB", „JAGNIĘCINA", „WIEPRZOWINA", „RYBY", „SŁODYCZE", „USTAWIENIE RĘCZNE").

UWAGA: W PRZYPADKU ZAPROGRAMOWANYCH USTAWIEŃ TEMPERATURY DOTYCZĄCYCH WOŁOWINY I JAGNIĘCINY WYBIERZ ŻĄDANY STOPIEŃ WYPIECZENIA ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] („KRWISTY", „ŚREDNIO KRWISTY", „ŚREDNIO WYSMAŻONY", „DOBRZE WYSMAŻONY", „MOCNO WYSMAŻONY").
W PRZYPADKU ZAPROGRAMOWANYCH USTAWIEŃ TEMPERATURY DOTYCZĄCYCH DROBIU WYBIERZ CZĘŚĆ ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] („CAŁY", „NOGA/UDO", „PIERŚ").
W PRZYPADKU ZAPROGRAMOWANYCH USTAWIEŃ TEMPERATURY DOTYCZĄCYCH SŁODYCZY WYBIERZ POZIOM PODGRZANIA ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] („MIĘKKIE KULKI", „SPRĘŻYSTE KULKI", „TWARDE KULKI", „MIĘKKIE I SPĘKANE", „TWARDE I SPĘKANE", „JASNY KARMEL", „NORMALNY KARMEL", „CIEMNY KARMEL").
W PRZYPADKU RĘCZNYCH USTAWIEŃ TEMPERATURY WYBIERZ TEMPERATURĘ DOCELOWĄ.

KROK 2: Aby zatwierdzić wybór, naciśnij [⊘].
KROK 3: Wybrane ustawienia temperatury będą przesuwać się na ekranie poniżej głównego odczytu temperatury.

UWAGA: JEŻELI TEMPERATURA PIEKARNIKA NIE PRZEKROCZY 50 °C, NIE BĘDZIE WYŚWIETLANA.

KROK 4: Aby zmierzyć temperaturę mięsa, ryb lub drobiu, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części przygotowywanej potrawy. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru.
KROK 5: Rozwiń przewód i ostrożnie włóż przygotowywaną potrawę do podgrzanego piekarnika. Zamknij drzwi piekarnika tak, aby przewód z niego wychodził, i umieść w pobliżu główny moduł termometru. Nie wolno umieszczać głównego modułu termometru w piekarniku.
KROK 6: Gdy wewnętrzna temperatura żywności osiągnie ustawioną temperaturę, alarm włączy się na 1 minutę. Możesz nacisnąć [⊘], aby wyłączyć alarm.

UWAGA: ZAWSZE CZYŚĆ TERMOMETR PO UŻYCIU.
UWAGA: NIE UŻYWAJ SONDY DO PODNOSZENIA LUB OBRACANIA ŻYWNOŚCI.

Wkładanie i wymiana baterii/ zmiana jednostek temperatury (°C lub °F)

KROK 1: Ostrożnie zdejmij pokrywę komory baterii.
KROK 2: Wyjmij zużyte baterie, jeśli znajdują się w termometrze.

UWAGA: W KOMORZE BATERII ZNAJDUJE SIĘ PRZEŁĄCZNIK JEDNOSTEK TEMPERATURY.

KROK 3: Ustaw przełącznik na preferowane jednostki (°C lub °F).
KROK 4: Włóż nowe baterie (2 x AAA), zwracając uwagę na prawidłowe oznaczenia biegunowości.
KROK 5: Załóż z powrotem pokrywę komory baterii.

Tabela temperatur

Ta tabela temperatur przedstawia zalecane przez USDA* temperatury mięsa. 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 tabel temperatur.

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

		°C	°F
Wołowina	['RARE'] (KRWISTY)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (ŚREDNIO KRWISTY)	55	131
	['MEDIUM'] (ŚREDNIO WYSMAŻONY)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (DOBRZE WYSMAŻONY)	65	149
	['WELL DONE'] (MOCNO WYSMAŻONY)	70	158

Drób	['WHOLE'] (CAŁY)	75	167
	['LEG/THIGH'] (NOGA/UDO)	75	167
	['BREAST'] (PIERŚ)	65	149
Jagnięcina	['MEDIUM RARE'] (ŚREDNIO KRWISTY)	57	135
	['MEDIUM'] (ŚREDNIO WYSMAŻONY)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (DOBRZE WYSMAŻONY)	68	154
	['WELL DONE'] (MOCNO WYSMAŻONY)	74	165
Wieprzowina		63	145
Ryba		50	122
Słodycze	['S--BALL]' (MIĘKKIE KULKI)	115	239
	['F--BALL'] (SPRĘŻYSTE KULKI)	120	248
	['H--BALL'] (TWARDE KULKI)	126	259
	['S--CRACK'] (MIĘKKIE I SPĘKANE)	140	284
	['H--CRACK'] (TWARDE I SPĘKANE)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (JASNY KARMEL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (NORMALNY KARMEL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (CIEMNY KARMEL)	188	370

Odpoczywanie mięsa

Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa/drobiu, należy pozostawić je na minimum 3 minuty przed rozkrojeniem lub podaniem. Aby mięso było soczyste i łatwiej je było pokroić, powinno odpoczywać dłużej.

Kontrolki ostrzegawcze produktu

[ ] – sonda nie jest podłączona.

Dane techniczne

Kod produktu: 515
Zakres temperatur: -20°C – 250°C/ -4°F – 482°F
Podziałka: 0,1°C/0,1°F
Baterie: 2 x AAA

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 zbierania 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 urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

Instruções de segurança

AVISO: SUPERFÍCIE QUENTE!

Use sempre luvas resistentes ao calor ao manusear o termómetro. Não exponha a sonda ou o cabo a temperaturas superiores a 250 °C.
Nunca mergulhe o corpo do termómetro em água ou em qualquer outro líquido. Não permita que água ou qualquer outro líquido salpique para o corpo do termómetro.

Nunca mergulhe o termómetro em água para o arrefecer. Deixe sempre o termómetro arrefecer à temperatura ambiente.
Para proceder à limpeza do termómetro, limpe o exterior com um pano macio e húmido e seque bem.
O termómetro não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
O termómetro não é adequado para utilização em fornos micro-ondas.

AVISO DA PILHA: MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS

Este produto não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Apenas um eletricista qualificado deve realizar reparações.
Não coloque, guarde ou utilize o corpo do termómetro próximo de luz solar direta, fontes de calor diretas ou num ambiente húmido.
Este produto é um dispositivo de alta precisão e deve ser manuseado com cuidado.
Este produto destina-se apenas a uso doméstico.

Segurança das pilhas

Este produto é fornecido com 2 pilhas AAA. Este produto deve ser utilizado apenas com pilhas do mesmo tipo ou equivalentes às recomendadas.
As pilhas devem ser introduzidas com a polaridade correta.
As pilhas gastas devem ser retiradas do produto para evitar fugas.

Cuidados e manutenção

Retire a sonda do termómetro. Limpe o exterior da sonda com um pano macio e humedecido e deixe secar completamente.
Nunca mergulhe o corpo do termómetro em água ou em qualquer outro líquido.
Não utilize detergentes de limpeza ou esfregões agressivos ou abrasivos para limpar a sonda, pois pode causar danos.

Configurar o termómetro

PASSO 1: Para ligar o termómetro, prima o botão de alimentação.
PASSO 2: Ligue a sonda à porta na parte superior do termómetro até esta encaixar na posição correta.
PASSO 3: Verifique se a sonda está ligada corretamente e se está a ler a temperatura ambiente.
PASSO 4: Para maximizar a vida útil da pilhas, mantenha premido o botão de alimentação após a utilização para desligar o termómetro.

A desativação automática ocorre após 1 minuto de inatividade se não estiver definida uma temperatura predefinida/manual.

Efetuar uma leitura instantânea

Certifique-se de que os alimentos estão completamente descongelados antes de utilizar o termómetro.
Recomenda-se a esterilização da sonda do termómetro antes de cada utilização. Para tal, introduza a sonda em água acabada de ferver durante vários minutos.
PASSO 1: Para medir a temperatura, introduza suavemente a ponta da sonda na parte mais espessa dos alimentos. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com osso, gordura ou cartilagem, visto que tal afetará a validade da leitura.
PASSO 2: Para ligar o termómetro, prima o botão de alimentação. A temperatura atual será apresentada no ecrã LCD. A leitura da temperatura não se mantém constante e flutua à medida que a temperatura dos alimentos muda. Pode demorar vários segundos até a leitura da temperatura atingir a temperatura final.

Utilizar as predefinições do termómetro

Para ligar o termómetro, prima o botão de alimentação.
Antes de selecionar uma predefinição, reponha o termómetro mantendo premido[<] e [>] em simultâneo.

PASSO 1: Utilize [<] e [>] para selecionar uma predefinição do termómetro ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] ("CARNE DE VACA", "PRODUTOS AVÍCOLAS", "BORREGO", "PORCO", "PEIXE", "DOCE", "MANUAL").

NOTA: PARA AS PREDEFINIÇÕES DE CARNE DE VACA E BORREGO, SELECIONE O NÍVEL DE COZEDURA PRETENDIDO ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] ("MALPASSADO", "AO PONTO/MALPASSADO", "AO PONTO", "AO PONTO/BEM-PASSADO", "BEM-PASSADO").
PARA A PREDEFINIÇÃO DE PRODUTOS AVÍCOLAS, SELECIONE A PARTE ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ("INTEIRO", "PERNA/COXA", "PEITO").
PARA A PREDEFINIÇÃO DE DOCE, SELECIONE A FASE ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ("ASSOPRADO", "BOLA MOLE", "REBUÇADO", "AREIA", "VIDRADA," "CARAMELO

CLARO", "CARAMELO MÉDIO", "CARAMELO ESCURO"). PARA A PREDEFINIÇÃO MANUAL, DEFINA A TEMPERATURA PRETENDIDA.

PASSO 2: Para confirmar a seleção, prima [⊘].
PASSO 3: As seleções das predefinições percorrerão o ecrã por baixo da leitura de temperatura principal.

NOTA: A TEMPERATURA DO FORNO NÃO SERÁ APRESENTADA QUANDO ESTIVER ABAIXO DE 50 °C.

PASSO 4: Para carne, peixe ou produtos avícolas, introduza suavemente a ponta da sonda na parte mais espessa dos alimentos. Certifique-se de que a sonda não está em contacto com osso, gordura ou cartilagem, visto que tal afetará a validade da leitura.
PASSO 5: Desenrole o cabo e coloque cuidadosamente os alimentos com a sonda inserida dentro de um forno pré-aquecido. Feche a porta do forno de forma a que o cabo se estenda e posicione a unidade principal do termómetro na área adjacente. Nunca coloque o corpo principal do termómetro no interior de um forno.
PASSO 6: Quando a temperatura interna dos alimentos atingir a temperatura predefinida, o alarme irá soar durante 1 minuto. Em alternativa, prima [⊘] para desligar o alarme.

NOTA: LIMPE SEMPRE O TERMÓMETRO ENTRE CADA UTILIZAÇÃO.
CUIDADO: NÃO UTILIZE A SONDA PARA LEVANTAR OU VIRAR PRODUTOS ALIMENTARES.

Instalação/substituição das pilhas e das unidades (°C ou °F)

PASSO 1: Retire cuidadosamente a tampa do compartimento das pilhas.
PASSO 2: Retire as pilhas gastas, se for o caso.

NOTA: O INTERRUPTOR DA UNIDADE ENCONTRA-SE NO INTERIOR DO COMPARTIMENTO DA PILHAS.

PASSO 3: Ligue o interruptor da unidade na definição pretendida (°C ou °F).
PASSO 4: Insira as pilhas novas (2 x AAA), tendo em atenção a polaridade correta.
PASSO 5: volte a colocar a tampa do compartimento das pilhas.

Tabela de temperaturas

Esta tabela de temperaturas apresenta as recomendações de temperatura da carne do USDA*. A utilização de ingredientes frescos e o manuseamento de alimentos em segurança são muito importantes. O fabricante declina qualquer responsabilidade por doenças de origem alimentar eventualmente causadas por alimentos confecionados com este produto ou com base na tabela de temperaturas.

*USDA = United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos); atual responsável pela publicação das orientações recomendadas mais detalhadas.

		°C	°F
Carne de vaca	['RARE'] (MALPASSADO)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (AO PONTO/MALPASSADO)	55	131
	['MEDIUM'] (AO PONTO)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (AO PONTO/BEM-PASSADO)	65	149
	['WELL DONE'] (BEM-PASSADO)	70	158
Produtos avícolas	['WHOLE'] (INTEIRO)	75	167
	['LEG/THIGH'] (PERNA/COXA)	75	167
	['BREAST'] (PEITO)	65	149
Borrego	['MEDIUM RARE'] (AO PONTO/MALPASSADO)	57	135
	['MEDIUM'] (AO PONTO)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (AO PONTO/BEM-PASSADO)	68	154
	['WELL DONE'] (BEM-PASSADO)	74	165
Porco		63	145
Peixe		50	122

Doce	['S--BALL]' (ASSOPRADO)	115	239
	['F--BALL'] (BOLA MOLE)	120	248
	['H--BALL'] (REBUÇADO)	126	259
	['S--CRACK'] (AREIA)	140	284
	['H--CRACK'] (VIDRADA)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (CARAMELO CLARO)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (CARAMELO MÉDIO)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (CARAMELO ESCURO)	188	370

Deixar as carnes repousar

Depois de a carne/produtos avícolas atingirem a temperatura final, deixe sempre repousar durante, pelo menos, 3 minutos antes de trinchar/servir. Para obter uma carne suculenta mais fácil de trinchar, deixe repousar mais tempo.

Indicadores de aviso do produto

[⬬ ⬬ ⬬] – A sonda não está ligada.

Especificações

Código do produto: 515
Intervalo de temperaturas: –20 °C –250 °C/–4 °F –482 °F
Divisões: 0,1 °C/0,1 °F
Pilhas: 2 x AAA

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

HU | Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET!

Használat közben a hőmérő kézbe vételekor mindig viseljen hőálló kesztyűt. Ne tegye ki a szondát vagy a vezetéket 250 °C feletti hőmérsékletnek.
Soha ne merítse a hőmérő készülékházát vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen víz vagy más folyadék a hőmérő készülékházára.
Soha ne merítse a hőmérőt vízbe hűtés céljából. Mindig hagyja a hőmérőt szobahőmérsékleten lehűlni.
A mérleg tisztításához törölje át a külsejét puha, nedves ruhával, majd hagyja alaposan megszáradni.
A hőmérő mosogatógépben nem mosható.
A hőmérő mikrohullámú sütőben nem használható.

AKKUMULÁTORRAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉS: GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA TARTANDÓ.

A termék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.
Ne helyezze, tárolja vagy használja a hőmérő készülékházát közvetlen napfénynek vagy hőforrásnak kitéve, valamint nedves/párás környezetben.
Ez a termék egy nagy pontosságú eszköz; óvatosan kezelje.
Ez a termék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.

Akkumulátorbiztonság

A terméket 2 db AAA elemmel szállítjuk. Ez a termék csak ugyanolyan vagy a javasolttal egyenértékű elemmel használható.
Az elemeket a helyes polaritás szerint kell behelyezni.
A lemerült elemeket el kell távolítani a termékből a szivárgás elkerülése érdekében.

Ápolás és karbantartás

Vegye ki a szondát a hőmérőből. A szonda külsejét törölje le puha, nedves ruhával, majd hagyja alaposan megszáradni.
Soha ne merítse a hőmérő készülékházát vízbe vagy más folyadékba.
A szonda tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

A hőmérő beállítása

1. LÉPÉS: A hőmérő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot.
2. LÉPÉS: Csatlakoztassa a szondát a hőmérő tetején lévő aljzatba, amíg a helyére nem kattan.
3. LÉPÉS: Ellenőrizze, hogy a szonda megfelelően van-e csatlakoztatva és a környezeti hőmérséklet méri-e.
4. LÉPÉS: Az elem élettartamának maximalizálása érdekében használat után nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológombot a hőmérő kikapcsolásához.
Az automatikus kikapcsolás 1 perc inaktivitás után történik, ha nincs beállítva előre beállított/manuális hőmérséklet.

Azonnali leolvasás

A hőmérő használata előtt ellenőrizze, hogy az étel teljesen kiolvadt-e.
Minden használat előtt ajánlott sterilizálni a hőmérő szondáját. Ehhez néhány percre helyezze a szondát frissen forralt vízbe.
1. LÉPÉS: A hőmérséklet megméréséhez óvatosan helyezze be a szonda hegyét az élelmiszer legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.
2. LÉPÉS: A hőmérő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot. Az aktuális hőmérséklet megjelenik az LCD-kijelzőn; a hőmérséklet értéke nem rögzül, és az étel hőmérsékletének változásával változik. A hőmérsékletmérés néhány másodpercig is eltarthat, amíg eléri a végső hőmérsékletet.

A hőmérő előbeállításainak használata

A hőmérő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot. Az előbeállítás kiválasztása előtt állítsa alaphelyzetbe a hőmérőt a [<] és [>] egyidejű lenyomásával.
1. LÉPÉS: A [<] és [>] gombokkal válassza ki a hőmérő egyik előbeállítását („BEEF", „POULTRY", „LAMB", „PORK", „FISH", „SWEET", „MANUAL") („MARHA", „SZÁRNYAS", „BÁRÁNY", „SERTÉS", „HAL", „ÉDES", „KÉZI").

MEGJEGYZÉS: A MARHA ÉS BÁRÁNY ELŐBEÁLLÍTÁSOK ESETÉBEN VÁLASSZA KI A KÍVÁNT ÁTSÜTÉSI SZINTET („RARE", „MEDIUM RARE", „MEDIUM", „MEDIUM WELL", „WELL DONE") („VÉRES", „KÖZEPESEN ÁTSÜLT – VÉRES", „KÖZEPESEN ÁTSÜLT – RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ", „KÖZEPESEN ÁTSÜLT – ENYHÉN

**RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ, „TELJESEN ÁTSÜLT").
A SZÁRNYAS ELŐBEÁLLÍTÁSHOZ VÁLASSZA KI A RÉSZT [„WHOLE", „LEG/THIGH", „BREAST"] („EGÉSZ", „LÁB/COMB", „MELL").
AZ ÉDES ELŐBEÁLLÍTÁSHOZ VÁLASSZA KI A FOKOZATOT [„S--BALL", „F--BALL", „H--BALL", „S--CRACK", „H--CRACK", „LIGHT CARAMEL", „MEDIUM CARAMEL", „DARK CARAMEL"] („GYENGE GOLYÓ", „ERŐS GOLYÓ", „KEMÉNY GOLYÓ", „GYENGE TÖRÉS", „ERŐS TÖRÉS", „VILÁGOS KARAMELL", „KÖZEPES KARAMELL", „SÖTÉT KARAMELL").
A MANUÁLIS ELŐBEÁLLÍTÁSHOZ ÁLLÍTSA BE A KÍVÁNT CÉLHŐMÉRSÉKLETET.**

2. LÉPÉS: A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg a [⊘] gombot.

3. LÉPÉS: Az előbeállítás értékei végiggördülnek a fő hőmérséklet értéke alatti képernyőn.

MEGJEGYZÉS: A SÜTŐ HŐMÉRSÉKLETÉT NEM JELENÍTI MEG 50 ºC ALATT.

4. LÉPÉS: Húsok, hal és szárnyas megméréséhez óvatosan helyezze be a szonda hegyét az élelmiszer legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.
5. LÉPÉS: Tekerje le a kábelt, és óvatosan helyezze előmelegített sütőbe a szondával ellátott ételt. Csukja be a sütő ajtaját úgy, hogy a kábel kilóghasson, és helyezze a hőmérő főegységét a közelébe. Soha ne helyezze a hőmérő főegységét sütőbe.
6. LÉPÉS: Amikor az étel belső hőmérséklete eléri az előre beállított hőmérsékletet, a riasztás 1 percig hallható. Alternatívaként nyomja meg a [⊘] gombot a riasztás kikapcsolásához.

**MEGJEGYZÉS: MINDEN HASZNÁLAT UTÁN AZONNAL TISZTÍTSA MEG A HŐMÉRŐT.
FIGYELMEZTETÉS: NE HASZNÁLJA A HŐMÉRŐT ÉLELMISZEREK MEGEMELÉSÉHEZ VAGY MEGFORDÍTÁSÁHOZ.**

Elemek behelyezése/cseréje és mértékegységek váltása (°C vagy °F)

1. LÉPÉS: Óvatosan távolítsa el az elemtartó rekesz fedelét.
2. LÉPÉS: Vegye ki a lemerült elemeket, ha vannak.

MEGJEGYZÉS: AZ EGYSÉG KAPCSOLÓJA AZ ELEMTARTÓBAN TALÁLHATÓ.

3. LÉPÉS: Fordítsa a készülék kapcsolóját a kívánt állásba (°C vagy °F).
4. LÉPÉS: Helyezzen be új elemeket (2 db AAA), ügyelve a megfelelő polaritásra.
5. LÉPÉS: Helyezze vissza az elemtartó rekesz fedelét.

Hőmérséklet-táblázat

Ez a hőmérséklet-táblázat az USDA* által ajánlott húshőmérsékletet mutatja. 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.

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

		°C	°F
Marha	[„RARE"] (VÉRES)	50	122
	[„MEDIUM RARE"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – VÉRES)	55	131
	[„MEDIUM"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ)	60	140
	[„MEDIUM WELL"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – ENYHÉN RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ)	65	149
	[„WELL DONE"] (TELJESEN ÁTSÜLT)	70	158
Szárnyas	[„WHOLE"] (EGÉSZ)	75	167
	[„LEG/THIGH"] (LÁB/COMB)	75	167
	[„BREAST"] (MELL)	65	149

Bárány	[„MEDIUM RARE"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – VÉRES)	57	135
	[„MEDIUM"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ)	63	145
	[„MEDIUM WELL"] (KÖZEPESEN ÁTSÜLT – ENYHÉN RÓZSASZÍN KÖZÉPRÉSZ)	68	154
	[„WELL DONE"] (TELJESEN ÁTSÜLT)	74	165
Sertés		63	145
Hal		50	122
Édes	[„S--BALL"] GYENGE GOLYÓ)	115	239
	[„F-BALL"] (ERŐS GOLYÓ)	120	248
	[„H-BALL"] (KEMÉNY GOLYÓ)	126	259
	[„S--CRACK"] (GYENGE TÖRÉS)	140	284
	[„H-CRACK"] (ERŐS TÖRÉS)	150	302
	[„LIGHT CARAMEL"] (VILÁGOS KARAMELL)	170	338
	[„MEDIUM CARAMEL"] (KÖZEPES KARAMELL)	180	356
	[„DARK CARAMEL"] (SÖTÉT KARAMELL)	188	370

Húsok pihentetése

Miután a hús/szárnyas elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelése/tálalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. A könnyebben vágható, zamatos húsért pihentesse tovább.

Figyelmeztető jelzések a terméken

[ ] – A szonda nincs csatlakoztatva.

Műszaki adatok

Termékkód: 515
Hőmérséklet-tartomány: -20 °C–250 °C/-4 °F–482 °F
Lépésköz: 0,1 °C/0,1 °F
Elemek: 2 db AAA elem

Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezzék el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

SK | Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE: HORÚCI POVRCH!

Pri manipulácii s teplomerom vždy používajte rukavice odolné voči vysokým teplotám. Nevystavujte sondu ani kábel teplotám nad 250 °C. Teplomer nikdy neponárajte do vody ani inej tekutiny. Nedovoľte, aby sa na telo teplomera dostala voda alebo iná tekutina.
Teplomer nikdy neponárajte do vody s cieľom ochladiť ho. Vždy nechajte teplomer vychladnúť pri izbovej teplote.
Ak chcete teplomer vyčistiť, utrite vonkajší povrch mäkkou vlhkou handričkou a dôkladne osušte.
Teplomer nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
Teplomer nie je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

VAROVANIE TÝKAJÚCE SA BATÉRIE UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ

Tento výrobok neobsahuje žiadne diely, ktorých údržbu môže vykonávať používateľ. Opravy môže vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
Teplomer neodkladajte ani neskladujte v blízkosti priameho slnečného žiarenia, priamych zdrojov tepla, ani v mokrom/vysoko vlhkom prostredí.
Tento výrobok má vysokú presnosť, zaobchádzajte s ním opatrne.
Tento výrobok je určený len na domáce použitie.

Bezpečnosť batérie

Tento produkt je dodávaný s 2 batériami AAA. S týmto výrobkom sa môžu používať iba batérie rovnakého alebo ekvivalentného typu, ako sú odporúčané.
Batérie je nutné vkladať so správnou polaritou.
Vybité batérie je nutné z výrobku vybrať, aby nevytekali.

Starostlivosť a údržba

Z teplomera zložte sondu. Vonkajší povrch sondy pretrite navlhčenou mäkkou utierkou a nechajte ho dôkladne uschnúť.
Telo teplomera nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
Na čistenie sondy nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky, pretože by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.

Nastavenie teplomera

1. KROK: Na zapnutie teplomera stlačte tlačidlo napájania.
2. KROK: Zapojte sondu do portu v hornej časti teplomera, kým nezapadne na miesto.
3. KROK: Skontrolujte, či je sonda správne pripojená a odčítajte okolitú teplotu.
4. KROK: S cieľom maximalizovať životnosť batérie teplomer po použití vypnite stlačením a podržaním tlačidla napájania.
Ak nie je nastavená podvoľba/manuálne zvolená teplota, po 1 minúte nečinnosti dôjde k automatickému vypnutiu.

Okamžité odčítanie údajov

Pred použitím teplomera skontrolujte, či je pokrm úplne rozmrazený.
Sondu teplomera odporúčame pred každým použitím sterilizovať. Spravíte to tak, že sondu vložíte na niekoľko minút do čerstvo prevarenej vody.
1. KROK: Ak chcete merať teplotu, opatrne zasuňte hrot sondy do najhrubšej časti pokrmu. Uistite sa, že sa sonda nedotýka kosti, tuku alebo chrupavky, pretože by to mohlo ovplyvniť správnosť merania.
2. KROK: Na zapnutie teplomera stlačte tlačidlo napájania. Aktuálna teplota sa zobrazí na LCD obrazovke; údaj teploty sa nezablokuje a bude sa meniť podľa toho, ako sa mení teplota pokrmu. Môže trvať niekoľko sekúnd, kým odčítaná teplota dosiahne konečnú teplotu.

Používanie predvolieb teplomera

Na zapnutie teplomera stlačte tlačidlo napájania. Pred výberom predvoľby resetujte teplomer súčasným stlačením a podržaním tlačidiel [<] a [>].
1. KROK: Pomocou klávesu [<] a [>] vyberte predvolené nastavenie teplomera ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] („HOVÄDZIE", „HYDINA", „JAHŇACINA", „BRAVČOVÉ", „RYBY", „SLADKÉ", „MANUÁLNY").

POZNÁMKA: PRI PREDVOĽBÁCH HOVÄDZIEHO A JAHŇACINU VYBERTE POŽADOVANÚ ÚROVEŇ PREPEČENIA ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] („NEDOPEČENÉ", „STREDNE NEDOPEČENÉ", „STREDNE", „STREDNE DOPEČENÉ", „DOBRE DOPEČENÉ").
PRI PREDVOĽBÁCH HYDINY VYBERTE ČASŤ ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] („CELÉ", „STEHNO/KRÍDLO", „PRSIA").
PRI PREDVOĽBÁCH SLADKÝCH JEDÁL VYBERTE STAV ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] („MÄKKÉ KRYŠTÁLIKY", „PEVNÉ

KRYŠTÁLIKY“, „TVRDÉ KRYŠTÁLIKY“, „JEMNÝ CUKRÍK“, „TVRDÝ CUKRÍK“, „SVETLÝ KARAMEL“, „STREDNE TMAVÝ KARAMEL“, „TMAVÝ KARAMEL“). NA MANUÁLNU PREDVOĽBU NASTAVTE POŽADOVANÚ CIEĽOVÚ TEPLOTU.

2. KROK: Na potvrdenie výberu stlačte [⊘].
3. KROK: Predvoľby sa budú posúvať na obrazovke pod hlavným údajom teploty.

POZNÁMKA: TEPLOTA RÚRY POD 50 °C SA NEBUDE ZOBRAZOVAŤ.

4. KROK: Ak chcete merať teplotu mäsa, rýb a hydiny, opatrne zasuňte hrot sondy do najhrubšej časti pokrmu. Uistite sa, že sa sonda nedotýka kosti, tuku alebo chrupavky, pretože by to mohlo ovplyvniť správnosť merania.
5. KROK: Odviňte šnúru a opatrne vložte pokrm so vsunutou sondou do predhriatej rúry. Zatvorte dvierka rúry tak, aby kábel vyčnieval von a umiestnite hlavnú jednotku teplomera do blízkosti. Nikdy neumiestňujte hlavnú jednotku teplomera do rúry.
6. KROK: Keď vnútorná teplota pokrmu dosiahne predvolenú teplotu, na 1 minútu zaznie alarm. Prípadne alarm vypnite stlačením [⊘].

POZNÁMKA: TEPLOMER PRED KAŽDÝM POUŽITÍM VYČISTITE.
UPOZORNENIE: NEPOUŽÍVAJTE SONDU NA ZDVÍHANIE ALEBO OBRACANIE PRIPRAVOVANÉHO JEDLA.

Inštalácia/výmena batérií a jednotiek (°C alebo °F)

1. KROK: Opatrne odstráňte kryt priehradky pre batérie.
2. KROK: Ak sú vybité batérie vyberte ich.

POZNÁMKA: SPÍNAČ JEDNOTKY SA NACHÁDZA VO VNÚTRI PRIEHRADKY PRE BATÉRIE.

3. KROK: Prepnite prepínač jednotky na požadované nastavenie (°C alebo °F).
4. KROK: Vložte nové batérie (2 x AAA), pričom dbajte na správnu polaritu.
5. KROK: Nasaďte kryt priehradky na batérie.

Tabuľka teplôt

V tejto tabuľke teplôt sú uvedené odporúčané teploty mäsa podľa USDA*. Veľmi dôležité je používanie čerstvých potravín a bezpečný spôsob ich spracovania. Výrobca teplomera nenesie žiadnu zodpovednosť za potravinové choroby, ktoré by mohlo spôsobiť jedlo pripravené s použitím teplomera alebo na základe uvedenej tabuľky.

*USDA = Ministerstvo poľnohospodárstva USA, v súčasnosti zverejňuje najpodrobnejšie odporúčania.

		°C	°F
Hovädzie mäso	['RARE'] (NEDOPEČENÉ)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (STREDNE NEDOPEČENÉ)	55	131
	['MEDIUM'] (STREDNE)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (STREDNE DOPEČENÉ)	65	149
	['WELL DONE'] (DOBRE DOPEČENÉ)	70	158
Hydina	['WHOLE'] (CELÉ)	75	167
	['LEG/THIGH'] (STEHNO/KRÍDLO)	75	167
	['BREAST'] (PRSIA)	65	149
Jahňacie mäso	['MEDIUM RARE'] (STREDNE NEDOPEČENÉ)	57	135
	['MEDIUM'] (STREDNE)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (STREDNE DOPEČENÉ)	68	154
	['WELL DONE'] (DOBRE DOPEČENÉ)	74	165
Bravčové		63	145
Ryby		50	122

Cukríky	['S--BALL]' (JEMNÉ KRYŠTÁLIKY)	115	239
	['F--BALL'] (PEVNÉ KRYŠTÁLIKY)	120	248
	['H--BALL'] (TVRDÉ KRYŠTÁLIKY)	126	259
	['S--CRACK'] (JEMNÝ CUKRÍK)	140	284
	['H--CRACK'] (TVRDÝ CUKRÍK)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (SVETLÝ KARAMEL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (STREDNE TMAVÝ KARAMEL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (TMAVÝ KARAMEL)	188	370

Odpočívanie mäsa

Vždy, keď mäso/hydina dosiahne konečnú teplotu, nechajte ho minimálne 3 minúty odpočívať a až potom porciujte a podávajte. Pre ľahšie krájateľné a šťavnaté mäso nechajte odpočívať dlhšie.

Varovné indikátory produktu

[ ]– Sonda nie je pripojená.

Technické údaje

Kód výrobku: 515
Teplotný rozsah: -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Delenie: 0,1 °C/0,1 °F
Batérie: 2 x AAA

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ**. Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

CS | Návod uschovejte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ: HORKÝ POVRCH!

Při manipulaci s teploměrem vždy používejte teplovzdorné rukavice. Nevystavujte sondu nebo kabel teplotám nad 250 °C.
Tělo teploměru nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Nedovolte, aby na tělo teploměru stříkala voda nebo jiná kapalina.
Teploměr nikdy neponořujte do vody, aby se ochladil.
Teploměr vždy nechte vychladnout při pokojové teplotě.
Chcete-li teploměr vyčistit, otřete vnější povrch měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně jej osušte.
Teploměr nelze mýt v myčce nádobí.
Teploměr není určen k použití v mikrovlnné troubě.

VÝSTRAHA BATERIE: UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.

Tento výrobek neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem. Opravu může provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
Nepokládejte a neskladujte tělo teploměru na přímém slunci, v blízkosti zdrojů tepla nebo ve vlhkém prostředí.
Tento výrobek je vysoce přesné zařízení, zacházejte s ním opatrně.
Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

Bezpečnost baterie

Tento výrobek se dodává se 2 bateriemi AAA. S tímto výrobkem se smí používat pouze baterie stejného nebo ekvivalentního typu jako ty, které byly doporučeny.
Při vkládání baterií je třeba dodržet správnou polaritu.
Vybité baterie je nutné z výrobku vyjmout, aby do něj nevytekly.

Péče a údržba

Vyjměte sondu z teploměru. Otřete vnější části sondy měkkým, vlhkým hadříkem a nechte ji důkladně oschnout.
Tělo teploměru nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
K čištění sondy nepoužívejte hrubé ani abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, jelikož byste ji mohli poškodit.

Nastavení teploměru

KROK 1: Teploměr zapnete stisknutím tlačítka napájení.
KROK 2: Zasuňte sondu do portu v horní části teploměru tak, aby zaklapla na místo.
KROK 3: Zkontrolujte, zda je sonda správně připojena a zda je měří okolní teplotu.
KROK 4: Chcete-li maximalizovat životnost baterie, po použití teploměr vypněte stisknutím a podržením tlačítka napájení. Pokud není nastavena předvolba / manuální teplota, dojde po 1 minutě nečinnosti k automatickému vypnutí.

Okamžité měření

Před použitím teploměru zkontrolujte, zda je potravina zcela rozmrazená.
Před každým použitím se doporučuje sondu teploměru sterilizovat. Za tímto účelem vložte sondu na několik minut do čerstvě převařené vody.
KROK 1: Ke změření teploty jemně vpíchněte špičku teploměru do nejsilnější části potraviny. Ujistěte se, že se sonda nedotýká kostí a že není zapíchnuta do tuku nebo chrupavek, což by ovlivnilo měřenou teplotu.
KROK 2: Teploměr zapnete stisknutím tlačítka napájení. Aktuální teplota se zobrazí na displeji LCD. Hodnota teploty nebude uzamčená a při změně teploty potraviny bude kolísat. Měření teploty může trvat několik sekund, než bude hodnota teploty konečná.

Použití předvoleb teploměru

Teploměr zapnete stisknutím tlačítka napájení. Před výběrem předvolby resetujte teploměr současným stisknutím a podržením tlačítek [<] a [>].
KROK 1: Pomocí tlačítek [<] a [>] vyberte přednastavení teploměru ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] („Hovězí maso", „Drůbež", „Jehněčí", „Vepřové", „Ryby", „Sladké pokrmy", „Manuální").

**POZNÁMKA: PRO PŘEDVOLBY HOVĚZÍHO A JEHNĚČÍHO MASA VYBERTE POŽADOVANOU ÚROVEŇ PROPEČENÍ ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] („RARE / MÍRNĚ PROPEČENÉ", „MEDIUM RARE / MÍRNĚ STŘEDNĚ PROPEČENÉ", „MEDIUM / STŘEDNĚ PROPEČENÉ", „MEDIUM WELL / VÍCE STŘEDNĚ PROPEČENÉ", „WELL DONE / ÚPLNĚ PROPEČENÉ").
U PŘEDVOLBY PRO DRŮBEŽ VYBERTE ČÁST DRŮBEŽE ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] („CELÁ", „NOHA/STEHNO", „PRSA").
PRO NASTAVENÍ SLADKÝCH POKRMŮ VYBERTE FÁZI SVAŘENÍ CUKRU ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] („SLABÁ NIT", „SILNÁ NIT", „NA BUBLINU", „NA ŘETĚZ", „NA MĚKKÝ LOM", „NA TUHÝ LOM", „MÍRNĚ KARAMELIZOVANÝ", „STŘEDNĚ KARAMELIZOVANÝ",

„VELMI KARAMELIZOVANÝ“).
U MANUÁLNÍ PŘEDVOLBY NASTAVTE POŽADOVANOU CÍLOVOU TEPLOTU.

KROK 2: Výběr potvrdíte stisknutím tlačítka [⊘].
KROK 3: Volby předvoleb se budou posouvat po obrazovce pod hlavní hodnotou teploty.

POZNÁMKA: TEPLOTA TROUBY SE NEZOBRAZÍ, POKUD JE NIŽŠÍ NEŽ 50 °C.

KROK 4: Chcete-li změřit teplotu masa, ryb a drůbeže, jemně vpíchněte špičku teploměru do nejsilnější části masa. Ujistěte se, že se sonda nedotýká kostí a že není zapíchnuta do tuku nebo chrupavek, což by ovlivnilo měřenou teplotu.
KROK 5: Odviňte kabel a opatrně vložte pokrm s vloženou sondou do předehřáté trouby. Zavřete dvířka trouby tak, aby kabel vycházel ven, a umístěte hlavní jednotku teploměru někam blízko. Nikdy nevkládejte hlavní tělo teploměru do trouby.
KROK 6: Když vnitřní teplota pokrmu dosáhne přednastavené teploty, zazní alarm po dobu 1 minuty. Případně stisknutím tlačítka [⊘] vypněte alarm.

POZNÁMKA: TEPLOMĚR ČISTĚTE VŽDY PO KAŽDÉM POUŽITÍ.
UPOZORNĚNÍ: SONDU NEPOUŽÍVEJTE KE ZVEDÁNÍ NEBO OBRACENÍ POTRAVIN.

Instalace/výměna baterií a přepínání jednotek (°C nebo °F)

KROK 1: Opatrně sejměte kryt přihrádky na baterie.
KROK 2: Pokud jsou zde vybité baterie, vyjměte je.

POZNÁMKA: PŘEPÍNAČ JEDNOTEK SE NACHÁZÍ UVNITŘ PŘIHRÁDKY PRO BATERII.

KROK 3: Přepněte spínač jednotek na požadované nastavení (°C nebo °F).
KROK 4: Vložte nové baterie (2x AAA) a dbejte na správnou polaritu.
KROK 5: Nasaďte zpět kryt přihrádky na baterie.

Tabulka teplot

Tento teplotní graf zobrazuje doporučené teploty masa z USDA*. Je důležité používat čerstvé suroviny a bezpečně zacházet s potravinami. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za onemocnění z potravin, která se mohou vyskytnout po požití jídla připraveného pomocí tohoto výrobku, či podle uvedených teplotních tabulek.

*USDA = Ministerstvo zemědělství Spojených států amerických, které v současné době vydává nejpodrobnější doporučované směrnice.

		°C	°F
Hovězí	['RARE'] (Rare / mírně propečené)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (Medium rare / mírně středně propečené)	55	131
	[MEDIUM] (Středně propečené)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (Medium well / více středně propečené)	65	149
	['WELL DONE'] (Well done / úplně propečené)	70	158
Drůbež	['WHOLE'] (Celá)	75	167
	[„NOHA/STEHNO“] (Noha/stehno)	75	167
	['BREAST'] (Prsa)	65	149
Jehněčí	['MEDIUM RARE'] (Medium rare / mírně středně propečené)	57	135
	[MEDIUM] (Středně propečené)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (Medium well / více středně propečené)	68	154
	['WELL DONE'] (Well done / úplně propečené)	74	165
Vepřové		63	145
Ryby		50	122

Sladké pokrmy	['S--BALL]' (Slabá nit)	115	239
	['F--BALL'] (Silná nit)	120	248
	[„H--BALL"] (Na bublinu)	126	259
	['S--CRACK'] (Na měkký lom)	140	284
	['H--CRACK'] (Na tuhý lom)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (Mírně karamelizovaný)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (Středně karamelizovaný)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (Velmi karamelizovaný)	188	370

Maso nechejte odpočinout

Jakmile maso dosáhne kýžené teploty, nechte ho před krájením a servírováním vždy alespoň na 3 minuty odpočinout. Šťavnaté maso, které se snáze krájí, nechte odpočívat déle.

Výstražné ukazatele

[⬬ ⬬ ⬬] – Sonda není připojena.

Specifikace

Kód produktu: 515
Teplotní rozsah: -20 °C až 250 °C / -4 °F až 482 °F
Dílky: 0,1 °C / /0,1 °F
Baterie: 2x AAA

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamenají, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

Οδηγίες για την ασφάλεια

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Πάντα να φοράτε ανθεκτικά στην θερμότητα γάντια όταν χειρίζεστε το θερμόμετρο. Μην εκθέτετε τον αισθητήρα σε θερμοκρασίες άνω των 250 °C.
Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα του θερμόμετρου σε νερό ή σε οποιοδήποτε υγρό. Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να πιτσιλίσει στο σώμα του θερμομέτρου.
Ποτέ μην βυθίζετε το θερμόμετρο σε νερό για να το κρυώσετε. Αφήνετε πάντα το θερμόμετρο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
Για να καθαρίσετε το θερμόμετρο, σκουπίστε το εξωτερικό με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.
Το θερμόμετρο δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
Το θερμόμετρο δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ: ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ

Το προϊόν αυτό δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Οι επισκευές πρέπει να επιχειρούνται μόνο από εξειδικευμένους ηλεκτρολόγους.
Μην τοποθετείτε, αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το σώμα του θερμομέτρου κοντά σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία ή άμεσες πηγές θερμότητας ή σε υγρό περιβάλλον.
Αυτό το προϊόν είναι μια συσκευή υψηλής ακρίβειας, χειριστείτε το με προσοχή.
Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Ασφάλεια μπαταρίας

Αυτό το προϊόν παρέχεται με 2 μπαταρίες AAA.
Χρησιμοποιείτε με αυτό το προϊόν μόνο μπαταρίες ίδιου ή αντίστοιχου τύπου με αυτές που συνιστώνται.
Οι μπαταρίες πρέπει να τοποθετούνται με τη σωστή πολικότητα.
Οι μπαταρίες που έχουν εξαντληθεί πρέπει να αφαιρούνται από το προϊόν προς αποφυγή διαρροής.

Φροντίδα και συντήρηση

Αφαιρέστε τον αισθητήρα από το θερμόμετρο.
Σκουπίστε το εξωτερικό του αισθητήρα με ένα μαλακό, νωπό πανί και αφήστε το να στεγνώσει καλά.
Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα του θερμόμετρου σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τον αισθητήρα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά.

Ρύθμιση του θερμόμετρου

ΒΗΜΑ 1: Για να ενεργοποιήσετε το θερμόμετρο, πατήστε το κουμπί λειτουργίας.
ΒΗΜΑ 2: Συνδέστε τον αισθητήρα στη θύρα στο επάνω μέρος του θερμόμετρου μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του με ένα κλικ.
ΒΗΜΑ 3: Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι σωστά συνδεδεμένος και διαβάστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
ΒΗΜΑ 4: Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας μετά τη χρήση για να απενεργοποιήσετε το θερμόμετρο.
Η αυτόματη απενεργοποίηση πραγματοποιείται μετά από 1 λεπτό αδράνειας εάν δεν έχει οριστεί προκαθορισμένη/μη αυτόματα ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Λήψη άμεσης μέτρησης

Ελέγξτε αν το τρόφιμο έχει ξεπαγώσει εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο.
Συνιστάται να αποστειρώνετε τον αισθητήρα του θερμομέτρου πριν από κάθε χρήση. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τον αισθητήρα σε φρεσκοβρασμένο νερό για αρκετά λεπτά.
ΒΗΜΑ 1: Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο παχύτερο σημείο του τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.
ΒΗΜΑ 2: Για να ενεργοποιήσετε το θερμόμετρο, πατήστε το κουμπί λειτουργίας. Η τρέχουσα θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD. Η ένδειξη θερμοκρασίας δεν κλειδώνει και μεταβάλλεται καθώς αλλάζει η θερμοκρασία του τροφίμου. Ενδέχεται να χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε την τελική ένδειξη θερμοκρασίας.

Χρήση των προεπιλογών του θερμόμετρου

Για να ενεργοποιήσετε το θερμόμετρο, πατήστε το κουμπί λειτουργίας. Πριν επιλέξετε μια προεπιλογή, επαναφέρετε το θερμόμετρο πατώντας και κρατώντας ταυτόχρονα πατημένα τα πλήκτρα [<] και [>].

ΒΗΜΑ 1: Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα [<] και [>] για να επιλέξετε μια προεπιλογή θερμομέτρου ('BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL') ("ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ", "ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ", "ΑΡΝΙ", "ΧΟΙΡΙΝΟ", "ΨΑΡΙ", "ΓΛΥΚΟ", "ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ").

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΡΝΙΟΥ, ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟ ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΕΛΙΚΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] ("ΣΧΕΔΟΝ ΩΜΟ", "ΩΜΟ ΠΡΟΣ ΜΕΤΡΙΟ", "ΜΕΤΡΙΟ", "ΜΕΤΡΙΟ ΠΡΟΣ ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ", "ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ").
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ("ΟΛΟΚΛΗΡΟ", "ΜΠΟΥΤΙ", "ΣΤΗΘΟΣ").
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΥΚΩΝ, ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ("ΜΑΛΑΚΗ ΜΠΑΛΑ", "ΣΤΑΘΕΡΗ ΜΠΑΛΑ", "ΣΚΛΗΡΗ ΜΠΑΛΑ", "ΜΑΛΑΚΟ ΤΡΑΓΑΝΟ", "ΣΚΛΗΡΟ ΤΡΑΓΑΝΟ", "ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ", "ΜΕΤΡΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ", "ΣΚΟΥΡΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ").
ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ, ΟΡΙΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ.

ΒΗΜΑ 2: Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή, πατήστε [⊘].
ΒΗΜΑ 3: Οι προκαθορισμένες επιλογές θα εμφανιστούν σε κύλιση κατά μήκος της οθόνης κάτω από την κύρια ένδειξη θερμοκρασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΟΥΣ 50 °C.

ΒΗΜΑ 4: Για κρέας, ψάρι και πουλερικά, εισαγάγετε απαλά το άκρο του αισθητήρα στο παχύτερο μέρος του τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.
ΒΗΜΑ 5: Ξετυλίξτε το καλώδιο και τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό με το θερμόμετρο που έχετε τοποθετήσει μέσα σε προθερμασμένο φούρνο. Κλείστε την πόρτα του φούρνου έτσι ώστε το καλώδιο να βγαίνει έξω και τοποθετήστε την κύρια μονάδα του θερμόμετρου σε κοντινή απόσταση. Μην τοποθετείτε ποτέ το κυρίως σώμα του θερμόμετρου μέσα σε φούρνο.
ΒΗΜΑ 6: Όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η ειδοποίηση θα ηχήσει για 1 λεπτό. Εναλλακτικά, πατήστε [⊘] για να απενεργοποιήσετε την ειδοποίηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΜΕΤΑΞΥ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗΣ.
ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΓΙΑ ΝΑ ΣΗΚΩΝΕΤΕ Η ΝΑ ΓΥΡΙΖΕΤΕ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ.

Τοποθέτηση/αλλαγή των μπαταριών και των μονάδων μέτρησης (°C ή °F)

ΒΗΜΑ 1: Αφαιρέστε προσεκτικά το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας.
ΒΗΜΑ 2: Αφαιρέστε τις εξαντλημένες μπαταρίες, εάν υπάρχουν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΕΣΑ ΣΤΗ ΘΗΚΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ.

ΒΗΜΑ 3: Στρέψτε τον διακόπτη μονάδας μέτρησης στην επιθυμητή ρύθμιση (°C ή °F).
ΒΗΜΑ 4: Τοποθετήστε νέες μπαταρίες (2 x AAA), προσέχοντας τη σωστή πολικότητα.
ΒΗΜΑ 5: Επανατοποθετήστε το κάλυμμα της θήκης μπαταρίας.

Διάγραμμα θερμοκρασίας

Αυτό το διάγραμμα θερμοκρασίας δείχνει τις συστάσεις για τη θερμοκρασία κρεάτων από το USDA*. 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.

		°C	°F
Βοδινό	['RARE'] (ΩΜΟ)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (ΩΜΟ ΠΡΟΣ ΜΕΤΡΙΟ)	55	131
	['MEDIUM'] (ΜΕΤΡΙΟ)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (ΜΕΤΡΙΟ ΠΡΟΣ ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ)	65	149
	['WELL DONE'] (ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ)	70	158
Πουλερικά	['WHOLE'] (ΟΛΟΚΛΗΡΟ)	75	167
	['LEG/THIGH'] (ΜΠΟΥΤΙ)	75	167
	['BREAST'] (ΣΤΗΘΟΣ)	65	149
Αρνί	['MEDIUM RARE'] (ΩΜΟ ΠΡΟΣ ΜΕΤΡΙΟ)	57	135
	['MEDIUM'] (ΜΕΤΡΙΟ)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (ΜΕΤΡΙΟ ΠΡΟΣ ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ)	68	154
	['WELL DONE'] (ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ)	74	165
Χοιρινό		63	145
Ψάρι		50	122
Γλυκό	['S--BALL]' (ΜΑΛΑΚΗ ΜΠΑΛΑ)	115	239
	['F--BALL'] (ΣΤΑΘΕΡΗ ΜΠΑΛΑ)	120	248
	['H--BALL'] (ΣΚΛΗΡΗ ΜΠΑΛΑ)	126	259
	['S--CRACK'] (ΜΑΛΑΚΟ ΤΡΑΓΑΝΟ)	140	284
	['H--CRACK'] (ΣΚΛΗΡΟ ΤΡΑΓΑΝΟ)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (ΜΕΤΡΙΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (ΣΚΟΥΡΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ)	188	370

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

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, αφήστε το να ξεκουραστεί για περισσότερο χρόνο.

Προειδοποιητικές ενδείξεις προϊόντος

[⬬ ⬬ ⬬] – 0 αισθητήρας δεν είναι συνδεδεμένος.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: 515
Εύρος θερμοκρασίας: -20 ºC – 250 ºC/ -4 ºF – 482 ºF
Διαιρέσεις: 0,1 ºC/0,1 ºF
Μπαταρίες: 2 x AAA

Απόρριψη αποβλήτων μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

Αυτό το σύμβολο στο προϊόν, στις μπαταρίες ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν και οι μπαταρίες που περιέχει δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντιθέτως, αποτελεί ευθύνη του χρήστη να το παραδώσει σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση μπαταριών και ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αυτό το ξεχωριστό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης βοηθά στη διαφύλαξη των φυσικών πόρων και στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, λόγω της πιθανής παρουσίας επικίνδυνων ουσιών στις μπαταρίες και τον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, οι οποίες μπορεί να προκύψουν σε περίπτωση ακατάλληλης απόρριψης. Ορισμένα καταστήματα λιανικής παρέχουν υπηρεσίες παραλαβής, 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 | Gem vejledningen til fremtidig reference.

Sikkerhedsvejledning

ADVARSEL: VARM OVERFLADE!

Brug altid ovnhandsker, når du rører ved termometeret.
Udsæt ikke temperaturføleren eller ledningen for temperaturer over 250 °C.
Termometerskaftet må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske. Lad ikke vand eller anden væske sprøjte på termometerskaftet.
Termometeret må aldrig nedsænkes i vand for at køle det ned. Lad altid termometeret køle af ved stuetemperatur.
Rengør termometeret ved at tørre det udvendige af med en blød, fugtig klud og tørre det grundigt.
Termometeret tåler ikke opvaskemaskine.
Termometret er ikke velegnet til brug i mikroovn.

BATTERIADVARSEL: OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.

Dette produkt har ingen brugerudskiftelige dele.
Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret elektriker
Termometerskaftet 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.

Batterisikkerhed

Dette produkt leveres med 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.

Pleje og vedligeholdelse

Tag temperaturføleren ud af termometeret.. Tør temperaturfølerens yderside af med en blød, fugtig klud, og lad den tørre helt.
Nedsænk aldrig termometerskaftet i vand eller andre væsker.
Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af temperaturføleren, da dette kan beskadige den.

Konfiguration af termometeret

TRIN 1: Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for termometeret.
TRIN 2: Sæt temperaturføleren i porten oven på termometeret, indtil den klikker på plads.
TRIN 3: Kontrollér, at temperaturføleren er korrekt tilsluttet og aflæser den omgivende temperatur.
TRIN 4: Du kan maksimere batteriets levetid ved at trykke på tænd/sluk-knappen og holde den nede efter brug og derved slukke termometeret.
Automatisk slukning sker efter 1 minuts inaktivitet, hvis der ikke er en forudindstilling/indstillet en manuel temperatur.

Øjeblikkelig aflæsning

Kontrollér, at maden er tøet helt op, før du bruger termometeret.
Det anbefales at sterilisere temperaturføleren før hver brug. For at gøre dette skal du nedsænke temperaturføleren i friskkogt vand i flere minutter.
TRIN 1: For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre temperaturfølerens spids ind i den tykkeste del af maden. Du skal sikre dig, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk, da det kan påvirke målingens pålidelighed.
TRIN 2: Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for termometeret. Den aktuelle temperatur vises på LCD-skærmen. Temperaturaflæsningen låses ikke og vil svinge, efterhånden som madens temperatur ændres. Det kan tage flere sekunder, før temperaturaflæsningen når den endelige temperatur.

Brug af termometerets forudindstillinger

Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for termometeret. Før du vælger en forudindstilling, skal du nulstille termometeret ved at trykke på og holde [<] og [>] nede samtidigt.
TRIN 1: Brug [<] og [>] til at vælge en termometerforudindstilling ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] ('OKSEKØD', 'FJERKRÆ', 'LAM', 'SVINEKØD', 'FISK', 'DESSERT', 'MANUEL').

BEMÆRK: VED FORUDINDSTILLINGERNE FOR OKSEKØD OG LAM SKAL DU VÆLGE, HVOR MEGET DET SKAL STEGES ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE']('RØDSTEGT', 'MEDIUM RØDSTEGT', 'MEDIUM', 'MEDIUM GENNEMSTEGT', 'GENNEMSTEGT').

VED FORUDINDSTILLINGEN FOR FJERKRÆ SKAL DU VÆLGE DEL ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] ('HEL', 'BEN/LÅR', 'BRYST').
VED FORUDINDSTILLINGEN FOR DESSERT SKAL DU VÆLGE TRIN ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] ('BLØD KUGLE', 'FAST KUGLE', 'HÅRD KUGLE', 'BLØDT KNÆK', 'HÅRDT KNÆK','LYS KARAMEL', 'MEDIUM KARAMEL', 'MØRK KARAMEL').
TIL DEN MANUELLE FORUDINDSTILLING SKAL DU INDSTILLE EN ØNSKET MÅLTEMPERATUR.

TRIN 2: Bekræft valget ved at trykke på [⊘].
TRIN 3: De forudindstillede valg ruller hen over skærmen under den primære temperaturaflæsning.

BEMÆRK: OVNTEMPERATURER UNDER 50 ºC VISES IKKE

TRIN 4: Ved kød, fisk og fjerkræ indsættes spidsen af temperaturføleren forsigtigt i den tykkeste del af maden. Du skal sikre dig, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk, da det kan påvirke målingens pålidelighed.
TRIN 5: Rul ledningen ud, og anbring forsigtigt maden med den indsatte temperaturføler i en forvarmet ovn. Luk ovnlågen, så ledningen føres ud, og anbring termometrets hovedenhed i nærheden. Anbring aldrig termometrets hovedenhed inde i en ovn.
TRIN 6: Når den indvendige temperatur i maden når den forudindstillede temperatur, lyder alarmen i 1 minut. Alternativt kan du trykke på [⊘] for at slukke for alarmen.

BEMÆRK: RENGØR ALTID TERMOMETERET MELLEM HVER BRUG.
FORSIGTIG: TEMPERATURFØLEREN MÅ IKKE BRUGES TIL AT LØFTE ELLER VENDE FØDEVARER.

Isætning/udskiftning af batterier og temperaturenheder (°C eller °F)

TRIN 1: Fjern forsigtigt dækslet til batterirummet.
TRIN 2: Fjern de tomme batterier, hvis de sidder i.

BEMÆRK: TEMPERATURENHEDSKNAPPEN SIDDER INDE I BATTERIRUMMET.

TRIN 3: Vip temperaturenhedsknappen til den ønskede indstilling (°C eller °F).
TRIN 4: Isæt nye batterier (2 x AAA), og vær opmærksom på den korrekte polaritet.

TRIN 5: Sæt dækslet til batterirummet på igen.

Temperaturdiagram

Dette temperaturdiagram viser stegetemperaturanbefalinger fra USDA*. 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.

		°C	°F
Oksekød	['RARE'] (RØDSTEGT)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM RØDSTEGT)	55	131
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM GENNEMSTEGT)	65	149
	['WELL DONE'] (GENNEMSTEGT)	70	158
Fjerkræ	['WHOLE'] (HEL)	75	167
	['LEG/THIGH'] (BEN/LÅR)	75	167
	['BREAST'] (BRYST)	65	149
Lam	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM RØDSTEGT)	57	135
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM GENNEMSTEGT)	68	154
	['WELL DONE'] (GENNEMSTEGT)	74	165
Svinekød		63	145
Fisk		50	122
Dessert	['S--BALL]' (BLØD KUGLE)	115	239
	['F--BALL'] (FAST KUGLE)	120	248
	['H--BALL'] (HÅRD KUGLE)	126	259
	['S--CRACK'] (BLØDT KNÆK)	140	284
	['H--CRACK'] (HÅRDT KNÆK)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (LYS KARAMEL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (MEDIUM KARAMEL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (MØRK KARAMEL)	188	370

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. Saftigt kød, der er nemmere at skære ud, skal hvile i længere tid.

Produktets advarselsindikatorer

[ ] – Temperaturføler ikke tilsluttet.

Specifikationer

Produktkode: 515
Temperaturinterval: -20 °C – 250 °C/ -4 °F – 482 °F
Inddelinger: 0.1 °C/0.1 °F
Batterier: 2 x AAA

Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette symbol på produktet, dets batterier eller dets emballage betyder, at dette 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 returneringstjenester, 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, renovationstjenesten eller forhandleren.

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET

VAROITUS: KUUMA PINTA!

Käytä aina kuumankestäviä patakintaita, kun käsittelet paistomittaria. Älä altista anturia tai johtoa yli 250 asteen lämpötiloille.
Älä upota mittaria veteen tai muuhun nesteeseen. Älä päästä vesiroiskeita tai muun nesteen roiskeita mittarin rungolle.
Älä jäähdytä mittaria veteen upottamalla. Anna mittarin jäähtyä aina huoneenlämmössä.
Puhdista mittari pyyhkimällä se pehmeällä, kostealla liinalla ja anna sen kuivua kokonaan.
Mittaria ei saa pestä astianpesukoneessa.
Mittaria ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

PARISTOVAROITUS: SÄILYTÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA

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

Paristojen turvallisuus

Tämän tuotteen mukana toimitetaan 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.

Hoito ja huolto

Irrota anturi paistomittarista. Pyyhi anturi pehmeällä, kostealla liinalla ja anna sen kuivua kokonaan.
Älä koskaan upota mittaria veteen tai muuhun nesteeseen.
Älä puhdista anturia voimakkailla tai naarmuttavilla puhdistusaineilla tai naarmuttavilla välineillä, koska ne voivat vahingoittaa tuotetta.

Paistomittarin käyttöönotto

VAIHE 1: Käynnistä paistomittari virtapainikkeella.
VAIHE 2: Kiinnitä anturi mittarin yläosaan niin, että se napsahtaa paikalleen.
VAIHE 3: Tarkista, että anturi on liitetty kunnolla ja että se ottaa lukemia huoneenlämmöstä.
VAIHE 4: Maksimoi paristojen käyttöikä painamalla virtapainiketta pitkään käytön jälkeen, jolloin mittari sammuu.
Jos mittaria ei ole käytetty 1 minuuttiin, se sammuu automaattisesti, ellei esiasetettua/manuaalista lämpötilaa ole määritetty.

Pikalukeman mittaaminen

Varmista, että ruoka on sulanut kokonaan ennen kuin käytät mittaria.
On suositeltavaa steriloida mittarin anturi ennen käyttöä. Anturi steriloidaan laittamalla se kiehuvaan veteen usean minuutin ajaksi.
VAIHE 1: Lämpötila mitataan laittamalla anturin kärki varovasti ruuan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan.
VAIHE 2: Käynnistä paistomittari virtapainikkeella. Lämpötila tulee näkyviin LCD-näyttöön. Lämpötilalukema ei lukitu ja se vaihtelee ruoan lämpötilan muutosten myötä. Lopullisen mittaustuloksen valmistuminen voi

kestää useita sekunteja.

Mittarin esiasetusten käyttäminen

Käynnistä paistomittari virtapainikkeella. Ennen kuin valitset esiasetuksen, nollaa mittari painamalla samaan aikaan painikkeita [<] ja [>].
VAIHE 1: Valitse mittarin esiasetus painikkeilla [<] ja [>] ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] (NAUTA, SIIPIKARJA, LAMMAS, SIKA, KALA, MAKEA, MANUAALINEN).

HUOMAUTUS: NAUTA- JA LAMMASESIASETUKSILLE VOIT VALITA HALUAMASI KYPSYYSASTEEN ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] (RAAKA, MEDIUM MIINUS, MEDIUM, MEDIUM PLUS, KYPSÄ).
SIIPIKARJAESIASETUKSELLE VOIT VALITA HALUAMASI OSAN ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] (KOKONAINEN, REISI, RINTA).MAKEUDEN ESIASETUKSELLE VOIT VALITA ASTEEN ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] (PEHMEÄ PALLO, KIINTEÄ PALLO, KOVA PALLO, PEHMEÄ KUORI, KOVA KUORI, VAALEA KARAMELLISOINTI, KESKITASON KARAMELLISOINTI, TUMMA KARAMELLISOINTI). MANUAALIESIASETUKSELLA VOIT ASETTAA HALUTUN KOHDELÄMPÖTILAN.

VAIHE 2: Vahvista valinta painamalla [⊘] -painiketta.
VAIHE 3: Valitut esiasetukset tulevat näytölle päälämpötilalukeman alle.

HUOMAUTUS: UUNIN LÄMPÖTILAA EI NÄYTETÄ ALLE 50 ASTEEN.

VAIHE 4: Liha, kala ja siipikarja: aseta anturin kärki varovasti ruoan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan.
VAIHE 5: Kierrä johto auki ja aseta ruoka sekä siihen työnnetty anturi varovasti esilämmitettyyn uuniin. Sulje uunin luukku niin, että johto tulee ulos ja aseta paistomittarin pääyksikkö uunin lähelle. Älä koskaan aseta mittarin pääosaa uunin sisälle.
VAIHE 6: Kun ruoan sisäinen lämpötila saavuttaa esiasetetun lämpötilan, mittari hälyttää 1 minuutin ajan. Vaihtoehtoisesti voit sammuttaa hälytyksen [⊘] -painikkeella.

HUOMAUTUS: PUHDISTA MITTARI AINA KÄYTÖN JÄLKEEN.
MUISTUTUS: ÄLÄ KÄYTÄ ANTURIA RUOKIEN NOSTAMISEEN TAI KÄÄNTÄMISEEN.

Paristojen ja yksikköjen (°C tai °F) asentaminen/vaihtaminen

VAIHE 1: Irrota paristolokeron kansi varovasti.
VAIHE 2: Poista mahdolliset vanhat paristot.

HUOMAUTUS: YKSIKKÖKYTKIN SIJAITSEE PARISTOLOKERON SISÄLLÄ.

VAIHE 3: Aseta kytkin haluamaasi tilaan (°C tai °F).
VAIHE 4: Aseta uudet paristot (2 x AAA) paikalleen ja varmista, että ne ovat oikein päin.
VAIHE 5: Aseta paristolokeron kansi paikalleen.

Lämpötilataulukko

Tämä lämpötilataulukko näyttää USDA*:n suositukset lihan lämpötilalle. 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.

		°C	°F
Nauta	['RARE'] (RAAKA)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM MIINUS)	55	131
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM PLUS)	65	149
	['WELL DONE'] (KYPSÄ)	70	158
Siipikarja	['WHOLE'] (KOKONAINEN)	75	167
	['LEG/THIGH'] (REISI)	75	167
	['BREAST'] (RINTA)	65	149

Lammas	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM MIINUS)	57	135
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM PLUS)	68	154
	['WELL DONE'] (KYPSÄ)	74	165
Sika		63	145
Kala		50	122
Makea	['S--BALL]' (PEHMEÄ PALLO)	115	239
	['F--BALL'] (KIINTEÄ PALLO)	120	248
	['H--BALL'] (KOVA PALLO)	126	259
	['S--CRACK'] (PEHMEÄ KUORI)	140	284
	['H--CRACK'] (KOVA KUORI)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (VAALEA KARAMELLISOINTI)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (KESKITASON KARAMELLISOINTI)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (TUMMA KARAMELLISOINTI)	188	370

Lihan vetäytyminen

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

Varoitusviestit

[⬬ ⬬ ⬬] – Anturia ei ole kytketty.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: 515
Lämpötilahaarukka: -20 °C – 250 °C / -4 °F – 482 °F
Hajonta: 0,1 °C / 0,1 °F
Paristot: 2 x AAA

Käytettyjen paristojen ja elektroniikkajätteen hävittäminen

Tämä tuotteessa, sen paristoissa tai pakkauksessa näkyvä symboli tarkoittaa, että tätä tuotetta ja mahdollisia paristoja ei saa hävittää talousjätteen kanssa. Käyttäjällä on sen sijaan vastuu viedä se sopivaan paristojen ja muun elektroniikkajätteen kierrätyspisteeseen. Erillinen kerääminen ja kierrättäminen auttaa luonnon resurssien säilyttämisessä ja se estää ihmiselle aiheutuvia mahdollisia terveysvaaroja ja ympäristöhaittoja, jotka johtuvat paristojen ja elektroniikkatuotteiden mahdollisesti myrkyllisistä aineista, jotka saattavat levitä riittämättömän hävityksen seurauksena. Tietyt jälleenmyyjät tarjoavat palautuspalveluja, joiden avulla käyttäjä voi palauttaa käytetyt tuotteet oikeaoppisesti hävitettäviksi. **Käyttäjän vastuulla on poistaa mahdolliset tiedot elektroniikkatuotteiden muisteista ennen niiden hävittämistä.** Lisätietoja paristojen ja elektroniikkajätteen keräyspisteistä saat kaupungin/kunnan virastosta, jätehuoltopalvelusta tai jälleenmyyjältä.

NO | Ta vare på bruksanvisningen til fremtidig bruk.

Sikkerhetsanvisninger

ADVARSEL: VARM OVERFLATE!

Bruk alltid varmebestandige grytevotter når du bruker termometeret. Ikke utsett sonden eller ledningen for temperaturer over 250 °C. Senk aldri hoveddelen av termometeret i vann eller annen væske. Ikke la vann eller annen væske sprute på hoveddelen av termometeret. Senk aldri termometeret i vann for å kjøle det ned. La alltid termometeret kjøle seg ned i romtemperatur. Når du skal rengjøre termometeret, tørker du utsiden med en myk og fuktig klut, og tørker det godt. Termometeret kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Termometeret egner seg ikke til bruk i mikrobølgeovn.

BATTERIADVARSEL: OPPBEVARES UTILGJENGELIG FOR BARN.

Dette produktet inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren. Reparasjoner bør kun utføres av en kvalifisert elektriker.
Ikke plasser, oppbevar eller bruk produktet nær direkte sollys, direkte varmekilder eller i et fuktig miljø.
Dette produktet er en høypresisjonsenhet. Behandle det med forsiktighet.
Dette produktet er bare tiltenkt husholdningsbruk.

Batterisikkerhet

Dette produktet leveres med 2 x AAA-batterier. Bare batterier av samme eller tilsvarende type som dem som anbefales, skal brukes sammen med dette produktet.
Batteriene må settes inn med riktig polaritet.
Tomme batterier bør fjernes fra produktet for å unngå lekkasje.

Vedlikehold

Fjern sonden fra termometeret. Tørk av utsiden av sonden med en myk og fuktig klut, og la den tørke godt.
Senk aldri hoveddelen av termometeret ned i vann eller annen væske.
Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler når du rengjør sonden, da dette kan skade overflaten.

Konfigurere termometeret

TRINN 1: Trykk på av/på-knappen for å slå på termometeret.
TRINN 2: Koble sonden til porten på toppen av termometeret til den klikker på plass.
TRINN 3: Kontroller at sonden er riktig tilkoblet, og at omgivelsestemperaturen avleses.
TRINN 4: Trykk på og hold inne av/på-knappen etter bruk for å slå av termometeret for å maksimere batteriets levetid.
Automatisk avslåing skjer etter 1 minutts inaktivitet hvis en forhåndsinnstilt/manuell temperatur ikke er angitt.

Foreta en øyeblikkelig avlesing

Kontroller at maten er helt tint før du bruker termometeret
Det anbefales å sterilisere termometersonden før hver bruk. Dette gjør du ved å holde sonden i nykokt vann i flere minutter.
TRINN 1: Mål temperaturen ved å stikke spissen av sonden forsiktig inn i den tykkeste delen av maten.
Kontroller at sonden ikke kommer i kontakt med bein, fett eller brusk, da dette vil ha innvirkning på gyldigheten av avlesningen.
TRINN 2: Trykk på av/på-knappen for å slå på termometeret. Den gjeldende temperaturen vises på LCD-skjermen. Temperaturavlesningen låses ikke og vil variere etter hvert som temperaturen på maten endres. Det kan ta flere sekunder før temperaturavlesningen når den endelige temperaturen.

Bruke forhåndsinnstillinger for termometeret

Trykk på av/på-knappen for å slå på termometeret. Før du velger en forhåndsinnstilling, tilbakestiller du termometeret ved å trykke på og holde nede [<] og [>] samtidig.
TRINN 1: Bruk [<] og [>] til å velge en forhåndsinnstilling på termometeret ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] (STORFE, FJÆRFE, LAM, SVIN, FISK, SØT, MANUELL).

MERK: FOR FORHÅNDSINNSTILLINGER FOR BIFF OG LAM VELGER DU ØNSKET NIVÅ AV TILBEREDNING ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] (BLODIG, MEDIUM MINUS, MEDIUM, MEDIUM PLUSS, GJENNOMSTEKT).
FOR FORHÅNDSINNTILLINGEN FOR FJÆRFE VELGER DU DEL ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] (HEL, BEN/LÅR, BRYST).
FOR FORHÅNDSINNSTILLINGEN FOR SØT VELGER DU NIVÅ ['S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] (MYK BALL, FAST BALL, HARD BALL, MYK SPREKK, HARD SPREKK, LYS KARAMELL, MEDIUM KARAMELL, MØRK KARAMELL).
FOR DEN MANUELLE FORHÅNDSINNSTILLINGEN VELGER DU ØNSKET MÅLTEMPERATUR.

TRINN 2: Trykk på [⊘] for å bekrefte valget.
TRINN 3: Forhåndsinnstillingsvalgene vises på skjermen under avlesingen av hovedtemperatur.

MERK: OVNSTEMPERATUREN VISES IKKE UNDER 50 °C

TRINN 4: Når det gjelder kjøtt, fisk og fjærfe, setter du forsiktig spissen av sonden inn i den tykkeste delen av maten. Kontroller at sonden ikke kommer i kontakt med bein, fett eller brusk, da dette vil ha innvirkning på gyldigheten av avlesningen.
TRINN 5: Vikle ut ledningen og legg maten forsiktig med innsatt sonde i en forvarmet ovn. Lukk ovnsdøren slik at ledningen kommer på utsiden, og plasserer hovedbryteren til termometeret i nærheten. Plasser aldri hoveddelen av termometeret inni en ovn.

TRINN 6: Når den interne temperaturen i maten når den forhåndsinnstilte temperaturen, vil alarmen lyde i ett minutt. Du kan trykke på [⊘] for å slå av alarmen.

MERK: RENGJØR ALLTID TERMOMETERET MELLOM HVER BRUK.
FORSIKTIG: IKKE BRUK SONDEN TIL Å LØFTE ELLER VENDE MATEN.

Sette inn/bytte batterier og enheter (°C eller °F)

TRINN 1: Ta forsiktig av dekselet til batterirommet.
TRINN 2: Ta ut eventuelle brukte batterier.

MERK: ENHETSBRYTERENEN ER PLASSERT INNE I BATTERIROMMET

TRINN 3: Vri enhetsbryteren til ønsket innstilling (°C eller °F).
TRINN 4: Sett inn nye batterier (2 x AAA), og vær oppmerksom på riktig polaritet.
TRINN 5: Sett på plass dekselet til batterirommet.

Temperaturtabell

Denne temperaturtabellen viser anbefalinger for kjøtt-temperatur fra USDA*. Bruk av ferske ingredienser og trygg mathåndtering, er meget viktig. Produsenten aksepterer ikke noe som helst ansvar for matbåren sykdom som måtte oppstå fra mat tilberedt ved hjelp av dette produktet eller temperaturtabellen.

*USDA = United States Department of Agriculture (USAs landbruks- og matdepartement), som har publisert de mest detaljerte anbefalte retningslinjene.

		°C	°F
Storfe	['RARE'] (BLODIG)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM MINUS)	55	131
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM PLUSS)	65	149
	['WELL DONE'] (GJENNOMSTEKT)	70	158
Fjærfe	['WHOLE'] (HEL)	75	167
	['LEG/THIGH'] (BEN/LÅR)	75	167
	['BREAST'] (BRYST)	65	149
Lam	['MEDIUM RARE'] (MEDIUM MINUS)	57	135
	['MEDIUM'] (MEDIUM)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (MEDIUM PLUSS)	68	154
	['WELL DONE'] (GJENNOMSTEKT)	74	165
Svin		63	145
Fisk		50	122
Søt	['S--BALL]' (MYK BALL)	115	239
	['F--BALL'] (FAST BALL)	120	248
	['H--BALL'] (HARD BALL)	126	259
	['S--CRACK'] (MYK SPREKK)	140	284
	['H--CRACK'] (HARD SPREKK)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (LYS KARAMELL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (MEDIUM KARAMELL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (MØRK KARAMELL)	188	370

Kjøttet må hvile

Når kjøttet (også fjørfekjøtt) har nådd den endelige temperaturen, skal det hvile i minimum tre minutter før oppskjæring/servering. Mørt kjøtt, som er lettere å skjære opp, må hvile lenger.

Indikatorer for produktadvarsler

[⬬ ⬬ ⬬] – Sonde ikke tilkoblet.

Spesifikasjoner

Produktkode: 515
Temperaturområde: -20 °C–250 °C / -4 °F–482 °F

Trinn: 0,1 °C / 0,1 °F
Batterier: 2 x AAA

Kaste brukte batterier og elektrisk og elektronisk utstyr

Dette symbolet på produktet, batteriene eller emballasjen betyr at dette produktet og eventuelle batterier det inneholder, ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. I stedet er det brukerens ansvar å overlevere dette til et egnet innsamlingssted for resirkulering av batterier og elektrisk og elektronisk utstyr. Denne separate innsamlingen og resirkuleringen bidrar til å bevare naturressurser og forhindre potensielle negative konsekvenser for menneskers helse og miljøet på grunn av den mulige tilstedeværelsen av farlige stoffer i batterier og elektrisk og elektronisk utstyr, noe som kan være forårsaket av uegnet kasting. Noen forhandlere tilbyr brukeren muligheten å returnere brukt utstyr for å kaste det på riktig måte. **Det er brukerens ansvar å slette data på elektrisk og elektronisk utstyr før kasting.** Hvis du vil ha mer informasjon om hvor du skal kaste batterier og elektrisk og elektronisk avfall, kan du kontakte kommunens renovasjonsavdeling eller forhandleren.

SV | Spara instruktionerna för framtida bruk.

Säkerhetsanvisningar

VARNING: VARM YTA!

Använd alltid värmebeständiga handskar vid hantering av termometern. Utsätt inte termometerstickan eller sladden för temperaturer över 250 °C
Sänk aldrig ned termometern i vatten eller annan vätska.
Låt inte vatten eller annan vätska stänka på termometern.
Sänk aldrig ned termometern i vatten för att kyla ned den. Låt alltid termometern svalna i rumstemperatur.
Rengör termometern genom att torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa och låt torka helt.
Termometern kan inte diskas i diskmaskin.
Termometern kan INTE användas i mikrovågsugn.

BATTERIVARNING: FÖRVARAS OÅTKOMLIGT FÖR BARN.

Den här produkten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Reparationer får endast utföras av auktoriserade elektriker.
Placera, förvara eller använd inte termometerns kropp 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.

Batterisäkerhet

Produkten levereras med 2 st. AAA-batterier. Endast batterier av samma eller motsvarande typ som de som rekommenderas får användas med denna produkt.
Batterierna ska sättas i med polerna åt rätt håll.
Ta ut uttjänta batterier ur produkten för att undvika läckage.

Skötsel och underhåll

Avlägsna stickan från termometern. Torka av stickan med en mjuk fuktig trasa och låt torka helt.
Sänk aldrig ner termometerns kropp i vatten eller i någon annan vätska.
Använd inte starka eller slipande rengörings- eller putsmedel för att rengöra stickan. Om du gör det kan den skadas.

Ställa in termometern

STEG 1: Slå på termometern genom att trycka på strömknappen.
STEG 2: Anslut stickan till porten ovanpå termometern tills den klickar på plats.
STEG 3: Kontrollera att stickan är korrekt ansluten och läser av omgivningstemperaturen.
STEG 4: För att maximera batteriets livslängd trycker du på och håller ned strömknappen efter användning för att stänga av termometern.
Automatisk avstängning sker efter 1 minuts inaktivitet om en förinställd/manuell temperatur inte har ställts in.

Göra en direktavläsning

Kontrollera att livsmedlet har tinat helt innan du använder termometern.
Termometerns mätsticka bör steriliseras före varje användning. Det gör du genom att sätta i mätstickan i nykokt vatten i flera minuter.
STEG 1: För att mäta temperaturen för du försiktigt in stickans spets i den tjockaste delen av livsmedlet. Se till att mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är.
STEG 2: Slå på termometern genom att trycka på strömknappen. Den aktuella temperaturen visas på LCD-skärmen, temperaturavläsningen låses inte och varierar när temperaturen i livsmedlet ändras. Det kan ta flera sekunder för temperaturavläsningen att nå den slutliga temperaturen.

Använda termometerns förinställningar

Slå på termometern genom att trycka på strömknappen. Innan du väljer ett förval återställer du termometern genom att trycka på [<] och [>] samtidigt.
STEG 1: Använd [<] och [>] för att välja en termometerförinställning ['BEEF', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', 'FISH', 'SWEET', 'MANUAL'] (NÖTKÖTT, FÅGEL, LAMM, FLÄSK, FISK, KONFEKTYR, MANUELL).

OBS! FÖR FÖRINSTÄLLNINGARNA NÖTKÖTT OCH LAMM VÄLJER DU ÖNSKAD TILLAGNING ['RARE', 'MEDIUM RARE', 'MEDIUM', 'MEDIUM WELL', 'WELL DONE'] (BLODIG, LÄTTSTEKT, MEDELROSA, STEKT, VÄLSTEKT). FÖR FÖRINSTÄLLNINGEN FÅGEL VÄLJER DU DETALJ ['WHOLE', 'LEG/THIGH', 'BREAST'] (HEL, BEN/LÅR, BRÖST).
FÖR FÖRINSTÄLLNINGEN KONFEKTYR VÄLJER DU NIVÅ [S--BALL', 'F--BALL', 'H--BALL', 'S--CRACK', 'H--CRACK', 'LIGHT CARAMEL', 'MEDIUM CARAMEL', 'DARK CARAMEL'] (MJUK KULA, SEG KULA, HÅRD KULA, SEG KNÄCK, HÅRD KNÄCK, LJUS KARAMELL, MEDELMÖRK KARAMELL, MÖRK KARAMELL).
STÄLL IN ÖNSKAD MÅLTEMPERATUR FÖR DEN MANUELLA FÖRINSTÄLLNINGEN.

STEG 2: Bekräfta valet genom att trycka på [⊘].
STEG 3: De förinställda valen kommer att rulla över skärmen under huvudtemperaturavläsningen.

OBS! UGNSTEMPERATUREN VISAS INTE UNDER 50 °C

STEG 4: För kött, fisk och fågel för du försiktigt in stickans spets i den tjockaste delen av livsmedlet. Se till att mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är.

STEG 5: Linda upp sladden och placera försiktigt livsmedlet med den införda stickan i en förvärmd ugn. Stäng ugnsluckan så att sladden leder ut utanför och placera termometerns huvudenhet i närheten. Placera aldrig termometerns huvuddel inuti en ugn.
STEG 6: När matens innertemperatur når den förinställda temperaturen ljuder larmet i 1 minut. Alternativt kan du trycka på [⊘] för att stänga av larmet.

OBS! RENGÖR ALLTID TERMOMETERN MELLAN VARJE ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE.

VARNING! ANVÄND INTE TERMOMETERNS STICKA FÖR ATT LYFTA ELLER VÄNDA PÅ LIVSMEDEL.

Sätta i/byta batterier och enheter (°C eller °F)

STEG 1: Ta försiktigt bort batterifackets lock.
STEG 2: Ta ut de uttjänta batterierna om sådana finns.

OBS! STRÖMBRYTAREN SITTER I BATTERIFACKET.

STEG 3: Ställ in enhetsomkopplaren på önskad inställning (°C eller °F).
STEG 4: Sätt i nya batterier (2 x AAA) och var noga med att vända åt rätt håll.
STEG 5: Sätt tillbaka luckan till batterifacket.

Temperaturdiagram

Det här temperaturdiagrammet visar rekommendationer för köttemperatur från USDA*. Det är mycket viktigt med säker mathantering när man använder färska ingredienser. Tillverkaren avsäger 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 (amerikanska jordbruksdepartementet), publicerar för nuvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

		°C	°F
Nötkött	['RARE'] (BLODIG)	50	122
	['MEDIUM RARE'] (LÄTTSTEKT)	55	131
	['MEDIUM'] (MEDELROSA)	60	140
	['MEDIUM WELL'] (STEKT)	65	149
	['WELL DONE'] (VÄLSTEKT)	70	158
Fågel	['WHOLE'] (HEL)	75	167
	['LEG/THIGH'] (BEN/LÅR)	75	167
	['BREAST'] (BRÖST)	65	149

Lamm	['MEDIUM RARE'] (LÄTTSTEKT)	57	135
	['MEDIUM'] (MEDELROSA)	63	145
	['MEDIUM WELL'] (STEKT)	68	154
	['WELL DONE'] (VÄLSTEKT)	74	165
Fläsk		63	145
Fisk		50	122
Konfektyr	['S--BALL'] (MJUK KULA)	115	239
	['F--BALL'] (SEG KULA)	120	248
	['H--BALL'] (HÅRD BOLL)	126	259
	['S--CRACK'] (SEG KNÄCK)	140	284
	['H--CRACK'] (HÅRD KNÄCK)	150	302
	['LIGHT CARAMEL'] (LJUS KARAMELL)	170	338
	['MEDIUM CARAMEL'] (MEDELMÖRK KARAMELL)	180	356
	['DARK CARAMEL'] (MÖRK KARAMELL)	188	370

Låta kött vila

När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs upp/serveras. För ett mört kött som är lättare att skära kan man låta det vila längre.

Produktvarningsindikatorer

[ ] – Stickan är inte ansluten.

Specifikationer

Produktkod: 515
Temperaturintervall: -20 °C – 250 °C/-4 °F – 482 °
Decimaler: 0,1 °C/0,1 °F
Batterier: 2 x AAA

Kassering av uttjänta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här symbolen på produkten, dess batterier eller dess förpackning innebär att produkten och eventuella batterier som sitter i den inte får kasseras tillsammans med hushållsavfall. 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 återlämningstjänster så att användare kan lämna tillbaka uttjänt utrustning för korrekt kassering. **Det är användarens ansvar att radera alla data på elektrisk och elektronisk utrustning före kassering.** Om du vill ha mer information om var du kan lämna batterier samt elektriskt och elektroniskt avfall kontaktar du kommunen, återvinningsmyndigheten eller återförsäljaren.

EN If this product does not reach you in an acceptable condition, please contact our Customer Services Department at **www.salter.com**. Please have your delivery note to hand as details from it will be required. If you wish to return this product, please return it to the retailer from where it was purchased with your receipt (subject to their terms and conditions). To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upgs.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

FR Si ce produit ne vous parvient dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.salter.com**. Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants. Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales). Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/salter** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.salter.com**. Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel). Ga naar **guarantee.upgs.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

DE Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte per**www.salter.com** an unsere Kundendienstabteilung. Bitte halten Sie Ihren Beleg bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind. Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen). Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf **guarantee.upgs.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum.

ES Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.salter.com**. Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

*Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upgs.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

IT Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **www.salter.com**. Tenere la ricevuta di consegna a portata di mani poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno. Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore). *Per usufruire della garanzia estesa, andare a **guarantee.upgs.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

PL Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta pod numerem **www.salter.com**. Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy). *Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upgs.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

PT Se não receber este produto numa condição aceitável, contacte o nosso departamento de Apoio ao Cliente através do **www.salter.com**. Tenha a sua nota de entrega à mão, uma vez que será necessário fornecer detalhes. Se pretender devolver este produto, devolva-o ao revendedor onde foi adquirido com o recibo (sujeito aos respetivos termos e condições). *Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a **guarantee.upgs.com/salter** e registe o seu produto até 30 dias após a compra.

HU Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen: **www.salter.com**. Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet. Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. *Hogy jogosult legyen a kiterjesztett garanciára, regisztrálja a terméket a vásárlást követő 30 napon belül a(z) **guarantee.upgs.com/salter** oldalon.

SK Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **www.salter.com**. Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené. Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami). *Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku, prejdite na stránku **guarantee.upgs.com/salter** a zaregistrujte svoj produkt do 30 dní od nákupu.

CS Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na oddělení zákaznických služeb: **www.salter.com**. Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené. Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami). *Abyste získali nárok na prodlouženou záruku, přejděte na **guarantee.upgs.com/salter** a zaregistrujte svůj výrobek do30 dní od nákupu.

EL Αν δεν παραλάβετε το προϊόν σε αποδεκτή κατάσταση, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών μας στο **www.salter.com**. Θα πρέπει να έχετε μαζί σας την απόδειξη, καθώς θα πρέπει να μας δώσετε κάποια στοιχεία. Αν θέλετε να επιστρέψετε αυτό το προϊόν, θα πρέπει να το επιστρέψετε στο κατάστημα από όπου το αγοράσατε μαζί με την απόδειξή σας (σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις). *Για να μπορείτε να δικαιούστε επέκταση εγγύησης, μεταβείτε στο **guarantee.upgs.com/salter** και δηλώστε το προϊόν σας εντός 30 ημερών από την αγορά.

DA Hvis dette produkt ikke når frem til dig i en acceptabel tilstand, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling på **www.salter.com**. Du skal have din følgesedlel ved hånden, da du får brug for oplysninger fra den. Hvis du ønsker at returnere dette produkt, bedes du returnere det til den forhandler, det blev købt hos, sammen med din kvittering (underlagt forhandlerens vilkår og betingelser). *For at være berettiget til den udvidede garanti, skal du gå til **guarantee.upgs.com/salter** og registrere dit produkt inden for 30 dage efter købet.

FI Jos tuote ei ole saapuessaan hyväksyttävässä kunnossa, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: **www.salter.com**. Tarvitsemme lähetysilmoituksessa olevia tietoja. Jos haluat palauttaa tuotteen, palauta se kuitteineen jälleenmyyjälle, jolta sen ostit (jälleenmyyjän ehdoista riippuen). *Laajennettu takuu: mene osoitteeseen **guarantee.upgs.com/salter** ja rekisteröi tuote 30 päivän sisällä ostotapahtumasta.

NO Hvis produktet ikke er i akseptabel stand når du mottar det, må du kontakte kundeserviceavdelingen vår på **www.salter.com**. Ha følgeseddelen for hånden siden du trenger informasjon som står på den. Hvis du vil returnere produktet, må du ta det med tilbake til forhandleren du kjøpte det fra. Du må ha kvitteringen, og forhandlerens vilkår gjelder. *For at den utvidede garantien skal gjelde, må du gå til **guarantee.upgs.com/salter** og registrer ditt produkt innen 30 dager etter kjøp.

SV Om den här produkten inte når dig i ett acceptabelt skick kontaktar du vår kundtjänst på **www.salter.com**. Ha följesedeln till hands eftersom du måste ange information som finns på den. Om du vill returnera produkten skickar du tillbaka den till återförsäljaren där den köptes tillsammans med kvittot (återförsäljarens villkor gäller). *För att vara berättigad till den utökade garantin går du till **guarantee.upgs.com/salter** och registrerar produkten inom 30 dagar efter köpet.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by / Fabriqué par / Gefabriceerd door / Hergestellt von / Suministrado por / Prodotto da / Wyprodukowano przez / Fabricado por / Gyártó / Výrobca / Výrobce / Κατασκευάζεται από / Produceret af / Valmistaja / Produsert av / Tillverkad av:
UP Global Sourcing UK Ltd., **UK.** Manchester OL9 0DD. **Germany.** 51149 Köln.
MADE IN CHINA.
www.salter.com
©Salter trademark. All rights reserved.

UK CA CE

UK ONLY
Recycle

IT
MANUALE DI ISTRUZIONI
PAP 22
COLLEZIONE DI CARTE

CD150822/MD000000/V1