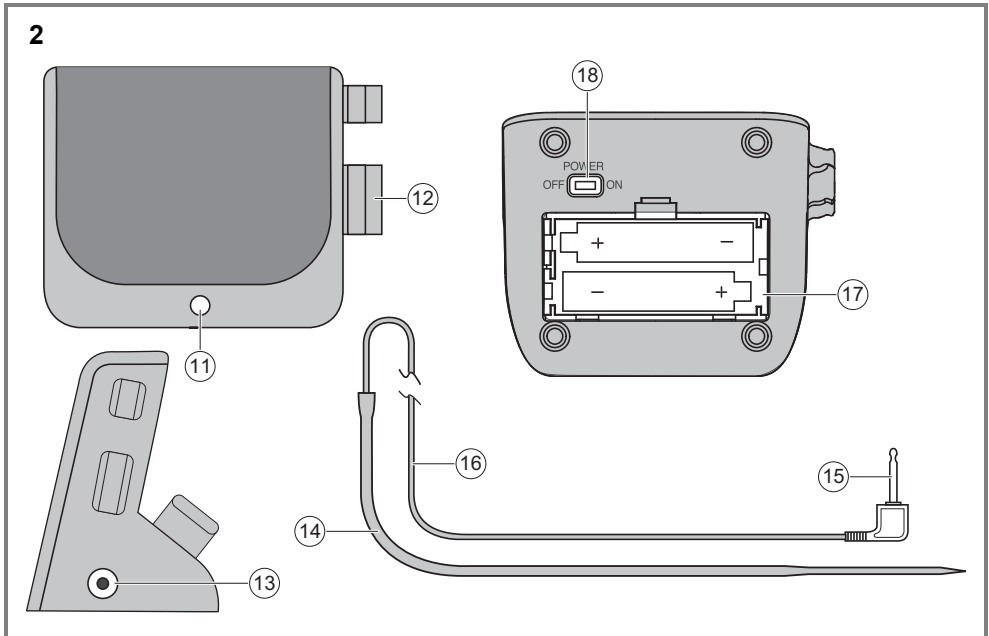
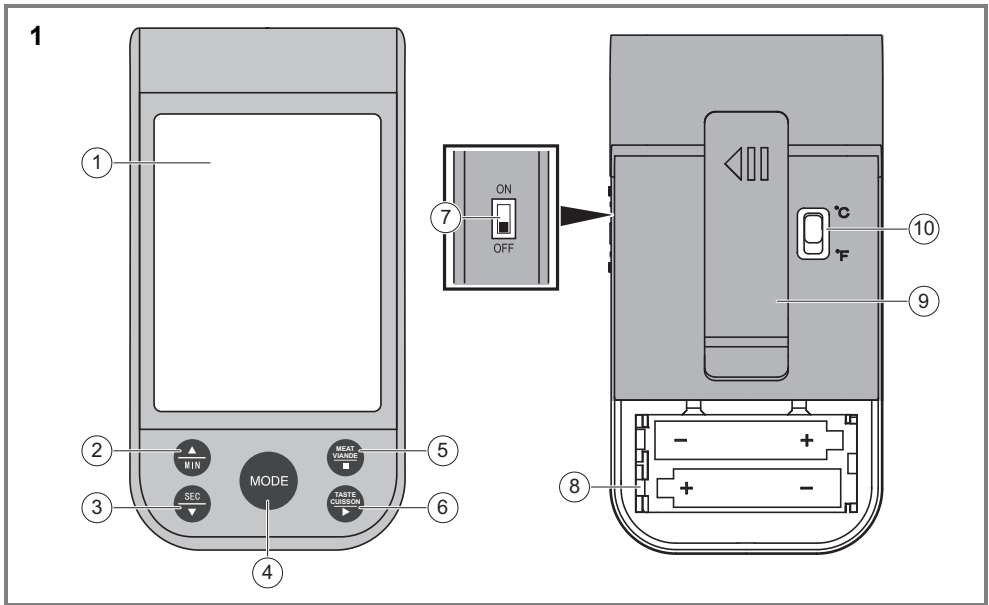




DE Digitales Grillthermometer
IT Termometro da barbecue digitale
FR Thermomètre numérique pour grill
GB Digital grill thermometer
CZ Digitální teplomer na grilování
SK Digitálny teplomer na grilovanie
PL Cyfrowy termometr do grilla

SI Digitalni termometer za žar
HU Digitális grillhoméro
BA/HR Digitalni termometar za roštilj
GR Ψηφιακό θερμόμετρο ψησταριάς
NL Digitale barbecuethermometer
SE Digital grilltermometer
FI Digitaalinen grillilämpömittari



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Bevor Sie beginnen... | 3 |
| Zu Ihrer Sicherheit | 3 |
| Ihr Gerät im Überblick | 4 |
| Inbetriebnahme | 4 |
| Bedienung | 4 |
| Reinigung | 6 |
| Aufbewahrung, Transport | 6 |
| Störungen und Hilfe | 6 |
| Entsorgung | 7 |
| Technische Daten | 7 |
| Mängelsprüche | 73 |

Bevor Sie beginnen...

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Messung und Überwachung der Innentemperatur von Grillgut bestimmt.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden.

Führen Sie nur Tätigkeiten durch, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben sind. Jede andere Verwendung ist unerlaubter Fehlgebrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden die hieraus entstehen.

Was bedeuten die verwendeten Symbole?

Gefahrenhinweise und Hinweise sind in der Gebrauchsanweisung deutlich gekennzeichnet. Es werden folgende Symbole verwendet:



GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben wird.



WARNUNG! Wahrscheinliche Lebens- oder Verletzungsgefahr! Allgemein gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.



VORSICHT! Eventuelle Verletzungsgefahr! Gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden! Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.



Hinweis: Informationen, die zum besseren Verständnis der Abläufe gegeben werden.

Zu Ihrer Sicherheit

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Bewahren Sie alle Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise für die Zukunft auf.

- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht entsorgt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Räumen oder in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen!
- Ausgeschaltetes Gerät immer gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.
- Benutzen Sie keine Geräte, bei denen der Ein-/Aus-Schalter nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Überlasten Sie das Gerät nicht. Benutzen Sie das Gerät nur für Zwecke, für die es vorgesehen ist.
- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da Sie das Gerät nicht mehr sicher benutzen können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.

Umgang mit batteriebetriebenen Geräten

- Nur vom Hersteller zugelassene Batterien benutzen.
- Brandgefahr! Batterien niemals aufladen.
- Batterien bei Nichtbenutzung von Metallgegenständen fernhalten, die einen Kurzschluss verursachen können. Es besteht die Gefahr von Verletzungen und Brandgefahr.
- Bei falscher Benutzung kann Flüssigkeit aus der Batterie austreten. Batterieflüssigkeit kann zu Hautreizungen und Verbrennungen führen. Kontakt unbedingt vermeiden! Bei zufälligem Kontakt gründlich mit Wasser abspülen. Bei Augenkontakt zusätzlich umgehend ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Gerät nur in Innenräumen betreiben.
- Das Gerät niemals Wasser oder anderen Flüssigkeiten aussetzen.
- Das Gerät darf nicht in Räumen mit Badewanne, Dusche oder Schwimmbecken sowie in der Nähe von Waschbecken oder Wasseranschlüssen betrieben werden.
- Gerät niemals gleich in Betrieb nehmen, wenn es von einem kalten Raum in einen warmen Raum gebracht wurde. Das dabei entstehende Kondenswasser kann unter Umständen das Gerät

zerstören. Gerät langsam auf Zimmertemperatur bringen und warten, bis das Kondenswasser verdunstet ist.

- Verwenden Sie das Grillthermometer niemals in der Mikrowelle oder im Backofen.
- Halten Sie das Grillthermometer und sein Zubehör von offenem Feuer und heißen Oberflächen fern.
- Setzen Sie die Basiseinheit und den Empfänger nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Schließen Sie das Grillthermometer nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem an.
- Knicken Sie das Fühlerkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Schalten Sie das Grillthermometer stets aus, wenn Sie das Thermometer nicht benutzen, wenn Sie es reinigen oder wenn eine Störung auftritt.
- Niemals bei Bedienung oder Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden.
- Symbole, die sich an Ihrem Gerät befinden, dürfen nicht entfernt oder abgedeckt werden. Nicht mehr lesbare Hinweise am Gerät müssen umgehend ersetzt werden.



Vor Inbetriebnahme Gebrauchsanweisung lesen und beachten.



Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen.

Umgang mit Funksendern

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in Krankenhäusern oder medizinischen Einrichtungen. Obwohl der Sender nur relativ schwache Funksignale aussendet, könnten diese dort zu Funktionsstörungen von lebenserhaltenden Systemen führen.
- Zu Personen mit Herzschrittmachern muss ein Mindestabstand von 50 cm eingehalten werden.
- Das Gerät sendet auf dem ISM-Band. Da verschiedene Produkte (z. B. WLAN- und Bluetooth-Geräte, Modellbau-Fernsteuerungen oder Mikrowellenherde) in diesem Frequenzbereich senden, können Störungen auftreten. Falls Störungen (z. B. Streifen auf dem Monitor) auftreten, sollte die Störquelle ausgeschaltet oder das Gerät auf einen anderen Kanal umgestellt werden.

Ihr Gerät im Überblick



Hinweis: Das tatsächliche Aussehen Ihres Gerätes kann von den Abbildungen abweichen.

Funk-Thermometer

► S. 2, Punkt 1

1. Hintergrundbeleuchteter LCD-Bildschirm
2. [MIN ▲]-Knopf
3. [SEC ▼]-Knopf
4. [MODE]-Knopf
5. [MEAT ■]-Knopf
6. [TASTE ►]-Knopf
7. Stromschalter
8. Batteriefach

9. Taschenclip
10. [°C/°F]-Schalter

Senderstation

► S. 2, Punkt 2

11. LED-Anzeigeleuchte
12. Fühlerhalter
13. Fühlerbuchse
14. Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl
15. Anschlussstecker des Temperaturfühlers
16. Hitzebeständiges Fühlerkabel
17. Batteriefach
18. Stromschalter

Lieferumfang

- Funk-Thermometer
- Senderstation
- Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl
- Gebrauchsanweisung

Inbetriebnahme

Grundlegende Reinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
- Reinigen Sie alle Teile des Grillthermometers vor dem ersten Gebrauch.

Bedienung



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!

Gerät nur in Innenräumen betreiben.

Das Gerät niemals Wasser oder anderen Flüssigkeiten aussetzen.

Achtung!

- Der Fleischtemperaturfühler aus Edelstahl und das Fühlerkabel werden während des Gebrauchs extrem heiß. Entnehmen Sie den Temperaturfühler mit einem Topflappen/Ofenhandschuh aus dem Fleisch und lassen Sie ihn abkühlen.
- Verwenden Sie das Grillthermometer und seine Komponenten nicht in einer Mikrowelle oder einem Backofen.
- Achten Sie darauf, dass die Spitze des Temperaturfühlers nicht in Kontakt mit Knochen, Knorpel oder Fett gerät.
- Entfernen Sie den Temperaturfühler, bevor Sie das Fleisch anschneiden.
- Das Funk-Grillthermometer ist nicht wetterfest. Bitte lagern Sie das Gerät in Innenräumen.
- Der Fleischtemperaturfühler ist für die Messung der Kerntemperatur von Grillgut ausgelegt und verfügt über einen Betriebsbereich zwischen -50 °C und 220 °C . (-58 °F und 428 °F) Wenn die Spitze des Temperaturfühlers Temperaturen über 220 °C (428 °F) ausgesetzt wird, kann der Temperaturfühler beschädigt werden.

Anschließen des Temperaturfühlers

- Finden Sie die Fühlerbuchse auf der rechten Seite der Senderstation. Stecken Sie den Anschlussstecker des Temperaturfühlers in die Buchse ein.

Einführen des Temperaturfühlers

- Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers in die Mitte der dicksten Stelle des Fleisches ein und achten Sie darauf, es nicht zu durchstechen. Setzen Sie keinen Teil des Temperaturfühlers offenen Flammen aus.

Einschalten

- Finden Sie den Stromschalter an der Unterseite der Senderstation. Bewegen Sie den Schalter in die **[ON]**-Stellung. Eine LED-Anzeigeluchte blinkt blau, um anzuzeigen, dass ein Signal übertragen wird.
- Finden Sie den Stromschalter an der Seite des Funk-Thermometers. Bewegen Sie den Schalter in die **[ON]**-Stellung.
- Die Verbindung wird automatisch hergestellt. Schalten Sie die Senderstation und das Funk-Thermometer aus, wenn diese nicht benutzt werden.

| Garstufe | Durch | Fast durch | Halb durch | Hellrosa/Rosa | Blutig/Englisch |
|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Rind | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Lamm | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Kalb | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Schwein | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Pute | 85 °C 185 °F | | | | |
| Huhn | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Fisch | 70 °C 158 °F | | | | |

Zieltemperatur manuell einstellen

- Drücken Sie im Grillstatus auf den **[MIN ▲]**- oder **[SEC ▼]**-Knopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu reduzieren, bis die Zieltemperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt wird. Beginnen Sie mit dem Grillen. Die entsprechenden Warnungen ertönen, wenn das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat. Wenn Sie den **[MIN ▲]**- oder **[SEC ▼]**-Knopf 5 Sekunden lang gedrückt halten, springt die Temperatureinstellung in der jeweiligen Richtung, um den Einstellvorgang zu beschleunigen. Drücken Sie beim manuellen Einstellen der Temperatur kurz auf den **[MEAT ■]**- oder **[TASTE ►]**-Knopf, um zum ursprünglichen **[BEEF]**-Bildschirm zurückzukehren.

[°C/°F]-Temperaturauswahl

- Finden Sie den **[°C/°F]**-Schalter auf der Rückseite des Funk-Thermometers. Mit dem Schalter kann zwischen einer Temperaturanzeige in Fahrenheit oder Celsius umgeschaltet werden.

Sprache auswählen

- Halten Sie 5 Sekunden lang den **[MODE]**-Knopf gedrückt, um zwischen der englischen und der niederländischen Sprache zu wechseln.

Fleischsorte auswählen

- Drücken Sie den **[MEAT ■]**-Knopf, um die gewünschte Fleischsorte auszuwählen. Mit jedem Knopfdruck wird die Auswahl in der folgenden Reihenfolge durchgeschaltet:
 - Fisch, Rind, Lamm, Kalb, Schwein, Pute, Hamburger, Huhn

Garstufe auswählen

- Drücken Sie den **[TASTE ►]**-Knopf, um die gewünschte Garstufe auszuwählen:
 - Blutig/Englisch, Hellrosa/Rosa, Halb durch, Fast durch oder Durch.
- Die Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Beginnen Sie mit dem Grillen, die entsprechenden Warnungen ertönen, wenn das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat. Für die Fleischsorten Hamburger, Pute und Fisch ist nur die Garstufe Durch verfügbar.

Hintergrundbeleuchtung

- Drücken Sie im eingeschalteten Zustand einen beliebigen Knopf, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.

Count-up-Zähler/Count-down-Zähler

- (Min = Minute; Sec = Sekunde; ▲ = Hoch; ▼ = Runter; ■ = Stopp; ► = Start)
- Drücken Sie kurz auf den **[MODE]**-Knopf, um die Zählerfunktion auszuwählen. Um eine Count-down-Zeit einzustellen, drücken Sie auf die **[MIN ▲]**- und/oder **[SEC ▼]**-Knöpfe. Drücken Sie den **[TASTE ►]**-Knopf, Count-up- oder Count-down-Zähler zu starten. Drücken Sie den **[MEAT ■]**-Knopf, um den Count-up- oder Count-down-Zähler zu stoppen. Ist der Zähler gestoppt, drücken Sie gleichzeitig die **[MIN ▲]**- und **[SEC ▼]**-Knöpfe, um den Zähler auf Null zurückzusetzen. Nach Ablauf des Count-downs gibt das Gerät einen Signalton aus. Drücken Sie einen beliebigen Knopf, um den Alarm stummzuschalten. Wenn Sie den **[MIN ▲]**- oder **[SEC ▼]**-Knopf 5 Sekunden lang gedrückt halten, springt die Zählereinstellung in der jeweiligen Richtung,

um den Einstellvorgang zu beschleunigen. Drücken Sie den **[MODE]**-Knopf, um zum Grillbildschirm zurückzukehren.

Batterie wechseln



Hinweis: Bei Nichtbenutzung Batterie entfernen.

- Batteriefach öffnen und Batterie einlegen. **Auf richtige Polarität achten!**
- Batteriefach schließen.

Reinigung



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!

Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Keine Lösungsmittel verwenden.



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!

Die Teile des Gerätes sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Ziehen Sie den Temperaturfühler aus Edelstahl von der Senderstation ab. Waschen Sie den Temperaturfühler aus Edelstahl nur von Hand mit milder Seife und heißem Wasser. Gründlich abspülen. Vollständig mit einem weichen Tuch trocknen.

Aufbewahrung, Transport

Aufbewahrung

- Lagern Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, gut belüfteten Ort.
- Schützen Sie das Gerät und sein Zubehör bei längeren Stillstandszeiten vor Verschmutzung und Korrosion.

Transport

- Beim Versand nach Möglichkeit die Originalverpackung verwenden.

Störungen und Hilfe



GEFAHR! Verletzungsgefahr! Unsachgemäße Reparaturen können dazu führen, dass Ihr Gerät nicht mehr sicher funktioniert. Sie gefährden damit sich und Ihre Umgebung.

Oft sind es nur kleine Fehler, die zu einer Störung führen. Meistens können Sie diese leicht selbst beheben. Bitte sehen Sie zuerst in der folgenden Tabelle nach, bevor Sie sich an den Händler wenden. So ersparen Sie sich viel Mühe und eventuell auch Kosten.

| Fehler/Störung | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die aktuelle Temperatur wird beim Einschalten nicht auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. | Störung | Platzieren Sie das Funk-Thermometer in der Nähe der Senderstation. Schalten Sie beide Geräte ein und aus, bis eine Verbindung hergestellt werden kann. Wenn das Problem weiterhin besteht, prüfen Sie die Batterien. |
| Die aktuelle Temperatur wird während der Verwendung nicht auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. | Außer Reichweite | Bewegen Sie den Funksender in die Nähe der Senderstation, um die Verbindung wiederherzustellen. Wenn eine Verbindung nicht automatisch hergestellt wird, schalten Sie beide Geräte ein und aus, bis eine Verbindung hergestellt werden kann. |
| Fleisch nicht gar oder verbraten | Fühler war nicht in der dicksten Stelle des Fleisches zentriert. | Um beste Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie bitte sicher, dass der Fühler richtig positioniert ist. |
| Statt der aktuellen Temperatur wird ein [H] angezeigt. | Der Messfühler hat 428 °F überschritten. | Fühler sofort aus der Hitzequelle entfernen und abkühlen lassen. Senderstation ausschalten und Fühlerkabel abziehen. Fühler wieder anschließen und testen, indem Sie das Gerät einschalten und eine Verbindung herstellen. Wenn im LCD-Bildschirm noch immer ein [H] angezeigt wird, ist der Messfühler beschädigt. Wenden Sie sich zum Austausch bitte an den Kundendienst. |
| [L] wird anstelle der aktuellen Temperatur angezeigt. | Es besteht keine Verbindung zwischen der Sonde und der Basisstation. Möglicherweise funktioniert die Sonde oder die Basisstation nicht. | Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig mit der Basis verbunden ist. Wenn das LCD immer noch [L] anzeigt, dann ist die Sonde oder die Basis beschädigt. Ersetzen Sie die Sonde oder die Basisstation. |

| Fehler/Störung | Ursache | Abhilfe |
|--|---|--|
| Das Signalturm-Symbol in der oberen rechten Ecke blinkt nicht alle 5 Sekunden. | Die Basisstation ist nicht mit der Sonde verbunden. | Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig mit der Basis verbunden ist. Wenn das Signalturm-Symbol immer noch nicht blinkt, ist die Sonde oder die Basis beschädigt. Ersetzen Sie die Sonde oder die Basisstation. |

Können Sie den Fehler nicht selbst beheben, wenden Sie sich bitte direkt an den Händler. Beachten Sie bitte, dass durch unsachgemäße Reparaturen auch der Gewährleistungsanspruch erlischt und Ihnen ggf. Zusatzkosten entstehen.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet: Batterien und Akkus, Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Sie können umwelt- und gesundheitsschädigende Stoffe enthalten.



Verbraucher sind verpflichtet, Elektro-Altgeräte, Gerätealtbatterien und Akkus getrennt vom Hausmüll über eine offizielle Sammelstelle zu entsorgen um eine sachgerechte Weiterverarbeitung zu gewährleisten. Die Rückgabe kann gemäß gesetzlicher Regelung kostenfrei z. B. über einen kommunalen Entsorgungsbetrieb oder über einen Händler erfolgen.

Batterien, Akkus und Lampen, die nicht fest in Elektro-Altgeräten verbaut sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen vor der Entsorgung entnommen und getrennt entsorgt werden. Lithiumbatterien und Akkupacks aller Systeme sind nur im entladenen Zustand bei den Rücknahmestellen abzugeben. Die Batterien sind immer durch abkleben der Pole vor Kurzschlüssen zu sichern.



Jeder Endnutzer ist selbst für die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten verantwortlich.

Verpackung entsorgen

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Kunststoffen, die wiederverwertet werden können.

- Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.



Technische Daten

| Artikelnummer | 103843 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Messbereich | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Auflösung | 1 °C (1 °F) |
| Genauigkeit | ±2% ±2 °C |
| Sendefrequenz | 433,92 MHz |
| max. Sendereichweite (Freifeld) | 25 m |
| max. Sendeleistung | 1,84 dBm |
| Batterien | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Abmaße | |
| • Funk-Thermometer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Senderstation | 74 × 58 × 63 mm |

Indice

| | |
|--|----|
| Prima di cominciare... | 8 |
| Per la vostra sicurezza | 8 |
| Panoramica dell'apparecchiatura | 9 |
| Messa in funzione | 9 |
| Utilizzo | 9 |
| Pulizia | 11 |
| Conservazione, trasporto | 11 |
| Guasti ed Assistenza | 11 |
| Smaltimento | 12 |
| Dati Tecnici | 12 |
| Reclami per difetti | 73 |

Prima di cominciare...

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla misurazione e al controllo della temperatura interna dei cibi da grigliare.

Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Osservare le norme generali relative alla prevenzione degli incidenti e le indicazioni di sicurezza in dotazione.

Eseguire unicamente le attività descritte nel presente manuale di istruzioni. Qualsiasi altro impiego verrà considerato come un utilizzo improprio. Il produttore non risponde per eventuali danni derivanti da tale utilizzo.

Cosa significano i simboli usati?

Indicazioni di pericolo e note sono contraddistinte chiaramente nel manuale di istruzioni. Si utilizzano i simboli seguenti:



PERICOLO! Elevato pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione altamente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.



AVVERTENZA! Probabile pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione generalmente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.



ATTENZIONE! Potenziale pericolo di lesioni! Situazione pericolosa che può comportare lesioni.



AVVISO! Pericolo di danni all'apparecchio! Situazione che può comportare danni materiali.



Nota: Informazioni indicate per una migliore comprensione dei procedimenti.

Per la vostra sicurezza

Precauzioni generali

- Per lavorare e gestire questo apparecchio in sicurezza è necessario che l'utilizzatore se ne serva per la prima volta dopo aver letto e ben compreso le presenti istruzioni per l'uso.
- Osservare tutte le precauzioni! Se non si osservano le indicazioni di sicurezza, si mettono in pericolo se stessi e gli altri.
- Conservare tutti i documenti con le istruzioni per l'uso e le precauzioni per il futuro.

- In caso di vendita o di cessione dell'apparecchio, è indispensabile consegnare insieme anche le presenti istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente se si trova in perfette condizioni operative. Se il dispositivo o una parte di esso presenta un difetto bisogna subito spegnerlo e smaltirlo nel modo corretto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti a rischio d'esplosione o nelle vicinanze di liquidi o gas infiammabili!
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento per evitare riaccensioni involontarie.
- Non usare apparecchi nei quali l'interruttore on/off non funziona correttamente.
- Tenga lontani i bambini dall'apparecchio! Conservi l'apparecchio al sicuro da bambini e persone non autorizzate.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti.
- Lavorare sempre con prudenza e in perfette condizioni personali: stanchezza, malattie, uso di alcol, influenze di medicinali o droghe non permettono di avere un comportamento responsabile poiché non consentono di utilizzare l'apparecchio con sicurezza.
- Questo dispositivo non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con limitazioni fisiche, psichiche o sensoriali o prive di esperienza riguardo all'uso del dispositivo stesso e le stesse dovrebbero essere sorvegliate da una persona competente, la quale dovrebbe istruirli sull'uso corretto del dispositivo.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Osservare sempre le normative nazionali e internazionali in vigore e inerenti alla sicurezza, alla salute e al lavoro.

Gestione degli apparecchi a batteria

- Utilizzare esclusivamente le batterie consentite dal produttore.
- Pericolo di incendio! Non ricaricare mai le batterie.
- Quando non utilizzate, mantenere le batterie lontane dagli oggetti in metallo che potrebbero provocare un cortocircuito. Pericolo di lesioni e incendio.
- Nel caso di utilizzo inadeguato dalla batteria può fuoriuscire del liquido. Il liquido della batteria può provocare irritazioni cutanee ed ustioni. Evitare assolutamente il contatto! Nel caso di contatto accidentale, lavare a fondo con abbondante acqua. Nel caso di contatto con gli occhi rivolgersi immediatamente ad un medico.

Indicazioni specifiche sull'apparecchio

- Usare l'apparecchio solo in ambienti interni.
- Non esporre mai l'apparecchio ad acqua o altri liquidi.
- Non è consentito usare l'apparecchio in locali con vasca da bagno, doccia o piscina nonché in prossimità di lavandini o allacciamenti d'acqua.
- Non azionare mai il dispositivo quando si passa da un ambiente molto freddo a uno molto caldo. L'acqua di condensa che si viene a formare

potrebbe danneggiare il dispositivo. Portare lentamente il dispositivo a temperatura dell'ambiente fino alla totale eliminazione dell'acqua di condensa.

- Non utilizzare mai il termometro per barbecue nel forno a microonde o nel forno tradizionale.
- Tenere il termometro per barbecue e gli accessori lontano da fiamme o superfici che scottano.
- Non esporre l'unità di base e il ricevitore alla luce solare diretta.
- Non collegare il termometro per barbecue a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
- Non piegare il cavo della sonda e non posarlo su spigoli vivi.
- Spegnerne sempre il termometro quando non lo si utilizza, quando lo si pulisce o in caso di guasto.
- Non fare mai forza al comando o alla pulizia del dispositivo.
- Non si possono rimuovere o coprire i simboli che si trovano sul vostro apparecchio. Le indicazioni non più leggibili sull'apparecchio devono essere immediatamente sostituite.



Prima della messa in esercizio leggere e osservare le istruzioni per l'uso.



Pericolo di ustioni sulle superfici calde.

Uso di radiotrasmittitori

- Non utilizzare questo prodotto all'interno di ospedali o strutture sanitarie. Benché i segnali radio emessi dall' trasmettitore siano relativamente deboli, in tali ambienti possono comunque causare interferenze con sistemi vitali.
- Mantenere una distanza minima di 50 cm dai portatori di pacemaker.
- L'apparecchio trasmette sulla banda ISM. Dal momento che diversi prodotti (ad es. apparecchi WLAN e Bluetooth, telecomandi per modellismo o forni a microonde) trasmettono in questa gamma di frequenze, possono verificarsi disturbi. Qualora si verificassero disturbi (ad es. strisce sullo schermo), spegnere l'origine del disturbo o cambiare l'apparecchio su un altro canale.

Panoramica dell'apparecchiatura



Nota: L'aspetto reale dell'apparecchio può essere diverso da quanto riportato nelle illustrazioni.

Termometro a radiocomando

► P. 2, punto 1

1. Schermo LCD retroilluminato
2. Pulsante [MIN ▲]
3. Pulsante [SEC ▼]
4. Pulsante [MODE]
5. Pulsante [MEAT ■]
6. Pulsante [TASTE ►]
7. Interruttore elettrico
8. Vano batteria
9. Clip per tasca
10. Selettore [°C/°F]

Postazione trasmittente

► P. 2, punto 2

11. Spia luminosa LED
12. Supporto sonda
13. Connettore sonda
14. Sonda termica in acciaio inox per la carne
15. Connettore per il collegamento della sonda termica
16. Cavo della sonda resistente al calore
17. Vano batteria
18. Interruttore elettrico

Volume di consegna

- Termometro a radiocomando
- Postazione trasmittente
- Sonda termica in acciaio inox per la carne
- Istruzioni per l'uso

Messa in funzione

Pulizia di base

- Rimuovere il materiale di imballaggio e tutte le pellicole di protezione.
- Pulire tutte le parti del termometro prima di iniziare a utilizzarlo.

Utilizzo



AVVISO! Pericolo di danni al dispositivo!

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni. Non esporre mai l'apparecchio ad acqua o altri liquidi.

Attenzione!

- La sonda termica in acciaio inox per la carne e il cavo della sonda diventano estremamente caldi durante l'uso. Togliere la sonda termica dalla carne con una presina/guanti da forno e lasciarla raffreddare.
- Non utilizzare il termometro per barbecue e i suoi componenti in forni a microonde o in un forno tradizionale.
- Assicurarsi che la punta della sonda termica non venga a contatto con ossa, cartilagine o grasso.
- Rimuovere la sonda termica prima di tagliare la carne.
- Il termometro a radiocomando per barbecue non è resistente alle intemperie. Si raccomanda di conservare l'apparecchio in ambienti interni.
- La sonda termica è progettata per misurare la temperatura al cuore della carne alla griglia e ha un intervallo di funzionamento tra -50 °C e 220 °C (-58 °F e 428 °F). L'esposizione della punta della sonda termica a temperature superiori a 220 °C (428 °F) può danneggiare la sonda.

Collegamento della sonda termica

- Trovare il connettore femmina della sonda sul lato destro della postazione trasmittente. Inserire nel connettore femmina il connettore maschio della sonda.

Inserimento della sonda termica

- Inserire la punta della sonda termica al centro della parte più spessa della carne facendo attenzione a non bucarla. Non esporre nessuna parte della sonda termica alla fiamma.

Accensione

- Individuare l'interruttore di alimentazione sul fondo della postazione trasmittente. Portare il selettore in posizione **[ON]**. Una spia LED lampeggia in blu per indicare la trasmissione del segnale in corso.
- Individuare l'interruttore di alimentazione sul fianco del termometro a radiocomando. Portare il selettore in posizione **[ON]**.
- La connessione viene stabilita automaticamente. Spegnerne la postazione trasmittente e il termometro a radiocomando quando non vengono utilizzati.

Scelta della lingua

- Tenere premuto per 5 secondi il pulsante **[MODE]** per commutare tra la lingua inglese e olandese.

| Livello di cottura | Ben cotto | Quasi ben cotto | Medio | Rosa chiaro/Rosa | Al sangue/Inglese |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|
| Manzo | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Agnello | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Vitello | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Maiale | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Tacchino | 85 °C 185 °F | | | | |
| Pollo | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Pesce | 70 °C 158 °F | | | | |

Impostare la temperatura desiderata manualmente

- In modalità di grigliata, premere il pulsante **[MIN ▲]** o **[SEC ▼]** per aumentare o ridurre la temperatura finché sul display LCD non viene visualizzata la temperatura desiderata. Iniziare a grigliare. Vengono emessi i relativi avvisi quando la carne raggiunge la temperatura desiderata. Se si tengono premuti per 5 secondi il pulsante **[MIN ▲]** o **[SEC ▼]**, si scorre la temperatura impostata nella relativa direzione per accelerare l'operazione di regolazione. Premere brevemente, nell'impostazione manuale della temperatura, il pulsante **[MEAT ■]** o **[TASTE ►]** per tornare alla schermata iniziale **[BEEF]**.

Selezione della temperatura °C/°F

- Individuare l'interruttore **[°C/°F]** sul retro del termometro a radiocomando. Con questo interruttore si può commutare l'indicazione della temperatura tra gradi Fahrenheit o gradi centigradi.

Retroilluminazione

- Premere un pulsante qualsiasi mentre l'alimentazione è accesa per accendere la retroilluminazione.

Contatore su/giù (count up/count down)

- (Min = minuti; Sec = secondi; ▲ = Su; ▼ = Giù; ■ = Stop; ► = Start)

Scegliere il tipo di carne

- Premere il pulsante **[MEAT ■]** per scegliere il tipo di carne desiderato. Ogni pressione del tasto fa avanzare la selezione nell'ordine seguente:
 - Pesce, Manzo, Agnello, Vitello, Maiale, Tacchino, Hamburger, Pollo

Scelta del livello di cottura

- Premere il pulsante **[TASTE ►]** per scegliere il livello di cottura desiderato:
 - Al sangue/Inglese, Rosa chiaro/Rosa, Medio, Quasi ben cotto o Ben cotto.
- Sullo schermo LCD viene visualizzata la temperatura impostata. Iniziate a grigliare, vengono emessi i relativi avvisi quando la carne raggiunge la temperatura desiderata. Per i tipi di carne Hamburger, Tacchino e Pesce è disponibile solo il livello di cottura Ben cotto (Through).

- Premere brevemente il pulsante **[MODE]** per selezionare la funzione Contatore. Per impostare il tempo del conto alla rovescia, premere i pulsanti **[MIN ▲]** e/o **[SEC ▼]**. Premere il pulsante **[TASTE ►]** per avviare il conto normale o alla rovescia. Premere il pulsante **[MEAT ■]** per avviare il conto normale o alla rovescia. Una volta arrestato il contatore, premere insieme i pulsanti **[MIN ▲]** e **[SEC ▼]** per resettare il contatore. Al termine del conto alla rovescia l'apparecchio emette un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Se si tengono premuti per 5 secondi il pulsante **[MIN ▲]** o **[SEC ▼]**, si scorre l'impostazione del contatore nella relativa direzione per accelerare l'operazione di regolazione. Premere il pulsante **[MODE]** per tornare alla schermata per grigliare.

Cambiare le batterie



Nota: Togliere le batterie quando non vengono utilizzate.

- Aprire lo scomparto batterie e inserirvi le batterie.
- Attenzione a rispettare la polarità!**
- Chiudere lo scomparto batterie.

Pulizia



AVVISO! Pericolo di danni all'apparecchio! Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi, o detersivi aggressivi.
Non utilizzare solventi.



AVVISO! Pericolo di danni al dispositivo! Le parti del dispositivo non sono lavabili in lavastoviglie.

- Staccare la sonda termica di acciaio inox dalla postazione trasmittente. La sonda termica di acciaio inox si deve lavare solo a mano con un sapone delicato e acqua calda. Sciacquare accuratamente. Asciugare bene con un panno morbido.

Conservazione, trasporto

Conservazione

- Conservare il dispositivo e tutte le parti accessorie in un luogo asciutto e ben ventilato.

- Proteggere il dispositivo e i suoi accessori da sporco e corrosione in caso di non uso prolungato.

Trasporto

- Per le spedizioni utilizzare l'imballaggio originale se possibile.

Guasti ed Assistenza



PERICOLO! Pericolo di lesioni! Riparazioni non appropriate possono provocare il malfunzionamento dell'apparecchio e pregiudicarne la sicurezza. In tal modo si danneggia se stessi e l'ambiente.

Spesso sono solo piccoli difetti che portano a un guasto. Di solito essi possono essere risolti facilmente dall'utente stesso. Si prega di controllare nella seguente tabella prima di rivolgersi al rivenditore. In tal modo si risparmiano molta fatica ed anche eventuali spese.

| Difetti/Guasti | Causa | Rimedio |
|---|---|--|
| All'accensione, sul display LCD viene visualizzata la temperatura attuale. | Anomalia | Disporre il termometro a radiocomando vicino alla postazione trasmittente. Accendere e spegnere entrambi gli apparecchi finché non si riesce a stabilire una connessione. Se il problema persiste, controllare le batterie. |
| Durante l'uso, sul display LCD non viene visualizzata la temperatura attuale. | Fuori portata | Spostare il radiotrasmettitore portandolo più vicino alla postazione trasmittente per ristabilire la connessione. Se la connessione non viene stabilita automaticamente, accendere e spegnere entrambi gli apparecchi fino a quando non si riesce a stabilire la connessione. |
| Carne non cotta o eccessivamente cotta | La sonda non era inserita centrata nella parte più spessa della carne. | Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che la sonda sia posizionata correttamente. |
| Al posto della temperatura attuale viene visualizzato [H] . | La sonda di misura ha superato 428 °F. | Allontanare immediatamente la sonda dalla fonte di calore e lasciarla raffreddare. Spegnerla la postazione trasmittente e staccare il cavo della sonda. Ricollegare la sonda e testarla accendendo l'apparecchio e stabilendo una connessione. Se sul display LCD viene visualizzato ancora [H] , vuol dire che la sonda di misura è guasta. Per la sostituzione rivolgersi al servizio assistenza. |
| [L] viene visualizzato al posto della temperatura attuale. | Non c'è connessione tra la sonda e la stazione base. È possibile che la sonda o la stazione base non sia funzionante. | Assicurarsi che la sonda sia collegata correttamente alla base. Se il display LCD visualizza ancora [L] , la sonda o la base sono danneggiate. Sostituire la sonda o la stazione base. |
| L'icona del segnale a forma di torre nell'angolo in alto a destra non lampeggia ogni 5 secondi. | La stazione base non è collegata alla sonda. | Assicurarsi che la sonda sia collegata correttamente alla base. Se l'icona del segnale a forma di torre non lampeggia ancora, la sonda o la base sono danneggiate. Sostituire la sonda o la stazione base. |

Se non si è in grado di eliminare l'errore da soli, si prega di rivolgersi direttamente al rivenditore. Le riparazioni inappropriate invalidano la garanzia e possono causare costi aggiuntivi a suo carico.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone della spazzatura barrato vuol dire che: batterie e accumulatori, apparecchiature elettriche ed elettroniche non vanno smaltiti nei rifiuti domestici. Questi potrebbero contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute.



I consumatori hanno l'obbligo di differenziare le apparecchiature elettroniche, le batterie vecchie delle apparecchiature e gli accumulatori dai rifiuti domestici e di smaltirle presso il centro di raccolta ufficiale per garantire un riutilizzo consono. In conformità con le disposizioni di legge, la restituzione può essere effettuata gratuitamente, ad esempio attraverso un'azienda di smaltimento dei rifiuti urbani o tramite un rivenditore.

Batterie, accumulatori e lampade non integrati in modo fisso nelle apparecchiature elettriche da smaltire, vanno tolti prima dello smaltimento e smaltiti separatamente. Le batterie al litio e gli accumulatori di tutti i sistemi vanno consegnati scarichi ai punti di raccolta. Le batterie vanno sempre assicurate da possibili cortocircuiti applicando del nastro adesivo sui poli.



L'utente finale è responsabile della cancellazione dei dati personali dalle apparecchiature da smaltire.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è composto da cartone e particolari in plastica adeguatamente contrassegnati per essere riciclati.



- Si raccomanda di inviare questi materiali al riciclaggio.

Dati Tecnici

| Codice articolo | 103843 |
|--|---------------------------------|
| Area di misurazione | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Risoluzione | 1 °C (1 °F) |
| Precisione | ±2% ±2°C |
| Frequenza di trasmissione | 433,92 MHz |
| Distanza di trasmissione (campo libero) max. | 25 m |
| Potenza di trasmissione max. | 1,84 dBm |
| Batterie | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Dimensioni | |
| • Termometro a radiocomando | 117 × 61 × 20 mm |
| • Postazione trasmittente | 74 × 58 × 63 mm |

Table des matières

| | |
|------------------------------|----|
| Avant de commencer... | 13 |
| Pour votre sécurité | 13 |
| Vue d'ensemble de l'appareil | 14 |
| Mise en service | 14 |
| Utilisation | 14 |
| Nettoyage | 16 |
| Stockage, transport | 16 |
| Pannes et solutions | 16 |
| Mise au rebut | 17 |
| Caractéristiques techniques | 17 |
| Réclamations | 73 |

Avant de commencer...

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement conçu pour mesurer et surveiller la température intérieure des aliments.

L'objet n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Les directives généralement reconnues en matière de prévention des accidents et les consignes de sécurité jointes doivent impérativement être respectées.

Réalisez uniquement des activités qui sont décrites dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est une utilisation non conforme et non autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.

Signification des symboles utilisés

Les mises en garde contre des dangers éventuels et les consignes de sécurité sont distinctement identifiables dans le mode d'emploi. Les symboles suivants seront utilisés :



DANGER ! Danger de mort ou risque de blessure immédiat ! Situation dangereuse directe qui a pour conséquence de graves blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT ! Danger de mort ou risque de blessure probable ! Situation dangereuse générale qui peut avoir pour conséquence de graves blessures ou la mort.



ATTENTION ! Éventuelle risque de blessure ! Situation dangereuse qui peut avoir des blessures pour conséquence.



AVIS ! Risque de dommages matériels ! Situation qui peut avoir des dommages matériels pour conséquence.



Remarque : Informations qui aident à une meilleure compréhension des opérations.

Pour votre sécurité

Consignes générales de sécurité

- Pour garantir une utilisation sûre de cet appareil, l'utilisateur doit avoir lu et compris le présent mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Veuillez observer toutes les consignes de sécurité ! La non-observation des consignes de sécurité vous met en danger, vous et votre entourage.

- Conservez soigneusement le mode d'emploi et les consignes de sécurité pour les consulter en cas de besoin.
- Si vous vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant.
- L'appareil peut uniquement être utilisé lorsqu'il est en parfait état. Si l'appareil ou une partie de l'appareil est défectueuse, l'appareil doit être mis hors service et être éliminé de manière adéquate.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un local à risque d'explosion, ni à proximité de liquides ou gaz inflammables !
- Sécurisez toujours l'appareil à l'arrêt contre toute remise en marche intempestive.
- N'utilisez aucun appareil dont le commutateur marche-arrêt ne fonctionne pas correctement.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ! Ne laissez pas l'appareil à proximité d'enfants ou de personnes non autorisées à s'en servir.
- Ne surchargez pas l'appareil. N'utilisez l'appareil que pour les travaux pour lesquels il a été conçu.
- Soyez toujours prudent lors du maniement de l'appareil et veillez à ne l'utiliser que lorsque votre état vous le permet : travailler par fatigue, maladie, sous la consommation d'alcool, l'influence de drogues et de médicaments sont des comportements irresponsables étant donné que vous ne pouvez plus utiliser l'appareil avec sécurité.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas prévu par des personnes (y compris des enfants) avec des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales limitées ou des déficits dans l'expérience et/ou les connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçues des instructions de ces personnes stipulant de quelle manière l'appareil doit être utilisé.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez systématiquement les règles de sécurité, d'hygiène et de travail en vigueur à l'échelle nationale et internationale.

Maniement des appareils fonctionnant avec des piles

- N'utilisez que des piles autorisées par le fabricant.
- Risque d'incendie ! Ne rechargez jamais des piles.
- Quand vous ne les utilisez pas, gardez les piles loin d'objets métalliques qui pourraient provoquer un court-circuit. Il existe un risque de blessures et d'incendie.
- En cas d'utilisation incorrecte, du liquide peut s'écouler des piles. Le liquide des piles peut provoquer des irritations cutanées et des brûlures. Évitez impérativement tout contact ! En cas de contact, rincez abondamment à l'eau. En cas de contact avec les yeux, demandez en plus conseil à une aide médicale.

Consignes propres à l'appareil

- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne jamais exposer l'appareil à l'eau, ni à d'autres substances liquides.

- L'appareil ne doit pas être utilisés dans des locaux comportant baignoire, douche ou piscine ainsi qu'à proximité d'un lavabo ou des branchements d'eau.
- Ne jamais mettre l'appareil en service lorsqu'il a été amené d'une pièce froide dans une pièce chaude. L'eau de condensation qui se forme ici peut dans certains cas détériorer l'appareil. Amener lentement l'appareil à la température de la pièce et attendre jusqu'à ce que l'eau de condensation se soit évaporée.
- N'utilisez jamais le thermomètre de cuisson dans un four à micro-ondes ou dans le four.
- Tenez le thermomètre de cuisson et ses accessoires à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- N'exposez pas l'unité de base et le récepteur au rayonnement direct du soleil.
- Ne branchez pas le thermomètre de cuisson à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
- Ne pliez pas le câble du capteur et ne le faites pas passer sur des arêtes vives.
- Éteignez toujours le thermomètre de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous le nettoyez ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne jamais faire usage de force lors de l'utilisation ou du nettoyage de l'appareil.
- Il est strictement interdit de retirer ou de recouvrir les pictogrammes apposés sur l'appareil. Les indications apposées sur l'appareil qui ne sont plus lisibles doivent être remplacées dans les meilleurs délais.



Lisez et respectez le manuel d'utilisation avant la mise en service de l'appareil.



Danger de brûlure sur les surfaces chauffantes.

Utilisation de l'émetteur

- N'utilisez pas ce produit dans des hôpitaux ou des établissements médicaux. Malgré les faibles signaux radio émis par l'émetteur, ceux-ci pourraient interférer avec le fonctionnement de machines vitales.
- L'émetteur doit être maintenu à une distance minimale de 50 cm des personnes portant un pacemaker.
- L'appareil émet sur la bande ISM. Différents produits (par ex. appareils WLAN et Bluetooth, télécommandes de modèles réduits et fours microondes) émettent sur cette plage de fréquence ce qui peut entraîner des dérangements. En cas de dérangement (par ex. lignes sur l'écran), la source des interférences doit être éteinte et l'appareil branché sur un autre canal.

Vue d'ensemble de l'appareil



Remarque : L'apparence réelle de votre appareil peut diverger des illustrations.

Thermomètre à distance

► P. 2, point 1

1. Écran LCD rétroéclairé

2. Bouton [MIN ▲]
3. Bouton [SEC ▼]
4. Bouton [MODE]
5. Bouton [MEAT ■]
6. Bouton [TASTE ►]
7. Interrupteur de courant
8. Compartiment à piles
9. Attache
10. Commutateur [°C/°F]

Station émettrice

► P. 2, point 2

11. Voyant LED
12. Support de capteur
13. Prise du capteur
14. Capteur de température en acier inoxydable
15. Connecteur du capteur de température
16. Câble du capteur résistant à la chaleur
17. Compartiment à piles
18. Interrupteur de courant

Contenu de la livraison

- Thermomètre à distance
- Station émettrice
- Capteur de température en acier inoxydable
- Mode d'emploi

Mise en service

Nettoyage en profondeur

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
- Nettoyez toutes les pièces du thermomètre de cuisson avant la première utilisation.

Utilisation



AVIS ! Risque de détérioration du produit ! Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.

Ne jamais exposer l'appareil à l'eau, ni à d'autres substances liquides.

Attention !

- Le capteur de température en acier inoxydable et son câble deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation. Retirez le capteur de température de la viande avec une manique/des gants de cuisine et laissez-le refroidir.
- N'utilisez pas le thermomètre de cuisson et ses accessoires dans un four à micro-ondes ou dans un four.
- Veillez à ce que la pointe du capteur de température n'entre pas en contact avec des os, du cartilage ou de la graisse.
- Retirez le capteur de température avant de couper la viande.
- Le thermomètre à distance n'est pas résistant aux intempéries. Veillez ranger l'appareil à l'intérieur.
- Le capteur de température est conçu pour mesurer la température au centre de l'aliment et dispose d'une plage d'utilisation comprise entre -50 °C et 220 °C (-58 °F et 428 °F). Si la pointe

du capteur de température est exposée à une température supérieure à 220 °C, le capteur de température sera endommagé.

Branchement du capteur de température

- Vous trouverez la prise du capteur du côté droit de la station émettrice. Insérez le connecteur du capteur de température dans la prise.

Insertion du capteur de température

- Insérez la pointe du capteur de température au milieu de la partie la plus épaisse de la viande et assurez-vous de ne pas la traverser. N'exposez aucune pièce du capteur de température à des flammes nues.

Allumer

- Vous trouverez l'interrupteur sur le côté inférieur de la station émettrice. Mettez l'interrupteur en position **[ON]**. Un voyant LED clignote en bleu pour indiquer qu'un signal est transmis.
- Vous trouverez l'interrupteur sur le côté du thermomètre à distance. Mettez l'interrupteur en position **[ON]**.
- La connexion est automatiquement établie. Éteignez la station émettrice et le thermomètre à distance si vous ne les utilisez pas.

| Degré de cuisson | Bien cuit | À point | Saignant | Rosse clair/rose | Bleu/à l'anglaise |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|
| Bœuf | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Agneau | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Veau | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Porc | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Dinde | 85 °C 185 °F | | | | |
| Poulet | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Poisson | 70 °C 158 °F | | | | |

Régler la température de consigne manuellement

- Dans le statut de cuisson, appuyez sur le bouton **[MIN ▲]**- ou **[SEC ▼]** pour augmenter ou réduire la température jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse sur l'écran LCD. Commencez la cuisson. Les avertissements correspondants retentissent lorsque la viande a atteint la température souhaitée. Si vous maintenez le bouton **[MIN ▲]**- ou **[SEC ▼]** enfoncé pendant 5 secondes, le réglage du compte à rebours commence à accélérer dans le sens correspondant. Pour régler la température manuellement, appuyez brièvement sur le bouton **[MEAT ■]**- ou **[TASTE ►]** pour revenir à l'écran **[BEEF]**.

Sélection de la température [°C/°F]

- Vous trouverez l'interrupteur **[°C/°F]** à l'arrière du thermomètre à distance. L'interrupteur permet de passer de l'affichage de la température en degrés Fahrenheit en Celsius.

Sélection de la langue

- Maintenez le bouton **[MODE]** enfoncé pendant 5 secondes pour passer de l'anglais au néerlandais.

Sélectionner le type de viande

- Appuyez sur le bouton **[MEAT ■]** pour sélectionner le type de viande de votre choix. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, la sélection se fait dans l'ordre suivant :
 - Poisson, bœuf, agneau, veau, porc, dinde, hamburger, poulet

Sélectionner le degré de cuisson

- Appuyez sur le bouton **[TASTE ►]** pour sélectionner le degré de cuisson de votre choix :
 - Bleu/à l'anglaise, rose clair/rose, saignant, à point ou bien cuit
- La température de consigne apparaît sur l'écran LCD. Commencez la cuisson, les avertissements correspondants retentissent lorsque la viande a atteint la température souhaitée. Pour les hamburgers, la dinde et le poisson, seul le degré de cuisson bien cuit est disponible.

Rétroéclairage

- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton de votre choix pour configurer le rétroéclairage.

Compteur à rebours/minuterie

- (Min = Minute ; Sec = Seconde ; ▲ = Haut ; ▼ = Bas ; ■ = Stop ; ► = Start)
- Appuyez sur le bouton **[MODE]** pour sélectionner la fonction du compte à rebours. Pour configurer un compte à rebours, appuyez sur le bouton **[MIN ▲]**- et/ou **[SEC ▼]**. Appuyez sur le bouton **[TASTE ►]** pour démarrer la minuterie ou le compte à rebours. Appuyez sur le bouton **[MEAT ■]** pour arrêter la minuterie ou le compte à rebours. Si le compte à rebours est arrêté, appuyez simultanément sur les boutons **[MIN ▲]** et **[SEC ▼]** pour réinitialiser le compte à rebours. Une fois le compte à rebours écoulé, l'appareil émet une tonalité. Appuyez sur le bouton de votre choix pour couper l'alarme. Si

vous maintenez le bouton **[MIN ▲]** ou **[SEC ▼]** enfoncé pendant 5 secondes, le réglage du compte à rebours commence à accélérer dans le sens correspondant. Appuyez sur le bouton **[MODE]** pour revenir à l'écran de cuisson.

Remplacement de piles



Remarque : Retirez les piles lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Ouvrez le compartiment à piles et placez-y les piles. **Veillez à respecter la polarité !**
- Refermez le compartiment à piles.

Nettoyage



AVIS ! Risque de dommages de l'appareil ! N'utilisez pas d'objets contondants ou abrasifs ou de détergents agressifs. N'utilisez pas de solvant.



AVIS ! Risque de détérioration du produit ! Les pièces de l'appareil ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.

- Débranchez le capteur de température en acier inoxydable de la station émettrice. Nettoyez le capteur de température en acier inoxydable uni-

quement à la main avec un savon doux et de l'eau chaude. Rincez abondamment. Séchez-le complètement avec un chiffon doux.

Stockage, transport

Entreposage

- Stockez l'appareil et tous ses accessoires dans un endroit sec et bien aéré.
- Protégez l'appareil et ses accessoires de la salissure et de la corrosion lors des longues périodes d'arrêt.

Transport

- En cas d'expédition, utilisez si possible l'emballage d'origine.

Pannes et solutions



DANGER ! Risque de blessures ! Toute réparation impropre peut amener votre appareil à ne plus fonctionner sûrement. En procédant de la sorte, vous vous mettez en danger ainsi que votre environnement.

Il s'agit souvent de petits défauts qui conduisent à une défectuosité. Vous pouvez souvent éliminer le problème par vous-même. Veuillez tout d'abord consulter le tableau suivant avant de vous adresser à votre revendeur. Vous économisez ainsi un dérangement et éventuellement aussi des coûts.

| Panne/Incident | Cause | Solution |
|---|--|---|
| La température actuelle n'est pas affichée à l'écran à l'allumage. | Dysfonctionnement | Placez le thermomètre à distance à proximité de la station émettrice. Allumez et éteignez les deux appareils jusqu'à ce qu'une connexion soit établie. Si le problème persiste, vérifiez les piles. |
| La température actuelle n'est pas affichée sur l'écran LCD lors de l'utilisation. | Portée à l'extérieur | Ne placez pas l'émetteur à distance à proximité de la station émettrice pour rétablir la connexion. Si une connexion n'est pas automatiquement établie, allumez et éteignez les deux appareils jusqu'à ce qu'une connexion soit établie. |
| Viande insuffisamment ou trop cuite | Le capteur n'a pas été placé au milieu de la partie la plus épaisse de la viande. | Pour obtenir de meilleurs résultats, assurez-vous que le capteur soit correctement positionné. |
| Au lieu de la température actuelle, un [H] est affiché. | Le capteur a dépassé la température de 428 °F. | Le retirer immédiatement de la source de chaleur et le laisser refroidir. Éteindre la station émettrice et débrancher le câble du capteur. Rebranchez le capteur et testez-le en allumant l'appareil et en établissant une connexion. Si l'écran LCD affiche toujours un [H] , cela signifie que le capteur est endommagé. En cas de remplacement, adressez-vous au service après-vente. |
| [L] s'affiche à la place de la température actuelle. | La sonde et la station de base ne sont pas raccordées. La sonde ou la station de base n'est peut-être pas fonctionnelle. | Assurez-vous que la sonde est correctement connectée à la base. Si l'écran LCD affiche toujours [L] , alors la sonde ou la base a été endommagée. Remplacez la sonde ou la station de base. |

| Panne/Incident | Cause | Solution |
|---|--|--|
| L'icône de la tour de signalisation dans le coin supérieur droit ne clignote pas toutes les 5 secondes. | La station de base n'est pas connectée à la sonde. | Assurez-vous que la sonde est correctement connectée à la base. Si l'icône de la tour de signalisation ne clignote toujours pas, cela signifie que la sonde ou la base a été endommagée. Remplacez la sonde ou la station de base. |

Si vous n'êtes pas en mesure d'éliminer la panne par vous-même, veuillez vous adresser directement à votre revendeur. Notez que la réalisation de réparations non conformes entraîne l'annulation de la garantie et vous entraîne éventuellement des coûts supplémentaires.

Mise au rebut

Mise au rebut de l'appareil

Le symbole de la poubelle barrée signifie : Les batteries et les accus, les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères car ils pourraient contenir des substances nocives pour l'environnement et la santé.



Les consommateurs sont tenus d'éliminer appareils électriques usagés, les batteries et accus usagés d'appareils électriques séparément en les remettant à un point de collecte officiel afin de garantir un traitement adéquat. Conformément aux dispositions légales, les produits peuvent être retournés gratuitement, p. ex. auprès du service d'élimination communal ou du revendeur.

Les batteries, les accus et les lampes qui ne sont pas intégrés dans les appareils électriques usagés doivent être retirés et éliminés séparément avant l'élimination. Les batteries au lithium et les pack accus de tous les systèmes doivent être remis aux points de collecte uniquement en état déchargé. Les batteries doivent toujours être protégées contre les courts-circuits en collant les pôles.



Chaque utilisateur final est responsable pour la suppression des données personnelles qui se trouvent sur les appareils usagés à éliminer.

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage se compose de carton et de matières plastiques marquées en conséquence qui peuvent être recyclés.

- Éliminez ces matériaux en les conduisant au recyclage.



Caractéristiques techniques

| Numéro d'article | 103843 |
|--|---------------------------------|
| Plage de mesure | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Résolution | 1 °C (1 °F) |
| Précision | ±2% ±2°C |
| Fréquence d'émission | 433,92 MHz |
| Portée de l'émetteur (champ libre) maxi. | 25 m |
| Puissance d'émission maxi. | 1,84 dBm |

Table of contents

Before you begin..... 18
For your safety 18
Your product at a glance 19
Using for the first time 19
Operation 19
Cleaning 20
Storage and transport 20
Troubleshooting 21
Disposal 21
Technical data 21
Claims for defects 73

Before you begin...

Intended use

The device is designed exclusively for measuring and monitoring the internal temperature of food being barbecued.

This product is not intended for commercial use. Generally acknowledged accident prevention regulations and enclosed safety instructions must be observed. Only perform work described in these instructions for use. Any other use is improper. The manufacturer will not assume responsibility for damage resulting from such use.

What are the meanings of the symbols used?

Danger notices and information are clearly marked throughout these instructions for use. The following symbols are used:



DANGER! Direct danger to life and risk of injury! Directly dangerous situation that may lead to death or severe injuries.



WARNING! Probable danger to life and risk of injury! Generally dangerous situation that may lead to death or severe injuries.



CAUTION! Possible risk of injury! Dangerous situation that may lead to injuries.



NOTICE! Risk of damage to the device! Situation that may lead to property damage.



Note: Information to help you reach a better understanding of the processes involved.

For your safety

General safety instructions

- To operate this device safely, the user must have read and understood these instructions for use before using the device for the first time.
- Observe all safety instructions! Failure to do so may cause harm to you and others.
- Retain all instructions for use, and safety instructions for future reference.
- If you sell or pass the device on, you must also hand over these operating instructions.

- The device must only be used when it functions properly. If the product or part of the product is defective, it must be taken out of operation and disposed of correctly.
- Never use the device in a room where there is a danger of explosion or in the vicinity of flammable liquids or gases.
- Always ensure that a device which has been switched off cannot be restarted unintentionally.
- Do not use devices with an on/off switch that does not function correctly.
- Keep children away from the device! Keep the device out of the way of children and other unauthorised persons.
- Do not overload the device. Do not use the device for purposes for which it is not intended.
- Exercise caution and only work when in good condition: If you are tired, ill, if you have ingested alcohol, medication or illegal drugs, do not use the device, as you are not in a condition to use it safely.
- This product is not intended to be used by persons (including children) or who are limited in their physical, sensory or mental capacities or who lack experience and/or knowledge of the product unless they are supervised, or have been instructed on how to use the product, by a person responsible for their safety.
- Ensure that children are not able to play with the device.
- Always comply with all applicable domestic and international safety, health, and working regulations.

Using battery-operated devices

- Only use batteries approved by the manufacturer.
- Danger of fire! Never charge the batteries.
- Keep batteries away from metal objects that could cause short circuiting when not in use. There is a risk of injuries and fires.
- Fluid can escape from the battery when used incorrectly. Battery fluid may result in skin irritations and burns. Avoid contact! In the event of accidental contact, rinse thoroughly with water. Immediately seek the aid of a physician in the event of eye contact.

Device-specific safety instructions

- Only operate the device indoors.
- Never expose the device to water or other liquids.
- The device may not be operated in rooms with bath tubs, showers or swimming pools or in the vicinity of sinks or water installations.
- Do not leave the product in operation when it is being taken from a cold room to a warm room. Condensation can in some cases cause damage to the product. Allow the product to reach room temperature slowly and wait until the condensate has evaporated.
- Never use the barbecue thermometer inside a microwave or oven.
- Keep the barbecue thermometer and its accessories away from open fire and hot surfaces.
- Do not expose the base unit and the receiver to direct sunlight.

- Do not connect the barbecue thermometer to an external timer or separate telecontrol system.
- Do not kink the thermometer cable and do not lay it over sharp edges.
- Always switch off the barbecue thermometer if you don't use the barbecue thermometer, if you clean it or if a fault occurs.
- Never use force when operating or cleaning the device.
- Symbols appearing on your product may not be removed or covered. Information on the product that are no longer legible must be replaced immediately.



Read and observe the operating instructions before using the product for the first time.



Risk of burns caused by hot surfaces.

Proper use of radio transmitters

- Do not use this product in hospitals or in medical facilities. Even though the transmitter only sends a weak radio signal it can still disrupt the function of a life support system.
- A minimum distance of 50 cm must be maintained between people with pace makers.
- The device transmits on the ISM band. Since there are several products (e. g. WLAN and Bluetooth devices, model making remote controls or microwave ovens) that transmit in this frequency range, interference may occur. If interference occurs (e. g. lines on the screen) then switch off the interfering device or switch the baby phone to a different channel.

Your product at a glance



Note: The actual appearance of your product may differ from the illustrations.

Wireless Thermometer

► P. 2, item 1

1. Backlit LCD Screen
2. [MIN ▲] Button
3. [SEC ▼] Button
4. [MODE] Button
5. [MEAT ■] Button
6. [TASTE ►] Button
7. Power Switch
8. Battery Compartment
9. Pocket Clip
10. [°C/°F] Switch

Transmitter Base

► P. 2, item 2

11. LED Indicator Light
12. Probe Holder
13. Probe Socket
14. Stainless Steel Meat Probe
15. Probe Connector Plug
16. Heat Resistant Probe Wire
17. Battery Compartment
18. Power Switch

Scope of delivery

- Wireless Thermometer
- Transmitter Base
- Stainless Steel Meat Probe
- Operating instructions

Using for the first time

Basic cleaning

- Remove the packaging material and all protective foils.
- Clean all parts of the barbecue thermometer before first use.

Operation



NOTICE! Risk of damage to the device!

Only operate the device indoors.

Never expose the device to water or other liquids.

Caution

- Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat using an oven mitt and allow to cool.
- Do not use the barbecue thermometer and its components inside a microwave or oven.
- Make sure that the tip of the temperature sensor is not in contact with bones, cartilage or fat.
- Remove probe prior to slicing into meat.
- Wireless Grill Thermometer is not weather resistant. Store indoors.
- The meat probe is designed to measure internal meat temperature and has an operational range between -58 °F and 428 °F (-50 °C and 220 °C). Exposing the probe tip to temperatures above 428 °F could cause damage to the temperature sensor.

Connecting the probe

- Locate the probe socket on the right side of the transmitter base. Insert the probe connector-plug into the socket.

Probe insertion

- Insert probe tip into the centre of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames.

Powering on

- Locate the power switch on the bottom of the transmitter base. Move switch to the [ON] position. An LED indicator light will flash blue to indicate a signal is being transmitted.
- Locate the power switch on the side of the wireless thermometer. Move switch to the [ON] position.
- Connection will establish automatically. Turn off the power of transmitter base and wireless thermometer when not in use.

Select language

- Long press 5 seconds on the [MODE] button to switch between English and Dutch screens.

Select meat type

- Press **[MEAT ■]** button to navigate and select the desired meat types. Each Press will change the display in the following sequence:

- Fish, Beef, Lamb, Veal, Pork, Turkey, Hamburger, Chicken

Select taste level

- Press **[TASTE ►]** button to select the doneness level:

| Taste level | Well done | Medium well | Medium | Medium rare | Rare |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Beef | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Lamb | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Veal | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Pork | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Turkey | 85 °C 185 °F | | | | |
| Chicken | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Fish | 70 °C 158 °F | | | | |

Manually set target temperature

- In cooking status, press **[MIN ▲]** or **[SEC ▼]** button to increase or decrease the temperature until your target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking. The cooking alerts will sound when the meat has reached to the target temperature. When long press 5 seconds **[MIN ▲]** or **[SEC ▼]** button, the temperature numbers could be fast forward or fast reverse. When in setting temperature manually, short press **[MEAT ■]** or **[TASTE ►]** button, the program will be back to the original **[BEEF]** interface.

[°C/°F] temperature display

- Locate **[°C/°F]** switch on the back of the Wireless Thermometer. Slide switch to select Fahrenheit or Celsius temperature scale.

Backlight

- Press any button while powered on to illuminate the backlight.

Count-up/count-down timer

- (Min = Minute; Sec = Second; ▲ = up; ▼ = down; ■ = Stop; ► = Start)
- Shot press **[MODE]** to select timer function. To set a count-down time, press **[MIN ▲]** and/ or **[SEC ▼]** button(s). Press **[TASTE ►]** button to start count-down or count up. Press **[MEAT ■]** button to pause count-down or count up. Once paused, press **[MIN ▲]** and **[SEC ▼]** buttons at the same time to reset to zero. Once a count-down has finished, the unit will beep. To silence the alert press any button. When long press 5 seconds **[MIN ▲]** or **[SEC ▼]** button, the timer will be fast forward or fast reverse. To back to cooking interface shot press **[MODE]** button.

- Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well or Well Done.
- The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking, the cooking alerts will sound when the meat has reached the target temperature. Hamburger, Turkey, and Fish have only a doneness level of Well.

Changing the battery



Note: Remove the battery when the device is not in use.

- Open the battery compartment and insert the battery. **Please make sure the polarity is correct!**
- Close the battery compartment.

Cleaning



NOTICE! Risk of damage to the device!
Do not use any sharp or abrasive objects, or aggressive cleaning agents.
Do not use cleaning solutions.



NOTICE! Risk of damage to the device!
The parts of the device are not suitable for the dishwasher.

- Unplug stainless steel meat probe from transmitter base. Hand wash stainless steel meat probe only using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely with a Soft cloth.

Storage and transport

Storing

- Store the device and any accessories in a dry, well-ventilated place.
- In case of longer periods without operation, protect the device and its accessories against soiling and corrosion.

Transport

- Use the original packaging to ship whenever possible.

Troubleshooting



DANGER! Risk of injury! Unprofessional repairs may mean that your unit will no longer operate safely. This endangers you and your environment.

Malfunctions are often caused by minor faults. You can easily remedy most of these yourself. Please consult the following table before contacting your dealer. You will save yourself a lot of trouble and possibly money too.

| Fault/malfunction | Cause | Remedy |
|---|---|--|
| Current temperature does not appear on LCD upon powering on. | Interference | Place wireless thermometer close to transmitter base. Turn both units on and off until a connection is established. If problem persists check batteries. |
| Current temperature does not appear on LCD during use. | Out of range | Move wireless transmitter close to transmitter base to reestablish a connection. If a connection does not establish automatically, turn both units on and off until a connection is established. |
| Meat over/under cooked | Probe not centered in the thickest part of meat. | For best results, make certain the probe is positioned properly. |
| [H] is displayed instead of current temperature. | Probe temperature sensor has exceeded 428 °F. | Remove probe from heat immediately and allow to cool. Turn transmitter base off and unplug the probe wire. Reconnect probe and test by powering on and establishing a connection. If the LCD still displays [H] then the probe sensor has been damaged. Please call customer service to replace. |
| [L] is displayed instead of current temperature. | This is no connection between the probe and the base station. It can be the probe or the base station not functional. | Make sure the probe is connected to the base properly. If the LCD still displays [L], then the probe or the base has been damaged. Replace the probe or the base station. |
| The signal tower icon in the upper right corner does not flash every 5 seconds. | The base station is not connected to the probe. | Make sure the probe is connected to the base properly. If the signal tower icon still does not flash, then the probe or the base has been damaged. Replace the probe or the base station. |

If you can't fix the fault yourself, directly contact your dealer. Please be aware that any improper repairs will also invalidate the warranty and additional costs may be incurred.

Disposal

Disposal of the appliance

A crossed-out wheellie bin icon means: Batteries and rechargeable batteries, electrical or electronic devices must not be disposed of with household waste. They may contain substances that are harmful to the environment and human health.



Consumers must dispose of waste electrical devices, spent portable batteries and rechargeable batteries separately from household waste at an official collection point to ensure that these items are processed correctly. The product can be returned free of charge in accordance with the legal requirements, for example through a municipal waste disposal company or a dealer.

Batteries, rechargeable batteries and lamps that are not permanently installed in waste electrical equipment and can be removed in



a non-destructive way must be removed and disposed of separately before disposal of the equipment. Lithium batteries and rechargeable battery packs of all systems are only to be handed in to the waste collection points in a discharged state. The batteries must always be protected against short circuits by taping off the poles.

All end users are responsible for deleting any personal data stored on waste devices prior to their disposal.

Disposal of the packaging

The packaging consists of cardboard and correspondingly marked plastics that can be recycled.

- Make these materials available for recycling.



Technical data

| Item number | 103843 |
|-----------------|---------------------------------|
| Measuring range | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Resolution | 1 °C (1 °F) |

| | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Item number | 103843 |
| Accuracy | ±2% ±2°C |
| Sender frequency | 433,92 MHz |
| max. transmitter range (free-field) | 25 m |
| max. transmission power | 1,84 dBm |
| Batteries | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Dimensions | |
| • Wireless Thermometer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Transmitter Base | 74 × 58 × 63 mm |

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Dříve než začnete... | 23 |
| Pro Vaši bezpečnost | 23 |
| Přístroj v přehledu | 24 |
| Uvedení do provozu | 24 |
| Obsluha | 24 |
| Čištění | 25 |
| Uložení, přeprava | 25 |
| Poruchy a pomoc při jejich odstranění | 26 |
| Likvidace | 26 |
| Technické údaje | 27 |
| Reklamacie | 73 |

Dříve než začnete...

Použití přiměřené určení

Tento přístroj je určen pouze k měření a sledování vnitřní teploty grilovaných potravin.

Přístroj není určen k použití při podnikání. Musí se dodržovat obecně uznávané předpisy úrazové prevence a přiložené bezpečnostní pokyny.

Vykonávejte pouze činnosti popsané v tomto návodu k použití. Jakékoli jiné používání je považováno za neoprávněné chybné použití. Výrobce neodpovídá za škody, které z toho plynou.

Co znamenají použité symboly?

Upozornění na nebezpečí a pokyny jsou v návodu k použití zřetelně vyznačeny. Používají se následující symboly:



NEBEZPEČÍ! Bezprostřední nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Bezprostřední nebezpečná situace s následkem těžkého zranění nebo usmrcení.



VAROVÁNÍ! Pravděpodobné nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Obecně nebezpečná situace s možným následkem těžkého zranění nebo usmrcení.



UPOZORNĚNÍ! Případné nebezpečí zranění! Nebezpečná situace s možným následkem zranění.



OZNAMENÍ! Nebezpečí poškození přístroje! Situace s možným následkem věcných škod.



Poznámka: Informace, které jsou uvedeny pro lepší pochopení postupů.

Pro Vaši bezpečnost

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pro bezpečné zacházení s tímto přístrojem si jeho uživatel musí před prvním použitím přečíst tento návod k použití a porozumět mu.
- Respektujte všechny bezpečnostní pokyny! Pokud nebudete dbát bezpečnostních pokynů, ohrožujete sebe i ostatní.
- Všechny návody k použití a bezpečnostní pokyny si dobře uložte pro pozdější použití.
- Když přístroj prodáváte nebo předáváte dál, bezpodmínečně předejte i tento návod k použití.

- Přístroj se smí používat pouze tehdy, pokud je bez závady. Jsou-li na přístroji nebo na některé jeho součásti závady, musí být vyrazen z provozu a odborně zlikvidován.
- Přístroj nepoužívejte v prostorech ohrožených výbuchem nebo v blízkosti hořlavých kapalin nebo plynů!
- Vypnutý přístroj vždy zajistěte proti neúmyslnému zapnutí.
- Nepoužívejte nářadí, u něhož spínač Zap/Vyp řádně nefunguje.
- Zabraňte dětem v přístupu k přístroji! Uložte přístroj tak, aby byl bezpečně chráněn před dětmi a nepovolanými osobami.
- Nepřetěžujte přístroj. Používejte přístroj pouze pro účely, pro které byl určen.
- Pracujte vždy opatrně a v dobré fyzické kondici: Pracovat během únavy, onemocnění, požití alkoholu, pod vlivem léků a omamných látek je nezodpovědné, protože přístroj nemůžete bezpečně používat.
- Nepoužívejte topné těleso s časovým spínačem nebo s jiným spínačem, který automaticky spíná přístroj, hrozilo by nebezpečí požáru.
- Zabezpečte, aby si děti nehrály s výrobkem.
- Dodržujte vždy platné národní a mezinárodní bezpečnostní, zdravotní a pracovní předpisy.

Zacházení s přístroji poháněnými bateriemi

- Používejte pouze baterie schválené výrobcem.
- Nebezpečí požáru! Baterie nikdy nenabíjejte.
- Pokud baterie nepoužíváte, neukládejte je do blízkosti kovových předmětů, které by mohly způsobit zkrat. Hrozí nebezpečí poranění a vzniku požáru.
- Při nesprávném použití může z baterie vytéct kapalina. Kapalina z baterie může způsobit podráždění pokožky a popálení. Bezpodmínečně zabraňte kontaktu s kapalinou! V případě náhodného kontaktu důkladně opláchněte zasáhnuté místo vodou. Při kontaktu s očima vyhledejte okamžitě lékařskou pomoc.

Upozornění specifická pro přístroj

- Přístroj provozujte pouze ve vnitřních prostorách.
- Přístroj se nikdy nesmí vystavit účinkům vody nebo jiných kapalin.
- Přístroj se nesmí provozovat v místnostech s vanou, sprchou nebo bazénem, jakož i v blízkosti umývadel nebo přípojek vody.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ihned poté, co byl přinesen ze studené do teplé místnosti. Kondenzovaná voda, která přitom vznikne, by mohla za určitých okolností přístroj zničit. Pomalu uveďte přístroj na pokojovou teplotu a počkejte, až se kondenzovaná voda odpaří.
- Teploměr grilu nepoužívejte v mikrovlnné troubě nebo v troubě na pečení.
- Teploměr grilu a jeho příslušenství uchovávejte mimo dosah otevřeného ohně nebo horkých povrchů.
- Nevystavujte základnu a přijímač přímému slunečnímu záření.
- Teploměr grilu nepřipojujte k externímu časovači ani k samostatnému systému dálkového ovládání.

- Kabel snímače neohýbejte ani nevedte přes ostré hrany.
- Teploměr grilu vždy vypněte, pokud teploměr nepoužíváte nebo ho čistíte nebo v případě, že se vyskytne chyba.
- Při provozu nebo čištění přístroje nikdy nepoužívejte násilí.
- Symboly, které se nacházejí na Vašem přístroji, se nesmějí odstraňovat ani zakrývat. Upozornění na přístroji, která už nejsou čitelná, musí být neprodleně nahrazena novými.



Před uvedením do provozu si přečtěte návod k použití, a řiďte se jím.



Nebezpečí popálení na horkých povrchových plochách.

Zacházení s rádiovými vysílačkami

- Tento přístroj nepoužívejte v nemocnicích nebo zdravotnických zařízeních. I když vysílač vysílá pouze relativně slabé rádiové signály, mohly by tam způsobit poruchy funkčnosti systémů udržujících pacienty při životě.
- Od osob s kardiostimulátory se musí dodržovat minimální odstup 50 cm.
- Přístroj vysílá v ISM pásmu. Protože různé výrobky (např. přístroje WLAN a Bluetooth, dálková ovládací zařízení modelů nebo mikrovlnné trouby) vysílají v této frekvenční oblasti, mohou se vyskytnout poruchy. V případě, že se vyskytnou poruchy (např. pruhy na monitoru), měl by se zdroj rušení vypnout nebo by se měl přístroj přestavit na jiný kanál.

Přístroj v přehledu



Poznámka: Skutečná vzhled vašeho přístroje se může od obrázků lišit.

Bezdrátový teploměr

► S. 2, bod 1

1. Podsvícený LCD displej
2. Tlačítko [MIN ▲]
3. Tlačítko [SEC ▼]
4. Tlačítko [MODE]
5. Tlačítko [MEAT ■]
6. Tlačítko [TASTE ►]
7. Proudový spínač
8. Přihrádka na baterie
9. Kapesní klip
10. Spínač [°C/°F]

Vysílací stanice

► S. 2, bod 2

11. LED kontrolka
12. Držák snímače
13. Zdířka snímače
14. Snímač teploty masa z nerez oceli
15. Připojovací konektor snímače teploty
16. Teplovzdušný kabel snímače
17. Přihrádka na baterie
18. Proudový spínač

Rozsah dodávky

- Bezdrátový teploměr
- Vysílací stanice
- Snímač teploty masa z nerez oceli
- Návod k použití

Uvedení do provozu

Základní čištění

- Odstraňte obalový materiál a všechny ochranné folie.
- Před prvním použitím očistěte všechny díl teploměru grilu.

Obsluha



OZNAMENÍ! Nebezpečí poškození přístroje! Přístroj provozujte pouze ve vnitřních prostorách.

Přístroj se nikdy nesmí vystavit účinkům vody nebo jiných kapalin.

Pozor!

- Snímač teploty masa z nerez oceli a kabel snímače se během používání extrémně zahřejí. Snímač teploty vyjměte z masa pomocí chňapky/rukavice na pečící trouby a nechte ho vychladnout.
- Nepoužívejte teploměr grilu ani žádné jeho komponenty v mikrovlnné troubě nebo troubě na pečení.
- Dbejte, aby se hrot snímače teploty nedostal do kontaktu s kostmi, chrupavkou nebo tukem.
- Než začnete krájet maso, vyjměte snímač teploty.
- Bezdrátový teploměr grilu není odolný proti povětrnostním vlivům. Přístroj skladujte v interiéru.
- Snímač teploty masa je určený k měření teploty jádra grilovaných potravin a má provozní rozsah od -50 °C do 220 °C. (-58 °F a 428 °F). Pokud se hrot snímače teploty vystaví teplotám nad 220 °C (428 °F), může se snímač teploty poškodit

Připojení snímače teploty

- Najděte zdířku snímače na pravé straně vysílací stanice. Připojovací konektor snímače teploty zasuňte do zdířky.

Zavedení snímače teploty

- Vložte hrot snímače teploty do středu nejsilnější části masa, dávejte pozor, abyste ho nepropíchl. Žádnou část snímače nevystavujte otevřenému ohni.

Zapnutí

- Najděte proudový spínač na spodní straně vysílací stanice. Přepněte spínač do polohy [ON]. Kontrolka LED bude blikat modře, což znamená, že se přenáší signál.
- Najděte proudový spínač na boční straně bezdrátového teploměru. Spínač přepněte do polohy [ON].
- Připojení se vytvoří automaticky. Pokud se vysílací stanice a bezdrátový teploměr nepoužívají, vypněte je.

Volba jazyka

- Stisknutím a podržením tlačítka **[MODE]** na 5 sekund přepnete mezi anglickým a holandským jazykem.

Výběr druhu masa

- Stisknutím tlačítka **[MEAT ■]** vyberete požadovaný druh masa. Po každém stisknutí tlačítka se výběr přepne v následujícím pořadí:
 - ryby, hovězí, jehněčí, telecí, vepřové, krůtí, hamburger, kuřecí maso

| Stupeň tepelné úpravy | Propečený | Téměř propečený | Středně propečený | Světle růžový/růžový | Krvavý/anglický |
|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| Hovězí maso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Jehněčí maso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Telecí maso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Vepřové maso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Krůtí | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kuřecí maso | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Ryby | 70 °C 158 °F | | | | |

Nastavit cílovou teplotu ručně

- Ve stavu grilování stiskněte tlačítka **[MIN ▲]** nebo **[SEC ▼]**, abyste zvýšili nebo snížili teplotu, dokud se na LCD displeji nezobrazí požadovaná teplota. Začněte grilovat. Jakmile maso dosáhne požadovanou teplotu, zazní příslušná varování. Podržíte-li stisknuté tlačítka **[MIN ▲]** nebo **[SEC ▼]** po dobu 5 sekund, nastavení teplot přeskočí v příslušném směru, aby se proces nastavení urychlil. Při manuálním nastavování teploty se krátkým stisknutím tlačítka **[MEAT ■]** nebo **[TASTE ►]** vrátíte na původní obrazovku **[BEEF]**.

Volba teploty [°C/°F]

- Na zadní straně bezdrátového teploměru najdete spínač [°C/°F]. Spínačem lze přepínat mezi zobrazením teploty ve Fahrenheit nebo Celsius.

Podsycení displeje

- Pokud je přístroj zapnutý, zapnete podsycení stisknutím libovolného tlačítka.

Počítání/odpočítávání

- (Min = minuta; Sec = sekunda; ▲ = nahoru; ▼ = dolů; ■ = stop; ► = start)
- Krátkým stisknutím tlačítka **[MODE]** zvolte funkci počítadla. Pro nastavení času odpočítávání stiskněte tlačítka **[MIN ▲]** a/nebo **[SEC ▼]**. Stisknutím tlačítka **[TASTE ►]** spustíte připočítávání nebo odpočítávání. Stisknutím tlačítka **[MEAT ■]** zastavíte připočítávání nebo odpočítávání. Je-li počítadlo zastavené, stiskněte současně tlačítka **[MIN ▲]** a **[SEC ▼]**, tím počítadlo vynulujete. Po uplynutí odpočítávání vydá přístroj signální tón. Signál vypnete stisknutím libovolného tlačítka. Pokud stisknete a podržíte

Vybrat úroveň tepelné úpravy

- Stisknutím tlačítka **[TASTE ►]** vyberete požadovanou úroveň tepelné úpravy:
 - krvavý/anglický, světle růžový/růžový, středně propečený, téměř propečený nebo propečený.
- Cílová teplota se zobrazí na LCD displeji. Začněte grilovat. Jakmile maso dosáhne požadovanou teplotu, zazní příslušná varování. Pro druh masa hamburger, krůtí a ryby je k dispozici pouze stupeň tepelné úpravy.

tlačítka **[MIN ▲]** nebo **[SEC ▼]** po dobu 5 sekund, nastavení počítadla skočí v příslušném směru, aby se urychlil proces nastavení. Stisknutím tlačítka **[MODE]** se vrátíte na obrazovku grilování.

Výměna baterií



Poznámka: Pokud se přístroj nepoužívá, vyjměte z něho baterie.

- Otevřete přihrádku na baterie a vložte do ní baterie. **Dbejte na správnou polaritu!**
- Přihrádku na baterie zavřete.

Čištění



OZNAMENÍ! Nebezpečí poškození přístroje! Nepoužívejte žádné abrazivní nebo ostré předměty nebo agresivní čisticí prostředky. Nepoužívejte žádná rozpouštědla.



OZNAMENÍ! Nebezpečí poškození přístroje! Části přístroje nejsou určeny k mytí v myčce na nádobí.

- Vyjměte snímač teploty z nerez oceli z vysílací stanice. Snímač teploty z nerez oceli myjte pouze ručně jemným čisticím prostředkem a horkou vodou. Důkladně opláchněte. Měkkou utěrkou vysušte dosucha.

Uložení, přeprava

Uložení

- Zařízení a jeho příslušenství skladujte v suchém a dobře větraném prostředí.

- V případě, že zařízení a jeho příslušenství delší dobu nepoužíváte, chráňte jej před znečištěním a korozí.

Přeprava

- Při zasílání použijte pokud možno originální obal.

Poruchy a pomoc při jejich odstranění



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění! Neodborné opravy vedou k tomu, že váš přístroj již nefunguje bezpečně. Ohrožujete tím sebe i vaše okolí.

Často jsou to jen drobné závady, které vedou ke vzniku poruchy. Většinou je můžete snadno sami odstranit. Než se obrátíte na prodejnu, podívejte se do následující tabulky. Ušetříte si tím mnoho námahy a případně i výdajů.

| Závada/porucha | Příčina | Pomoc |
|--|--|---|
| Aktuální teplota se při zapnutí nezobrazuje na LCD obrazovce. | Porucha | Umístěte bezdrátový teploměr do blízkosti vysílací stanice. Zapněte a vypněte oba přístroje, dokud se nepodaří navázat spojení. Pokud problém přetrvává, zkontrolujte baterie. |
| Aktuální teplota se při používání nezobrazuje na LCD displeji. | Mimo dosah | Přesuňte rádiový vysílač blíže k vysílací stanici a obnovte spojení. Pokud se nepřipojí automaticky, zapněte a vypněte oba přístroje, dokud se nebudou moci připojit. |
| Maso není uvařené nebo upečené | Snímač nebyl umístěn ve středu v nejsilnější části masa. | Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud bude snímač umístěn správně. |
| Místo aktuální teploty se zobrazí [H]. | Měřicí snímač překročil 428 °F. | Ihned vyjměte snímač ze zdroje tepla a nechte ho vychladit. Vypněte vysílací stanici a odpojte kabel snímače. Snímač opět připojte a otestujte ho zapnutím přístroje a vytvořením spojení. Pokud LCD displej stále zobrazuje [H], je měřicí snímač poškozený. Za účelem výměny kontaktujte zákaznický servis. |
| Místo aktuální teploty se zobrazuje [L]. | Není žádné spojení mezi sondou a základnovou stanicí. Příčinou může být nefunkční sonda nebo základnová stanice. | Ujistěte se, že je sonda správně připojena k základně. Pokud se na LCD displeji stále zobrazuje [L], pak došlo k poškození sondy nebo základny. Vyměňte sondu nebo základnovou stanici. |
| Ikona signální věže v pravém horním rohu neblíká každých 5 sekund. | Základnová stanice není připojena k sondě. | Ujistěte se, že je sonda správně připojena k základně. Pokud ikona signální věže stále neblíká, došlo k poškození sondy nebo základny. Vyměňte sondu nebo základnovou stanici. |

Nemůžete-li závadu odstranit sami, obraťte se přímo na prodejnu. Mějte na paměti, že při neodborné opravě zanikají nároky ze záruky a případně Vám mohou vzniknout i další výdaje.

Likvidace

Likvidace přístroje

Symbol přeškrtnutého kontejneru znamená: Baterie a akumulátory, elektrické a elektronické přístroje nesmějí být likvidovány společně s domovním odpadem; mohou obsahovat látky, které jsou škodlivé pro životní prostředí a zdraví.



Spotřebitelé jsou povinni zneškodnit staré elektrické spotřebiče, spotřebované baterie a akumulátory odděleně od domovního odpadu na oficiálním sběrném místě, aby se zajistilo správné další zpracování. Vrácení výrobku lze dle právních předpisů provést

bezplatně, např. prostřednictvím společnosti pro likvidaci komunálního odpadu nebo prostřednictvím prodejce.

Baterie, akumulátory a světelné zdroje, které nejsou ve starých elektrických přístrojích vmontované a které lze odstranit, aniž by došlo k jejich poškození, se před likvidací musí z přístrojů vyjmout a zlikvidovat v rámci tříděného odpadu. Lithiové baterie a akumulátory všech systémů se musí odevzdat na sběrném místě ve vybitém stavu. Pól baterie musí být vždy přelepený, aby se předešlo vzniku zkratu.



Každý koncový uživatel je sám zodpovědný za vymazání osobních údajů z použitých přístrojů, které se mají zlikvidovat.

Likvidace balení

Balení se skládá z kartonu a příslušně označených plastů, které mohou být recyklovány.



- Předějte tyto části na recyklaci.

Technické údaje

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Číslo výrobku | 103843 |
| Rozsah měření | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Rozlišení | 1 °C (1 °F) |
| Přesnost | ±2% ±2 °C |
| Vysílací frekvence | 433,92 MHz |
| max. dosah vysílače (volný prostor) | 25 m |
| max. přenosový výkon | 1,84 dBm |
| Baterie | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Rozměry | |
| • Bezdrátový teploměr | 117 × 61 × 20 mm |
| • Vysílací stanice | 74 × 58 × 63 mm |

Obsah

| | |
|----------------------------|----|
| Než začnete..... | 28 |
| Pre vašu bezpečnosť..... | 28 |
| Prehľad o prístroji..... | 29 |
| Uvedenie do prevádzky..... | 29 |
| Obsluha..... | 29 |
| Čistenie..... | 30 |
| Uskladnenie, preprava..... | 31 |
| Poruchy a náprava..... | 31 |
| Likvidácia..... | 31 |
| Technické údaje..... | 32 |
| Reklamácie..... | 73 |

Než začnete...

Použitie pre daný účel

Toto zariadenie je určené výhradne na meranie a sledovanie vnútornej teploty grilovaných potravín.

Prístroj nie je určený na použitie pri podnikaní. Musí sa dodržiavať všeobecne uznávané predpisy úrazovej prevencie a priložené bezpečnostné pokyny.

Vykonávajúce len činnosti opísané v tomto návode na použitie. Akékoľvek iné použitie je považované za neoprávnené chybné použitie. Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré z toho plynú.

Čo znamenajú použité symboly?

V návode na použitie sú jasne označené upozornenia na nebezpečenstvo a pokyny. Boli použité tieto symboly:



NEBEZPEČENSTVO! Bezprostredné nebezpečenstvo ohrozenia života alebo poranenia! Bezprostredne nebezpečná situácia, ktorá má za následok smrť alebo ťažké poranenia.



VAROVANIE! Pravdepodobné nebezpečenstvo ohrozenia života alebo poranenia! Všeobecne nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok ťažké poranenia.



UPOZORNENIE! Prípadné nebezpečenstvo poranenia! Nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok poranenia.



OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia zariadenia! Situácia, ktorá môže mať za následok vecné škody.



Poznámka: Informácie, ktoré prispievajú k lepšiemu pochopeniu procesov chodu stroja.

Pre vašu bezpečnosť

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Aby bolo zaistené bezpečné zaobchádzanie s týmto zariadením, je nutné, aby si jeho užívateľ pred prvým použitím prečítal tento návod na obsluhu a porozumel mu.
- Dbajte všetkých bezpečnostných pokynov! Ak nerešpektujete bezpečnostné pokyny, ohrozujete sami seba a druhých.
- Všetky návody na použitie a bezpečnostné pokyny uchovajte pre ďalšie použitie.

- V prípade ďalšieho predaja alebo darovania tohto zariadenia spolu s ním odovzdajte vždy aj tento návod.
- Prístroj sa smie používať len vtedy, keď je v bezpečnom stave. Ak je zariadenie alebo jeho časť chybná, musí sa vyradiť z prevádzky a odborné zlikvidovať.
- Prístroj nepoužívajte v priestoroch ohrozených výbuchom alebo v blízkosti horľavých kvapalín či plynov!
- Vypnutý prístroj vždy zabezpečte proti neúmyselnému zapnutiu.
- Nepoužívajte náradie, u ktorého zapínač/vypínač riadne nefunguje.
- Udržiavajte deti v dostatočnej vzdialenosti od prístroja! Uchovajte prístroj pred deťmi a nekompetentnými osobami na bezpečnom mieste.
- Nepreťažujte zariadenie. Zariadenie používajte iba na účely, pre ktoré bolo vyrobené.
- Vždy pracujte opatrne a v dobrom fyzickom stave: pracovať počas únavy, choroby, požívania alkoholu, pod vplyvom liekov a drog je nezodpovedné, pretože prístroj nemôžete bezpečne používať.
- Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, iba ak sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo boli touto osobou poučené o tom, ako toto zariadenie používať.
- Zabezpečte, aby sa deti nehrali s výrobkom.
- Vždy dodržiavajte platné národné a medzinárodné bezpečnostné, zdravotné a pracovné predpisy.

Zaobchádzanie s prístrojmi poháňanými batériami

- Používajte len batérie schválené výrobcom.
- Nebezpečenstvo požiariu! Batérie nikdy nenabíjajte.
- Ak batérie nepoužívate, nekladte ich do blízkosti kovových predmetov, ktoré by mohli spôsobiť skrat. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a nebezpečenstvo vzniku požiariu.
- V prípade nesprávneho použitia môže z batérie vytekať kvapalina. Kvapalina z batérie môže spôsobiť podráždenie pokožky a popáleniny. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu s kvapalinou! V prípade náhodného kontaktu dôkladne opláchnite zasiahnuté miesto vodou. Pri kontakte s očami vyhladajte ihneď aj lekársku pomoc.

Špecifické pokyny k prístroju

- Prístroj prevádzkujte len vo vnútorných priestoroch.
- Prístroj nikdy nevystavovať vode alebo iným kvapalinám.
- Prístroj sa nesmie prevádzkovať v miestnostiach s vaňou, sprchou alebo bazénom ani v blízkosti umývadiel alebo prípojk vody.
- Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky hneď, ak bol prenesený z chladnej do teplej miestnosti. Kondenzovaná voda, ktorá pritom vzniká, môže za určitých okolností prístroj zničiť. Prístroj nechajte pomaly zahriať na izbovú teplotu a počkajte, kým sa kondenzovaná voda nevyparí.

- Teplomer grilu nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- Teplomer grilu a jeho príslušenstvo uchovávajúce mimo dosahu otvoreného ohňa a horúcich povrchov.
- Nevystavujte základňu a prijímač priamemu slnečnému žiareniu.
- Nepripájajte teplomer grilu k externému časovaču ani k samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Kábel snímača neohýbajte ani nevedzte cez ostré hrany.
- Teplomer grilu vždy vypnite, keď teplomer nepoužívate, keď ho čistíte alebo keď sa vyskytne chyba.
- Pri prevádzke alebo čistení prístroja nikdy nepoužívajte násilie.
- Symboly, ktoré sa nachádzajú na vašom prístroji, sa nesmú odstraňovať ani zakrývať. Nečitateľné upozornenia na prístroji sa musia okamžite vymeniť.



Pred uvedením do prevádzky si prečítajte návod na používanie a dodržiavajte ho.



Nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch!

Manipulácia s rádiovými vysielačkami

- Tento výrobok nepoužívajte v nemocniciach alebo medicínskych zariadeniach. Hoci táto vysielačka vysiela len relatívne slabé rádiové signály, mohli by tam spôsobiť poruchy životne dôležitých funkcií systémov.
- Od osôb s kardiostimulátormi musí byť dodržaný minimálny odstup 50 cm.
- Prístroj vysiela v ISM pásme. Keďže rozličné výrobky (napr. prístroje WLAN a Bluetooth, diaľkové ovládacie zariadenia modelov alebo mikrovlnné rúry) vysielaajú v tejto frekvenčnej oblasti, môžu sa vyskytnúť poruchy. V prípade porúch (napr. pásy na monitore) by ste mali vypnúť zdroj rušenia alebo prístroj prepnúť na iný kanál.

Prehľad o prístroji



Poznámka: Skutočný vzhľad prístroja sa môže líšiť od obrázkov.

Bezdrôtový teplomer

► S. 2, bod 1

1. Podsvietená LCD obrazovka
2. Gombík [MIN ▲]
3. Gombík [SEC ▼]
4. Gombík [MODE]
5. Gombík [MEAT ■]
6. Gombík [TASTE ►]
7. Prúdový spínač
8. Priečinok na batérie
9. Vrecková klipsa
10. Prepínač [°C/°F]

Vysielacia stanica

► S. 2, bod 2

11. Kontrolka LED

12. Držiak snímača
13. Zdieľka snímača
14. Snímač teploty mäsa z nehrdzavejúcej ocele
15. Pripojovací konektor snímača teploty
16. Kábel snímača odolný voči teplu
17. Priečinok na batérie
18. Prúdový spínač

Rozsah dodávky

- Bezdrôtový teplomer
- Vysielacia stanica
- Snímač teploty mäsa z nehrdzavejúcej ocele
- Návod na použitie

Uvedenie do prevádzky

Základné čistenie

- Odstráňte obalový materiál a všetky ochranné fólie.
- Pred prvým použitím očistite všetky diely teplomeru grilu.

Obsluha



OZNÁMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia prístroja! Prístroj prevádzkujte len vo vnútorných priestoroch.

Prístroj nikdy nevystavovať vode alebo iným kvapalinám.

Pozor!

- Snímač teploty mäsa z nehrdzavejúcej ocele a kábel snímača sa počas používania extrémne zahrievajú. Snímač teploty vyberte z mäsa pomocou chňapky/rukavice do rúry a nechajte ho vychladnúť.
- Nepoužívajte teplomer grilu ani žiadne jeho komponenty v mikrovlnnej rúre alebo rúre na pečenie.
- Dbajte na to, aby hrot snímača teploty neprišiel do kontaktu s kosťami, chrupavkami alebo tukom.
- Pred krájaním mäsa vyberte snímač teploty.
- Bezdrôtový teplomer grilu nie je odolný voči povetnostným vplyvom. Zariadenie skladujte v interiéroch.
- Snímač teploty mäsa je určený na meranie teploty jadra grilovaných potravín a má prevádzkový rozsah od -50 °C do 220 °C. (-58 °F a 428 °F). Vystavenie hrotu snímača teploty teplotám nad 220 °C (428 °F) ho môže poškodiť.

Pripojenie snímača teploty

- Nájdite zdieľku snímača na pravej strane vysielačkej stanice. Pripojovací konektor snímača teploty zasuniete do zdieľky.

Zavedenie snímača teploty

- Vložte hrot snímača teploty do stredu najhrubšej časti mäsa, dávajte pozor, aby ste ho neprepichli. Nevystavujte žiadnu časť snímača teploty otvorenému ohňu.

Zapnutie

- Nájdite prúdový spínač na spodnej časti vysielačkej stanice. Prepnete spínač do polohy [ON]. Kontrolka LED bude blikať na modro, čo znamená, že sa prenáša signál.

- Nájdite prúdový spínač na bočnej strane bezdrôtového teplomera. Prepnite spínač do polohy **[ON]**.
- Pripojenie sa vytvorí automaticky. Ak sa vysielacia stanica a bezdrôtový teplomer nepoužívajú, vypnite ich.

Vybrať jazyk

- Stlačením a podržaním tlačidla **[MODE]** na 5 sekúnd prepínate medzi anglickým a holandským jazykom.

Výber druhu mäsa

- Stlačením tlačidla **[MEAT ■]** vyberte požadovaný druh mäsa. Zakaždým, keď stlačíte tlačidlo, výber sa prepne v nasledujúcom poradí:

| Stupeň tepelnej úpravy | Prepečený | Takmer prepečený | Stredne prepečený | Svetloružový/ružový | Krvavý/anglický |
|------------------------|-----------------|------------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| Hovädzie mäso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Jahňacie mäso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Tefacie mäso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Bravčové mäso | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Morčacie mäso | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kuracie mäso | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Ryby | 70 °C 158 °F | | | | |

Nastaviť cieľovú teplotu ručne

- V stave grilovania stlačte tlačidlo **[MIN ▲]** alebo **[SEC ▼]** na zvýšenie alebo zníženie teploty, kým sa na LCD obrazovke nezobrazí požadovaná teplota. Začnite grilovať. Zodpovedajúce varovania zaznejú, keď mäso dosiahne požadovanú teplotu. Ak podržíte stlačené tlačidlo **[MIN ▲]** alebo **[SEC ▼]** po dobu 5 sekúnd, nastavenie teploty preskočí v príslušnom smere, aby sa proces nastavenia urýchlil. Pri manuálnom nastavovaní teploty sa krátkym stlačením tlačidla **[MEAT ■]** alebo **[TASTE ►]** vrátite na pôvodnú obrazovku **[BEEF]**.

Voľba teploty [°C/°F]

- Na zadnej strane bezdrôtového teplomera nájdite spínač **[°C/°F]**. Spínačom je možné prepínať medzi zobrazením teploty v stupňoch Fahrenheit alebo Celcius.

Podsvietenie displeja

- Keď je zariadenie zapnuté, podsvietenie zapnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Počítanie/odpočítavanie

- (Min = minúta; Sec = sekunda; ▲ = hore; ▼ = dole; ■ = stop; ► = štart)
- Krátkym stlačením tlačidla **[MODE]** zvolíte funkciu počítadla. Pre nastavenie času odpočítavania stlačte tlačidlo **[MIN ▲]** a/alebo **[SEC ▼]**. Stlačením tlačidla **[TASTE ►]** spustíte počítavanie alebo odpočítavanie. Stlačením tlačidla **[MEAT ■]**

- Ryby, hovädzie, jahňacie, teľacie, bravčové, morčacie, hamburger, kuracie mäso

Vyberte úroveň tepelnej úpravy

- Stlačením tlačidla **[TASTE ►]** vyberte požadovanú úroveň tepelnej úpravy:
- Krvavý/anglický, svetloružový/ružový, stredne prepečený, takmer stredne prepečený alebo prepečený.
- Cieľová teplota sa zobrazí na obrazovke LCD. Začnite grilovať. Keď mäso dosiahne požadovanú teplotu, zaznejú príslušné varovania. Pre druh mäsa hamburger, morčacie a ryby je k dispozícii iba stupeň tepelnej úpravy „prepečený“.

zastavíte počítavanie alebo odpočítavanie. Ak je počítadlo zastavené, stlačte súčasne tlačidlá **[MIN ▲]**- a **[SEC ▼]**, aby sa počítadlo nastavilo na nulu. Po uplynutí odpočítavania vydá zariadenie signálny tón. Na vypnutie signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **[MIN ▲]** alebo **[SEC ▼]** po dobu 5 sekúnd, nastavenie počítadla skočí v príslušnom smere, aby sa urýchlil proces nastavenia. Stlačením tlačidla **[MODE]** sa vrátite na obrazovku grilovania.

Výmena batérií



Poznámka: Ak prístroj nepoužívate, odstráňte z neho batérie.

- Otvorte priečinok na batérie a vložte batérie.
- Dávajte pozor na správnu polaritu!**
- Priehradku na batérie zatvorte.

Čistenie



OZNÁMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia prístroja! Nepoužívajte pomôcky na drhnutie alebo ostré predmety ani agresívne čistiace prostriedky. Nepoužívajte rozpúšťadlá.



OZNÁMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia prístroja! Časť prístroja nie sú určené na umývanie v umývačke.

- Odoberte snímač teploty z nehrdzavejúcej ocele z vysielacej stanice. Snímač teploty z nehrdzavejúcej ocele umývajte iba ručne jemným čistiacim prostriedkom a horúcou vodou. Dôkladne opláchnite. Mäkkou handričkou vysušte dosucha.

Uskladnenie, preprava

Uschovanie

- Zariadenie a jeho príslušenstvo skladujte na suchom a dobre vetranom mieste.
- V prípade, že zariadenie a jeho príslušenstvo dlhší čas nepoužívate, chráňte ho pred znečistením a koróziou.

Preprava

- Pri zasielaní použite podľa možnosti originálny obal.

| Chyba/porucha | Príčina | Náprava |
|---|---|---|
| Aktuálna teplota sa po zapnutí nezobrazuje na obrazovke LCD. | Porucha | Umiestnite bezdrôtový teplomer do blízkosti vysielacej stanice. Zapnite a vypnite obe zariadenia, kým sa nepodarí nadviazať spojenie. Ak problém pretrváva, skontrolujte batérie. |
| Aktuálna teplota sa pri používaní nezobrazuje na obrazovke LCD. | Mimo dosah | Presuňte rádiový vysielateľ bližšie k vysielacej stanici a obnovte spojenie. Ak sa nepripojia automaticky, zapnite a vypnite obe zariadenia, kým sa nebudú môcť pripojiť. |
| Mäso nie je uvarené alebo upečené | Snímače neboli umiestnené v strede v najhrubšej časti mäsa. | Najlepšie výsledky dosiahnete, ak bude snímač správne umiestnený. |
| Namiesto aktuálnej teploty sa zobrazí [H]. | Merací snímač prekročil 428 °F. | Ďalej vyberte snímač zo zdroja teploty a nechajte ho vychladnúť. Vypnite vysielaciu stanicu a odpojte kábel snímača. Znovu pripojte snímač a otestujte ho zapnutím zariadenia a vytvorením spojenia. Ak LCD displej stále zobrazuje [H], je snímač poškodený. V súvislosti s výmenou kontaktujte zákaznícky servis. |
| Namiesto aktuálnej teploty sa zobrazuje [L]. | Medzi snímačom a základnou stanicou nie je nadviazané spojenie. Môže ísť o nefunkčný snímač alebo základnú stanicu. | Uistite sa, že snímač je správne pripojený k základnej stanici. Ak sa na LCD displeji stále zobrazuje [L], tak snímač alebo základná stanica sú poškodené. Vymeňte snímač alebo základnú stanicu. |
| Ikona veže vysielajúcej signál v pravom hornom rohu neblíka každých 5 sekúnd. | Základná stanica nie je pripojená k snímaču. | Uistite sa, že snímač je správne pripojený k základnej stanici. Ak ikona veže vysielajúcej signál ešte stále neblíka, tak snímač alebo základná stanica sú poškodené. Vymeňte snímač alebo základnú stanicu. |

Ak nemôžete chyby odstrániť sami, obráťte sa, prosím, priamo na predajcu. Nezabúdajte, že v dôsledku neodborných opráv zaniká aj nárok na poskytnutie záruky, prípadne vám môžu vzniknúť dodatočné náklady.

Poruchy a náprava



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo poranenia! Neodborné opravy môžu viesť k tomu, že váš prístroj už nebude bezpečne fungovať. Tým ohrozujete seba a svoje okolie.

Často sú to len malé chyby, ktoré vedú k poruche. Väčšinou ich ľahko dokážete odstrániť sami. Skôr než sa obrátite na predajcu, pozrite sa najprv do nasledujúcej tabuľky. Ušetríte si tak veľa námahy, prípadne aj náklady.

Likvidácia

Likvidácia zariadenia

Symbol prečiarknutého kontajnera znamená: Batérie a akumulátory, elektrické a elektronické zariadenia sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom. Môžu obsahovať látky škodlivé pre životné prostredie a zdravie.

Spotrebiteľia sú povinní zneškodniť staré elektrické spotrebiče, spotrebované batérie a akumulátory oddelene od domového odpadu na oficiálnom zber-



nom mieste, aby sa zabezpečilo správne ďalšie spracovanie. V súlade s právnymi predpismi sa spätný odber môže uskutočniť bezplatne, napr. prostredníctvom spoločnosti na likvidáciu komunálneho odpadu alebo prostredníctvom predajcu.

Batérie akumulátory a svietidlá, ktoré nie sú v starých elektrických zariadeniach vmontované a ktoré je možné vybrať bez poškodenia, musia byť pred likvidáciou vybraté zo zariadenia a zlikvidované v rámci triedeného odpadu. Lítiové batérie a akumulátory všetkých systémov sa musia odovzdávať na zberné miesta iba vo vybitom stave. Pól batérie musí byť vždy prelepený, aby sa predišlo skratu.

Každý koncový používateľ je sám zodpovedný za vymazanie osobných údajov z použitých zariadení, ktoré sa majú zlikvidovať.

Likvidácia obalu

Obal sa skladá z kartónu a príslušným spôsobom označených plastov, ktoré sa dajú recyklovať.



- Odvezte tieto materiály na recykláciu.

Technické údaje

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Číslo výrobku | 103843 |
| Rozsah merania | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Rozlíšenie | 1 °C (1 °F) |
| Presnosť | ±2% ±2 °C |
| Vysielacia frekvencia | 433,92 MHz |
| max. dosah vysielča (voľné pole) | 25 m |
| max. výkon prenosu | 1,84 dBm |
| Batérie | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Rozmery | |
| • Bezdrôtový teplomer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Vysielacia stanica | 74 × 58 × 63 mm |

Spis treści

| | |
|-----------------------------------|----|
| Przed rozpoczęciem użytkowania... | 33 |
| Dla Państwa bezpieczeństwa | 33 |
| Przegląd urządzenia | 34 |
| Uruchomienie | 34 |
| Obsługa | 34 |
| Czyszczenie | 36 |
| Przechowywanie, transport | 36 |
| Zakłócenia i ich usuwanie | 36 |
| Utylizacja | 37 |
| Dane techniczne | 37 |
| Roszczenia gwarancyjne | 73 |

Przed rozpoczęciem użytkowania...

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do pomiaru i monitorowania temperatury wewnętrznej grillowanych potraw.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Koniecznie przestrzegać uznanych przepisów o zapobieganiu wypadkom i załączonych wskazówek bezpieczeństwa.

Wykonywać tylko czynności opisane w niniejszej instrukcji użycia. Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem i niedozwolone. Producent nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za wynikające stąd szkody.

Co oznaczają zastosowane symbole?

Ostrzeżenia i informacje w niniejszej instrukcji obsługi są wyraźnie oznaczone. W instrukcji wykorzystano następujące symbole:



NIEBEZPIECZENSTWO! Bezpośrednie zagrożenie życia i zdrowia! Bezpośrednio niebezpieczna sytuacja, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.



OSTRZEŻENIE! Prawdopodobne zagrożenie życia i odniesienia obrażeń! Sytuacja stanowiąca zagrożenie, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.



PRZESTROGA! Możliwe niebezpieczeństwo zranienia! Niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia.



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Sytuacja, która może spowodować straty materialne.



Wskazówka: Informacje pozwalające na lepsze zrozumienie obsługi.

Dla Państwa bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Aby zapewnić bezpieczną obsługę urządzenia, użytkownik musi przeczytać i zrozumieć instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa pracy! Gdy nie przestrzega się wskazówek bezpieczeństwa, stwarza się zagrożenie dla siebie i innych.

- Przechowywać wszystkie instrukcje obsługi i wskazówki bezpieczeństwa do przyszłego wykorzystania.
- W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, należy również bezwzględnie przekazać niniejszą instrukcję obsługi.
- Urządzenia wolno używać tylko w nienagannym stanie technicznym. Jeśli urządzenie lub jego część jest uszkodzona, należy je wyłączyć i fachowo zutilizować.
- Nie używać urządzenia w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem ani w pobliżu cieczy i gazów palnych!
- Wyłączone urządzenie zawsze zabezpieczyć przed niezamierzonym włączeniem.
- Nie używać urządzeń z uszkodzonym włącznikiem/wyłącznikiem.
- Nie dopuszczać dzieci do urządzenia! Chronić urządzenie przed dziećmi i osobami nieupoważnionymi.
- Nie przeciążać urządzenia. Urządzenia używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Pracować zawsze, tylko będąc w dobrej kondycji i zachowując należyłą ostrożność. Osoby zmęczone, chore, będące pod wpływem alkoholu, leków lub środków odurzających są nieodpowiedzialne i nie są w stanie bezpiecznie używać urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (także dzieci) znajdujące się w ograniczonym stanie fizycznym, sensorycznym lub umysłowym, bądź którym brakuje doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są pilnowane przez odpowiedzialne osoby i otrzymały od nich instrukcje na temat użytkowania urządzenia.
- Nie pozwól, aby dzieci korzystały z urządzenia dla zabawy.
- Należy zawsze przestrzegać obowiązujących krajowych i międzynarodowych przepisów BHP.

Postępowanie podczas pracy z urządzeniami zasilanymi na baterie

- Stosować wyłącznie baterie dopuszczone przez producenta urządzenia.
- Niebezpieczeństwo pożaru! Nigdy nie ładować baterii.
- W przypadku nieużywania urządzenia, baterie przechowywać z dala od metalowych przedmiotów, które mogą być przyczyną zwarcia. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo zranienia i pożaru.
- W przypadku nieprawidłowego zastosowania, z baterii może wypływać elektrolit. Może on powodować podrażnienia skóry i poparzenia. Bezwzględnie unikać kontaktu! Po przypadkowym kontakcie ze skórą dokładnie przemyć wodą. W przypadku kontaktu z oczami dodatkowo zasięgnąć niezwłocznie porady lekarza.

Wskazówki specyficzne dla urządzenia

- Urządzenia wolno używać tylko wewnątrz pomieszczeń.
- Nigdy nie wystawiać urządzenia na działanie wody ani innych cieczy.
- Urządzenia nie wolno użytkować w pomieszczeniach z wanną, prysznicem, basenem ani w pobliżu umywalk lub przyłączy wodnych.

- Nigdy nie uruchamiać urządzenia po przeniesieniu z zimnego do ciepłego pomieszczenia. Powstająca woda kondensacyjna może zniszczyć urządzenie. Powoli przyzwyczajaj urządzenie do temperatury pokojowej i odczekać, aż woda kondensacyjna odparuje.
- Nigdy nie używać termometru do grillowania w kuchence mikrofalowej ani w piekarniku.
- Termometr grillowy i jego akcesoria należy przechowywać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Nie należy wystawiać modułu bazowego ani odbiornika na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie należy podłączać termometru grillowego do zewnętrznego sterownika czasowego ani do oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy zaginać przewodu czujnika ani prowadzić go przez ostre krawędzie.
- Zawsze wyłączać termometr grillowy, gdy nie jest używany, w trakcie czyszczenia lub w razie wystąpienia usterek.
- Podczas obsługi lub czyszczenia urządzenia nie wolno stosować siły.
- Symboli znajdujących się na urządzeniu nie wolno usuwać lub zakrywać. Nieczytelne wskaźniki znajdujące się na urządzeniu należy natychmiast wymieniać.



Przed uruchomieniem przeczytać instrukcję obsługi i przestrzegać jej.



Gorące powierzchnie stwarzają zagrożenie poparzenia.

Postępowanie podczas pracy z nadajnikami radiowymi

- Nie stosować produktu w szpitalach ani obiektach medycznych. Nadajnik wysyła wprawdzie stosunkowo słabe sygnały radiowe, ale i one mogą być przyczyną zakłóceń w systemach podtrzymywania życia.
- Od osób z rozrusznikiem serca należy zachować odległość co najmniej 50 cm.
- Urządzenie wysyła fale w paśmie ISM. W tym zakresie częstotliwości wysyłają fale różne produkty (np. urządzenia WLAN i Bluetooth, układy zdalnego sterowania modelami oraz kuchenki mikrofalowe), dlatego mogą wystąpić zakłócenia działania. W przypadku wystąpienia zakłóceń (np. pasy na monitorze), należy wyłączyć źródło zakłóceń lub przełączyć urządzenie na inny kanał.

Przegląd urządzenia



Wskazówka: Rzeczywisty wygląd urządzenia może się różnić od ilustracji.

Termometr radiowy

► Str. 2, ustęp 1

1. Ekran LCD z podświetlanym tłem.
2. Przycisk[MIN ▲]
3. Przycisk[SEC ▼]
4. Przycisk[MODE]
5. Przycisk[MEAT ■]

6. Przycisk[TASTE ►]
7. Włacznik prądu
8. Schowek na baterie
9. Klips do kieszeni
10. Przełącznik[°C/°F]

Stacja nadawcza

► Str. 2, ustęp 2

11. Lampka kontrolna LED
12. Uchwyt czujnika
13. Tuleja czujnika
14. Czujnik temperatury mięsa ze stali szlachetnej
15. Wtyczka połączeniowa czujnika temperatury
16. Kabel czujnika odporny na czynniki gorące
17. Schowek na baterie
18. Włacznik prądu

Zakres dostawy

- Termometr radiowy
- Stacja nadawcza
- Czujnik temperatury mięsa ze stali szlachetnej
- Instrukcja użytkownika

Uruchomienie

Czyszczenie podstawowe

- Usunąć materiał opakowaniowy i wszystkie folie ochronne.
- Wyczyścić wszystkie części termometru do grillowania przed pierwszym użyciem.

Obsługa



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Urządzenia wolno używać tylko wewnątrz pomieszczeń.

Nigdy nie wystawiać urządzenia na działanie wody ani innych cieczy.

Uwaga!

- Czujnik temperatury mięsa ze stali szlachetnej i kabel czujnika nagrzewają się podczas użytkowania do bardzo wysokich temperatur. Czujnik wyjmować z mięsa przy pomocy uchwytu do garnków/rękawicy i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie należy używać termometru grillowego ani jego elementów w kuchence mikrofalowej lub piekarniku.
- Upewnić się, że końcówka czujnika temperatury nie ma kontaktu z kością, chrząstką lub tłuszczem.
- Przed krojeniem mięsa należy usunąć czujnik temperatury.
- Radiowy termometr do grillowania nie jest odporny na warunki atmosferyczne. Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniach zamkniętych.
- Czujnik temperatury mięsa jest przeznaczony do pomiaru temperatury wewnętrznej grillowanej potrawy i ma zakres roboczy od $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $220\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-58\text{ }^{\circ}\text{F}$ do $428\text{ }^{\circ}\text{F}$). Jeżeli końcówka czujnika temperatury zostanie wystawiona na działanie temperatur powyżej $220\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($428\text{ }^{\circ}\text{F}$), to sonda temperatury może zostać uszkodzona.

Podłączenie czujnika temperatury

- Zlokalizować gniazdo czujnika po prawej stronie stacji nadawczej. Włożyć wtyczkę złącza czujnika temperatury do gniazda.

Wtykanie czujnika temperatury

- Włożyć końcówkę czujnika temperatury do środka najgrubszej części mięsa, uważając, aby nie przekłuć mięsa na wylot. Nie należy wystawić żadnej części czujnika temperatury na działanie otwartego ognia.

Włączanie

- Połączyć złącznik zasilania od spodu stacji nadawczej. Ustawić przełącznik w pozycji [ON]. Lampka sygnalizacyjna LED będzie migać na niebiesko, sygnalizując przesył sygnału.
- Zlokalizować wyłącznik zasilania z boku termometru radiowego. Ustawić przełącznik w pozycji [ON].
- Połączenie zostaje nawiązane automatycznie. Wyłączać stację nadawczą i termometr radiowy, gdy nie są używane.

Wybrać język

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [MODE] przez 5 sekund, aby przełączyć się między językami angielskim i niderlandzkim.

Wybrać typ mięsa

- Wcisnąć przycisk [MEAT ■], aby wybrać żądany rodzaj mięsa. Każde kolejne wciśnięcie przycisku spowoduje przełączanie w następującej kolejności:
 - ryby, wołowina, jagnięcina, cielęcina, wieprzowina, indyk, hamburger, kurczak.

Wybieranie stopnia wysmażenia

- Wcisnąć przycisk [TASTE ►], aby wybrać żądany stopień wysmażenia:
 - krwisty/angielski, jasnoróżowy/różowy, w połowie wysmażony, prawie wysmażony lub całkowicie wysmażony.
- Temperatura docelowa pojawi się na ekranie LCD. Rozpocząć grillowanie, odpowiednie ostrzeżenia zabrzmia, gdy mięso osiągnie docelową temperaturę. Dla gatunków hamburger, indyk i ryba dostępne jest tylko wysmażenie całkowite.

| Stopień wysmażenia | Całkowicie wysmażony | Prawie wysmażony | W połowie wysmażony | Jasnoróżowy/różowy | Krwisty/angielski |
|--------------------|----------------------|------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Wołowina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Jagnięcina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Cielęcina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Wieprzowina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Indyk | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kurczak | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Ryby | 70 °C 158 °F | | | | |

Ręczne ustawianie temperatury docelowej

- W stanie grillowania należy naciskać przycisk [MIN ▲] lub [SEC ▼] aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę do momentu wyświetlenia temperatury docelowej na ekranie LCD. Rozpocząć grillowanie. Odpowiednie ostrzeżenia zabrzmia, gdy mięso osiągnie docelową temperaturę. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku [MIN ▲] lub [SEC ▼] przez 5 sekund, ustawienie temperatury przeskoczy w odpowiednim kierunku, aby przyspieszyć proces ustawiania. Podczas ręcznego ustawiania temperatury, naciśnięcie krótko przycisk [MEAT ■] lub [TASTE ►], aby powrócić do wyjściowego ekranu [BEEF].

Wybór temperatury [°C/°F]

- Zlokalizować przełącznik [°C/°F] z tyłu termometru bezprzewodowego. Za pomocą przełącznika można przełączyć pomiędzy wyświetlaczami temperatury w skali Fahrenheita lub Celsjusza.

Podświetlenie tła

- Podczas włączania, nacisnąć dowolny przycisk, aby włączyć podświetlenie.

Licznik zliczający/licznik odliczający

- (Min = minuta; Sec = sekunda; ▲ = do góry; ▼ = w dół; ■ = stop; ► = start)
- Żeby wybrać funkcję licznika, wcisnąć krótko przycisk trybu [MODE]. Żeby ustawić czas odliczania, należy wcisnąć jednocześnie przyciski [MIN ▲] i/lub [SEC ▼]. Żeby uruchomić licznik zliczający lub odliczający, należy wcisnąć przycisk [TASTE ►]. Żeby zatrzymać licznik zliczający lub odliczający, należy wcisnąć przycisk [MEAT ■]. Żeby wyzerować zatrzymany licznik, należy wcisnąć jednocześnie przyciski [MIN ▲] i [SEC ▼]. Po zakończeniu odliczania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm. Po wciśnięciu i przytrzymaniu przez 5 sekund przycisku [MIN ▲] lub [SEC ▼], wartość na licz-

niku przeskoczy w odpowiednim kierunku, aby przyspieszyć proces ustawiania. Wcisnąć przycisk trybu [MODE], aby powrócić do ekranu grillu.

Wymiana baterii



Wskazówka: Jeśli urządzenie nie jest używane, to należy wyjąć z niego baterie.

- Otworzyć komorę na baterie i założyć baterie.
- Uwaga na odpowiednie ustawienie biegunów!**
- Zamknąć komorę na baterie.

Czyszczenie



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Nie używać szorujących lub ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących.

Nie używać rozpuszczalników.



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia! Elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Wyciągnąć czujnik temperatury ze stali nierdzewnej ze stacji nadawczej. Czujnik temperatury ze stali nierdzewnej myć ręcznie tylko łagodnym mydłem i gorącą wodą. Dokładnie wypłukać. Wysuszyć całkowicie miękką ściereczką.

Przechowywanie, transport

Magazynowanie

- To urządzenie i wszystkie elementy wyposażenia należy przechowywać w suchym, dobrze wietrznym miejscu.
- Chronić urządzenie i jego akcesoria przed brudem i korozją podczas dłuższych okresów przestoju.

Transport

- Do wysyłki używać w miarę możliwości oryginalnego opakowania.

Zakłócenia i ich usuwanie



NIEBEZPIECZENSTWO! Niebezpieczeństwo zranienia! Niefachowo wykonane naprawy mogą doprowadzić do tego, że urządzenie przestanie bezpiecznie działać. Stanowi ono wówczas zagrożenie dla użytkownika oraz dla otoczenia.

Zakłócenia są często powodowane przez drobne usterki. Z reguły można je samodzielnie usunąć. Przed zwróceniem się do sprzedawcy należy zasięgnąć informacji w poniższej tabeli. Pozwoli to zaoszczędzić dużo czasu oraz ewentualnych kosztów.

| Usterka/zakłócenie | Przyczyna | Środki zaradcze |
|---|---|---|
| Aktualna temperatura nie jest wyświetlana na ekranie LCD po włączeniu urządzenia. | Zakłócenia | Umieścić termometr bezprzewodowy w pobliżu stacji nadawczej. Obydwa urządzenia należy włączać i wyłączać do momentu nawiązania połączenia. Jeśli problem się utrzymuje, należy sprawdzić baterie. |
| Aktualna temperatura nie jest wyświetlana na ekranie LCD podczas użytkowania. | Poza zasięgiem | Przenieść nadajnik bezprzewodowy blisko stacji nadawczej, aby ponownie nawiązać połączenie. Jeśli połączenie nie zostanie nawiązane automatycznie, to obydwa urządzenia należy włączać i wyłączać do momentu nawiązania połączenia. |
| Mięso niedosmażone lub spalone | Czujnik nie był umieszczony w grubszej części mięsa. | Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy upewnić się, że czujnik jest ustawiony prawidłowo. |
| Zamiast aktualnej temperatury wyświetlany jest symbol [H]. | Czujnik pomiarowy przekroczył 428°F. | Natychmiast wyjąć czujnik ze źródła ciepła i pozostawić do ostygnięcia. Wyłączyć stację nadawczą i odłączyć kabel czujnika. Podłączyć ponownie czujnik i przetestować, włączając urządzenie i nawiązując połączenie. Jeśli na wyświetlaczu LCD nadal wyświetlany jest symbol [H], to czujnik jest uszkodzony. W celu wymiany prosimy o kontakt z działem obsługi klienta. |
| Zamiast aktualnej temperatury wyświetlany jest symbol [L]. | Brak połączenia pomiędzy czujnikiem a stacją bazową. Nie działać może czujnik albo stacja bazowa. | Upewnić się, że czujnik jest prawidłowo podłączony do stacji bazowej. Jeśli a wyświetlaczu LCD nadal widoczny jest symbol [L], oznacza to, że czujnik lub stacja bazowa jest uszkodzony/-a. Wymienić czujnik lub stację bazową. |

| Usterka/zakłócenie | Przyczyna | Środki zaradcze |
|---|--|---|
| Ikona masztu nadajnika w prawym górnym rogu nie miga co 5 sekund. | Stacja bazowa nie jest podłączona do czujnika. | Upewnić się, że czujnik jest prawidłowo podłączony do stacji bazowej. Jeśli ikona masztu nadajnika w dalszym ciągu nie miga, oznacza to, że czujnik lub stacja bazowa jest uszkodzony/-a. Wymienić czujnik lub stację bazową. |

Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, należy skontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą. Należy pamiętać, że nieprawidłowo wykonane naprawy powodują utratę prawa do roszczeń gwarancyjnych i pociągają ew. za sobą dodatkowe koszty.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia

Przekreślony symbol kosza na odpady oznacza: Baterii i akumulatorów, sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Mogą one zawierać substancje szkodliwe dla środowiska i zdrowia.



Użytkownicy są zobowiązani do usuwania zużytych urządzeń elektrycznych, starych baterii do urządzeń i akumulatorów oddzielnie od odpadów z gospodarstw domowych w oficjalnym punkcie zbiórki w celu zapewnienia właściwego dalszego przetwarzania. Zwrot zgodnie z ustawowymi regulacjami jest bezpłatny i może nastąpić np. za pośrednictwem komunalnego zakładu utylizacyjnego lub sprzedawcy.

Baterie, akumulatory i lampy które nie są zainstalowane na stałe w zużytych urządzeniach elektrycznych i które można usunąć w sposób nieniszczący, należy usunąć i utylizować oddzielnie przed utylizacją. Baterie litowe i zestawy baterii wszystkich systemów powinny być zwracane do punktów zbiórki tylko po rozładowaniu. Baterie muszą być zawsze chronione przed zwarzeniami poprzez zaklejenie biegunów.



Każdy użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za usunięcie danych osobowych z utylizowanych, zużytych urządzeń.

Utylizacja opakowania

Opakowanie składa się z pudełka i odpowiednio oznakowanych materiałów z tworzywa sztucznego, które poddają się recyklingowi.



- Materiały te należy przekazać do ponownego przetworzenia.

Dane techniczne

| Numer produktu | 103843 |
|--|---------------------------------|
| Zakres pomiarowy | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Rozdzielczość | 1 °C (1 °F) |
| Dokładność | ±2% ±2°C |
| Częstotliwość nadawania | 433,92 MHz |
| maks. zasięg nadawania (swobodne pole) | 25 m |
| maks. wydajność transmisji | 1,84 dBm |

Vsebina

| | |
|-------------------------------|----|
| Pred začetkom..... | 38 |
| Za vašo varnost | 38 |
| Pregled vaše naprave | 39 |
| Začetek uporabe | 39 |
| Upravljanje | 39 |
| Čiščenje | 40 |
| Shranjevanje, transport | 40 |
| Motnje in pomoč | 41 |
| Odlaganje med odpadke | 41 |
| Tehnični podatki | 42 |
| Garancijski list | 74 |

Pred začetkom...

Pravilna uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za merjenje in nadzor notranje temperature jedi na žaru.

Naprava ni namenjena za profesionalno uporabo. Upoštevati je treba splošno veljavne predpise za preprečevanje nesreč in priložena varnostna navodila.

Izvajajte samo dejavnosti, ki so opisane v teh navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba je nedovoljena, nepravilna uporaba. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, do katere pride zaradi nepravilne uporabe.

Kaj pomenijo uporabljeni simboli?

Napotki za nevarnost in navodila so jasno označena v priložniku za uporabo. Uporabljeni so naslednji simboli:



NEVARNOST! Neposredna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Neposredna nevarna situacija, ki ima za posledico smrt ali hude poškodbe.



OPOZORILO! Možna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Splošna nevarna situacija, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe.



POZOR! Morebitna nevarnost poškodb! Nevarna situacija, ki lahko povzroči telesne poškodbe.



OBVESTILO! Nevarnost poškodb na napravi! Situacija, ki lahko povzročijo materialno škodo.



Nasvet: Informacije, ki so navedene za boljše razumevanje poteka.

Za vašo varnost

Splošni varnostni napotki

- Za varno ravnanje s to napravo mora uporabnik naprave navodila prebrati in jih razumeti pred prvo uporabo.
- Upoštevajte vsa varnostna navodila! Če ne upoštevate varnostnih navodil, ogrožate sebe in ljudi okoli sebe.
- Vse priložnike za uporabo in varnostna navodila shranite za prihodnjo uporabo.
- Če napravo prodate ali daste naprej, nujno priložite tudi ta priložnik za uporabo.

- Napravo lahko uporabljate le, ko je v brezhibnem stanju. Če je naprava ali njen del pokvarjen, jo je treba izključiti in pravilno odstraniti.
- Naprave ne uporabljajte v prostorih, kjer se lahko sproži eksplozija, ali v bližini gorljivih tekočin ali plinov!
- Izključeno napravo vedno zavarujte pred nenamernim vklopom.
- Ne uporabljajte naprav, pri katerih stikalo za vklop/izklop ne deluje pravilno.
- Otrokom ne pustite blizu naprave! Napravo shranite varno pred otroci in nepooblaščenimi osebami.
- Naprave ne preobremenjujte. Napravo uporabljajte samo v namen, za katerega je predvidena.
- Vedno delajte previdno in v dobrem stanju: Utrujenost, bolezen, uživanje alkohola, zdravil in drog je neodgovorno, kajti v tem primeru naprave ne morete več varno uporabljati.
- Ta naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušnje in/ali znanja, razen, če jih nadzira oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali so prejele navodila, kako napravo uporabljati.
- Zagotovite, da otroci se z napravo ne igrajo.
- Vedno upoštevajte veljavne državne in mednarodne varnostne, zdravstvene in delovne predpise.

Ravnanje z napravami na baterije

- Uporabljajte le baterije, ki jih priporoča proizvajalec.
- Nevarnost požara! Baterij nikoli ne polnite.
- Ko baterij ne uporabljate, naj ne pridejo v stik s kovinskimi predmeti, ki lahko povzročijo kratki stik. Obstaja nevarnost poškodb in nevarnost požara.
- Pri napačni uporabi lahko iz baterije izstopi tekočina. Baterijska tekočina lahko povzroči draženje kože in opekline. Obvezno preprečite stik! Pri naključnem stiku, temeljito sperite z vodo. Če pride v oči, dodatno nemudoma poiščite zdravniško pomoč.

Varnostna opozorila specifična za napravo

- Napravo uporabljajte samo v notranjih prostorih.
- Naprave nikoli ne izpostavljajte vodi ali drugim tekočinam.
- Naprava ne sme obratovati v prostorih, kjer se nahajajo kopalne kadi, kabine za prhanje, bazeni kot tudi v bližini korit za vodo ali priključkov za vodo.
- Naprave nikoli ne uporabljajte, če ste jo prinesli iz hladnega v tople prostor. Kondenzat, ki pri tem nastane, lahko pod določenimi pogoji uniči napravo. Napravo pustite, da se počasi segreje na sobno temperaturo in počakajte, da kondenzat izhlapi.
- Termometra za žar nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali pečici.
- Termometra za žar in njegovih dodatkov ne približujte odprtemu ognju in vročim površinam.
- Osnovne enote in sprejemnika ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.

- Termometra za žar ne priklaplajte na zunanjo stikalno uro ali ločen sistem za daljinsko upravljanje.
- Kabla tipala ne prepogibajte in ne polagajte čez ostre robove.
- Termometer za žar vedno izklopite, ko ga ne uporabljate, ga čistite ali če se pojavi motnja.
- Pri uporabi ali čiščenju naprave ne uporabljajte sile.
- Simbolov, ki se nahajajo na napravi, ni dovoljeno odstraniti ali prekriti. Navodila na napravi, ki niso več vidna, je potrebno takoj zamenjati.



Pred uporabo preberite in upoštevajte navodila za uporabo.



Nevarnost opeklin na vročih površinah.

Ravnanje z radijskimi oddajniki

- Naprave ne uporabljajte v bolnišnicah ali zdravstvenih ustanovah. Čeprav oddajnik pošilja le relativno šibke radijske signale, lahko slednji povzročijo radijske motnje pri sistemih za ohranjanje življenja.
- Do oseb s srčnim spodbujevalnikom je treba vzdrževati razdaljo 50 cm.
- Naprava oddaja na pasu ISM. Ker v tem frekvenčnem območju deluje več izdelkov (npr. naprave WLAN in Bluetooth, daljinski upravljalniki modelov ali mikrolavne peči), lahko pride do motenj. Če se pojavijo motnje (npr. proge na monitorju), izklopite vir motnje ali napravo preklopite na drug kanal.

Pregled vaše naprave



Nasvet: Dejanski videz vaše naprave lahko odstopa od slik.

Brezžični termometer

► Str. 2, točka 1

1. LCD-zaslon z osvetljavo ozadja
2. Gumb [MIN ▲]
3. Gumb [SEC ▼]
4. Gumb [MODE]
5. Gumb [MEAT ■]
6. Gumb [TASTE ►]
7. Električno stikalo
8. Predal za baterije
9. Sponka za žep
10. Stikalo [°C/°F]

Postaja oddajnika

► Str. 2, točka 2

11. LED-lučka
12. Držalo za tipalo
13. Vtičnica tipala
14. Temperaturno tipalo za meso iz legiranega jekla
15. Priključni vtič temperaturnega tipala
16. Na vročino odporen kabel tipala
17. Predal za baterije
18. Električno stikalo

Obseg dobave

- Brezžični termometer

- Postaja oddajnika
- Temperaturno tipalo za meso iz legiranega jekla
- Navodila za uporabo

Začetek uporabe

Osnovno čiščenje

- Odstranite embalažni material in vse zaščitne folije.
- Pred prvo uporabo očistite vse dele termometra za žar.

Upravljanje



OBVESTILO! Nevarnost poškodbe naprave! Napravo uporabljajte samo v notranjih prostorih.

Naprave nikoli ne izpostavljajte vodi ali drugim tekočinam.

Pozor!

- Temperaturno tipalo za meso iz legiranega jekla in kabel tipala se med uporabo močno segrejeta. Temperaturno tipalo izvilcite iz mesa s krpo za lonce/rokavico za lonce in počakajte, da se ohladi.
- Termometra za žar in njegovih sestavnih delov ne uporabljajte v mikrolavni pečici ali pečici.
- Pazite, da konica temperaturnega tipala ne pride v stik s kostmi, hrustancem ali mastjo.
- Odstranite temperaturno tipalo, preden začnete rezati meso.
- Brezžični termometer za žar ni odporen na vremenske vplive. Napravo skladiščite v notranjosti.
- Temperaturno tipalo za meso je predvideno za merjenje temperature jedra jedi za žar, njegovo obratovalno območje pa je med -50°C in 220°C (-58°F in 428°F). Če je konica temperaturnega tipala izpostavljena temperaturam nad 220°C (428°F), se lahko temperaturno tipalo poškoduje.

Priklop temperaturnega tipala

- Poiščite vtičnico za tipalo na desni strani postaje oddajnika. Vtaknite priključni vtič temperaturnega tipala v vtičnico.

Vstavljanje temperaturnega tipala

- Vstavite konico temperaturnega tipala v sredino najdebelejšega mesta mesa in pazite, da mesta ne predrete. Nobenega dela temperaturnega tipala ne izpostavljajte odprtemu plamenu.

Vklop

- Na spodnji strani postaje oddajnika je stikalo za vklop. Stikalo prestavite na položaj [ON]. LED-lučka bo utripala modro, kar pomeni, da se signal prenaša.
- Na spodnji strani brezžičnega termometra je stikalo za vklop. Stikalo prestavite na položaj [ON].
- Povezava se vzpostavi samodejno. Ko postaje oddajnika in brezžičnega termometra ne potrebujete, ju izključite.

Izbor jezika

- Za 5 sekund pritisnite gumb [MODE], da preklopite med angleškim in nizozemskim jezikom.

Izbor vrste mesta

- Pritisnite gumb **[MEAT ■]**, da izberete želeno vrsto mesa. Z vsakim pritiskom gumba se bo izbor preklopil v naslednjem zaporedju:
- riba, govedina, jagnjetina, teletina, svinjina, puran, hamburger, piščanec

Izbor stopnje pečenja

- Pritisnite tipko **[TASTE ►]**, da izberete želeno stopnjo pečenja:

| Stopnja pečenja | Dobro pečeno | Skoraj povsem pečeno | Srednje pečeno | Polpresno pečeno (svetlo roza/roza) | Krvavo/angleško |
|-----------------|-----------------|----------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| Govedina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Jagnjetina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Teletina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Svinjina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Puran | 85 °C 185 °F | | | | |
| Piščanec | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Riba | 70 °C 158 °F | | | | |

Ročna nastavitve ciljne temperature

- V stanju pečenja pritisnite na gumb **[MIN ▲]** ali **[SEC ▼]**, da povečate ali zmanjšate temperaturo, dokler se na LCD-zaslonu ne bo prikazala ciljna temperatura. Začnite s pečenjem. Ko bo meso doseglo ciljno temperaturo, se bodo oglasila ustrezna opozorila. Če gumb **[MIN ▲]** ali **[SEC ▼]** zadržite za 5 sekund, lahko pospešite nastavitve temperature v ustrezni smeri. Pri ročni nastavitvi temperature na kratko pritisnite na gumb **[MEAT ■]** ali **[TASTE ►]**, da se vrnete na izhodiščni zaslon **[BEEF]**.

Izbor temperature [°C/°F]

- Na zadnji strani brezžičnega termometra je stikalo [°C/°F]. S tem stikalom je mogoče preklapljati med prikazom temperature v Fahrenheitih ali stopinjah Celzija.

Osvetlitev ozadja

- V vključenem stanju pritisnite na poljubni gumb, da vključite osvetlitev ozadja.

Števec navzgor/števec navzdol

- (min = minuta; s = sekunda; ▲ = gor; ▼ = dol; ■ = stop; ► = start)
- Na kratko pritisnite na gumb **[MODE]**, da izberete funkcijo števca. Za nastavitve odštevanja časa, pritisnite na gumb **[MIN ▲]** in/ali **[SEC ▼]**. Pritisnite gumb **[TASTE ►]**, da zaženete odštevanje ali prištevanje časa. Pritisnite gumb **[MEAT ■]**, da zaženete odštevanje ali prištevanje časa. Ko se števec zaustavi, istočasno pritisnite gumba **[MIN ▲]** in **[SEC ▼]**, da ponastavite števec na nič. Po koncu odštevanja bo naprava oddala signalni zvok. Pritisnite poljubni gumb, da izklopite zvok alarma. Če gumb **[MIN ▲]**

- krvavo/angleško, polpresno pečeno (svetlo roza/roza), srednje pečeno, skoraj povsem pečeno ali dobro pečeno.
- Na LCD-zaslonu se bo prikazala ciljna temperatura. Začnite s pečenjem. Ko bo meso doseglo ciljno temperaturo, se bodo oglasila ustrezna opozorila. Za vrste mesa hamburger, puran in riba je na voljo samo stopnja pečenja "povsem pečeno".

ali **[SEC ▼]** zadržite za 5 sekund, lahko pospešite nastavitve števca v ustrezni smeri. Pritisnite gumb **[MODE]**, da se vrnete na zaslon za žar.

Menjava baterij



Nasvet: Ko naprava ni v uporabi, odstranite baterije.

- Odprite prostor za baterijo in vložite baterije.
- Bodite pozorni na pravilno polarizacijo!**
- Zaprite prostor za baterije.

Čiščenje



OBVESTILO! Nevarnost poškodbe naprave! Ne uporabljajte ostrih predmetov, ki drgnejo, ali agresivnega čistila. Ne uporabljajte topil.



OBVESTILO! Nevarnost poškodbe naprave! Deli naprave niso primerni za pomivalni stroj.

- Izvlecite temperaturno tipalo iz legiranega jekla iz postaje oddajnika. Temperaturno tipalo iz legiranega jekla čistite le ročno z blagim milom in vročo vodo. Temeljito sperite. Povsem posušite z mehko krpo.

Shranjevanje, transport

Shranjevanje

- Napravo in vse dodatke hranite na suhem, dobro prezračujem kraju.
- Napravo in njene dodatke pri daljšem obdobju neuporabe zaščitite pred umazanijo in korozijo.

Transport

- Pri pošiljanju po možnosti uporabite originalno embalažo.

Motnje in pomoč



NEVARNOST! Nevarnost poškodb!

Nestrokovna popravila lahko povzročijo, da naprava več ne deluje varno. S tem ogrožate sebe in svojo okolico.

| Napaka/motnja | Vzrok | Rešitev |
|---|---|--|
| Ob vklopu se na LCD-zaslonu ne prikaže trenutna temperatura. | Motnja | Brezžičnega termometra ne postavite v bližino postaje oddajnika. Vključite in izključite obe napravi, dokler ne bo mogoče vzpostaviti povezave. Če težava ne izgine, preverite baterije. |
| Med uporabo na LCD-zaslonu ni prikazana trenutna temperatura. | Izven dosega | Brezžični oddajnik približajte postaji oddajnika, da vzpostavite povezavo. Če se povezava ne vzpostavi samodejno, vključite in izključite obe napravi, dokler ne bo mogoče vzpostaviti povezave. |
| Meso ni pečeno ali pa je zažgano. | Tipalo ni bilo vstavljeno na najdebelejšem mestu mesta. | Da bi dosegli najboljše rezultate, se prepričajte, ali je tipalo pravilno vstavljeno. |
| Namesto trenutne temperature je prikazano [H]. | Merilno tipalo je prekoračilo 428 °C. | Tipalo takoj odstranite iz vira toplote in počakajte, da se ohladi. Izključite postajo oddajnika in izvlecite kabel tipala. Tipalo znova priključite in preizkusite, tako da vključite napravo in vzpostavite povezavo. Če je na LCD-zaslonu še vedno prikazan [H], potem je merilno tipalo poškodovano. Za zamenjavo se obrnite na servisno službo. |
| Namesto trenutne temperature se prikaže [L]. | Ni povezave med sondo in bazno postajo. Lahko gre za nedelovanje sonde ali bazne postaje. | Prepričajte se, da je sonda pravilno povezana z bazno postajo. Če LCD še naprej prikazuje [L], gre za okvaro sonde ali bazne postaje. Zamenjajte sondo ali bazno postajo. |
| Ikona signalnega stolpa v zgornjem desnem kotu ne utripa vsakih 5 sekund. | Bazna postaja ni povezana s sondo. | Prepričajte se, da je sonda pravilno povezana z bazno postajo. Če ikona signalnega stolpa še vedno ne utripa, gre za okvaro sonde ali bazne postaje. Zamenjajte sondo ali bazno postajo. |

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite neposredno na vašo prodajalca. Upoštevajte, da v primeru nestrokovno izvedenih popravil lahko izgubite pravice, ki izhajajo iz garancije; morebiti boste imeli tudi dodatne stroške.

Odlaganje med odpadke

Odlaganje naprave med odpadke

Simbol prečrtanega koša za smeti pomeni: baterij in akumulatorjev ter elektronskih in električnih naprav ni dovoljeno metati med gospodinjne odpadke. Vsebujejo lahko namreč okolju in zdravju škodljive snovi.



Potrošniki so dolžni odpadne elektronske naprave ter rabljene baterije in akumulatorje naprav odstraniti ločeno od gospodinjnih odpadkov prek uradnih zbirnih mest ter tako poskrbeti za pravilno nadaljnjo upo-

rabo in recikliranje teh. Vračilo je v skladu z zakonskimi predpisi mogoče brezplačno, npr. v komunalnem obratu za ravnanje z odpadki ali pri trgovcu.

Baterije, akumulatorje in svetila, ki niso fiksno vgrajeni v odpadno električno opremo in jih je mogoče odstraniti brez poškodovanja, je treba pred odstranitvijo opreme odstraniti in zavreči ločeno. Litijeve baterije in akumulatorske pakete vseh sistemov je treba oddati na zbirno mesto samo povsem izpraznjene. Pole baterij je treba vedno prelepiti in jih tako zaščititi pred kratkimi stiki.



Vsak končni uporabnik je sam odgovoren za izbris osebnih podatkov z odpadne elektronske naprave.

Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža vsebuje karton in ustrezno označene umetne mase, ki se lahko reciklirajo.



– Te materiale namenite za reciklažo.

Tehnični podatki

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Številka izdelka | 103843 |
| Merilno območje | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Ločljivost | 1 °C (1 °F) |
| Natančnost | ±2% ±2°C |
| Oddajna frekvenca | 433,92 MHz |
| najv. doseg oddajnika (na prostem) | 25 m |
| najv. prenosna moč | 1,84 dBm |
| Baterije | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Mere | |
| • Brezžični termometer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Postaja oddajnika | 74 × 58 × 63 mm |

Tartalomjegyzék

| | |
|----------------------------|----|
| Mielőtt hozzákezdene... | 43 |
| Biztonsága érdekében | 43 |
| A készülék áttekintése | 44 |
| Üzembe helyezés | 44 |
| Kezelés | 44 |
| Tisztítás | 45 |
| Tárolás, szállítás | 46 |
| Üzemzavarok és elhárításuk | 46 |
| Selejtezés | 46 |
| Műszaki adatok | 47 |
| Jótállási jegy | 74 |

Mielőtt hozzákezdene...

Rendeltetészerű használat


Ez az eszköz kizárólag grillezett ételek belső hőmérsékletének mérésére és ellenőrzésére szolgál.


A készüléket nem terveztük ipari használatra. Be kell tartani az általánosan elismert baleset megelőzési előírásokat és a mellékelt biztonsági utasításokat.

Csak az ebben a használati leírásban szereplő tevékenységeket végezze. Minden más felhasználása nem megengedett téves használat. A gyártó nem felelős az ebből fakadó károkért.


Mire utalnak a felhasznált jelek?

Veszély jelzések és a kiemelten megjelölt utasítások. Az alábbi jeleket használjuk:

 **VESZÉLY! Közvetlen élet- és sérülésveszély!** Közvetlen veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okoz.

 **FIGYELMEZTETÉS! Valószínű élet- és sérülésveszély!** Általános veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okozhat.

 **VIGYAZAT! Esetleges sérülésveszély!** Vészhelyzet, amely sérüléseket okozhat.

 **FIGYELEM! A készülék megsérülhet!** Helyzet, amely anyagi károsodásokat okozhat.

 **Megjegyzés:** Információk, amiket a folyamatok jobb megértése céljából közöltünk.

Biztonsága érdekében

Általános biztonsági előírások

- A készülék csak akkor kezelhető biztonságosan, ha az első használat előtt a kezelő elolvasta és megértette ezt a használati utasítást.
- Tartsa be az összes biztonsági előírást! A biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásával önmagát és másokat is veszélyeztet.
- Minden használati utasítást és biztonsági előírást őrizzen meg a későbbi felhasználásra.
- Ha a készüléket eladja vagy odaadja, feltétlenül adja vele ezt a használati utasítást is.

- A készüléket csak akkor szabad használni, ha az kifogástalan állapotban van. Ha a készülék vagy egy része hibás, akkor azt üzemen kívül kell helyezni és hulladékként szakszerűen kell eltávolítani.
- A készüléket ne alkalmazza robbanásveszélyes helyeken vagy gyúlékony folyadékok vagy gázak közelében!
- A kikapcsolt készüléket mindig biztosítsa véletlen bekapcsolás ellen.
- Ne használjon olyan készüléket, amelyen a ki-be kapcsológomb nem működik megfelelően.
- Tartsa távol a gyermekeket a géptől! Tartsa távol a készüléket a gyermekektől és az illetéktelen személyektől.
- Ne terhelje túl a készüléket. Csak a rendeltetési céljának megfelelően használja a gépet.
- Mindig megfontoltan, jó testi/lelki állapotban dolgozzon: Felelőtlenség megengedni, hogy fáradtság, betegség, alkohol fogyasztása, gyógyszerek és kábítószer befolyásolja Önt, mivel Ön ilyen esetben már nem tudja biztonságosan használni a készüléket.
- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, vagy hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek (gyerekeket is beleértve) használják, kivéve, ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy felügyeli őket, vagy ha tőle útmutatásokat kapnak a készülék használatával kapcsolatban.
- Biztosítsa, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Az érvényes nemzeti és nemzetközi biztonsági, egészségügyi és munkavédelmi előírásokat mindig tartsa be.

Elemekkel működő készülékek kezelése

- Csak a gyártó által jóváhagyott elemeket alkalmazza.
- Tűzveszély! Az elemeket soha ne töltsse fel.
- Ha nem használja az elemeket, tartsa távol őket fémtárgyaktól, amelyek rövidzárlatot okozhatnak. Fennáll a személyi és égési sérülések veszélye.
- A helytelen használat során kifolyhat az elem. Az elemfolyadék bőrpírhoz és égési sérülésekhez vezethet. Feltétlenül kerülje az érintkezést! Ha véletlenül ráömlik, alaposan öblítse le vízzel. Ha szembe kerül, azonnal forduljon orvoshoz.

A készülékre jellemző biztonsági utasítások

- A készüléket csak beltérben szabad működtetni.
- A készüléket soha nem szabad vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezésnek kitenni.
- A készüléket nem szabad fürdőkáddal, zuhanyzóval vagy úszómedencével felszerelt helyiségekben, valamint mosdókagylók vagy vízbekötés közelében üzemeltetni.
- A készüléket soha ne helyezze azonnal üzembe, amikor a hidegből beviszi egy meleg szobába. Az ekkor keletkező pára ugyanis bizonyos körülmények között tönkretelheti a készüléket. A készüléket lassan vigye be a szobahőmérsékletre és várja meg, míg a lecsapódott nedvesség elpárolog.

- Soha ne használja a grillhőmérőt mikrohullámú sütőben vagy a sütőben.
- Tartsa távol a grillhőmérőt és annak tartozékait nyílt lángtól és forró felületektől.
- Ne tegye ki az alapegységet és a vevőt közvetlen napfénynek.
- Ne csatlakoztassa a grillhőmérőt külső időzítőhöz vagy külön távvezérlési rendszerhez.
- Ne törje meg az érzékelő kábelét, és ne vezesse át azt éles széleken.
- Mindig kapcsolja ki a grillhőmérőt, ha nem használja, ha tisztítja azt, vagy ha hiba lépne fel.
- A készülék kezelése vagy tisztítása során soha ne alkalmazzon erőszakot.
- A készüléken található jelzéseket nem szabad leszedni vagy letakarni. Ha egy felirat már nem olvasható, azt haladéktalanul cserélje le.



Üzembe helyezés előtt olvassa el a használati útmutatót és tartsa be az utasításait.



A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.

A rádióadók kezelése

- Ne alkalmazza a terméket korházakban vagy orvosi rendelőkben. Habár az adóegység relatív gyenge rádiójeleket ad le, ezek az ottani életfenntartó rendszereken üzemzavart okozhatnak.
- Szívritmus szabályozóval rendelkező személyektől legalább 50 cm távolságot kell tartani.
- A készülék az ISM sávon működik. Mivel különböző termékek (p. l. WLAN- és Bluetooth készülékek, távirányítású készülékek vagy mikrohullámú sütők) ugyanezen frekvenciatartományban működnek, üzemzavarok léphetnek fel. Zavarok esetén (p. l. csikok a képernyőn), ki kell kapcsolni az üzemzavar forrását, vagy a készüléket más csatornára kell állítani.

A készülék áttekintése



Megjegyzés: A készüléke tényleges kinézete eltérhet az ábrától.

Rádiós hőmérő

▶ 2. old., 1. pont

1. Háttérvilágítással rendelkező LCD-képernyő
2. [MIN ▲]-gomb
3. [SEC ▼]-gomb
4. [MODE]-gomb
5. [MEAT ■]-gomb
6. [TASTE ►]-gomb
7. Hálózati kapcsoló
8. Elemtartó
9. Zsebcsipesz
10. [°C/°F]-kapcsoló

Adóállomás

▶ 2. old., 2. pont

11. LED-jelzőfény
12. Érzékelő tartó
13. Érzékelő aljzat
14. Hús hőmérséklet-érzékelő rozsdamentes acélból

15. A hőmérséklet-érzékelő csatlakozó dugója
16. Hőálló érzékelőkábel
17. Elemtartó
18. Hálózati kapcsoló

Szállítási terjedelem

- Rádiós hőmérő
- Adóállomás
- Hús hőmérséklet-érzékelő rozsdamentes acélból
- Használati utasítás

Üzembe helyezés

Alapvető tisztítás

- Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes védőfóliát.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a grillhőmérő minden részét.

Kezelés



FIGYELEM! Fennáll a készülék károsodásának veszélye! A készüléket csak beltérben szabad működtetni.

A készüléket soha nem szabad vízzel vagy más folyadékkal történő érintkezésnek kitenni.

Figyelem!

- A rozsdamentes acélból készült hús hőmérséklet-érzékelő és az érzékelőkábel rendkívül forró használat közben. Edénytartóval/sütőkesztyűvel távolítsa el a hőmérséklet-érzékelőt a húsból, és hagyja kihűlni azt.
- Ne használja a grillhőmérőt vagy annak alkatrészeit mikrohullámú sütőben vagy sütőben.
- Ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet-érzékelő hegye ne érintkezzen csontokkal, porcokkal vagy zsírral.
- A hús felvágása előtt távolítsa el a hőmérséklet-érzékelőt.
- A rádiós grillhőmérő nem időjárásálló. Kérjük, tárolja a készüléket zárt térben.
- A hús hőmérséklet-érzékelőt grillezett ételek belső hőmérsékletének mérésére tervezték, működési tartománya -50 °C és 220 °C között (-58 °F és 428 °F) van. Ha a hőmérséklet-érzékelő hegyét 220 °C (428 °F) feletti hőmérsékletnek teszik ki, az károsíthatja a hőmérséklet-érzékelőt.

A hőmérséklet-érzékelő csatlakoztatása

- Keresse meg az érzékelő aljzatot az adóállomás jobb oldalán. Helyezze a hőmérséklet-érzékelő csatlakozóját az aljzatba.

A hőmérséklet-érzékelő behelyezése

- Helyezze a hőmérséklet-érzékelő hegyét a hús legvastagabb részének közepébe, ügyelve arra, hogy ne szúrja át azt. Ne tegye ki a hőmérséklet-érzékelő egyetlen részét sem nyílt lángnak.

Bekapcsolás

- Keresse meg a hálózati kapcsolót az adóállomás alján. Állítsa a kapcsolót az [ON]-állásba. Egy LED jelzőfény kék színnel villog, jelezve, hogy van jeltovábbítás.

- Keresse meg a hálózati kapcsolót a rádiós hőmérő oldalán. Állítsa a kapcsolót az **[ON]**-állásba
- A kapcsolat automatikusan létrejön. Kapcsolja ki az adóállomást és a rádiós hőmérőt, ha nem használja azokat.

Nyelv kiválasztása

- Nyomja le 5 másodpercig a **[MODE]**-gombot, így válthat az angol és holland nyelvek között.

Húsfajta kiválasztása

- Nyomja meg a **[MEAT ■]**-gombot a kívánt húsfajta kiválasztásához. A gomb minden egyes megnyomásával a kiválasztás a következő sorrendben változik:

| Átsütési szint | Teljesen átsütött | Majdnem teljesen átsütött | Félig átsütött | Halvány rózsaszín/rózsaszín | Véres/angol |
|------------------|-------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Marha | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Bárány | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Borjú | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Sertés | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Pulyka | 85 °C 185 °F | | | | |
| Csirke | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Hal | 70 °C 158 °F | | | | |

A célhőmérséklet manuális beállítása

- A grill állapotnál nyomja meg a **[MIN ▲]**- vagy **[SEC ▼]**-gombot a hőmérséklet növeléséhez és csökkentéséhez, amíg az LCD-képernyőn meg nem jelenik a kívánt célhőmérséklet. Kezdje meg a grillezést. A vonatkozó figyelmeztetések akkor szólnak meg, amikor a hús eléri a kívánt célhőmérsékletet. Ha 5 másodpercig lenyomva tartja a **[MIN ▲]**- vagy **[SEC ▼]**-gombot a hőmérséklet-beállítás a megfelelő irányba ugrik a beállítási folyamat felgyorsítása érdekében. A hőmérséklet manuális beállításánál rövid ideig nyomja le a **[MEAT ■]**- vagy **[TASTE ►]**-gombot a kezdeti **[BEEF]**-képernyőre való visszatéréshez.

[C/°F]-hőmérséklet kiválasztása

- Keresse meg a **[C/°F]**-kapcsolót a rádiós hőmérő hátoldalán. A kapcsolóval válthat a Fahrenheitben vagy Celsiusban történő hőmérséklet-kijelzés között.

Háttérvilágítás

- Amikor a készülék be van kapcsolva, nyomjon meg egy tetszőleges gombot a háttérvilágítás kapcsolásához.

Count-up-számláló/Count-down-számláló

- (Min = perc; Sec = másodperc; ▲ = fel; ▼ = le; ■ = stop; ► = start)
- Rövid ideig nyomja meg a **[MODE]**-gombot a számlálófunkció kiválasztásához. A visszaszámlálási-ideg beállításához nyomja meg **[MIN ▲]**- és

- hal, marhahús, bárány, borjú, sertés, pulyka, hamburger, csirke

Átsütési szint kiválasztása

- Nyomja meg a **[TASTE ►]**-gombot a kívánt átsütési szint kiválasztásához:
- véres/angol, halvány rózsaszín/rózsaszín, félig átsütött, majdnem teljesen vagy teljesen átsütött.
- A célhőmérséklet megjelenik az LCD-képernyőn. Indítsa el a grillezést, és a vonatkozó figyelmeztetések akkor szólnak meg, amikor a hús eléri a kívánt célhőmérsékletet. A hamburger, pulyka és hal hústípusokhoz csak a teljesen átsütött beállítás áll rendelkezésre.

vagy **[SEC ▼]**-gombokat. Az előre- vagy visszaszámláló elindításához nyomja meg a **[TASTE ►]**-gombot. Az előre- vagy visszaszámláló leállításához nyomja meg a **[MEAT ■]**-gombot. Ha a számláló megállt, nyomja meg egyszerre a **[MIN ▲]**- és **[SEC ▼]**-gombokat a számláló nullázásához. A számláló lejárt után a készülék hangjelzést ad. A riasztás elnémitásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. Ha a **[MIN ▲]**- vagy **[SEC ▼]**-gombot 5 másodpercig lenyomja, a számláló beállítása a megfelelő irányba ugrik a beállítási folyamat felgyorsítása érdekében. Nyomja meg a **[MODE]**-gombot a grillezési képernyőre való visszatéréshez.

Elemek cseréje



Megjegyzés: Ha nem használja a készüléket, vegye ki belőle az elemeket.

- Nyissa fel az elemtartó rekeszt, és helyezze be az elemeket. **Tartsa be a helyes polaritást!**
- Zárja le az elemtartó rekeszt.

Tisztítás



FIGYELEM! Fennáll a készülék károsodásának veszélye! Ne használjon éles szereszközöket és erős súrolószert. Ne alkalmazzon oldószert.



FIGYELEM! Fennáll a készülék károsodásának veszélye! A készülék részei mosogatógépbe nem rakhatók.

- Húzza ki a rozsdamentes acél hőmérséklet-érzékelőt az adóállomásból. A rozsdamentes acél hőmérséklet-érzékelőt csak kézzel mossa le enyhe szappannal és forró vízzel. Alaposan öblítse le. Szárítsa meg teljesen puha ruhával.

Tárolás, szállítás

Tárolás

- A készüléket és valamennyi tartozékát száraz, jól szellőző helyen tárolja.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, védje azt és tartozékait a szennyeződés és korrózió ellen.

Szállítás

- Szállításkor lehetőség szerint használja az eredeti csomagolást.

Üzemzavarok és elhárításuk



VESZÉLY! Sérülésveszély! A szakszerűtlen javítások miatt előfordulhat, hogy készüléke többé nem működik biztonságosan. Ezzel veszélyezteti önmagát és környezetét.

Kis hibák is gyakran vezethetnek üzemzavarhoz. Legtöbbször ezeket saját maga is elháríthatja. Mielőtt az áruházhoz fordulna, nézze át az alábbi táblázatot. Ezzel sok fáradságot, illetve adott esetben költséget is megtakarít.

| Hiba/üzemzavar | Ok | Elhárítás |
|--|---|--|
| Az aktuális hőmérséklet nem jelenik meg az LCD-képernyőn bekapcsolásnál. | Hiba | Helyezze a rádiós hőmérőt az adóállomás közelébe. Kapcsolja be és ki mindkét eszközt, amíg létre nem jön a kapcsolat. Ha a probléma továbbra is fennáll, ellenőrizze az elemeket. |
| Az aktuális hőmérséklet nem jelenik meg az LCD-képernyőn használat közben. | Hatótávon kívül | A kapcsoló helyreállításához vigye a rádióadót az adóállomás közelébe. Ha nem jön létre csatlakozás automatikusan, kapcsolja be és ki mindkét eszközt, amíg a csatlakozás létre nem jön. |
| Ne süsse túl vagy égesse oda a húst | Az érzékelő nem a hús legvastagabb részén helyezkedett el. | A legjobb eredmény érdekében kérjük, győződjön meg róla, hogy az érzékelő helyesen van-e behelyezve. |
| Az aktuális hőmérséklet helyett egy [H] jelenik meg. | A mérőérzékelő túllépte a 428 °F hőmérsékletet. | Azonnal vegye ki az érzékelőt a hőforrásból, és hagyja kihűlni. Kapcsolja ki az adóállomást, és húzza ki az érzékelőkábelt. Csatlakoztassa újra az érzékelőt, és tesztelje azt a készülék bekapcsolásával és a kapcsolat létrehozásával. Ha az LCD-képernyőn még mindig [H] jelenik meg, akkor a mérőérzékelő megsérült. Cseréért forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| [L] jelenik meg az aktuális hőmérséklet helyett. | Ez nem kapcsolat a szonda és a bázisállomás között. Lehet, hogy a szonda vagy a bázisállomás nem működik. | Győződjön meg arról, hogy a szonda megfelelően csatlakozik az alaphoz. Ha az LCD-n továbbra is [L] látható, akkor a szonda vagy az alap megsérült. Cserélje ki a szondát vagy a bázisállomást. |
| A jobb felső sarokban lévő jeltorony ikon nem villog 5 másodpercenként. | A bázisállomás nincs csatlakoztatva a szondához. | Győződjön meg arról, hogy a szonda megfelelően csatlakozik az alaphoz. Ha a jeltorony ikon továbbra sem villog, akkor a szonda vagy az alap sérült. Cserélje ki a szondát vagy a bázisállomást. |

Ha a hibát nem tudja maga elhárítani, forduljon közvetlenül az áruházhoz. Tartsa szem előtt, hogy a szakszerűtlen javítások miatt a szavatossági kötelezettség elvész, és Önnek adott esetben további költségeket okozhat.

Selejtezés

A készülék selejtezése

Az áthúzott kuka szimbólum jelentése a következő: Az elemeket és akkukat, az elektromos és elektronikus készülékeket



nem szabad a háztartási hulladékok közé tenni. Ezek a környezetre és egészségre káros anyagokat tartalmazhatnak.

A felhasználó köteles a régi elektromos készülékeket, a készülék használt elemeit és akkumulátorait a háztartási hulladékoktól különválasztva a hivatalos gyűjtőhelyen keresztül ártalmatlanítani a szakszerű további feldolgozás biztosításához. A leadás a jogszabályi előírásoknak megfelelően díjmentesen végezhető, pl. településhulladék-ártalmatlanító társaságon vagy kereskedőn keresztül.

Az olyan elemeket, akkumulátorokat és lámpákat, amelyek nincsenek fixen beépítve a régi elektromos készülékbe és roncsolásmentesen eltávolíthatók belőle, ártalmatlanítás előtt ki kell venni és külön kell ártalmatlanítani. Az összes rendszer lítium elemeit és akkucsomagjait csak lemerült állapotban szabad leadni a visszavételi helyen. Az elemeket a pólusok leragasztásával kell védeni a rövidzárlat ellen.

Minden végfelhasználó saját maga felel az ártalmatlanítandó készüléken lévő személyes adatainak törléséért.

A csomagolás selejtezése

A csomagolás anyaga karton és megfelelően jelölt műanyag, ami újra hasznosítható.

- Ezeket juttassa el az újrahasznosításba.



Műszaki adatok

| Cikkszám | 103843 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Mérési tartomány | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Felbontás | 1 °C (1 °F) |
| Pontosság | ±2% ±2 °C |
| Adófrekvencia | 433,92 MHz |
| legn. adó hatótávolsága (szabdtérben) | 25 m |
| legn. átviteli teljesítmény | 1,84 dBm |
| Elemek | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Méretek | |
| • Rádiós hőmérő | 117 × 61 × 20 mm |
| • Adóállomás | 74 × 58 × 63 mm |

Kazalo

Prije nego što počnete... 48
Za Vašu sigurnost 48
Vaš uređaj u pregledu 49
Stavljanje u pogon 49
Rukovanje 49
Čišćenje 50
Skladištenje, transport 51
Smetnje i pomoć 51
Odlaganje na otpad 51
Tehnički podaci 52
Prava na žalbu 74

Prije nego što počnete...

Namjenska upotreba

Ovaj uređaj namijenjen je isključivo mjerenju i praćenju unutarnje temperature hrane s roštilja.

Uređaj nije koncipiran za komercijalnu upotrebu. Opšte prihvaćeni propisi o sprječavanju nesreća i priložena sigurnosna uputstva moraju se poštovati.

Obavljati samo djelatnosti koje su opisane u ovom uputstvu za upotrebu. Svaka druga primjena je zloupotreba. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale po tom osnovu.

Šta znače upotrijebljeni simboli?

U uputstvu za upotrebu su upozorenja na opasnost i ostale upute jasno označene. Koriste se sljedeći simboli:



OPASNOST! Neposredna opasnost po život i opasnost od povreda! Neposredna opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.



UPOZORENJE! Vjerovatna opasnost po život i opasnost od povreda! Opšta opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.



OPREZ! Eventualna opasnost od povreda! Opasna situacija koja za posljedicu može imati povrede.



PAŽNJA! Opasnost od oštećenja uređaja! Situacija koja za posljedicu može imati materijalne štete.



Uputa: Informacije koje se daju radi boljeg razumijevanja procesa.

Za Vašu sigurnost

Opšta sigurnosna uputstva

- Za sigurno rukovanje uređajem korisnik mora pročitati i razumjeti ovo uputstvo za upotrebu prije prvog korištenja uređaja.
- Obratite pažnju na sva sigurnosna uputstva! Ako ne poštujete sigurnosna uputstva, sebe i druga lica dovodite u opasnost.
- Sačuvajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosna uputstva radi buduće upotrebe.
- Ako prodate ili poklonite uređaj, obavezno dajte i uputstvo za upotrebu.

- Uređaj se smije koristiti samo onda, ako je u ispravnom stanju. Ako je uređaj ili neki njegov dio oštećen, mora se staviti van pogona i propisno odložiti.
- Uređaj ne upotrebljavajte u prostorijama u kojima može doći do eksplozije ili u blizini zapaljivih tečnosti ili gasova!
- Isključen uređaj uvijek osigurajte protiv slučajnog uključivanja.
- Nemojte koristiti uređaje, na kojima prekidač za uključivanje – isključivanje ne funkcioniра ispravno.
- Udaljite djecu od uređaja! Uređaj odložite tako da bude siguran od djece i neovlaštenih lica.
- Ne preopterećujte uređaj. Uređaj upotrebljavajte samo za svrhe za koje je i namijenjen.
- Uvijek raditi sa oprezom i u dobrom raspoloženju: Umor, bolest, konzum alkohola, utjecaj lijekova i droga su neodgovorni, pošto više niste u stanju uređaj sigurno koristiti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, njih mora nadgledati osoba koja je nadležna za njihovu sigurnost ili im mora dati instrukcije o tome kako se koristi uređaj.
- Proverite, da se djeca ne igraju s uređajem.
- Uvijek slijediti važeće nacionalne i internacionalne sigurnosne propise, propise o sigurnosti i radu.

Rukovanje uređajima koji rade na baterije

- Koristite samo baterije koje je odobrio proizvođač.
- Opasnost od požara! Nikad ne punite baterije.
- Kad se baterije ne koriste, držite ih dalje od metalnih predmeta koji bi mogli prouzrokovati kratki spoj. Postoji opasnost od povreda i opasnost od požara.
- U slučaju pogrešne upotrebe tečnosti iz baterije može iscuriti. Tečnost baterije može dovesti do iritacije kože i opekotina. Obavezno izbjegavajte kontakt! Ako dođe do slučajnog kontakta, dobro isperite vodom. U slučaju kontakta s očima dodatno odmah potražite pomoć ljekara.

Sigurnosne upute specifične za uređaj

- Uređaj koristite samo u unutrašnjim prostorijama.
- Uređaj se ne smije izlagati vodi ili drugim tekućinama.
- Uređaj se ne smije puštati u rad u prostorijama u kojima se nalazi kada za kupanje, tuš ili bazen niti u blizini umivaonika ili vodovodnih priključaka.
- Nikad ne stavljajte uređaj odmah u pogon ako ste ga prenijeli iz hladne u toplu prostoriju. Kondenzovana voda koja pri tome nastaje pod određenim uslovima može dovesti do uništenja uređaja. Uređaj polahko dovedite na sobnu temperaturu i pričekajte dok se kondenzovana voda ne ispari.
- Nikada nemojte koristiti termometar za roštilj u mikrotalasnoj pećnici ili u pećnici.
- Držite termometar za roštilj i njegov pribor dalje od otvorenog plamena i vrućih površina.
- Ne izlažite baznu jedinicu i prijemnik direktnoj sunčevoj svjetlosti.

- Nemojte spajati termometar za roštilj na vanjski vremenski programator ili odvojeni sistem daljinskog upravljanja.
- Nemojte savijati kabl senzora niti ga voditi preko oštrih ivica.
- Uvijek isključite termometar za roštilj kada termometar ne koristite, kada ga čistite ili kada dođe do kvara.
- Nikad ne primjenjujte silu prilikom rukovanja ili čišćenja uređaja.
- Simboli koji se nalaze na Vašem uređaju ne smiju se odstranjivati ili prekrivati. Napomene na uređaju koje više nisu čitljive moraju se odmah zamijeniti.



Prije puštanja u rad pročitajte uputstvo za upotrebu i pridržavajte ga se.



Opasnost od ozljeda na vrelim površinama.

Rukovanje sa daljinskim upravljačima

- Ovaj uređaj nemojte koristiti u bolnicama ili medicinskim ustanovama. Iako odašiljač šalje samo relativno slabe radio signale, isti bi tamo mogli dovesti do smetnji u funkciji sustava, važnih po život.
- Do osoba koje nose srčani stimulator se mora održavati najmanji razmak od 50 cm.
- Uređaj šalje na ISB traci. Pošto različiti proizvođači (n. pr. WLAN i Bluetooth uređaji, daljinski upravljači za izradbe modela i mikrovalne pećnice) šalju u tom području frekvencije, mogu nastati smetnje. Ukoliko nastupe smetnje (npr. crte na monitoru) treba se isključiti izvor smetnje ili uređaj preklopiti na neki drugi kanal.

Vaš uređaj u pregledu



Uputa: Stvami izgled vašeg uređaja može da se razlikuje od slika.

Bežični termometar

► Str. 2, tačka 1

1. LCD zaslon sa pozadinskim osvetljenjem
2. [MIN ▲]-dugme
3. [SEC ▼]-dugme
4. [MODE]-dugme
5. [MEAT ■]-dugme
6. [TASTE ►]-dugme
7. Prekidač za struju
8. Pretinac za baterije
9. Džepna kopča
10. [°C/°F]-prekidač

Odašiljačka stanica

► Str. 2, tačka 2

11. LED indikatorska lampica
12. Držač senzora
13. Utičnica senzora
14. Senzor temperature mesa od nehrđajućeg čelika
15. Priklučni utikač senzora temperature
16. Kabl senzora otporan na toplinu
17. Pretinac za baterije

18. Prekidač za struju

Obim dostave

- Bežični termometar
- Odašiljačka stanica
- Senzor temperature mesa od nehrđajućeg čelika
- Uputstvo za upotrebu

Stavljanje u pogon

Osnovno čišćenje

- Uklonite ambalažni materijal i sve zaštitne folije.
- Očistite sve dijelove termometra za roštilj prije nego što ga prvi put koristite.

Rukovanje



PAŽNJA! Opasnost od oštećenja na uređaju! Uređaj koristite samo u unutrašnjim prostorijama.

Uređaj se ne smije izlagati vodi ili drugim tekućinama.

Pažnja!

- Senzor temperature mesa od nehrđajućeg čelika i kabl senzora postaju izuzetno vrući tokom upotrebe. Izvadite senzor temperature mesa držačem sa krpom za lonac/rukavicama za pećnice iz mesa i pustite da se ohladi.
- Nemojte koristiti termometar za roštilj ili bilo koji njegov sastavni dio u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- Pazite da vrh senzora temperature ne dođe u kontakt s kostima, hrskavicom ili masnoćom.
- Uklonite senzor temperature prije rezanja mesa.
- Bežični termometar za roštilj nije otporan ana vremenske uticaje. Uređaj čuvajte u unutrašnjim prostorijama.
- Senzor za temperaturu mesa dizajniran je za mjerenje osnovne temperature hrane s roštilja i ima radni raspon između -50 °C i 220 °C. (-58 °F i 428 °F). Izlaganje vrha senzora temperature temperaturama iznad 220 °C (428 °F) može oštetiti senzor temperature.

Priključivanje senzora temperature

- Pronađite utičnicu senzora s desne strane odašiljačke stanice. Utaknite priklučni utikač senzora temperature u utičnicu.

Umetanje senzora temperature

- Umetnite vrh senzora temperature u središte najdebljeg dijela mesa, pazite da ga ne probušite. Ne izlažite nijedan dio senzora temperature otvorenom plamenu.

Uključivanje

- Pronađite prekidač za struju na dnu odašiljačke stanice. Pomaknite prekidač u [ON]-položaj. LED indikatorska lampica će treptati plavo kako bi ukazala na to da se signal prenosi.
- Pronađite prekidač za struju na bočnoj strani bežičnog termometra. Pomaknite prekidač u [ON]-položaj.
- Veza će se uspostaviti automatski. Isključite odašiljačku stanicu i bežični termometar kada se ne koriste.

Odaberite jezik

- Pritisnite i držite pritisnutim **[MODE]**-dugme 5 sekundi, da biste se prebacili između engleskog i holandskog jezika.

Odaberite vrstu mesa

- Pritisnite **[MEAT ■]**-dugme, za odabir željene vrste mesa. Svaki put kad pritisnete dugme, odabir se prebacuje sljedećim redoslijedom:
 - riba, govedina, janjetina, teletina, svinjetina, puretina, hamburger, piletina

| Stepen gotovosti | Skroz gotovo | Skoro gotovo | Na pola gotovo | Svijetlo ružičasta/ružičasta | Krvavo/engleski |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------------------|-----------------|
| Govedina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Janjetina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Teletina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Svinjetina | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Puretina | 85 °C 185 °F | | | | |
| Piletina | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Riba | 70 °C 158 °F | | | | |

Ručno podesite ciljanu temperaturu

- U statusu roštilja pritisnite **[MIN ▲]**- ili **[SEC ▼]**-dugme, da biste povećali ili smanjili temperaturu dok se ciljna temperatura ne prikaže na LCD ekranu. Počnite roštiljati. Odgovarajuća upozorenja oglašavaju se kada meso dostigne ciljnu temperaturu. Ako pritisnete i držite pritisnutim **[MIN ▲]**- ili **[SEC ▼]**-dugme pet sekundi, podešavanje temperature skače u odgovarajućem smjeru kako bi se ubrzao postupak podešavanja. Kada ručno podešavate temperaturu, kratko pritisnite **[MEAT ■]**- ili **[TASTE ►]**-dugme, da biste se vratili na izvorni **[BEEF]**-ekran.

[°C/°F]-izbor temperature

- Pronađite **[°C/°F]**-prekidač na poledini bežičnog termometra. Prekidač se može koristiti za prebacivanje između prikaza temperature u Fahrenheitu ili Celzijusu.

Pozadinsko osvjetljenje

- Kada je uređaj uključen, pritisnite bilo koje dugme da biste uključili pozadinsko osvjetljenje.

Brojač unaprijed/brojač unazad

- (Min = Minute; Sec = Sekunde; ▲ = Gore; ▼ = Dolje; ■ = Zaustavljanje; ► = Start)
- Kratko pritisnite na **[MODE]**-dugme, za odabir funkcije brojača. Da biste postavili vrijeme brojača unazad, pritisnite **[MIN ▲]**- i/ili **[SEC ▼]**-dugmad. Pritisnite **[TASTE ►]**-dugme, da biste pokrenuli brojač brojanja do ili odbrojanja. Pritisnite **[MEAT ■]**-dugme, da biste zaustavili brojač brojanja do ili odbrojanja. Ako je brojač zaustavljen, istovremeno pritisnite **[MIN ▲]**- i **[SEC ▼]**-dugmad, da biste brojač vratili na nulu. Kada brojač unazad istekne, uređaj emitira

Odaberite stepen gotovosti

- Pritisnite **[TASTE ►]**-dugme, za odabir željenog stepena gotovosti.
 - Krvavo/engleski, svijetlo ružičasti/ružičasti, na pola gotovo, skoro gotovo ili skroz gotovo.
- Ciljna temperatura se pojavljuje na LCD ekranu. Počnite peći na roštilju, a odgovarajuća upozorenja ogласite se kada meso dostigne ciljnu temperaturu. Za vrste mesa hamburger, puretina i riba dostupan je samo stepen gotovosti.

signalni ton. Pritisnite bilo koje dugme da utišate alarm. Ako pritisnete i držite pritisnutim **[MIN ▲]**- ili **[SEC ▼]**-dugme pet sekundi, podešavanje brojača skače u odgovarajućem smjeru kako bi se ubrzao postupak podešavanja. Pritisnite **[MODE]**-dugme, za povratak na zaslon roštilja.

Zamjena baterija



Uputa: Kod nekorištenja ukloniti baterije.

- Otvoriti poklopac baterija i umetnuti baterije.
- Paziti na ispravnu polarnost!**
- Zatvoriti poklopac baterija.

Čišćenje



PAZnja! Opasnost od oštećenja na uređaju! Ne koristite oštre predmete, predmete za ribanje ili agresivna sredstva za čišćenje. Ne koristiti otapala.



PAZnja! Opasnost od oštećenja na uređaju! Dijelovi uređaja nisu za pranje stroja za pranje suda.

- Izvucite senzor temperature od nehrđajućeg čelika iz odašiljačke stanice. Operite senzor temperature od nehrđajućeg čelika samo ručno sa blagim sapunom i vrućom vodom. Temeljito isperite. U potpunosti osušite mekom krpom.

Skladištenje, transport

Odlaganje

- Uređaje i sve dijelove pribora skladištite na suhom, dobro prozračenom mjestu.
- Zaštitite uređaj i njegov pribor od prljavštine i korozije tokom dužeg prekida rada.

Transport

- Prilikom slanja po mogućnosti koristiti originalnu ambalažu.

| greška/smetnja | uzrok | pomoć |
|---|---|--|
| Trenutna temperatura se ne prikazuje na LCD ekranu kada je uključen. | Smetnje | Postavite bežični termometar blizu odašiljačke stanice. Uključite i isključite oba uređaja dok se ne uspostavi veza. Ako se problem nastavi, projerite baterije. |
| Trenutna temperatura se ne prikazuje na LCD ekranu tokom upotrebe. | Van dometa | Pomaknite radio predajnik blizu odašiljačke stanice da biste ponovo uspostavili vezu. Ako se ne povežu automatski, uključite i isključite oba uređaja dok se ne povežu. |
| Meso se ne kuha ili prži | Senzor nije bio usredsređene u najdebljem dijelu mesa. | Za najbolje rezultate, pobrinite se da je senzor pravilno postavljen. |
| Umjesto trenutne temperature prikazuje se [H]. | Mjerni senzor je premašio 428 °F. | Odmah izvadite senzor iz izvora toplote i pustite da se ohladi. Isključite odašiljačku stanicu i odvojite kabl senzora. Ponovo povežite senzor i testirajte je tako što ćete uključiti uređaj i uspostaviti vezu. Ako LCD ekran i dalje prikazuje [H], mjerni senzor je oštećen. Za zamjenu kontaktirajte korisničku službu. |
| [L] se prikazuje umjesto trenutne temperature. | Ne postoji veza između sonde i bazne stanice. Moguće je da sonda ili bazna stanica nisu u funkciji. | Uvjerite se da je sonda pravilno povezana na bazu. Ako LCD i dalje prikazuje [L], onda je sonda ili baza oštećena. Zamijenite sondu ili baznu stanicu. |
| Ikona signalnog tornja u gornjem desnom uglu ne treperi svakih 5 sekundi. | Bazna stanica nije povezana na sondu. | Uvjerite se da je sonda pravilno povezana na bazu. Ako ikona signalnog tornja i dalje ne treperi, onda je sonda ili baza oštećena. Zamijenite sondu ili baznu stanicu. |

Ako ne možete sami popraviti grešku, molimo da se direktno obratite trgovcu. Molimo da vodite računa i o tome da neprimjerene popravke poništavaju garanciju i da Vam uzrokuju dodatne troškove.

Odlaganje na otpad

Odlaganje uređaja na otpad

Simbol precrtane kante za smeće znači: baterije i akumulatori, električni i elektronski uređaji ne smiju se odlagati s kućnim otpadom. Mogu sadržavati supstance štetne za okoliš i zdravlje.



Potrošači su dužni stare električne uređaje, baterije i stare baterije od uređaja, odlagati odvojeno od kućnog otpada na službenom mjestu skupljanja kako bi se osigurala pravilna daljnja obrada. Povrat se može izvršiti u skladu sa zakonskom regulativom npr. preko komunalnog pogona za odlaganje u otpad ili preko nekog trgovca.

Smetnje i pomoć



OPASNOST! Opasnost od ozljede!
Nestručno provedeni popravci dovode do toga, da Vaš uređaj više ne funkcionira sigurno. Time ugrožavate sebe i svoju okolinu.

Često su to samo male greške koje dovode do smetnje. Većinom ih sami lahko možete otkloniti. Molimo prvo pogledajte sljedeću tabelu prije nego što se obratite trgovcu. Tako ćete uštedjeti mnogo truda i eventualno i troškova.

Baterije, akumulatori i lampe, koje nisu čvrsto ugrađene u stare električne uređaje i mogu da se skidaju bez potrebe za uništavanjem, moraju se ukloniti prije odlaganja i odvojeno odložiti u otpad. Litijumske baterije i akumulatorska pakovanja svih sistema moraju se predati u zbirna mjesta samo u ispraznjenom stanju. Baterije moraju uvijek biti sa odlijepljenim polovima kako biste se osigurali od kratkog spoja.

Svaki je krajnji korisnik odgovoran za brisanje ličnih podataka na stariim uređajima za odlaganje.

Odlaganje pakovanja na otpad

Pakovanje se sastoji od kartona i odgovarajuće označenih umjetnih materijala koji se mogu reciklirati.

- Ove materijale dajte na ponovnu preradu i upotrebu.



Tehnički podaci

| | |
|---|---------------------------------|
| Broj artikla | 103843 |
| Mjerno područje | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Razlučivost | 1 °C (1 °F) |
| Točnost | ±2% ±2°C |
| Frekvencija odašiljača | 433,92 MHz |
| najv. domet odašiljača (slobodno polje) | 25 m |
| najv. snaga prijena | 1,84 dBm |
| Baterije | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Dimenzije | |
| • Bežični termometar | 117 × 61 × 20 mm |
| • Odašiljačka stanica | 74 × 58 × 63 mm |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|-------------------------|----|
| Πριν ξεκινήσετε... | 53 |
| Για την ασφάλειά σας | 53 |
| Η συσκευή σας συνοπτικά | 54 |
| Θέση σε λειτουργία | 54 |
| Χειρισμός | 54 |
| Καθαρισμός | 56 |
| Αποθήκευση, μεταφορά | 56 |
| Βλάβες και αντιμετώπιση | 56 |
| Διάθεση στα απορρίμματα | 57 |
| Τεχνικά στοιχεία | 57 |
| Εγγύηση | 75 |

Πριν ξεκινήσετε...

Ενδεδειγμένη χρήση

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για τη μέτρηση και την επιτήρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας του ψητού.

Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για επαγγελματική χρήση. Οι γενικά αναγνωρισμένες προδιαγραφές πρόληψης ατυχημάτων και οι εσωκλειστές υποδείξεις ασφαλείας πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

Να πραγματοποιείτε μόνο τις εργασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη εφαρμογή είναι μία ανεπιτηρητη λανθασμένη χρήση. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που τυχόν θα προκύψουν.

Τί σημαίνουν τα χρησιμοποιούμενα σύμβολα;

Οι υποδείξεις κινδύνων και οι υποδείξεις επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης με σαφήνεια. Χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Άμεσος κίνδυνος-θάνατος ή κίνδυνος τραυματισμού! Άμεσα επικίνδυνη κατάσταση, που θα έχει ως συνέπεια θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πιθανός κίνδυνος θάνατος ή κίνδυνος τραυματισμού! Γενικά επικίνδυνη κατάσταση, που ενδέχεται να έχει ως συνέπεια θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Πιθανός κίνδυνος τραυματισμού! Επικίνδυνη κατάσταση, που ενδέχεται να έχει ως συνέπεια τραυματισμούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος ζημιών στη συσκευή! Κατάσταση, που ενδέχεται να έχει ως συνέπεια υλικές ζημιές.



Υπόδειξη: Πληροφορίες που συμβάλλουν στη βαθύτερη κατανόηση των διαδικασιών.

Για την ασφάλειά σας

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

- Για τον ασφαλή χειρισμό αυτής της συσκευής θα πρέπει ο χρήστης της συσκευής πριν την πρώτη χρήση της να έχει διαβάσει και να έχει κατανοήσει τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Προσέχετε όλες τις υποδείξεις ασφαλείας! Παραβλέποντας τις υποδείξεις ασφαλείας, θέτετε σε κίνδυνο τον εαυτό σας και τους άλλους.

- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και τις υποδείξεις ασφαλείας για μελλοντική χρήση.
- Εάν πωλήσετε ή μεταβιβάσετε τη συσκευή, μεταβιβάστε οπωσδήποτε και αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε άψογη κατάσταση. Εάν το εργαλείο ή κάποιο τμήμα του έχει πάθει ζημιά, πρέπει να τεθεί εκτός λειτουργίας και να διατεθεί με κατάλληλο τρόπο στα απορρίμματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε χώρους με κίνδυνο έκρηξης ή κοντά σε υγρά ή αέρια καύσιμα!
- Ασφαλίξτε πάντα την απενεργοποιημένη συσκευή έναντι ακούσιας ενεργοποίησης.
- Να μη χρησιμοποιείτε συσκευές, στις οποίες ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δε λειτουργεί σωστά.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή! Φυλάξτε τη συσκευή σε ασφαλή μέρος, μακριά από παιδιά και αναρμόδια άτομα.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται.
- Να εργάζεστε πάντα προσεκτικά μόνο σε καλή φυσική κατάσταση: Νύστα, ασθένεια, πόση οινοπνευματωδών, χρήση φαρμάκων και ναρκωτικών αποτελούν ανευθυνότητα, αφού στις καταστάσεις αυτές δεν μπορείτε πια να χρησιμοποιείτε το μηχάνημα ασφαλώς.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητικές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εκτός εάν, αυτά επιβλέπονται από ένα υπεύθυνο για την ασφάλεια τους άτομο ή έχουν λάβει από αυτό οδηγίες, για το πώς πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή.
- Καταστήστε βέβαιο ότι δε θα παίζουν παιδιά με τη συσκευή.
- Τηρείτε πάντα τις ισχύουσες εθνικές και διεθνείς διατάξεις ασφαλείας, υγείας και εργασίας.

Χειρισμός συσκευών μπαταρίας

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά εγκεκριμένες από τον κατασκευαστή μπαταρίες.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην φορτίζετε ποτέ τις μπαταρίες.
- Όταν δεν τις χρησιμοποιείτε, φυλάσσετε τις μπαταρίες μακριά από μεταλλικά αντικείμενα, τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν βραχυκύκλωμα. Υφίσταται κίνδυνος τραυματισμών και πυρκαγιάς.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης μπορεί να εκρυσταίψει υγρό από τη μπαταρία. Το υγρό της μπαταρίας μπορεί να προκαλέσει ερεθισμό της επιδερμίδας και εγκαύματα. Αποφύγετε οπωσδήποτε την επαφή! Σε περίπτωση τυχαίας επαφής ξεπλύνετε καλά με νερό. Σε περίπτωση επαφής με τα μάτια ζητήστε άμεσα ιατρική συμβουλή.

Ειδικές υποδείξεις ασφαλείας της συσκευής

- Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
- Μην εκθέτετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί σε δωμάτια με μπανιέρα, ντουζιέρα ή πισίνα, καθώς και κοντά σε νιπτήρες ή συνδέσεις νερού.
- Ποτέ μη θέσετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, αν έχει μεταφερθεί από έναν κρύο χώρο σε ένα ζεστό χώρο. Το νερό συμπύκνωσης που δημιουργείται μπορεί, υπό συγκεκριμένες συνθήκες, να καταστρέψει τη συσκευή. Φέρετε τη συσκευή σιγά-σιγά σε θερμοκρασία δωματίου και περιμένετε μέχρι να εξατμιστεί το νερό συμπύκνωσης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το θερμόμετρο ψησταριάς στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο φούρνο ψησίματος.
- Κρατάτε το θερμόμετρο ψησταριάς και τα εξαρτήματά του μακριά από γυμνές φλόγες και καυτές επιφάνειες.
- Μην εκθέτετε τη βασική μονάδα και το δέκτη στην άμεση ηλιακή ακτινοβολία.
- Μην συνδέετε το θερμόμετρο ψησταριάς σε έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τσακίζετε το καλώδιο του αισθητήρα και μην το οδηγείτε πάνω από αιχμηρές ακμές.
- Απενεργοποιείτε πάντα το θερμόμετρο ψησταριάς, όταν δεν το χρησιμοποιείτε, όταν το καθαρίζετε ή σε περίπτωση βλάβης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βία κατά το χειρισμό ή τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα σύμβολα που βρίσκονται επάνω στη συσκευή σας δεν επιτρέπεται να αφαιρούνται ή να καλύπτονται. Υποδείξεις επάνω στη συσκευή που δεν είναι ευαναγνώστες πια πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως.



Πριν τη θέση σε λειτουργία διαβάζετε και λαμβάνετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης.



Κίνδυνος εγκαυμάτων σε καυτές επιφάνειες.

Χειρισμός ραδιοπομπών

- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αυτό σε νοσοκομεία ή ιατρικές εγκαταστάσεις. Παρότι ο πομπός εκπέμπει μόνο αδύναμα ραδιοσήματα, αυτά μπορούν να οδηγήσουν σε λειτουργικές διαταραχές συστημάτων διατήρησης ζωής.
- Πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 50 cm προς άτομα με βηματοδότες.
- Η συσκευή εκπέμπει στη ζώνη ISM. Επειδή διάφορα προϊόντα (π.χ. συσκευές WLAN ή Bluetooth, τηλεχειριστήρια μοντέλων ή φούρνοι μικροκυμάτων) εκπέμπουν σε αυτή την περιοχή συχνότητων, μπορούν να προκύψουν διαταραχές. Εάν προκύψουν διαταραχές (π.χ. γραμμές στην οθόνη), θα πρέπει να απενεργοποιηθεί η πηγή των παρεμβολών ή η συσκευή να ρυθμιστεί σε άλλο κανάλι.

Η συσκευή σας συνοπτικά



Υπόδειξη: Η εμφάνιση της συσκευής σας ενδέχεται να αποκλίνει από αυτή των εικόνων.

Ασύρματο θερμόμετρο

► Σελ. 2, χωρίο 1

1. Οθόνη LCD με φωτισμό φόντου

2. Κουμπί [MIN ▲]
3. Κουμπί [SEC ▼]
4. Κουμπί [MODE]
5. Κουμπί [MEAT ■]
6. Κουμπί [TASTE ▶]
7. Διακόπτης ρεύματος
8. Θήκη μπαταριών
9. Κλιπ θήκης
10. Διακόπτης [°C/°F]

Βάση πομπού

► Σελ. 2, χωρίο 2

11. Λυχνία ένδειξης LED
12. Στήριγμα αισθητήρα
13. Υποδοχή αισθητήρα
14. Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος από ανοξείδωτο χάλυβα
15. Βύσμα σύνδεσης του αισθητήρα θερμοκρασίας
16. Καλώδιο αισθητήρα ανθεκτικό στη θερμοότητα
17. Θήκη μπαταριών
18. Διακόπτης ρεύματος

Παραδοτέος εξοπλισμός

- Ασύρματο θερμόμετρο
- Βάση πομπού
- Αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος από ανοξείδωτο χάλυβα
- Οδηγίες χρήσης

Θέση σε λειτουργία

Βασικός καθαρισμός

- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας και όλες τις προστατευτικές μεμβράνες.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα του θερμομέτρου ψησταριάς πριν από την πρώτη χρήση.

Χειρισμός



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στη συσκευή! Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Μην εκθέτετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Προσοχή!

- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος από ανοξείδωτο χάλυβα και το καλώδιο αισθητήρα γίνονται εξαιρετικά καυτά κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από το κρέας με μια πιτσάτρα/γάντια φούρνου και αφήστε τον να κρυώσει.
- Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψησταριάς και τα εξαρτήματά του σε φούρνο μικροκυμάτων ή φούρνο ψησίματος.
- Προσέξτε ώστε η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας να μην έρχεται σε επαφή με κόκαλα, χόνδρους ή λίπος.
- Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, πριν κόψετε το κρέας.
- Το ασύρματο θερμόμετρο ψησταριάς δεν είναι ανθεκτικό στις καιρικές συνθήκες. Αποθηκεύετε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.

- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας κρέατος έχει σχεδιαστεί για τη μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό ψητών και διαθέτει εύρος λειτουργίας μεταξύ -50 °C και 220 °C (-58 °F και 428 °F). Εάν η μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας εκτεθεί σε θερμοκρασίες άνω των 220 °C (428 °F), ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να υποστεί ζημιά.

Σύνδεση του αισθητήρα θερμοκρασίας

- Αναζητήστε την υποδοχή του αισθητήρα στη δεξιά πλευρά της βάσης πομπού. Τοποθετήστε το βύσμα σύνδεσης του αισθητήρα θερμοκρασίας στην υποδοχή.

Εισαγωγή του αισθητήρα θερμοκρασίας

- Οδηγήστε τη μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας στο κέντρο του παχύτερου μμήματος του κρέατος και προσέξτε να μην το τρυπήσει. Μην εκθέτετε κανένα τμήμα του αισθητήρα θερμοκρασίας σε γυμνές φλόγες.

Ενεργοποίηση

- Αναζητήστε το διακόπτη ρεύματος στην κάτω πλευρά της βάσης πομπού. Μετακινήστε το διακόπτη στη θέση [ON]. Όταν η λυχνία ένδειξης LED ανάψει μπλε, μεταδίδεται ένα σήμα.
- Αναζητήστε το διακόπτη ρεύματος στην πλευρά του ασύρματου θερμομέτρου. Μετακινήστε το διακόπτη στη θέση [ON].

- Η σύνδεση δημιουργείται αυτόματα. Απενεργοποιήστε τη βάση πομπού και το ασύρματο θερμομέτρο, όταν δεν τα χρησιμοποιείτε.

Επιλογή γλώσσας

- Κρατήστε το κουμπί [MODE] πατημένο για 5 δευτερόλεπτα, για να αλλάξετε ανάμεσα στην αγγλική και την ολλανδική γλώσσα.

Επιλογή είδους κρέατος

- Πατήστε το κουμπί [MEAT ■], για να επιλέξετε το επιθυμητό είδος κρέατος. Με κάθε πάτημα κουμπιού ενεργοποιούνται οι επιλογές με την παρακάτω σειρά:
- Ψάρι, βόειο κρέας, αρνί, μοσχάρι, χοιρινό, γαλοπούλα, χάμπουργκερ, κοτόπουλο

Επιλογή βαθμίδας ψησίματος

- Πατήστε το κουμπί [TASTE ►], για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος:
- Με αίμα/αγγλικό, ανοικτό κόκκινο/κόκκινο, μέτριο, σχεδόν καλοψημένο ή καλοψημένο.
- Η επιθυμητή θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD. Όταν ξεκινήσετε το ψήσιμο, ακούγονται τα αντίστοιχα προειδοποιητικά σήματα, μόλις το κρέας φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία. Για τα είδη κρέατος χάμπουργκερ, γαλοπούλα και ψάρι υπάρχει μόνο η βαθμίδα ψησίματος "Καλοψημένο".

| Βαθμίδα ψησίματος | Καλοψημένο | Σχεδόν καλοψημένο | Μέτριο | Ανοικτό κόκκινο/κόκκινο | Με αίμα/αγγλικό |
|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Βόειο κρέας | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Αρνί | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Μοσχάρι | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Χοιρινό | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Γαλοπούλα | 85 °C 185 °F | | | | |
| Κοτόπουλο | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Χάμπουργκερ | 74 °C 165 °F | | | | |
| Ψάρι | 70 °C 158 °F | | | | |

Χειροκίνητη ρύθμιση επιθυμητής θερμοκρασίας

- Στην ψησταριά πατήστε το κουμπί [MIN ▲] ή το κουμπί [SEC ▼], για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία, μέχρι η επιθυμητή θερμοκρασία να εμφανιστεί στην οθόνη LCD. Ξεκινήστε το ψήσιμο. Τα αντίστοιχα προειδοποιητικά σήματα ακούγονται, μόλις το κρέας φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν κρατήσετε πατημένο το κουμπί [MIN ▲] ή το κουμπί [SEC ▼] για 5 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση της θερμοκρασίας αλλάζει γρήγορα προς την αντίστοιχη κατεύθυνση, προκειμένου να επιταχυνθεί η διαδικασία ρύθμισης. Σε περίπτωση χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας, πατήστε σύντομα το κουμπί [MEAT ■] ή το κουμπί [TASTE ►], για να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη [BEEF].

Επιλογή θερμοκρασίας [°C/°F]

- Αναζητήστε το διακόπτη [°C/°F] στην πίσω πλευρά του ασύρματου θερμομέτρου. Με το διακόπτη μπορείτε να εναλλάσσετε την ένδειξη θερμοκρασίας ανάμεσα σε βαθμούς Φαρενάιτ και Κελσίου.

Φωτισμός φόντου

- Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, πατήστε ένα από τα κουμπί, για να ενεργοποιήσετε το φωτισμό φόντου.

Συμβατικός χρονομετρητής/Αντίστροφος χρονομετρητής

- (Min = λεπτά, Sec = δευτερόλεπτα, ▲ = Αύξηση, ▼ = Μείωση, ■ = Διακοπή, ► = Εκκίνηση)
- Πατήστε σύντομα το κουμπί [MODE], για να επιλέξετε τη λειτουργία χρονομετρητή. Για να ρυθμίσετε το χρόνο αντίστροφης μέτρησης, πατήστε τα

κουμπιά [MIN ▲] και/ή [SEC ▼]. Πατήστε το κουμπί [TASTE ►], για να ξεκινήσετε τη συμβατική ή την αντίστροφη χρονομέτρηση. Πατήστε το κουμπί [MEAT ■], για να διακόψετε τη συμβατική ή την αντίστροφη χρονομέτρηση. Όταν διακοπεί η λειτουργία του χρονομετρητή, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά [MIN ▲] και [SEC ▼], για να επαναφέρετε το χρονομετρητή στο μηδέν. Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Πατήστε ένα από τα κουμπιά, για να σιγήσει ο συναγερμός. Εάν κρατήσετε πατημένο το κουμπί [MIN ▲] ή το κουμπί [SEC ▼] για 5 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση του χρονομετρητή αλλάζει γρήγορα προς την αντίστοιχη κατεύθυνση, για να επιταχυνθεί η διαδικασία ρύθμισης. Πατήστε το κουμπί [MODE], για να επιστρέψετε στην οθόνη ψησίματος.

Αλλαγή μπαταριών



Υπόδειξη: Σε περίπτωση μη χρήσης αφαιρέστε τις μπαταρίες.

- Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών και τοποθετήστε μπαταρίες. **Προσέχετε τη σωστή πολικότητα!**
- Κλείστε τη θήκη μπαταριών.

Καθαρισμός



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος βλαβών στη συσκευή! Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα ή επιθετικά καθαριστικά μέσα.

Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στη συσκευή! Τα εξαρτήματα της συσκευής δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Τραβήξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από ανοξείδωτο χάλυβα έξω από τη βάση πομπού. Πλύνετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από ανοξείδωτο χάλυβα μόνο στο χέρι με ήπιο σαπούνι και ζεστό νερό. Ξεπλύνετε διεξοδικά. Σκουπίστε τον καλά με ένα μαλακό ύφασμα.

Αποθήκευση, μεταφορά

Αποθήκευση

- Αποθηκεύστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα σε έναν ξηρό, καλά αεριζόμενο χώρο.
- Σε περίπτωση ακινητοποίησης μεγάλης διάρκειας προστατεύστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από ρύπους και διάβρωση.

Μεταφορά

- Σε περίπτωση αποστολής, χρησιμοποιήστε κατά το δυνατό τη γνήσια συσκευασία.

Βλάβες και αντιμετώπιση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος τραυματισμού! Εσφαλμένες επισκευές μπορούν να υποβαθμίσουν την ασφάλεια λειτουργίας της συσκευής. Κατ' αυτόν τον τρόπο θέτετε σε κίνδυνο τον εαυτό σας και το περιβάλλον σας.

Συχνά πρόκειται μόνο για μικρά σφάλματα, που προκαλούν βλάβη. Συνήθως μπορείτε να τα διορθώσετε εύκολα μόνοι σας. Συμβουλευτείτε πρώτα τον ακόλουθο πίνακα, πριν απευθυνθείτε στον εμπορικό αντιπρόσωπο. Έτσι εξοικονομείτε πολύ κόπο και ενδεχομένως έξοδα.

| Σφάλμα/Βλάβη | Αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|---|--|
| Η τρέχουσα θερμοκρασία δεν εμφανίζεται στην οθόνη LCD κατά την ενεργοποίηση. | Βλάβη | Τοποθετήστε το ασύρματο θερμόμετρο κοντά στη βάση πομπού. Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τις δύο συσκευές, μέχρι να είναι δυνατή η δημιουργία σύνδεσης. Εάν το πρόβλημα συνεχίζει να υπάρχει, ελέγξτε τις μπαταρίες. |
| Η τρέχουσα θερμοκρασία δεν εμφανίζεται στην οθόνη LCD κατά τη διάρκεια της χρήσης. | Εκτός εμβέλειας | Μετακινήστε το ραδιοπομπό κοντά στη βάση πομπού, για να αποκαταστήσετε τη σύνδεση. Εάν δεν δημιουργηθεί μια σύνδεση αυτόματα, ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τις δύο συσκευές, μέχρι να είναι δυνατή η δημιουργία σύνδεσης. |
| Το κρέας δεν ψήθηκε ή κήκε | Ο αισθητήρας δεν ήταν κεντραρισμένος στο παχύτερο σημείο του κρέατος. | Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι τοποθετημένος στη σωστή θέση. |

| Σφάλμα/Βλάβη | Αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Αντί για την τρέχουσα θερμοκρασία εμφανίζεται το σύμβολο [H]. | Έχει γίνει υπέρβαση των 428 °F στον αισθητήρα. | Αφαιρέστε αμέσως τον αισθητήρα από την πηγή θερμότητας και αφήστε τον να κρυώσει. Απενεργοποιήστε τη βάση πομπού και τραβήξτε το καλώδιο του αισθητήρα. Συνδέστε τον αισθητήρα ξανά και πραγματοποιήστε μια δοκιμή, ενεργοποιώντας τη συσκευή και δημιουργώντας μια σύνδεση. Εάν στην οθόνη LCD συνεχίζει να εμφανίζεται το σύμβολο [H], ο αισθητήρας μέτρησης έχει υποστεί ζημιά. Για να αντικαταστήσετε το προϊόν, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. |
| Η ένδειξη [L] εμφανίζεται αντί για την τρέχουσα θερμοκρασία. | Δεν υπάρχει σύνδεση μεταξύ του αισθητήρα και του σταθμού βάσης. Μπορεί να μη λειτουργεί ο αισθητήρας ή ο σταθμός βάσης. | Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι σωστά συνδεδεμένος στη βάση. Εάν η οθόνη LCD εξακολουθεί να εμφανίζει την ένδειξη [L], τότε ο αισθητήρας ή η βάση έχει υποστεί ζημιά. Αντικαταστήστε τον αισθητήρα ή τον σταθμό βάσης. |
| Το εικονίδιο πύργου του σήματος στην επάνω δεξιά γωνία δεν αναβοσβήνει κάθε 5 δευτερόλεπτα. | Ο σταθμός βάσης δεν είναι συνδεδεμένος με τον αισθητήρα. | Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι σωστά συνδεδεμένος στη βάση. Εάν το εικονίδιο πύργου του σήματος εξακολουθεί να μην αναβοσβήνει, τότε ο αισθητήρας ή η βάση έχουν υποστεί ζημιά. Αντικαταστήστε τον αισθητήρα ή τον σταθμό βάσης. |

Εάν δεν μπορείτε να διορθώσετε μόνοι σας το σφάλμα, απευθυνθείτε απευθείας στον εμπορικό αντιπρόσωπο. Λάβετε υπόψη ότι οι εσφαλμένες επισκευές έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε αξίωσης εγγύησης και ενδεχομένως πρόσθετα έξοδα.

Διάθεση στα απορρίμματα

Διάθεση συσκευής στα απορρίμματα

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων σημαίνει ότι: Οι μπαταρίες και οι συσσωρευτές, οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα. Μπορεί να περιλαμβάνουν επικίνδυνες για το περιβάλλον και την υγεία ουσίες.



Οι καταναλωτές είναι υποχρεωμένοι να απορρίπτουν τις παλαιές ηλεκτρικές συσκευές, τις μπαταρίες συσκευών και τους συσσωρευτές ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα σε ένα επίσημο σημείο συλλογής, για να διασφαλίζεται η κατάλληλη περαιτέρω επεξεργασία. Η επιστροφή μπορεί να γίνει σύμφωνα με τη νομοθεσία δωρεάν π.χ. μέσω μιας δημοτικής επιχείρησης ανακύκλωσης ή μέσω του καταστήματος αγοράς.

Οι μπαταρίες, οι συσσωρευτές και οι λυχνίες που δεν είναι μόνιμα εγκατεστημένες σε παλαιές ηλεκτρικές συσκευές και μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς καταστροφή της συσκευής, πρέπει να αφαιρούνται πριν από την απόρριψη και να απορρίπτονται ξεχωριστά. Οι μπαταρίες λίθιου και τα πακέτα συσσωρευτών όλων των συστημάτων πρέπει να παρααφαιρούνται από βραχυκυκλώματα, αποσυνδεόντας τις πάντα από τους πόλους.



Κάθε τελικός χρήστης είναι ο ίδιος υπεύθυνος για τη διαγραφή προσωπικών δεδομένων στις παλαιές συσκευές που προορίζονται για απόρριψη.

Διάθεση συσκευασίας στα απορρίμματα

Η συσκευασία αποτελείται από χαρτόνια και μεμβράνες με σήμανση, δηλαδή με υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν.

- Διαθέστε αυτά τα υλικά για ανακύκλωση.



Τεχνικά στοιχεία

| Αριθμός προϊόντος | 103843 |
|--|---------------------------------|
| Περιοχή μέτρησης | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Ανάλυση | 1 °C (1 °F) |
| Ακρίβεια | ±2% ±2°C |
| Συχνότητα μετάδοσης | 433,92 MHz |
| μέγ. εμβέλεια μετάδοσης (ελεύθερο πεδίο) | 25 m |
| μέγ. ισχύς μετάδοσης | 1,84 dBm |
| Μπαταρίες | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Διαστάσεις | |
| • Ασύρματο θερμόμετρο | 117 × 61 × 20 mm |
| • Βάση πομπού | 74 × 58 × 63 mm |

Inhoudsopgave

| | |
|---------------------------|----|
| Voordat u begint... | 58 |
| Voor uw veiligheid | 58 |
| Overzicht van uw apparaat | 59 |
| Ingebruikname | 59 |
| Bediening | 59 |
| Reiniging | 61 |
| Opslag, transport | 61 |
| Storingen en hulp | 61 |
| Afvalverwijdering | 62 |
| Technische gegevens | 62 |
| Reclamaties | 75 |

Voordat u begint...

Reglementair gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het meten en bewaken van de binnentemperatuur van gegrilde gerechten.

Het apparaat is uitsluitend voor particulier gebruik bestemd. De algemeen erkende ongevallenpreventievoorschriften en bijgevoegde veiligheidsinstructies moeten in acht genomen worden.

Voer alleen werkzaamheden uit, die in deze gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Elk ander gebruik is niet toegestaan foutief gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die als gevolg hiervan ontstaat.

Wat betekenen de gebruikte symbolen?

In de gebruiksaanwijzing worden de gevaarsaanwijzingen en aanwijzingen duidelijk aangegeven. Onderstaande symbolen worden gebruikt:



GEVAAR! Direct levensgevaar of risico op letsel! Direct gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.



WAARSCHUWING! Waarschijnlijk levensgevaar of risico op letsel! Algemeen gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.



VOORZICHTIG! Eventueel risico op letsel! Gevaarlijke situatie die letsel tot gevolg kan hebben.



LET OP! Risico op schade aan het apparaat! Situatie die schade aan voorwerpen tot gevolg kan hebben.



Aanwijzing: Informatie, die voor een beter begrip van de processen wordt gegeven.

Voor uw veiligheid

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Voor een veilige omgang met dit apparaat moet de gebruiker van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik gelezen en begrepen hebben.
- Neem altijd alle veiligheidsaanwijzingen in acht! Wanneer u de veiligheidsaanwijzingen niet in acht neemt, brengt u uzelf en anderen in gevaar.
- De gebruiksaanwijzing altijd onder handbereik bewaren.

- Wanneer u het apparaat doorverkoopt of weggeeft, moet u deze gebruiksaanwijzing absoluut meegeven.
- Het apparaat mag alleen dan worden gebruikt, wanneer dit perfect in orde is. Als het apparaat of een deel ervan defect is, moet het buiten gebruik genomen en volgens de voorschriften verwijderd worden.
- Gebruik het apparaat niet in explosiegevaarlijke ruimtes of in de buurt van brandbare vloeistoffen of gassen!
- Het uitgeschakelde apparaat altijd tegen onbedoeld opnieuw inschakelen beveiligen.
- Gebruik geen apparaten waarbij de aan-uitschakelaar niet perfect werkt.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat! Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.
- Overbelast het apparaat niet. Gebruik het apparaat uitsluitend voor doeleinden, waarvoor het bedoeld is.
- Altijd voorzichtig en uitsluitend in goede conditie werken: bij vermoeidheid, ziekte, gebruik van alcohol, medicijnen en drugs kunt u het apparaat niet meer veilig gebruiken.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met gereduceerde fysieke, sensorische en geestelijke vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis, hetzij, dat zij samen onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon het toestel gebruiken.
- Zorg ervoor, dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Neem altijd de geldige nationale en internationale veiligheids-, gezondheids- en arbeidsvoorschriften in acht.

Omgang met door batterijen gevoede apparaten

- Uitsluitend de door de fabrikant aangegeven batterijen gebruiken.
- Brandgevaar! Batterijen nooit opladen.
- Batterijen uit de buurt van metalen voorwerpen houden, die kortsluiting kunnen veroorzaken wanneer de batterijen niet worden gebruikt. Er bestaat letsel- en brandgevaar.
- Bij verkeerd gebruik kan vloeistof uit de batterijen lekken. Batterijvloeistof kan tot huidirritaties en brandwonden leiden. Contact zondermeer voorkomen! Bij toevallig contact grondig met water afspoelen. Bij contact met de ogen bovendien onmiddellijk geneeskundige hulp zoeken.

Apparaatspecifieke veiligheidsaanwijzingen

- Apparaat alleen in binnenruimtes gebruiken.
- Het apparaat nooit aan water of andere vloeistoffen blootstellen.
- Het apparaat mag niet in ruimtes met badkuip, douche of zwembassin noch in de buurt van wastafels of wateraansluitingen worden gebruikt.
- Apparaat nooit onmiddellijk in bedrijf stellen, wanneer het van een koude omgeving naar een warme omgeving wordt verplaatst. De ontstane condensatie kan het apparaat beschadigen. Laat

het apparaat langzaam op kamertemperatuur opwarmen en wacht totdat het condenswater verdampst is.

- Gebruik de barbecue thermometer nooit in de magnetron of in de oven.
- Houd de barbecue thermometer en de toebehoren uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Stel de basiseenheid en de ontvanger niet bloot aan direct zonlicht.
- Sluit de barbecue thermometer niet aan op een externe timer of een apart afstandsbedieningsstelsysteem.
- Maak geen knikken in de kabel van de temperatuursensor en leid de kabel niet over scherpe randen.
- Schakel de barbecue thermometer altijd uit als u hem niet gebruikt, als u hem schoonmaakt of bij een storing.
- Gebruik nooit geweld bij het gebruik of het schoonmaken van het apparaat.
- Symbolen, die zich op uw apparaat bevinden mogen niet verwijderd of afgedekt worden. Niet meer leesbare aanwijzingen op het apparaat moeten onmiddellijk worden vervangen.



Lees vóór de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing en neem deze in acht.



Risico op brandwonden bij hete oppervlakken.

Omgang met radiozenders

- Gebruik dit product niet in ziekenhuizen of medische inrichtingen. Hoewel de zender slechts relatief zwakke radiosignalen zendt, kunnen deze functiestoringen van levensondersteunende systemen veroorzaken.
- Voor dragers van pacemakers moet een minimale afstand van 50 cm worden aangehouden.
- Het apparaat stuurt op de ISM-band. Omdat verschillende producten (bijv. WLAN- en Bluetooth-apparaten, model-afstandsbedieningen of magnetrons) in dit frequentiebereik zenden, kunnen storingen optreden. Wanneer storingen (bijv. strepen op de monitor) optreden, moet de storingsbron uitgeschakeld of het apparaat op een ander kanaal worden omgeschakeld.

Overzicht van uw apparaat



Aanwijzing: Het daadwerkelijke uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen.

Draadloze thermometer

► P. 2, punt 1

1. Verlicht LCD-scherm
2. [MIN ▲]-knop
3. [SEC ▼]-knop
4. [MODE]-knop
5. [MEAT ■]-knop
6. [TASTE ►]-knop
7. Aan-/uitschakelaar
8. Batterijvak
9. Riemclip

10. [°C/°F]-schakelaar

Zenderstation

► P. 2, punt 2

11. LED-indicator
12. Sensorhouder
13. Sensoraansluiting
14. Vleestemperatuursensor van roestvrij staal
15. Aansluitstekker van de temperatuursensor
16. Hittebestendige sensorkabel
17. Batterijvak
18. Aan-/uitschakelaar

Leveringsomvang

- Draadloze thermometer
- Zenderstation
- Vleestemperatuursensor van roestvrij staal
- Gebruiksaanwijzing

Ingebruikname

Basisreiniging

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolie.
- Reinig alle onderdelen van de barbecue thermometer voordat u deze voor het eerst gaat gebruiken.

Bediening



LET OP! Gevaar voor schade aan het apparaat! Apparaat alleen in binnenruimtes gebruiken.

Het apparaat nooit aan water of andere vloeistoffen blootstellen.

Let op!

- De roestvrijstalen vleestemperatuursensor en de sensorkabel worden tijdens het gebruik extreem heet. Verwijder de temperatuursensor met een pannenlap/met ovenwanten uit het vlees en laat hem afkoelen.
- Gebruik de barbecue thermometer en onderdelen ervan niet in een magnetron of oven.
- Zorg ervoor dat de punt van de temperatuursensor niet in contact komt met botten, kraakbeen of vet.
- Verwijder de temperatuursensor voordat u het vlees gaat snijden.
- De draadloze barbecue thermometer is niet weerbestendig. Bewaar het apparaat binnenshuis.
- De vleestemperatuursensor is bestemd voor het meten van de kerntemperatuur van gegrilde gerechten en heeft een temperatuurbereik tussen -50 °C en 220 °C (-58 °F en 428 °F). Blootstelling van de punt van de temperatuursensor aan temperaturen boven 220 °C (428 °F) kan de temperatuursensor beschadigen.

De temperatuursensor aansluiten

- De sensor-aansluiting bevindt zich aan de rechterkant van het zenderstation. Steek de stekker van de temperatuursensor in de bus.

De temperatuursensor aanbrengen

- Steek de punt van de temperatuursensor in het midden van het dikste deel van het vlees en zorg ervoor dat u niet door het vlees heen steekt. Stel geen enkel onderdeel van de temperatuursensor bloot aan open vuur.

Inschakelen

- De aan-/uitschakelaar bevindt zich aan de onderkant van het zenderstation. Zet de schakelaar in de stand **[ON]**. Een LED-indicatielampje knippert blauw om aan te geven dat er een signaal wordt verzonden.
- De aan-/uitschakelaar bevindt zich aan de zijkant van de draadloze thermometer. Zet de schakelaar in de stand **[ON]**.
- De verbinding wordt automatisch tot stand gebracht. Schakel het zenderstation en de draadloze thermometer uit als deze niet worden gebruikt.

Taal selecteren

- Houd de knop **[MODE]** 5 seconden ingedrukt om te wisselen tussen de Engelse en Nederlandse taal.

Vleessoort selecteren

- Druk op de knop **[MEAT ■]** om de gewenste vleessoort te kiezen. Elke keer dat u op de knop drukt, wordt de selectie doorgeschakeld in de volgende volgorde:
 - vis, rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, kalkoen, hamburger, kip

Bereidingsniveau selecteren

- Druk op de knop **[TASTE ►]** om de gewenste bereidingstijd te kiezen:
 - rood/Engels, lichtroze/roze, half doorbakken, bijna doorbakken, doorbakken
- De doeltemperatuur verschijnt op het LCD-scherm. Begin met grillen, u hoort de relevante waarschuwingen wanneer het vlees de gewenste temperatuur heeft bereikt. Voor de vleessoorten hamburger, kalkoen en vis is alleen de instelling Doorbakken beschikbaar.

| Bereidingsniveau | Doorbakken | Bijna doorbakken | Half doorbakken | Lichtroze/roze | Rood/Engels |
|------------------|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Rund | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Lam | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Kalf | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Varken | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Kalkoen | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kip | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburger | 74 °C 165 °F | | | | |
| Vis | 70 °C 158 °F | | | | |

Doeltemperatuur handmatig instellen

- Druk in grillstatus op de knop **[MIN ▲]** of **[SEC ▼]** om de temperatuur te verhogen of te verlagen totdat de doeltemperatuur op het LCD-scherm wordt weergegeven. Begin met grillen. U hoort de bijbehorende waarschuwingen als het vlees de doeltemperatuur heeft bereikt. Wanneer u de knop **[MIN ▲]** of **[SEC ▼]** 5 seconden lang ingedrukt houdt, springt de temperatuurinstelling in de betreffende richting om het proces te versnellen. Om de temperatuur handmatig in te stellen, drukt u kort op de knop **[MEAT ■]** of **[TASTE ►]** om terug te gaan naar het originele **[BEEF]**-scherm.

[°C/°F]-temperatuurkeuze

- De **[°C/°F]**-schakelaar bevindt zich aan de achterkant van de draadloze thermometer. De schakelaar kan worden gebruikt om te schakelen tussen temperatuurweergave in Fahrenheit of Celsius.

Achtergrondverlichting

- Als het apparaat is ingeschakeld, drukt u op een willekeurige knop om de achtergrondverlichting in te schakelen.

Teller omhoog/omlaag

- (Min = minuut; Sec = seconde; ▲ = omhoog; ▼ = omlaag; ■ = stop; ► = start)
- Druk kort op de knop **[MODE]** om de tellerfunctie te selecteren. Om een afteltijd in te stellen, drukt u op de knoppen **[MIN ▲]** en/of **[SEC ▼]**. Druk op de knop **[TASTE ►]** om de Count-up- of Count-down-teller te starten. Druk op de knop **[MEAT ■]** om de Count-up- of Count-down-teller te stoppen. Als de teller is gestopt, drukt u tegelijkertijd op de knoppen **[MIN ▲]** en **[SEC ▼]** om de teller op nul te zetten. Als het aftellen is verstreken, geeft het apparaat een waarschuwingstoon af. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te zetten. Wanneer u de knop **[MIN ▲]**- of **[SEC ▼]** 5 seconden lang ingedrukt houdt, springt de tellerinstelling in de

betreffende richting om het proces te versnellen. Druk op de knop **[MODE]** om terug te gaan naar het grillscherm.

Batterijen vervangen



Aanwijzing: Vervang de batterijen bij niet-gebruik.

- Open het batterijvak en plaats de batterijen. **Let op de juiste polariteit!**
- Sluit het batterijvak.

Reiniging



LET OP! Gevaar voor schade aan het apparaat! Gebruik geen schurende of scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Geen oplosmiddelen gebruiken.



LET OP! Gevaar voor schade aan het apparaat! De onderdelen van het apparaat zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.

- Verwijder de roestvrijstalen temperatuursensor uit het zenderstation. Was de roestvrijstalen temperatuursensor uitsluitend handmatig met milde zeep en warm water. Grondig afspoelen. Volledig afdrogen met een zachte doek.

Opslag, transport

Opslag

- Bewaar het apparaat en alle toebehoren op een droge, goed geventileerde plaats.
- Bescherm het apparaat en de toebehoren tegen vervuiling en corrosie tijdens langdurige periodes van stilstand.

Transport

- Bij verzending indien mogelijk de originele verpakking gebruiken.

Storingen en hulp



GEVAAR! Gevaar voor letsel! Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat uw apparaat niet meer veilig functioneert. U brengt daarmee zichzelf en uw omgeving in gevaar.

Vaak zijn het slechts kleine defecten die tot een storing leiden. Meestal kunt u deze eenvoudig zelf verhelpen. Raadpleeg hiertoe eerst de onderstaande tabel voordat u zich tot de verkoper wendt. U bespaart zo veel moeite en eventueel ook kosten.

| Fout/storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| De huidige temperatuur wordt bij het inschakelen niet meer weergegeven op het LCD-scherm. | Storing | Plaats de draadloze thermometer in de buurt van het zenderstation. Schakel beide apparaten in en uit totdat er een verbinding tot stand wordt gebracht. Controleer de batterijen als het probleem zich blijft voordoen. |
| De huidige temperatuur wordt tijdens het gebruik niet op het LCD-scherm weergegeven. | Buiten bereik | Plaats de radiozender dicht bij het zenderstation om de verbinding te herstellen. Als er niet automatisch verbinding wordt gemaakt, schakelt u beide apparaten in en uit totdat er verbinding wordt gemaakt. |
| Vlees niet gaar of aangebrand | De sensor was niet gecentreerd in het dikste deel van het vlees. | Voor de beste resultaten moet u ervoor zorgen dat de sensor correct is geplaatst. |
| Er wordt een [H] weergegeven in plaats van de huidige temperatuur. | De sensor heeft 428 °F overschreden. | Haal de sensor onmiddellijk uit de warmtebron en laat hem afkoelen. Schakel het zenderstation uit en ontkoppel de sensorkabel. Sluit de sensor opnieuw aan en test deze door het apparaat in te schakelen en een verbinding tot stand te brengen. Als het LCD-scherm nog steeds een [H] weergeeft, is de meetsensor beschadigd. Neem voor vervanging contact op met de klantenservice. |
| [L] wordt weergegeven in plaats van de huidige temperatuur. | Er is geen verbinding tussen de sensor en het basisstation. Het is mogelijk dat de sensor of het basisstation niet functioneert. | Zorg ervoor dat de sensor goed met de basis is verbonden. Als het LCD-scherm nog steeds [L] weergeeft, dan is de sensor of de basis beschadigd. Vervang de sensor of het basisstation. |

| Fout/storing | Oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| Het signaaltoerenpictogram in de rechterbovenhoek knippert niet elke 5 seconden. | Het basisstation is niet met de sensor verbonden. | Zorg ervoor dat de sensor goed met de basis is verbonden. Als het signaaltoerenpictogram nog steeds niet knippert, dan is de sensor of de basis defect. Vervang de sensor of het basisstation. |

Kunt u de fout niet zelf oplossen, dient u direct contact op te nemen met de verkoper. Let op dat door onjuist uitgevoerde reparaties ook de aanspraak op garantie vervalt en evt. extra kosten worden berekend.

| Artikelnummer | 103843 |
|-------------------------|------------------|
| Afmetingen | |
| • Draadloze thermometer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Zenderstation | 74 × 58 × 63 mm |

Afvalverwijdering

Afvalverwijdering van het apparaat

Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak betekent: batterijen en accu's, elektrische en elektronische apparatuur mogen niet als huishoudelijk afval worden afgevoerd. Ze kunnen stoffen bevatten die schadelijk zijn voor het milieu en de gezondheid.



Consumenten zijn verplicht om oude elektrische apparaten, afgedankte batterijen en accu's gescheiden van huishoudelijk afval op een officieel inzamelpunt af te geven om een goede verdere verwerking te waarborgen. Overeenkomstig de wettelijke voorschriften kan de inlevering gratis gebeuren, bijv. via een gemeentelijk afvalverwerkingsbedrijf of via een handelaar.

Batterijen, oplaadbare batterijen en lampen die niet vast in afgedankte elektrische apparatuur zijn ingebouwd en die kunnen worden verwijderd zonder beschadigingen, moeten vóór afvalverwijdering worden verwijderd en afzonderlijk worden afgevoerd. Lithiumbatterijen en accu-packs van alle systemen mogen uitsluitend in ontladen toestand aan de inzamelpunten worden overgedragen. De batterijen moeten altijd worden beveiligd tegen kortsluiting door de polen af te plakken.



Elke eindgebruiker is verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonlijke gegevens op de af te voeren afgedankte apparatuur.

Afvalverwijdering van de verpakking

De verpakking bestaat uit karton en uit dienovereenkomstig gekenmerkte kunststoffen, die gerecycled kunnen worden.



– Bied deze materialen ter recycling aan.

Technische gegevens

| Artikelnummer | 103843 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Meetbereik | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Resolutie | 1 °C (1 °F) |
| Precisie | ±2% ±2°C |
| Zendfrequentie | 433,92 MHz |
| max. zendreikwijdte (open veld) | 25 m |
| max. zendvermogen | 1,84 dBm |
| Batterijen | 4× R03, AAA, 1,5 V |

Innehållsförteckning

| | |
|-----------------------|----|
| Innan du börjar... | 63 |
| För din egen säkerhet | 63 |
| Produkten i översikt | 64 |
| Idrifttagande | 64 |
| Handhavande | 64 |
| Rengöring | 65 |
| Förvaring, transport | 65 |
| Störningar och hjälp | 66 |
| Bortskaffande | 66 |
| Tekniska data | 67 |
| Produktsansvar | 75 |

Innan du börjar...

Ändamålsenlig användning

Denna produkt är avsedd uteslutande för mätning och övervakning av innetemperaturen i livsmedel som skall grillas.

Produkten är inte avsedd för professionellt bruk. Allmänna föreskrifter om olycksförebyggande samt bifogade säkerhetsanvisningar måste följas.

Genomför endast de arbeten som beskrivs i den här bruksanvisningen. Produkten får inte användas för några andra ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

Symbolers innebörd

Säkerhetsanvisningar och andra anvisningar är tydligt märkta i bruksanvisningen. Följande symboler används:



FARA! Omedelbar livsfara och skaderisk! En omedelbart farlig situation som leder till dödsfall eller svåra personskador.



WARNING! Sannolik livsfara och skaderisk! En allmänt farlig situation som kan leda till dödsfall eller svåra personskador.



SE UPP! Eventuell skaderisk! En farlig situation som kan leda till personskador.



OBS! Risk för apparatskador! En situation som kan leda till materiella skador.



Märk: Information som ska ge en bättre förståelse av olika processer.

För din egen säkerhet

Allmänna säkerhetsanvisningar

- För att kunna använda produkten på ett säkert sätt är det viktigt att du läser igenom och förstår den här bruksanvisningen före den första användningen.
- Beakta alla säkerhetsanvisningar! Om säkerhetsanvisningarna inte beaktas utsätter du dig själv och andra personer för fara.
- Spara alla bruks- och säkerhetsanvisningar för framtida bruk.
- Om du säljer eller ger bort produkten ska du alltid även vidarebefordra den här bruksanvisningen.

- Produkten får endast användas om den fungerar som den ska. Om produkten eller någon del av den är defekt måste enheten tas ur drift och bortskaffas korrekt.
- Produkten får inte användas i explosiva miljöer eller i närheten av brandfarliga vätskor eller gaser!
- När enheten är frånslagen ska den alltid säkras så att den inte kan slås på av misstag.
- Använd inte enheten om strömbrytaren inte fungerar korrekt.
- Produkten ska förvaras åtkomligt för barn! Förvara produkten utom räckhåll för barn eller obehöriga personer.
- Överbelasta inte produkten. Använd produkten endast för de ändamål som den är avsedd för.
- Arbeta försiktigt och endast om du befinner dig i god fysisk kondition: trötthet, sjukdom, alkoholkonsumtion eller påverkan av läkemedel och droger gör att du inte kan använda produkten på ett säkert sätt.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (i synnerhet barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller av personer som saknar kunskap om produkten, såvida de inte hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet och ger instruktioner om hur produkten ska användas.
- Se till att barn inte leker med produkten.
- Beakta alltid gällande nationella och internationella säkerhets-, hälso- och arbetsföreskrifter.

Hantering av batteridrivna enheter

- Använd endast batterier som godkänts av tillverkaren.
- Brandfara! Ladda aldrig batterierna.
- När batterierna inte används ska de hållas på avstånd från metallföremål som kan orsaka kortslutning. Det finns risk för personskador och brandfara.
- Vid felaktig användning kan det läcka vätska ur batteriet. Batterivätska kan orsaka hudirritation och brännskador. Undvik kontakt med vätskan! Spola med vatten vid kontakt. Om bränsle hamnar i ögonen ska du omedelbart uppsöka läkare.

Apparatspecifika säkerhetsanvisningar

- Använd produkten endast inomhus.
- Utsätt aldrig produkten för vatten eller andra vätskor.
- Produkten får inte användas i rum med badkar, dusch eller simbassäng, ej heller i närheten av tvättställ eller vattenanslutningar.
- Knäpp aldrig på produkten omedelbart efter att den har flyttats från ett kallt rum till ett varmt. Det kondensvatten som då uppstår kan ev. förstöra produkten. Låt produkten komma upp långsamt i rumstemperatur och vänta tills att kondensvattnet har avdunstat.
- Använd aldrig grilltermometern i mikrovågsugn eller ugn.
- Håll grilltermometern och dess tillbehör borta från öppen eld och heta ytor.
- Utsätt inte basenheten och mottagaren för direkt solstrålning.

- Anslut inte grilltermometern till en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Böj inte givarkabeln och led den inte över vassa kanter.
- Stäng alltid av grilltermometern när du inte använder den, när du rengör den eller om det uppstår en störning.
- Använd aldrig våld vid användning eller rengöring av apparaten.
- Symboler som befinner sig på produkten får inte avlägsnas eller täckas över. Oläslig information på produkten skall omgående bytas ut.



Läs och beakta bruksanvisningen före användning.



Risk för brännskador på heta ytor.

Hantering av radiosändare

- Använd inte denna produkt på sjukhus eller vårdinrättningar. Även om sändaren avger endast relativt svaga radiosignaler kan de leda till funktionsfel i livsuppehållande system.
- Ett minimiavstånd på 50 cm skall hållas till personer med pacemaker.
- Produkten sänder på ISM-bandet. Eftersom olika produkter (t.ex. WLAN- och Bluetooth-enheter, fjärrkontroller till modellbyggsprodukter eller mikrovågsugnar) sänder på detta frekvensområde kan störningar uppstå. Om störningar uppstår (t.ex. ränder på displayen) skall man stänga av störningskällan eller använda produkten i en annan kanal.

Produkten i översikt



Märk: Det faktiska utseendet hos din produkt kan avvika från illustrationerna.

Radiotermometer

► Sid. 2, punkt 1

1. Bakgrundsbelyst LCD-bildskärm
2. [MIN ▲]-knapp
3. [SEC ▼]-knapp
4. [MODE]-knapp
5. [MEAT ■]-knapp
6. [TASTE ►]-knapp
7. Strömbrytare
8. Batterifack
9. Väskclips
10. [°C/°F]-reglage

Sändarstation

► Sid. 2, punkt 2

11. LED-indikering
12. Givarhållare
13. Givarbusning
14. Köttemperaturgivare i rostfritt stål
15. Temperaturgivarens anslutningskontakt
16. Värmebeständig givarkabel
17. Batterifack
18. Strömbrytare

Leveransinnehåll

- Radiotermometer
- Sändarstation
- Köttemperaturgivare i rostfritt stål
- Användarhandledning

Idrifttagande

Grundläggande rengöring

- Avlägsna emballaget och alla skyddsfolier.
- Rengör alla delar av grilltermometern före första användning.

Handhavande



OBS! Risk för apparatskador! Produkten får användas endast inomhus.

Utsätt aldrig produkten för vatten eller andra vätskor.

Obs!

- Köttemperaturgivare i rostfritt stål och givarkabeln blir extremt heta under användning. Ta bort givaren ur köttet med en grytlapp/ugnshandske och låt givaren svalna.
- Använd inte grilltermometern och dess komponenter i mikrovågsugn eller ugn.
- Se till att temperaturgivarens spets inte kommer i kontakt med ben, brosk eller fett.
- Ta bort temperaturgivaren innan du skär upp köttet.
- Radiogrilltermometern är inte väderbeständig. Förvara produkten inomhus.
- Köttemperaturgivaren är avsedd för mätning av innertemperaturen i grillade livsmedel, och har ett arbetsområde mellan -50 °C och 220 °C . (-58 °F och 428 °F) Om givarens spets utsätts för temperaturer över 220 °C (428 °F) kan givaren ta skada.

Anslutning av temperaturgivaren

- Leta reda på givaruttaget på högra sidan av sändarstationen. Anslut givarens kontakt till uttaget.

Isättning av temperaturgivaren

- Led in spetsen av givaren i mitten på det tjockaste stället av livsmedlet, och se till att den inte sticks igenom. Utsätt inga delar av givaren för öppen eld.

Inkoppling

- Leta rätt på strömbrytaren på sändarstationens undersida. Flytta brytaren till läge [ON]. En LED-indikering blinkar blått för att tala om att en signal överförs.
- Leta rätt på strömbrytaren på radiotermometerns sida. Flytta brytaren till läge [ON].
- Förbindningen kopplas upp automatiskt. Stäng av sändarstationen och radiotermometern när de inte används.

Välj språk

- Håll knappen [MODE] intryckt i 5 sekunder för att växla mellan engelska och holländska.

Välj köttslag

- Tryck på knappen **[MEAT ■]** för att välja önskat köttslag. Med varje knapptryckning visas urvalet i följande ordning:
 - Fisk, nöt, lamm, kalv, gris, kalkon, hamburgare, kyckling

Välj tillagningssteg

- Tryck på knappen **[TASTE ►]** för att välja önskat tillagningssteg:

| Tillagningssteg | Genomstekt | Nästan genomstekt | Halvt genomstekt | Ljusrosa/rosa | Blodig/engelsk |
|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Nöt | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Lamm | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Kalv | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Gris | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Kalkon | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kyckling | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hamburgare | 74 °C 165 °F | | | | |
| Fisk | 70 °C 158 °F | | | | |

Ställ in måltemperaturen manuellt

- I grillstatus trycker du på knappen **[MIN ▲]**- eller **[SEC ▼]** för att öka eller sänka temperaturen tills att måltemperaturen visas på LCD-bildskärmen. Börja grilla. Varningarna ljuder när köttet har nått måltemperaturen. Om man håller knappen **[MIN ▲]** eller **[SEC ▼]** intryckt i 5 sekunder, går temperaturinställningen i resp. riktning för att skynda på inställningsproceduren. Vid manuell inställning av temperaturen: tryck snabbt på knappen **[MEAT ■]**- eller **[TASTE ►]** för att gå tillbaka till den ursprungliga **[BEEF]**-bildskärmen.

[°C/°F] val av temperatur

- Leta rätt på brytaren **[°C/°F]** på radiotermometers baksida. Med denna brytare kan man växla temperaturvisning, Fahrenheit eller Celsius.

Bakgrundsbelysning

- I inkopplat skick: tryck på valfri knapp för att slå på bakgrundsbelysningen.

Count-up-räknare/Count-down-räknare

- (Min = minut; Sec = sekund; ▲ = upp; ▼ = ned; ■ = stopp; ► = start)
- Tryck snabbt på knappen **[MODE]** för att välja räknarfunktionen. För att ställa in en Count-down-tid: tryck på knapparna **[MIN ▲]**- och/eller **[SEC ▼]**. Tryck på knappen **[KNAPP ►]** för att starta upp- eller nedräknare. Tryck på knappen **[MEAT ■]** för att stoppa upp- eller nedräknaren. Om räknaren är stoppad trycker man samtidigt på knapparna **[MIN ▲]** och **[SEC ▼]** för att återställa räknaren till noll. När nedräkningen har löpt ut avger produkten en signal. Tryck på valfri knapp för att tysta larmet. Om man håller knappen

- Blodig/engelsk, ljusrosa/rosa, halvt genomstekt, nästan genomstekt eller genomstekt.
- Måltemperaturen visas på LCD-skärmen. Börja grilla. Varningarna ljuder när köttet har nått måltemperaturen. För hamburgare, kalkon och fisk är det endast tillagningssteget Genomstekt som är tillgängligt.

[MIN ▲] eller **[SEC ▼]** intryckt i 5 sekunder, går räknarinställningen i resp. riktning för att skynda på inställningsproceduren. Tryck på knappen **[MODE]** för att gå tillbaka till grillbildskärmen.

Byte av batterier



Märk: Ta ur batterierna när produkten inte används.

- Öppna batterifacket och lägg i batterierna.
- **Kontrollera polariteten!**
- Stäng batterifacket.

Rengöring



OBS! Risk för apparatskador! Använd inte skurande eller vassa föremål eller aggressiva rengöringsmedel. Använd inte lösningsmedel.



OBS! Risk för apparatskador! Delarna på apparaten kan inte tvättas i diskmaskin.

- Lossa temperaturgivaren av rostfritt stål från sändarstationen. Rengör temperaturgivaren av rostfritt stål endast för hand, med mild såpa och hett vatten. Skölj noggrant. Torka helt torrt med en mjuk trasa.

Förvaring, transport

Förvaring

- Förvara produkten och alla tillbehör delar på en torr, välventilerad plats.
- Skydda produkten och dess tillbehör mot smuts och korrosion vid längre stilleståndstider.

Transport

- Använd om möjligt originalemballaget vid transport.

Störningar och hjälp



FARA! Risk för personskador! Felaktiga reparationer kan leda till att produkten inte längre arbetar säkert. Du själv och din omgivning hamnar då i fara.

Ofta är det små fel som leder till en störning. Ofta kan man åtgärda dessa på egen hand. Se först efter i tabellen nedan innan du kontaktar återförsäljaren. Då sparar man jobb och ev. kostnader.

| Fel/störning | Orsak | Åtgärd |
|--|--|--|
| Den aktuella temperaturen visas inte på LCD-skärmen vid inkoppling. | Störning | Placera radiotermometern i närheten av sändarstationen. Slå på och av båda enheterna tills att en förbindelse kan kopplas upp. Om problemet kvarstår: kontrollera batterierna. |
| Den aktuella temperaturen visas inte på LCD-skärmen under användning. | Utom räckvidd | Flytta radiosändaren i närheten av sändarstationen för att ansluta igen. Om en förbindelse inte ansluts automatiskt måste du knäppa på och stänga av båda enheterna tills att en förbindelse kan kopplas upp. |
| Köttet är inte tillagat alls eller bränt | Givaren satt inte i köttets tjockaste del. | För bästa resultat: se till att givaren är rätt placerad. |
| I stället för aktuell temperatur visas ett [H]. | Mätgivaren har överskridit 428 °F. | Ta bort givaren omedelbart ur värmekällan och låt den svalna. Stäng av sändarstationen och lossa givarkabeln. Anslut givaren igen och testa genom att koppla in produkten och etablera en anslutning. Om LCD-bildskärmen fortsätter visa ett [H] är mätgivaren skadad. Kontakta kundtjänst vid utbyte. |
| [L] visas istället för aktuell temperatur. | Det finns ingen anslutning mellan sonden och basstationen. Det kan vara sonden eller basstationen som inte fungerar. | Se till att sonden är korrekt ansluten till basen. Om LCD-skärmen fortfarande visar [L] har sonden eller basen skadats. Byt ut sonden eller basstationen. |
| Signaltornsikonen i det övre högra hörnet blinkar inte var 5:e sekund. | Basstationen är inte ansluten till sonden. | Se till att sonden är korrekt ansluten till basen. Om signaltornsikonen fortfarande inte blinkar har sonden eller basen skadats. Byt ut sonden eller basstationen. |

Om du själv inte kan åtgärda ett fel ber vi dig vända dig till återförsäljaren direkt. Tänk på att garantianspråket upphör att gälla vid felaktiga reparationer och att extrakostnader ev. kan uppstå för din del.

Bortskaffande

Bortskaffa produkten

Symbolen med en överstruken soptunna betyder: Batterier och ackumulatörer, el- och elektronikapparater får inte kastas i hushållssoporna. De kan innehålla miljö- och hälsofarliga ämnen.

Konsumenterna är skyldiga att bortskaffa uttjänta elapparater, uttjänta batterier och ackumulatörer till återvinningscentral för säkerställande av korrekt hantering. Återlämningen kan enligt lagstadgad reglering ske gratis t.ex. via en kommunal avfallsanläggning eller via en återförsäljare.



Batterier, ackumulatörer och lampor som inte är fast monterade i uttjänta elprodukter och som kan tas ur icke-förstörande måste tas ur och bortskaffas separat före bortskaffning. Litiumbatterier och batteripaket för alla system ska lämnas in till återvinning endast i urladdat skick. Batterier skall alltid skyddas mot kortslutning genom att man tejpar över polerna.

Alla slutanvändare är skyldiga att själva se till att radera personuppgifter från uttjänta, skrotmassiga apparater.

Bortskaffa förpackningen

Förpackningen består av kartongpapper och plastdetaljer med motsvarande märkning, vilka alla kan återvinnas.

- Lämna de olika materialen på respektive plats i återvinningsstationen.



Tekniska data

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 103843 |
| Mätområde | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Upplösning | 1 °C (1 °F) |
| Noggrannhet | ±2% ±2°C |
| Sändarfrekvens | 433,92 MHz |
| max. sändarräckvidd (fritt fält) | 25 m |
| max. sändeffekt | 1,84 dBm |
| Batterier | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Mått | |
| • Radiotermometer | 117 × 61 × 20 mm |
| • Sändarstation | 74 × 58 × 63 mm |

Sisällys

| | |
|--------------------------|----|
| Ennen aloittamista..... | 68 |
| Turvallisuuttasi varten | 68 |
| Laitteen yleiskuva | 69 |
| Käyttöönotto | 69 |
| Käyttö | 69 |
| Puhdistus | 70 |
| Säilytys, kuljetus | 70 |
| Häiriöt ja ohjeet | 71 |
| Hävittäminen | 71 |
| Tekniset tiedot | 72 |
| Tuotevastuu | 76 |

Ennen aloittamista...

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan grillattavan ruuan sisälämpötilan mittaukseen ja valvontaan.

Laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Yleiset hyväksytyt tapaturmanestomääräykset ja oheiset turvallisuusohjeet on huomioitava.

Suorita ainoastaan töitä, jotka on kuvattu tässä käyttöohjeessa. Kaikki muu käyttö on kiellettyä väärinkäyttöä. Valmistaja ei vastaa väärinkäytöstä aiheutuvista vaurioista.

Mitä tarkoittavat käytetyt merkit?

Vaarat ja yleiset huomautukset on merkitty näkyvästi käyttöohjeeseen. Käytössä ovat seuraavat tunnusmerkit:



VAARA! Väliön hengen- tai loukkaantumisvaara! Väliön vaaratilanne, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



VAROITUS! Todennäköinen hengen- tai loukkaantumisvaara! Yleinen vaaratilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



VARO! Mahdollinen loukkaantumisvaara! Vaaratilanne, joka voi johtaa loukkaantumiseen.



HUOMAUTUS! Laitteavaurioiden vaara! Tilanne, joka voi johtaa esinevahinkoihin.



Vihje: Tiedot, jotka annetaan toimenpiteiden parempaa ymmärtämistä varten.

Turvallisuuttasi varten

Yleiset turvallisuusohjeet

- Turvallista käyttöä varten tämän laitteen käyttäjän täytyy lukea ja ymmärtää tämän käyttöohjeen sisältämät ohjeet.
- Noudata kaikkia turvallisuusohjeita! Turvallisuusohjeiden noudattamattomuudella vaarannat itseäsi ja muita.
- Pidä käyttöohje tallessa myöhempää tarvetta varten.
- Mikäli myyt tai luovutat laitteet jollekin toiselle henkilölle, on käyttöohje luovutettava laitteen mukana.

- Laitetta saa käyttää vain sen ollessa moitteettomassa kunnossa. Jos jokin laitteen osista viallinen, täytyy laite poistaa käytöstä ja hävittää asiaankuuluvasti.
- Älä käytä laitetta räjähdysvaarallisissa tiloissa tai syttyvien nesteiden tai kaasujen lähettyvillä!
- Varmista poiskytketty laite aina tahattomalta päällekytkemiseltä.
- Älä käytä laitteita, joiden virtakytkin ei ole kunnossa.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta! Säilytä laitetta aina turvassa lapsilta ja asiattomilta henkilöiltä.
- Älä ylikuormita laitetta. Käytä laitetta vain sille määrättyyn tarkoitukseen.
- Työskentele laitteella aina varoen ja hyvässä kunnossa ollessa: Väsymys, sairaus, alkoholin nautinto, lääkkeiden ja huumeiden vaikutus on vastuutonta, koska et voi hallita laitetta turvallisesti.
- Tätä laitetta ei tarkoitettu henkilöille (lapset mukaan luettuina), joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajoitettuja tai joiden kokemukset ja/tai tiedot laitteiden käytöstä puuttuvat, paitsi jos he ovat laitteen turvallisuudesta vastuullisen henkilön alaisina tai ovat saaneet opastusta laitteen käytöstä.
- Varmista, että lapset eivät pysty leikkimään laitteella.
- Kansallisia ja kansainvälisiä turvallisuus-, terveys- ja työturvallisuussäädöksiä on aina noudatettava.

Paristokäyttöisten laitteiden käsitleminen

- Käytä ainoastaan valmistajan hyväksymiä paristoja.
- Tulipalovaara! Älä koskaan lataa paristoja uudelleen.
- Jos paristoja ei käytetä, pidä ne kaukana metalliesineistä, jotka voisivat aiheuttaa oikosulun. Tästä aiheutuu loukkaantumis- ja tulipalovaara.
- Väärinkäytössä paristosta voi vuotaa nestettä. Paristojen neste voi johtaa ihon ärtymiseen ja palovammoihin. Kontaktia on ehdottomasti vältettävä! Sattumanvaraisessa kontaktissa huuhtelee huolellisesti vedellä. Silmäkontaktissa käänny lisäksi välittömästi lääkärin puoleen.

Laitekohtaiset turvallisuusohjeet

- Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.
- Laitetta ei saa koskaan upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei saa käyttää kosteissa tiloissa, kuten kylpyhuone, suihku tai uimahalli, eikä vesialtaiden tai vesijohtojen lähellä.
- Laitetta ei saa koskaan ottaa käyttöön heti, kun se on tuotu kylmästä tilasta lämpimään tilaan. Siihen mahdollisesti muodostuva kondenssivesi voi vaurioittaa laitteen. Anna tuotteen lämmetä hitaasti huoneenlämpöön ja odota, kunnes kondenssivesi on haihtunut.
- Älä koskaan käytä tätä grillipaistomittaria mikrouunissa tai liedun uunissa.
- Pidä grillipaistomittari ja sen lisätarvikkeet kaukana avotulesta ja kuumista pinnoista.

- Älä altista perusyksikköä tai vastaanotinta suoralle auringonpaisteelle.
- Älä yhdistä grillipaistomittaria ulkoiseen ajastimeen tai erilliseen etäohjauksjärjestelmään.
- Älä taita tunnistimen johtoa, äläkä vie sitä terävien reunojen yliitse.
- Kytke grillipaistomittari aina pois päältä, kun et käytä sitä tai kun puhdistat sitä, tai jos siinä ilmenee häiriö.
- Älä koskaan käytä voimakkeinoja laitteen käytössä tai puhdistuksessa.
- Laitteeseen kiinnitettyjä merkkejä ei saa poistaa eikä peittää. Huonosti luettavat ohjeet laitteessa on vaihdettava välittömästi.



Lue käyttöohje ennen käyttöönottoa ja noudata sen ohjeita.



Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

Langattomien laitteiden käsittely

- Älä käytä tätä laitetta sairaaloissa tai muissa vastaavanlaisissa laitoksissa. Vaikka anturi lähettää suhteellisen heikkoja radiosignaaleja, ne voivat kuitenkin aiheuttaa häiriöitä elämää ylläpitävissä laitteistoissa.
- Tahdistinta käyttävien henkilöiden ja laitteen välillä pitää olla vähintään 50 cm etäisyys.
- Laitte lähettää ISM-taajuusalueella. Koska erilaiset tuotteet (esim. WLAN- ja Bluetooth-laitteet, pienoismallien kauko-ohjaimet tai mikroaaltouunit) lähettävät tällä taajuudella, voi syntyä häiriöitä. Jos esiintyy häiriöitä (esim. rajoja monitorissa), häiriölähteet täytyy kytkeä pois päältä tai siirtää laite toiselle kanavalle.

Laitteen yleiskuva



Vihje: Laitteesi ulkonäkö voi poiketa kuvista.

Langaton paistomittari

► Siv. 2, kohta 1

1. Taustavalaistu LCD-näyttöruutu
2. [MIN ▲]-painike
3. [SEC ▼]-painike
4. [MODE]-painike
5. [MEAT ■]-painike
6. [TASTE ►]-painike
7. Virtakytkin
8. Paristolokero
9. Taskuklipsi
10. [°C/°F]-kytkin

Lähetinasema

► Siv. 2, kohta 2

11. LED-merkkivalo
12. Tunnistimen pidin
13. Tunnistimen liitin
14. Lihan lämpötilatunnistin, ruostumatonta terästä
15. Lämpötilatunnistimen liitäntäpistoke
16. Kuumankestävä tunnistinjohto
17. Paristolokero

18. Virtakytkin

Toimituksen sisältö

- Langaton paistomittari
- Lähetinasema
- Lihan lämpötilatunnistin, ruostumatonta terästä
- Käyttöohje

Käyttöönotto

Peruspuhdistus

- Poista pakkausmateriaali ja kaikki suojamuovit.
- Puhdista grillipaistomittarin kaikki osat ennen ensimmäistä käyttöä.

Käyttö



HUOMAUTUS! Laitteen vahingoittumisvaara! Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.

Laitetta ei saa koskaan upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Huomio!

- Ruostumatonta terästä oleva lihan lämpötilatunnistin ja tunnistimen johto tulevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Poista lämpötilatunnistin lihasta patalapun tai uunikintaan kanssa ja anna sen jäähtyä.
- Älä käytä grillipaistomittaria tai sen osia mikrouunissa tai lieden uunissa.
- Varmista, ettei lämpötilatunnistimen kärki osu luuhun, rustoon tai rasvaan.
- Poista lämpötilatunnistin ennen kuin alat leikata lihaa.
- Langaton grillipaistomittari ei ole säänkestävä. Säilytä tätä laitetta sisätiloissa.
- Lihan lämpötilatunnistin on tarkoitettu grillattavan ruuan sisälämpötilan mittaukseen ja sen käyttöalue on -50 °C ja 220 °C välillä. (-58 °F ja 428 °F) Jos lämpötilatunnistimen kärki altistuu lämpötiloille, jotka ovat yli 220 °C (428 °F), lämpötilatunnistin voi vahingoittua.

Lämpötilatunnistimen liittäminen

- Tunnistimen liitin löytyy lähetinaseman oikealta puolelta. Liitä lämpötilatunnistimen liitäntäpistoke liittimeen.

Lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

- Työnnä lämpötilatunnistimen kärki lihan paksuimman kohdan keskikohtaan ja pidä huoli siitä, ettet työnnä kokonaan lihan läpi. Älä altista lämpötilatunnistimen mitään osia avotullelle.

Päällekytkentä

- Virtakytkin on lähetinaseman alapuolella. Aseta kytkin [ON]-asentoon. LED-merkkivalo vilkkuu sinisenä, mikä osoittaa, että signaalia välitetään.
- Langattoman paistomittarin sivussa on myös virtakytkin. Aseta kytkin [ON]-asentoon.
- Yhteys muodostuu automaattisesti. Kytke lähetinasema ja langaton paistomittari pois päältä, kun et enää käytä niitä.

Kielen valinta

- Pidä [MODE]-painiketta 5 sekuntia painettuna vaihtaaksesi englannista hollannin kieleen ja päinvastoin.

Lihalajin valinta

- Paina **[MEAT ■]**-painiketta valitaksesi haluamasi lihalajin. Jokaisella painalluksella valinta kytkeytyy järjestyksessä seuraavaan:
- kala, nauta, lammas, vasikka, sika, kalkkuna, hampurilainen, kana

Kypsennysasteen valinta

- Paina **[TASTE ►]**-painiketta valitaksesi haluamasi kypsennysasteen:

| Kypsennysaste | Kypsä | Medium + | Medium | Vaaleanpunainen n/rosee | Verinen/raw |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------------------|-----------------|
| Nauta | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 66 °C 150 °F | 63 °C 145 °F |
| Lammas | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | |
| Vasikka | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Sika | 77 °C 170 °F | 74 °C 165 °F | 71 °C 160 °F | | |
| Kalkkuna | 85 °C 185 °F | | | | |
| Kana | 85 °C 185 °F | 74 °C 165 °F | | | |
| Hampurilainen | 74 °C 165 °F | | | | |
| Kala | 70 °C 158 °F | | | | |

Tavoitelämpötilan säätäminen käsin

- Paina grillauksessa **[MIN ▲]**- tai **[SEC ▼]**-painiketta lisätäksesi lämpötilaa tai vähentääksesi sitä, kunnes LCD-näyttöruudussa näkyy haluamasi tavoitelämpötila. Aloita grillaaminen. Vastaavat varoitukset kuuluvat, kun liha on saavuttanut tavoitelämpötilan. Kun pidät **[MIN ▲]**- tai **[SEC ▼]**-painiketta 5 sekunnin ajan painettuna, lämpötilan asetus siirtyy kyseiseen suuntaan nopeammin. Säätääksesi lämpötilaa manuaalisesti paina lyhyesti **[MEAT ■]**- tai **[TASTE ►]**-painiketta palataksesi takaisin alkuperäiseen **[BEEF]**-näyttöruutuun.

Lämpötilan[°C/°F]-valinta

- Lämpötilan [°C/°F]-kytkimen löydät langattoman paistomittarin taustapuolelta. Kytkimestä voidaan lämpötilan näytöksi valita joko fahrenheit tai celsiusaste.

Taustavalaistus

- Paina kytketyssä tilassa mitä tahansa painiketta syyttääksesi taustavalaistuksen.

Count-up-laskuri/count-down-laskuri

- (Min = minuutit; Sec = sekunnit; ▲ = ylös; ▼ = alas; ■ = pysäytys; ► = käynnistys)
- Paina lyhyesti **[MODE]**-painiketta valitaksesi laskuritoiminnon. Säätääksesi käynnistysajan (count-down) paina **[MIN ▲]**- ja/tai **[SEC ▼]**-painiketta. Paina **[TASTE ►]**-painiketta käynnistääksesi count-up- tai count-down-laskurin. Paina **[MEAT ■]**-painiketta pysäyttääksesi count-up- tai count-down-laskurin. Kun laskuri on pysäytetty, paina samanaikaisesti **[MIN ▲]**- ja **[SEC ▼]**-painiketta nollataksesi laskurin. Laskennan päätyttyä

- verinen/raw, vaaleanpunainen/rosee, medium, medium + tai kypsä.
- Tavoitelämpötila näkyy LCD-näyttöruudussa. Aloita grillaaminen, vastaavat varoitukset kuuluvat, kun liha on saavuttanut tavoitelämpötilan. Hampurilaisen, kalkkunan ja kalan lihalajeihin on saatavissa vain kypsennysaste "kypsä".

laitteesta kuuluu merkkiäni. Paina mitä tahansa painiketta mykistääksesi hälytyksen. Kun pidät **[MIN ▲]**- tai **[SEC ▼]**-painiketta 5 sekunnin ajan painettuna, laskurin asetus siirtyy kyseiseen suuntaan nopeammin. Paina **[MODE]**-painiketta palataksesi takaisin grillauksen näyttöruutuun.

Paristojen vaihto



Vihje: Poista paristot, kun laite ei ole käytössä.

- Avaa paristolokero ja laita paristot sisään.
- Varmista, että navat ovat oikein päin!**
- Sulje paristolokero.

Puhdistus



HUOMAUTUS! Laitteaurioiden vaara!
Älä käytä hankaavia tai teräviä esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita.
Älä käytä liuotaineita.



HUOMAUTUS! Laitteen vahingoittumisvaara! Laitteen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Irrota ruostumatonta terästä oleva lämpötilanmittarin lähetinasemasta. Pese ruostumatonta terästä oleva lämpötilanmittarin vain käsin miedolla saippualla ja kuumalla vedellä. Huuhtelee perusteellisesti. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Säilytys, kuljetus

Säilytys

- Säilytä laite ja kaikki tarvikkeosat kuivassa tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto.

- Suojaa laite ja sen tarvikkeet pitempien käyttötaukojen aikana liialta ja ruostumiselta.

Kuljetus

- Käytä lähetyksessä mahdollisuuksien mukaan alkuperäistä pakkausta.

Häiriöt ja ohjeet



VAARA! Tapaturmavaara! Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa sen, että laite ei toimi enää turvallisesti. Vaarannat näin itsesi ja ympäristösi turvallisuuden.

Häiriön aiheuttavat usein vain pienet virheet. Pystyt useimmiten korjaamaan ne itse. Katso ensin seuraavasta taulukosta, ennen kuin käännyt jälleenmyyjän puoleen. Näin säästät turhaa vaivaa ja mahdollisesti myös kustannuksia.

| Vika/häiriö | Syy | Korjaus |
|--|---|---|
| Vallitseva lämpötila ei näy LCD-näyttöruudussa päälle kytkettäessä. | Häiriö | Sijoita langaton paistomittari lähetinaseman lähelle. Kytke molemmat laitteet pois päältä ja jälleen päälle, kunnes yhteys saadaan muodostettua. Jos ongelma ilmenee yhä uudelleen, tarkasta paristot. |
| Vallitseva lämpötila ei näy LCD-näyttöruudussa käytön aikana. | Kantomatkan ulkopuolella | Liikuta langatonta lähetintä lähetinaseman lähelle muodostaaksesi yhteyden. Jos yhteys ei muodostu automaattisesti, kytke molemmat laitteet pois päältä ja jälleen päälle, kunnes yhteys saadaan muodostettua. |
| Liha ei ole kypsää tai se on ylikypsää | Tunnistinta ei asetettu lihan paksumpaaan kohtaan. | Parhaan tuloksen saamiseksi varmista, että tunnistin tulee oikein asetetuksi. |
| Vallitsevan lämpötilan sijasta näyttössä näkyy [H]. | Mittaustunnistin on ylittänyt 428 °F. | Poista tunnistin heti lämpölähteestä ja anna sen jäähtyä. Kytke lähetinasema pois päältä ja irrota tunnistinjohto. Liitä tunnistin jälleen ja testaa siten, että kytket laitteen päälle ja annat yhteyden muodostua. Mikäli LCD-näyttöruudussa näkyy edelleen [H], tunnistin on vahingoittunut. Ota vaihtoa varten yhteyttä asiakaspalveluun. |
| Nykyisen lämpötilan sijaan näytetään [L]. | Se tarkoittaa, että anturin ja tukiaseman välillä ei ole yhteyttä. Anturi tai tukiasema ei tällöin toimi. | Varmista, että anturi on yhdistetty tukiasemaan kunnolla. Jos LCD-näytössä näkyy edelleen [L], anturi tai tukiasema on vaurioitunut. Vaihda anturi tai tukiasema. |
| Signaalitormin kuvake oikeassa yläkulmassa ei vilku 5 sekunnin välein. | Tukiasemaa ei ole yhdistetty anturiin. | Varmista, että anturi on yhdistetty tukiasemaan kunnolla. Jos signaalitormin kuvake ei vieläkään vilku, anturi tai tukiasema on vaurioitunut. Vaihda anturi tai tukiasema. |

Jos et voi itse korjata häiriötä, käänny suoraan laitteen myyjän puoleen. Ota huomioon, että asiattomat korjaukset mitätöivät myös takuun ja sinulle aiheutuu lisäkustannuksia.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen

Yliiviivatun roskasäiliön symboli tarkoittaa: Paristoja, akkuja, sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa laittaa kotitalousjätteen joukkoon. Ne voivat sisältää ympäristölle ja terveydelle haitallisia aineita.



Kuluttajat ovat velvollisia toimittamaan käytetyt sähkölaitteet, laitteiden paristot ja akut sekajätteestä erillään viralliseen keräyspaikkaan, jotta niiden asianmukainen käsittely on varmistettu. Palautus voi tapahtua lakimääräysten mukaan maksutta esim. jonkin kunnallisen jätehuoltoyrityksen tai jälleenmyyjän kautta.

Paristot, akut ja lamput, joita ei ole asennettu sähkölaitteisiin kiinteästi ja jotka on mahdollista irrottaa laitetta rikkomatta, on poistettava laitteesta ennen hävittämistä ja toimitettava erilliseen keräyspisteeseen. Kaikkien laitteistojen litiumakut ja akut saa toimittaa



keräyspisteeseen vain varaamattomassa tilassa.
Paristojen navat ovat peitettävä teipillä, jotta ei pääse syntymään oikosulkuja.

Jokainen loppukäyttäjä vastaa itse hävitettävässä laitteessa olevien henkilökohtaisten tietojen poistamisesta.

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus koostuu pahvilaatikosta ja vastaavasti merkityistä muoviosista, mitkä voidaan antaa kierrätettäväksi.



– Vie nämä materiaalit kierrätettäväksi.

Tekniset tiedot

| Tuotenumero | 103843 |
|--|---------------------------------|
| Mittausalue | -50...+220 °C (-58...428 °F) |
| Resoluutio | 1 °C (1 °F) |
| Tarkkuus | ±2% ±2°C |
| Lähetystaajuus | 433,92 MHz |
| Maks. lähetytulottuvuus (vapaa kenttä) | 25 m |
| Maks. lähetysteho | 1,84 dBm |
| Paristot | 4× R03, AAA, 1,5 V |
| Mitat | |
| • Langaton paistomittari | 117 × 61 × 20 mm |
| • Lähetinasema | 74 × 58 × 63 mm |

DE Mängelansprüche

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, unsere Produkte werden in modernen Produktionsstätten gefertigt und unterliegen einem international anerkannten Qualitätsprozess.

Sollten Sie dennoch einen Grund zur Beanstandung haben, bringen Sie bitte diesen Artikel zusammen mit dem Kaufbeleg zu Ihrem Händler.

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Mängelansprüche ab Kaufdatum.

IT Reclami per difetti

Gentilissima Cliente, gentilissimo Cliente, i nostri prodotti sono fabbricati in moderne officine di produzione e sono sottoposti ad un processo di qualità internazionalmente riconosciuto.

Se Lei dovesse avere tuttavia un motivo di reclamo, porti questo articolo insieme allo scontrino al Suo negoziante.

Per i nostri prodotti valgono i reclami per difetti legali a partire dalla data di acquisto.

FR Réclamations

Chère cliente, cher client, Nos produits sont fabriqués dans des ateliers de production modernes et sont soumis à un processus de qualité reconnu au niveau international.

Si vous avez toutefois le moindre motif de réclamation, veuillez rapporter cet article avec son justificatif d'achat à votre commerçant.

Nos produits sont soumis au droit légal de réclamation en cas de défaut à partir de leur date d'achat.

GB Claims for defects

Dear customer, Our products are manufactured in modern production plants, and are subject to an internationally recognised quality process.

Nevertheless, if you have cause for dissatisfaction, please bring the item together with the proof of purchase to the store from which you bought it.

For our products, legal claims for defects are valid from the date of purchase.

CZ Reklamace

Vážená zákaznice, vážený zákazník, naše výrobky jsou vyráběny v moderních závodech a podléhají mezinárodně uznávanému procesu kontroly kvality.

Pokud byste přesto měli důvod ke stížnostem, přineste prosím výrobek společně s dokladem o koupi vašemu prodejci.

Pro naše výrobky platí zákonná reklamační lhůta od datumu koupě.

SK Reklamácie

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, naše produkty sa vyrábajú v moderných zariadeniach a podliehajú medzinárodne uznávanému procesu riadenia kvality.

Ak máte aj napriek tomu dôvod na reklamáciu, prineste tento tovar spolu s dokladom o zakúpení k vášmu predajcovi.

Pre produkty platia zákonné reklamačné nároky od dátumu zakúpenia.

PL Roszczenia gwarancyjne

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, Nasze wyroby produkowane są w nowoczesnych zakładach produkcyjnych i podlegają pod uznane na świecie procesy jakościowe.

W razie podstawy do reklamacji prosimy dostarczyć ten artykuł wraz z paragonem do sklepu, w którym dokonano zakupu.

Dla naszych produktów obowiązują ustawowe roszczenia gwarancyjne od daty zakupu.

SI Garancijski list

Firma dajalca garancije:

Sedež dajalca garancije:

Firma prodajalca:

Sedež prodajalca:

Podatki o blagu/produktu:

.....
.....
.....

Datum izročitve blaga/produkta potrošniku:

S tem garancijskim listom jamčimo za lastnosti ali brezhibno delovanje v 1-letnem garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku in velja s priloženim originalnim računom. Vzdrževanje, rezervne dele in prikladne aparate nudimo še tri leta po preteku garancije.

Garancija velja na območju Republike Slovenije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

V primeru okvare se obrnite na prodajalca.

HU Jótállási jegy

Tisztelt Vevőnk!

Termékeink modern gyárban készülnek, nemzetközileg elismert minőségbiztosítási rendszer alatt.

Üzemzavar esetén a készüléket vigye vissza, a vásárlási számlával együtt, a forgalmazóhoz, ahonnan vásárolta azt.

Termékeinkre a törvényben előírt garanciális feltételek érvényesek, a vásárlás napjától számítva.

BA/HR Prava na žalbu

Štovani kupci!

Naši proizvodi se proizvode u modernim tvornicama i podliježu međunarodno priznatom procesu provjere kakvoće.

Ako ipak postoji razlog za žalbu, molimo Vas da ovaj artikl zajedno s računom odensete Vašem trgovcu.

Za naše proizvode važe zakonska prava na žalbu od datuma kupovine.

GR Εγγύηση

Για αυτό το προϊόν ισχύει εγγύηση με διάρκεια δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον αυτό έχει αγοραστεί από το κατάστημα που αναφέρεται πιο κάτω.

Βλάβες που προέρχονται από ακατάλληλη μεταχείριση ή χειρισμό, λάθος τοποθέτηση ή φύλαξη, ακατάλληλη σύνδεση ή εγκατάσταση, από βία ή άλλες εξωτερικές επιδράσεις, καθώς και σε παρεμβάσεις του αγοραστή ή τρίτων οι οποίες δεν ήταν σύμφωνες με τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το προϊόν, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Επίσης, δεν καλύπτεται η φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης. Προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως, διότι περιέχουν σημαντικές υποδείξεις.

Για λόγους εξακρίβωσης της ημερομηνίας αγοράς, είναι απαραίτητο να κρατήσετε την απόδειξη αγοράς, που αποτελεί το μόνο αποδεικτικό στοιχείο της ημερομηνίας αγοράς.

Υποδείξεις:

1. Εάν το προϊόν δε λειτουργεί πλέον όπως πρέπει, ελέγξτε παρακαλούμε πρώτα εάν η αιτία είναι άλλοι λόγοι, όπως για παράδειγμα λάθος χειρισμός.
2. Σε περίπτωση που θέλετε να κάνετε χρήση της εγγύησης ή σε περίπτωση βλάβης παρακαλούμε απευθυνθείτε προσωπικά στο κατάστημα αγοράς.

Παρακαλούμε προσέξτε ότι θα επισυνάπτετε, θα έχετε διαθέσιμα, ή θα φέρετε μαζί σας σε κάθε περίπτωση τα ακόλουθα:

- Απόδειξη αγοράς
- Περιγραφή προϊόντος/Τύπος/Μάρκα
- Περιγραφή του εμφανιζόμενου προβλήματος με όσο το δυνατόν πιο ακριβή αναφορά του ελαττώματος.

Εκτός των δικαιωμάτων που παρέχονται με την παρούσα εγγύηση στον καταναλωτή, αυτός έχει σε κάθε περίπτωση και όλα τα δικαιώματα που απορρέουν από τις κείμενες διατάξεις και τους νόμους σχετικά με τη σύμβαση πώλησης.

Διανομή:

NL Reclamaties

Geachte klant, onze producten worden op moderne productieplaatsen gefabriceerd en zijn onderworpen aan een internationaal erkend kwaliteitsproces.

Wanneer u desondanks een reden tot klagen heeft, breng dit artikel dan samen met de kassabon naar uw verkoper.

Voor onze producten gelden de wettelijke reclamatietermijnen vanaf de datum van aankoop.

SE Produktansvar

Bästa kund! Våra produkter tillverkas i moderna produktionsanläggningar och genomgår en internationellt erkänd kvalitetsprocess.

Skulle det ändå finnas skäl till reklamation, ber vi dig lämna in denna artikel tillsammans med köpkvittot till återförsäljaren.

För våra produkter gäller lagstadgat produktansvar fr.o.m. köpdatumet.

FI Tuotevastuu

Hyvä asiakas, tuotteemme valmistetaan uudenaikaisissa tuotantolaitoksissa ja ne tarkastetaan kansainvälisesti tunnustetun laatuolosuhteiden mukaisesti.

Jos sinulla on kuitenkin aihetta valittaa tuotteesta, tuo tämä laite ostokuitin kanssa myyjällesi. Tuotteille ovat voimassa ostopäivästä alkaen lakisääteiset takuuehdot.









Emil Lux GmbH & Co. KG
Emil-Lux-Straße 1
42929 Wermelskirchen
GERMANY

Art.-Nr. 103843

S-70625 V-251023