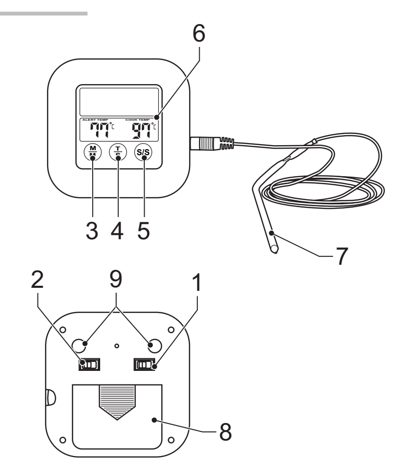
nedis

# KATH106xx

Digital meat thermometer




Specifications:

- Count down timer: **99min and 59sec**
- Max temperature range: **250C**
- Power: **2 x AAA battery (exclusive)**

## English - Description

| | |
|---|---|
| 1. On/off switch | • To switch on the device, set the on/off switch to the "ON" position.<br>• To switch off the device, set the on/off switch to the "OFF" position. |
| 2. Mode switch | • Set the switch to "COOK" to set the cooking mode.<br>• Set the switch to "TIMER" to set the timer mode. |
| 3. Meat type button<br>Up button<br>Minute button | • Cooking mode: Press the button to set the meat type:<br>- Beef ("BEEF")<br>- Lamb ("LAMB")<br>- Veal ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Pork ("PORK")<br>- Turkey ("TURKEY")<br>- Chicken ("CHICKEN")<br>- Fish ("FISH")<br>- Program mode ("PGM")<br>• Cooking mode > Program mode ("PGM"): Press the button to increase the temperature.<br>• Timer mode: Press the button to set the minutes. |
| 4. Meat doneness button<br>Down button<br>Second button | • Cooking mode: Press the button to set the meat doneness:<br>- Well done ("WELL")<br>- Medium well ("M WELL")<br>- Medium ("MEDIUM")<br>- Medium rare ("M RARE")<br>- Rare ("RARE")<br>• Cooking mode > Program mode ("PGM"): Press the button to decrease the temperature.<br>• Timer mode: Press the button to set the seconds. |
| 5. °C/°F button<br>Start/stop button | • Cooking mode: Press the button to set the temperature unit (°C/°F).<br>• Timer mode: Press the button to start or stop the timer. |
| 6. Display | • Cooking mode: The display shows the meat type and the meat doneness. The display shows the actual temperature and the set temperature.<br>• Timer mode: The display shows the minutes and the seconds. |
| 7. Probe | • Insert the probe plug into the probe input in the side of the device.<br>• Insert the probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat. |
| 8. Battery compartment | • Open the battery compartment.<br>• Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment.<br>• Close the battery compartment. |
| 9. Magnet | • Use the magnet to attach the device to a metal surface (iron, nickel, cobalt and most of their alloys). |
| • Backlight | • The backlight comes on when one of the buttons is touched or when an alarm sounds. |

## Use

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

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

### Temperature for meat types

| Meat product | Well done | Medium well | Medium | Medium rare | Rare |
|---|---|---|---|---|---|
| Beef | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lamb | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Veal | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pork | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Turkey | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Chicken | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fish | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Safety

### General safety
- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.
- The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motor disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.
- Do not use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not use the device in ovens or microwaves.

### Battery safety
- Use only the batteries mentioned in the manual.
- Do not use old and new batteries together.
- Do not use batteries of different types or brands.
- Do not install batteries in reverse polarity.
- Do not short-circuit or disassemble the batteries.
- Do not expose the batteries to water.
- Do not expose the batteries to fire or excessive heat.
- Batteries are prone to leakage when fully discharged. To avoid damage to the product, remove the batteries when leaving the product unattended for longer periods of time.
- If liquid from the batteries comes into contact with skin or clothing, immediately rinse with fresh water.

## Cleaning and maintenance

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

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

### Support
If you need further help or have comments or suggestions, please visit www.nedis.com/support

## Contact
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, The Netherlands

## Nederlands - Beschrijving

| | |
|---|---|
| 1. Aan/uit-schakelaar | • Zet de aan/uit-schakelaar in de "ON"-stand om het apparaat in te schakelen.<br>• Zet de aan/uit-schakelaar in de "OFF"-stand om het apparaat uit te schakelen. |
| 2. Modus-schakelaar | • Zet de schakelaar op "COOK" om de kookmodus in te stellen.<br>• Zet de schakelaar op "TIMER" om de timermodus in te stellen. |
| 3. Vleessoortknop<br>Omhoog-knop<br>Minutenknop | • Kookmodus: Druk op de knop om de vleessoort in te stellen:<br>- Rund ("BEEF")<br>- Lam ("LAMB")<br>- Kalf ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Varken ("PORK")<br>- Kalkoen ("TURKEY")<br>- Kip ("CHICKEN")<br>- Vis ("FISH")<br>- Programmamodus ("PGM")<br>• Kookmodus > Programmamodus ("PGM"): Druk op de knop om de temperatuur te verhogen.<br>• Timermodus: Druk op de knop om de minuten in te stellen. |
| 4. Vleesgaarheid-knop<br>Omlaag-knop<br>Secondenknop | • Kookmodus: Druk op de knop om de vleesgaarheid in te stellen:<br>- Well done ("WELL")<br>- Medium well ("M WELL")<br>- Medium ("MEDIUM")<br>- Medium rare ("M RARE")<br>- Rare ("RARE")<br>• Kookmodus > Programmamodus ("PGM"): Druk op de knop om de temperatuur te verlagen.<br>• Timermodus: Druk op de knop om de seconden in te stellen. |
| 5. °C/°F-knop<br>Start/stop-knop | • Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuureenheid (°C/°F) in te stellen.<br>• Timermodus: Druk op de knop om de timer te starten of te stoppen. |
| 6. Display | • Kookmodus: Het display toont de vleessoort en de vleesgaarheid. De display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur.<br>• Timermodus: De display toont de minuten en de seconden. |
| 7. Sonde | • Steek de sondeplug in de sonde-ingang aan de zijkant van het apparaat.<br>• Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten. |
| 8. Batterij-compartiment | • Open het batterijcompartiment.<br>• Plaats de batterijen (2x AAA) in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterij (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartiment overeenkomt.<br>• Sluit het batterijcompartiment. |
| 9. Magneet | • Gebruik de magneet om het apparaat aan een metalen oppervlak te bevestigen (ijzer, nikkel, kobalt en de meeste van hun legeringen). |
| • Achtergrond-verlichting | • De achtergrondverlichting gaat aan wanneer een van de knoppen wordt aangeraakt of wanneer een alarm klinkt. |

## Gebruik

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

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

### Temperatuur voor vleessoorten

| Vleesproduct | Well done | Medium well | Medium | Medium rare | Rare |
|---|---|---|---|---|---|
| Rund | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lam | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Kalf | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Varken | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Kalkoen | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kip | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Vis | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Veiligheid

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

### Batterijveiligheid
- Gebruik alleen de in de handleiding vermelde batterijen.
- Combineer geen oude en nieuwe batterijen.
- Gebruik geen batterijen van verschillende typen of merken.
- Installeer batterijen niet met omgekeerde polariteit.
- Veroorzaak geen kortsluiting van de batterijen. Haal de batterijen niet uit elkaar.
- Stel de batterijen niet bloot aan water.
- Stel de batterijen niet bloot aan vuur of extreme hitte.
- Volledig ontladen batterijen kunnen gaan lekken. Verwijder de batterijen wanneer u het product gedurende langere tijd onbeheerd achterlaat om schade aan het product te voorkomen.
- Indien vloeistof uit de batterij in contact komt met de huid of kleding, onmiddellijk spoelen met vers water.

## Reiniging en onderhoud

### Waarschuwing!
- Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Reinig niet de binnenzijde van het apparaat.
- Probeer het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

- Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog het apparaat grondig af met een schone, droge doek.
- Reinig de sonde met warm zeepwater. Droog de sonde grondig af met een schone, droge doek.

### Support
Breng voor hulp of als u een opmerking of suggestie heeft een bezoek aan www.nedis.com/support

## Contact
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nederland

## Deutsch - Beschreibung

| | |
|---|---|
| 1. Ein-/Aus-Schalter | • Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „ON".<br>• Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „OFF". |
| 2. Modusschalter | • Stellen Sie den Schalter auf „COOK", um den Garmodus einzustellen.<br>• Stellen Sie den Schalter auf „TIMER", um den Timer-Modus einzustellen. |
| 3. Fleischtyptaste<br>Aufwärtstaste<br>Minutentaste | • Garmodus: Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischtyp einzustellen:<br>- Rind („BEEF")<br>- Lamm („LAMB")<br>- Kalb („VEAL")<br>- Hamburger („HAMBURG")<br>- Schwein („PORK")<br>- Truthahn („TURKEY")<br>- Hähnchen („CHICKEN")<br>- Fisch („FISH")<br>- Programm-Modus („PGM")<br>• Garmodus > Programm-Modus („PGM"): Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu erhöhen.<br>• Timer-Modus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen. |
| 4. Fleischgarzustand-Taste<br>Abwärtstasate<br>Sekunden-Taste | • Garmodus: Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischgarzustand einzustellen:<br>- Well Done („WELL")<br>- Medium Well („M WELL")<br>- Medium („MEDIUM")<br>- Medium Rare („M RARE")<br>- Rare („RARE")<br>• Garmodus > Programm-Modus („PGM"): Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern.<br>• Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen. |
| 5. °C/°F-Taste<br>Start/Stopp-Taste | • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatureinheit (°C/°F) einzustellen.<br>• Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten oder zu stoppen. |
| 6. Display | • Garmodus: Das Display zeigt den Fleischtyp und den Fleischgarzustand an. Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt.<br>• Timer-Modus: Die Anzeige zeigt die Minuten und Sekunden an. |
| 7. Messfühler | • Stecken Sie den Stopfen des Messfühlers in die Öffnung des Messfühlers an der Seite des Geräts.<br>• Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu messen. |
| 8. Batteriefach | • Öffnen Sie das Batteriefach.<br>• Setzen Sie die Batterien (2x AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterien (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt.<br>• Schließen Sie das Batteriefach. |
| 9. Magnet | • Verwenden Sie den Magneten, um das Gerät an einer Metalloberfläche (Eisen, Nickel, Kobalt und die meisten ihrer Legierungen) zu befestigen. |
| • Hintergrundbeleuchtung | • Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich ein, wenn eine der Tasten gedrückt wird oder der Alarm ertönt. |

## Gebrauch

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

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

### Temperatur für Fleischprodukte

| Fleischprodukt | Well Done | Medium Well | Medium | Medium Rare | Rare |
|---|---|---|---|---|---|
| Rind | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lamm | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Kalb | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Schwein | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Truthahn | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Hähnchen | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fisch | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Sicherheit

### Allgemeine Sicherheit
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf.
- Der Hersteller ist nicht schadensersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstanden sind.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege seitens des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.
- Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung in Innenräumen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Feuchtigkeit wie beispielsweise Badezimmern oder Schwimmbädern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Becken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Öfen oder Mikrowellen.

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

## Reinigung und Pflege

### Warnung!
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ab.
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

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

### Hilfe
Wenn Sie weitere Hilfe benötigen oder Kommentare oder Vorschläge für uns haben, gehen Sie bitte auf www.nedis.com/support

## Kontakt
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Niederlande

## Español - Descripción

| | |
|---|---|
| 1. Interruptor de encendido/apagado | • Para encender el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON".<br>• Para apagar el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF". |
| 2. Interruptor de modo | • Sitúe el interruptor en "COOK" para definir el modo de cocción.<br>• Sitúe el interruptor en "TIMER" para definir el modo de temporizador. |
| 3. Botón de tipo de carne<br>Botón arriba<br>Botón de los minutos | • Modo de cocción: Pulse el botón para definir el tipo de carne:<br>- Res ("BEEF")<br>- Cordero ("LAMB")<br>- Ternera ("VEAL")<br>- Hamburguesa ("HAMBURG")<br>- Cerdo ("PORK")<br>- Pavo ("TURKEY")<br>- Pollo ("CHICKEN")<br>- Pescado ("FISH")<br>- Modo de programa ("PGM")<br>• Modo de cocción > Modo de programa ("PGM"): Pulse el botón para aumentar la temperatura.<br>• Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los minutos. |
| 4. Botón de punto de cocción de carne<br>Botón abajo<br>Botón de los segundos | • Modo de cocción: Pulse el botón para definir el punto de cocción de la carne:<br>- Muy hecha ("WELL")<br>- Hecha ("M WELL")<br>- Medio hecha ("MEDIUM")<br>- Al punto ("M RARE")<br>- Poco hecha ("RARE")<br>• Modo de cocción > Modo de programa ("PGM"): Pulse el botón para disminuir la temperatura.<br>• Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los segundos. |
| 5. Botón de °C/°F<br>Botón de inicio/parada | • Modo de cocción: Pulse el botón para definir la unidad de temperatura (°C/°F).<br>• Modo de temporizador: Pulse el botón para iniciar o detener el temporizador. |
| 6. Pantalla | • Modo de cocción: La pantalla muestra el tipo de carne y el punto de cocción de la carne. La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura definida.<br>• Modo de temporizador: La pantalla muestra los minutos y los segundos. |
| 7. Sonda | • Inserte el enchufe de la sonda en la entrada de la sonda del lateral del dispositivo.<br>• Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne. |
| 8. Compartimento de las pilas | • Abra el compartimento de las pilas.<br>• Introduzca las pilas (2x AAA) en el compartimento de las pilas. Asegúrese de que la polaridad de las pilas (+/-) coincida con las marcas de polaridad del interior del compartimento de las pilas.<br>• Cierre el compartimento de las pilas. |
| 9. Imán | • Utilice el imán para fijar el dispositivo a una superficie metálica (hierro, níquel, cobalto y la mayoría de sus aleaciones). |
| • Retroiluminación | • La retroiluminación se enciende cuando se toca uno de los botones o cuando suena una alarma. |

## Uso

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

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

### Temperatura para tipos de carne

| Producto cárnico | Muy hecho | Hecho | Medio hecho | Al punto | Poco hecho |
|---|---|---|---|---|---|
| Res | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Cordero | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Ternera | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburguesa | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Cerdo | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Pavo | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pollo | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pescado | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Seguridad

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

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

## Limpieza y mantenimiento

### ¡Advertencia!
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague siempre el dispositivo.
- No utilice disolventes de limpieza ni productos abrasivos.
- No limpie el interior del dispositivo.
- No intente reparar el dispositivo. Si el dispositivo no funciona correctamente, sustitúyalo por uno nuevo.
- No sumerja el dispositivo en agua ni otros líquidos.

- Limpie el exterior del dispositivo con un paño suave humedecido. Seque bien el dispositivo con un paño limpio y seco.
- Limpie la sonda con agua jabonosa templada. Seque bien la sonda con un paño limpio y seco.

### Apoyo
Si necesita ayuda adicional o si tiene comentarios o sugerencias, visite www.nedis.com/support

## Contacto
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Países Bajos

## Français - Description

| | |
|---|---|
| 1. Interrupteur marche/arrêt | • Pour allumer l'appareil, positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "ON".<br>• Pour éteindre l'appareil, positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur la position "OFF". |
| 2. Interrupteur de mode | • Réglez l'interrupteur sur "COOK" pour activer le mode cuisson.<br>• Réglez l'interrupteur sur "TIMER" pour activer le mode minuteur. |
| 3. Bouton de type de viande<br>Bouton haut<br>Bouton des minutes | • Mode de cuisson : Appuyez sur le bouton pour régler le type de viande :<br>- Bœuf ("BEEF")<br>- Agneau ("LAMB")<br>- Veau ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Porc ("PORK")<br>- Dinde ("TURKEY")<br>- Poulet ("CHICKEN")<br>- Poisson ("FISH")<br>- Mode programme ("PGM")<br>• Mode cuisson > Mode programme ("PGM") : Appuyez sur le bouton pour augmenter la température.<br>• Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour régler les minutes. |
| 4. Bouton de niveau de cuisson<br>Bouton bas<br>Bouton des secondes | • Mode de cuisson : Appuyez sur le bouton pour régler le niveau de cuisson de la viande :<br>- Bien cuit ("WELL")<br>- Cuit ("M WELL")<br>- À point ("MEDIUM")<br>- Rosé ("M RARE")<br>- Saignant ("RARE")<br>• Mode cuisson > Mode programme ("PGM") : Appuyez sur le bouton pour réduire la température.<br>• Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour régler les secondes. |
| 5. Bouton °C/°F<br>Bouton marche/arrêt | • Mode de cuisson : Utilisez le bouton pour régler les unités de température (°C/°F).<br>• Mode minuteur : Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le minuteur. |
| 6. Affichage | • Mode de cuisson : L'affichage indique le type de viande et son niveau de cuisson. L'affichage indique la température réelle et la température réglée.<br>• Mode minuteur : L'affichage indique les minutes et les secondes. |
| 7. Sonde | • Insérez la fiche de sonde dans l'entrée de sonde sur le côté de l'appareil.<br>• Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande afin d'en mesurer la température à cœur. |
| 8. Compartiment de pile | • Ouvrez le compartiment de pile.<br>• Insérez les piles (2x AAA) dans le compartiment de pile. Assurez-vous que la polarité des piles (+/-) correspond aux repères indiqués dans le compartiment de pile.<br>• Fermez le compartiment de pile. |
| 9. Aimant | • Utilisez l'aimant pour fixer l'appareil sur une surface métallique (fer, nickel, cobalt et la plupart de leurs alliages). |
| • Rétroéclairage | • Le rétroéclairage s'allume si l'un des boutons est touché ou si une alarme retentit. |

## Usage

### Minuteur
- Positionnez l'interrupteur de mode sur minuteur. L'affichage indique le minuteur.
- Appuyez sur les boutons des minutes /secondes pour régler le minuteur.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le minuteur.
- Si le minuteur atteint "00:00", l'alarme retentit.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt à nouveau pour arrêter le minuteur.
- Appuyez simultanément sur le bouton des minutes et le bouton des secondes sans les relâcher pour réinitialiser le minuteur.

### Thermomètre à viande
- Positionnez l'interrupteur de mode sur cuisson. L'affichage indique la température.
- Connectez la fiche de sonde à l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de type de viande pour régler le type de viande.
- Appuyez sur le bouton de niveau de cuisson de viande pour régler le niveau de cuisson de la viande.
- Appuyez sur les boutons haut /bas pour régler la température. La température réglée s'affiche à gauche de l'affichage.
- Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. La température réelle s'affiche à droite de l'affichage.
- Si le thermomètre à viande atteint la température réglée, une alarme retentit.

### Température des types de viande

| Produit carné | Bien cuit | Cuit | À point | Rosé | Saignant |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Agneau | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Veau | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Porc | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Dinde | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Poulet | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Poisson | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Sécurité

### Sécurité générale
- Lisez attentivement le manuel avant usage. Conservez le manuel pour toute référence ultérieure.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures consécutifs causés par le non-respect des consignes de sécurité et d'une utilisation inappropriée de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, voire dépourvus des connaissances et de l'expérience nécessaires, en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce quelconque est endommagée ou défectueuse. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, remplacez-le immédiatement.
- L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits très humides, ainsi les salles de bains et piscines.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans un four ou un four microondes.

### Sécurité des piles
- Utilisez uniquement les piles mentionnées dans le manuel.
- N'utilisez jamais des piles usées avec des piles neuves.
- N'utilisez pas des piles de marques ou de types différents.
- N'installez pas les piles selon une polarité inversée.
- Ne court-circuitez et ne démontez pas les piles.
- N'exposez pas les piles à l'eau.
- N'exposez pas les piles au feu ou à une chaleur excessive.
- Les piles chargées à fond ont tendance à fuir. Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez les piles si vous laissez l'appareil sans surveillance pendant des périodes prolongées.
- Si du liquide s'échappant des piles entre en contact avec la peau ou les vêtements, rincez immédiatement à l'eau claire.

## Nettoyage et entretien

### Avertissement !
- Avant le nettoyage ou l'entretien, éteignez systématiquement l'appareil.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits abrasifs.
- Ne nettoyez pas l'intérieur de l'appareil.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil. Si l'appareil fonctionne mal, remplacez-le par un neuf.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez la sonde à l'eau savonneuse chaude. Séchez soigneusement la sonde à l'aide d'un chiffon propre et sec.

### Support
Si vous avez des commentaires, des suggestions ou besoin d'aide, veuillez visiter www.nedis.com/support

## Contact
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Pays-Bas

## Italiano - Descrizione

| | |
|---|---|
| 1. Interruttore on/off | • Per accendere il dispositivo, ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "ON".<br>• Per spegnere il dispositivo, ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "OFF". |
| 2. Commutatore modalità | • Ruotare il commutatore su "COOK" per impostare la modalità di cottura.<br>• Ruotare il commutatore su "TIMER" per impostare la modalità timer. |
| 3. Pulsante di selezione del tipo di carne<br>Pulsante Su<br>Pulsante dei minuti | • Modalità di cottura: Premere il pulsante per impostare il tipo di carne:<br>- Manzo ("BEEF")<br>- Agnello ("LAMB")<br>- Vitello ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Maiale ("PORK")<br>- Tacchino ("TURKEY")<br>- Pollo ("CHICKEN")<br>- Pesce ("FISH")<br>- Modalità programma ("PGM")<br>• Modalità di cottura > Modalità programma ("PGM"): Premere il pulsante per aumentare la temperatura.<br>• Modalità timer: Premere il pulsante per impostare i minuti. |
| 4. Pulsante di selezione del grado di cottura<br>Pulsante Giù<br>Pulsante dei secondi | • Modalità di cottura: Premere il pulsante per impostare il grado di cottura della carne:<br>- Ben cotto ("WELL")<br>- Quasi ben cotto ("M WELL")<br>- Cottura media ("MEDIUM")<br>- Quasi al sangue ("M RARE")<br>- Al sangue ("RARE")<br>• Modalità di cottura > Modalità programma ("PGM"): Premere il pulsante per diminuire la temperatura.<br>• Modalità timer: Premere il pulsante per impostare i secondi. |
| 5. Pulsante °C/°F<br>Pulsante Start/Stop | • Modalità di cottura: Premere il pulsante per impostare l'unità di misura della temperatura (°C/°F).<br>• Modalità timer: Premere il pulsante per avviare o arrestare il timer. |
| 6. Display | • Modalità di cottura: Il display mostra il tipo e il grado di cottura della carne. Il display mostra la temperatura effettiva e la temperatura impostata.<br>• Modalità timer: Il display mostra i minuti e i secondi. |
| 7. Sonda | • Collegare il connettore della sonda alla porta d'ingresso apposita sul lato del dispositivo.<br>• Inserire la sonda nella parte più spessa del pezzo di carne per misurare la temperatura al cuore della carne. |
| 8. Vano batterie | • Aprire il vano batterie.<br>• Inserire le batterie (2x AAA) nel vano batterie. Assicurarsi che la polarità delle batterie (+/-) corrisponda a quella indicata nel vano batterie.<br>• Chiudere il vano batterie. |
| 9. Magnete | • Utilizzare il magnete per fissare il dispositivo a una superficie metallica (ferro, nickel, cobalto e la maggior parte delle leghe metalliche). |
| • Retroilluminazione | • La retroilluminazione si accende quando viene premuto uno dei pulsanti o viene emesso un allarme acustico. |

## Uso

### Timer
- Impostare il commutatore di modalità sulla modalità timer. Sul display compare il timer.
- Premere il pulsante di impostazione dei minuti/secondi per impostare il timer.
- Premere il pulsante Start/Stop per avviare il timer.
- Se il timer raggiunge "00:00", viene emesso un allarme acustico.
- Premere di nuovo il pulsante Start/Stop per interrompere il timer.
- Premere e mantenere premuti simultaneamente i pulsanti dei minuti e dei secondi per azzerare il timer.

### Termometro per carni
- Impostare il commutatore di modalità sulla modalità di cottura. Sul display viene visualizzata la temperatura.
- Collegare il connettore della sonda al dispositivo.
- Premere il pulsante di selezione del tipo per impostare il tipo di carne.
- Premere il pulsante di selezione del grado di cottura per impostare il grado di cottura della carne.
- Premere i pulsanti Su/Giù per impostare la temperatura. La temperatura impostata compare sul lato sinistro del display.
- Inserire la sonda nella parte più spessa della carne. La temperatura effettiva compare sul lato destro del display.
- Se il termometro per carni raggiunge la temperatura impostata, verrà emesso un allarme acustico.

### Temperature per i vari tipi di carne

| Prodotto a base di carne | Ben cotto | Quasi ben cotto | Cottura media | Quasi al sangue | Al sangue |
|---|---|---|---|---|---|
| Manzo | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Agnello | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Vitello | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Maiale | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Tacchino | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pollo | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pesce | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Sicurezza

### Sicurezza generale
- Leggere il manuale con attenzione prima dell'uso. Conservare il manuale per riferimenti futuri.
- Il fabbricante non è responsabile per eventuali danni consequenziali o per danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle istruzioni sulla sicurezza o dall'uso improprio del dispositivo.
- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie, o con mancanza di esperienza o conoscenza, sotto supervisione o dopo avere ricevuto adeguate istruzioni riguardo all'uso in sicurezza del dispositivo e avere compreso i pericoli intrinseci nell'uso. I bambini non devono giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Non utilizzare il dispositivo se presenta parti difettose. Se il dispositivo è danneggiato o difettoso, sostituirlo immediatamente.
- Questo dispositivo è adatto solo per uso in ambienti interni. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Questo dispositivo è adatto solo per uso in ambienti domestici. Non utilizzare il dispositivo per scopi commerciali.
- Non utilizzare il dispositivo in posizioni con un elevato tasso di umidità come bagni o piscine.
- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non utilizzare il dispositivo in forni convenzionali o a microonde.

### Sicurezza relativa alla batteria
- Utilizzare esclusivamente le batterie indicate nel manuale.
- Non mischiare batterie nuove e vecchie.
- Non utilizzare batterie di tipi o marchi diversi.
- Non installare le batterie invertendo la polarità.
- Non mettere in corto circuito o disassemblare le batterie.
- Non esporre le batterie all'acqua.
- Non esporre le batterie a fiamme o calore eccessivo.
- Le batterie sono soggette a perdite quando sono completamente scariche. Per evitare di danneggiare il prodotto, rimuovere le batterie quando viene lasciato incustodito per periodi prolungati.
- Nel caso di contatto del liquido delle batterie con pelle o indumenti, sciacquare immediatamente con acqua fresca.

## Pulizia e manutenzione

### Attenzione!
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, spegnere sempre il dispositivo.
- Non utilizzare solventi detergenti o abrasivi.
- Non pulire l'interno del dispositivo.
- Non cercare di riparare il dispositivo. Se il dispositivo non funziona correttamente, sostituirlo con uno nuovo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno morbido e umido. Asciugare a fondo il dispositivo con un panno pulito e asciutto.
- Pulire la sonda con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente la sonda con un panno pulito e asciutto.

### Assistenza
Per ulteriore assistenza o per fornire commenti o suggerimenti visitare il sito www.nedis.com/support

## Contatti
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Paesi Bassi

## Português - Descrição

| | |
|---|---|
| 1. Interruptor de ligar/desligar | • Para ligar o dispositivo, coloque o interruptor de ligar/desligar na posição "ON".<br>• Para desligar o dispositivo, coloque o interruptor de ligar/desligar na posição "OFF". |
| 2. Interruptor de modo | • Coloque o interruptor em "COOK" para definir o modo de cozedura.<br>• Coloque o interruptor em "TIMER" para definir o modo de temporizador. |
| 3. Botão de tipo de carne<br>Botão para cima<br>Botão de minutos | • Modo de cozedura: Prima o botão para definir o tipo de carne:<br>- Carne de vaca ("BEEF")<br>- Cordeiro ("LAMB")<br>- Vitela ("VEAL")<br>- Hambúrguer ("HAMBURG")<br>- Porco ("PORK")<br>- Peru ("TURKEY")<br>- Frango ("CHICKEN")<br>- Peixe ("FISH")<br>- Modo de programa ("PGM")<br>• Modo de cozedura > Modo de programa ("PGM"): Prima o botão para aumentar a temperatura.<br>• Modo de temporizador: Prima o botão para definir os minutos. |
| 4. Botão de grau de cozedura da carne<br>Botão para baixo<br>Botão de segundos | • Modo de cozedura: Prima o botão para definir o grau de cozedura da carne:<br>- Bem passada ("WELL")<br>- Quase bem passada ("M WELL")<br>- Ao ponto ("MEDIUM")<br>- Um pouco mal passada ("M RARE")<br>- Mal passada ("RARE")<br>• Modo de cozedura > Modo de programa ("PGM"): Prima o botão para diminuir a temperatura.<br>• Modo de temporizador: Prima o botão para definir os segundos. |
| 5. Botão °C/°F<br>Botão iniciar/parar | • Modo de cozedura: Prima o botão para definir a unidade de temperatura (°C/°F).<br>• Modo de temporizador: Prima o botão para iniciar ou parar o temporizador. |
| 6. Visor | • Modo de cozedura: O visor apresenta o tipo de carne e o grau de cozedura da carne. O visor apresenta a temperatura real e a temperatura definida.<br>• Modo de temporizador: O visor apresenta os minutos e os segundos. |
| 7. Sonda | • Insira a ficha do sensor na tomada do sensor na parte lateral do dispositivo.<br>• Insira a sonda na parte mais espessa da carne para medir a temperatura interna da carne. |
| 8. Compartimento das pilhas | • Abra o compartimento das pilhas.<br>• Coloque as pilhas (2x AAA) no compartimento das pilhas. Certifique-se de que a polaridade das pilhas (+/-) corresponde às indicações de polaridade no interior do compartimento das pilhas.<br>• Feche o compartimento das pilhas. |
| 9. Íman | • Utilize o íman para fixar o dispositivo a uma superfície metálica (ferro, níquel, cobalto e a maior parte das respetivas ligas). |
| • Retroiluminação | • A retroiluminação acende-se quando toca num dos botões ou quando soa um alarme. |

## Utilização

### Temporizador
- Coloque o interruptor de modo no modo de temporizador. O visor apresenta o temporizador.
- Prima o botão de minutos/segundos para regular o temporizador.
- Prima o botão iniciar/parar para iniciar o temporizador.
- Se o temporizador atingir "00:00", irá soar um alarme.
- Prima o botão iniciar/parar novamente para parar o temporizador.
- Prima simultaneamente e mantenha premido o botão de minutos e o botão de segundos para repor o temporizador.

### Termómetro para carne
- Coloque o interruptor de modo no modo de cozedura. O visor apresenta a temperatura.
- Ligue a ficha da sonda ao dispositivo.
- Prima o botão de tipo de carne para definir o tipo de carne.
- Prima o botão de grau de cozedura da carne para definir o grau de cozedura da carne.
- Prima os botões para cima/para baixo para definir a temperatura. A temperatura definida é apresentada no lado esquerdo do visor.
- Insira a sonda na parte mais espessa da carne. A temperatura real é apresentada no lado direito do visor.
- Se o termómetro para carne atingir a temperatura definida, irá soar um alarme.

### Temperaturas para tipos de carne

| Produto de charcutaria | Bem passado | Quase bem passado | Ao ponto | Um pouco mal passado | Mal passado |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne de vaca | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Cordeiro | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Vitela | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hambúrguer | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Porco | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Peru | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Frango | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Peixe | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Segurança

### Segurança geral
- Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar. Guarde o manual para consulta futura.
- O fabricante não se responsabiliza por danos indiretos ou por danos em bens ou pessoas provocados pela inobservância das instruções de segurança e utilização indevida do dispositivo.
- O dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidade física, sensorial, mental ou motora diminuída ou falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou recebam instruções relativas à utilização do dispositivo de um modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o dispositivo. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Utilize o dispositivo apenas para a finalidade a que se destina. Não utilize o dispositivo para outras finalidades além das descritas no manual.
- Não utilize o dispositivo caso tenha alguma peça danificada ou com defeito. Se o dispositivo estiver danificado ou tenha defeito, substitua imediatamente o dispositivo.
- O dispositivo destina-se apenas a utilização no interior. Não utilize o dispositivo no exterior.
- O dispositivo destina-se apenas à utilização doméstica. Não utilize o dispositivo para fins comerciais.
- Não utilize o dispositivo em locais com elevada humidade, tais como casas de banho e piscinas.
- Não utilize junto de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não utilize o dispositivo em fornos ou micro-ondas.

### Segurança das pilhas
- Utilize apenas as pilhas indicadas neste manual.
- Não misture pilhas usadas e novas.
- Não utilize pilhas de tipos ou marcas diferentes.
- Não instale as pilhas com polaridade invertida.
- Não coloque as pilhas em curto-circuito nem as desmonte.
- Não exponha as pilhas à água.
- Não exponha as pilhas a fogo ou calor excessivo.
- As pilhas facilmente apresentam fugas quando totalmente descarregadas. Para evitar danos ao produto, retire as pilhas sempre que não for utilizar o produto durante longos períodos de tempo.
- Se o líquido das pilhas entrar em contacto com a pele ou vestuário, lave imediatamente com água corrente.

## Limpeza e manutenção

### Aviso!
- Desligue sempre o dispositivo antes de proceder à limpeza ou manutenção.
- Não utilize solventes de limpeza ou produtos abrasivos.
- Não limpe o interior do dispositivo.
- Não tente reparar o dispositivo. Se o dispositivo não funcionar corretamente, substitua-o por um dispositivo novo.
- Não mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.
- Limpe o exterior do dispositivo utilizando um pano húmido macio. Seque minuciosamente o dispositivo com um pano limpo e seco.
- Limpe o sensor em água morna com detergente. Seque minuciosamente a sonda com um pano limpo e seco.

### Suporte
Se necessitar de ajuda adicional ou tiver comentários ou sugestões, por favor visite www.nedis.com/support

## Contacto
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Países Baixos

## Dansk - Beskrivelse

| | |
|---|---|
| 1. Tænd/sluk-kontakt | • Tænd for enheden ved at sætte tænd/sluk-kontakten i positionen "ON".<br>• Sluk for enheden ved at sætte tænd/sluk-kontakten i positionen "OFF". |
| 2. Tilstandsknap | • Sæt kontakten på "COOK" for at indstille tilberedningstilstand.<br>• Sæt kontakten på "TIMER" for at indstille timer-tilstand. |
| 3. Kødtype-knap<br>Op-knap<br>Minut-knap | • Tilberedningstilstand: Tryk på knappen for at indstille kødtypen:<br>- Oksekød ("BEEF")<br>- Lammekød ("LAMB")<br>- Kalvekød ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Svinekød ("PORK")<br>- Kalkun ("TURKEY")<br>- Kylling ("CHICKEN")<br>- Fisk ("FISH")<br>- Programtilstand ("PGM")<br>• Tilberedningstilstand > Programtilstand ("PGM"): Tryk på knappen for at øge temperaturen.<br>• Timer-tilstand: Tryk på knappen for at indstille minutterne. |
| 4. Hvor meget kødet skal steges-knap<br>Ned-knap<br>Sekund-knap | • Tilberedningstilstand: Tryk på knappen for at indstille hvor meget kødet skal steges:<br>- Gennemstegt ("WELL")<br>- Medium gennemstegt ("M WELL")<br>- Medium ("MEDIUM")<br>- Medium rød ("M RARE")<br>- Rød ("RARE")<br>• Tilberedningstilstand > Programtilstand ("PGM"): Tryk på knappen for at sænke temperaturen.<br>• Timer-tilstand: Tryk på knappen for at indstille sekunderne. |
| 5. °C/°F-knap<br>Start/stop-knap | • Tilberedningstilstand: Tryk på knappen for at indstille temperaturenhederne (°C/°F).<br>• Timer-tilstand: Tryk på knappen for at starte eller stoppe timeren. |
| 6. Display | • Tilberedningstilstand: Displayet viser typen, og hvor meget kødet skal steges. Displayet viser den faktiske temperatur og den indstillede temperatur.<br>• Timer-tilstand: Displayet viser minutterne og sekunderne. |
| 7. Sensor | • Sæt stikket fra sonden ind i siden af anordningen.<br>• Sæt sonden ind i den tykkeste del af kødet for at måle kernetemperaturen i kødet. |
| 8. Batterirum | • Åbn batterirummet.<br>• Sæt batterierne (2x AAA) i batterirummet. Se efter, om batteriernes polaritet (+/-) passer med markeringerne inde i batterirummet.<br>• Luk batterirummet. |
| 9. Magnet | • Brug magneten til at sætte anordningen på en metaloverflade (jern, nikkel, kobolt og de fleste legeringer med dem). |
| • Baggrundslys | • Baggrundsbelysningen tændes når der trykkes på en af knapperne, eller når der lyder en alarm. |

## Anvendelse

### Timer
- Stil tilstandsknappen på timer-tilstand. Displayet viser timeren.
- Tryk på minut/sekund-knapperne for at indstille timeren.
- Tryk på start/stop-knappen for at starte timeren.
- Hvis timeren når "00:00", lyder der en alarm.
- Tryk på knappen start/stop-knappen igen for at stoppe timeren.
- Tryk samtidig og hold minut-knappen og sekund-knappen nede for at nulstille timeren.

### Kødtermometer
- Stil tilstandsknappen på tilberedningstilstand. Displayet viser temperaturen.
- Tilslut sondestikket til anordningen.
- Tryk på kødtype-knappen for at indstille kødtypen.
- Tryk på hvor meget kødet skal steges-knappen for at indstille hvor meget kødet skal steges.
- Tryk på op/ned-knapperne for at indstille temperaturen. Den indstillede temperatur vises på venstre side af displayet.
- Stik sonden ind i den tykkeste del af kødet. Den faktiske temperatur vises på højre side af displayet.
- Hvis kødtermometeret når op på den indstillede temperatur, lyder der en alarm.

### Temperatur for kødtyper

| Kødprodukt | Gennemstegt | Medium gennemstegt | Medium | Medium rød | Rød |
|---|---|---|---|---|---|
| Oksekød | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lammekød | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Kalvekød | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburgere | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Svinekød | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Kalkun | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kylling | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fisk | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Sikkerhed

### Generel sikkerhed
- Læs vejledningen omhyggeligt før brug. Gem vejledningen til fremtidig brug.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader der opstår på ejendom eller personer, på grund af manglende overholdelse af sikkerhedsvejledninger og forkert brug af enheden.
- Enheden kan anvendes af børn i alderen 8 år og opefter, og af personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller mangel på erfaring eller kendskab, hvis de holdes under opsyn eller undervises i brug af enheden på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.
- Brug kun enheden til de tilsigtede formål. Brug ikke enheden til andre formål end dem, som er beskrevet i vejledningen.
- Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller defekte dele. Hvis enheden er beskadiget eller defekt, skal den omgående udskiftes.
- Enheden er kun beregnet til indendørs brug. Brug ikke enheden udendørs.
- Enheden er kun beregnet til hjemmebrug. Brug ikke enheden til kommercielle formål.
- Brug ikke enheden på meget fugtige steder som f.eks. badeværelser og ved svømmebassiner.
- Brug ikke enheden nær ved badekar, brusebade, vandfade eller andre kar der indeholder vand.
- Brug ikke enheden i ovne eller mikrobølgeovne.

### Batterisikkerhed
- Brug kun de batterier, som er nævnt i vejledningen.
- Brug ikke gamle og nye batterier sammen.
- Brug ikke batterier af anden type eller mærker.
- Installer ikke batterierne med omvendt polaritet.
- Kortslut eller afmonter ikke batterierne.
- Udsæt ikke batterierne for vand.
- Udsæt ikke batterierne for ild eller overdreven varme.
- Batterier kan lække, når de er fuldt afladede. For at undgå skade på produktet skal batterierne fjernes, når de produktet efterlades uden opsyn i et længere tidsrum.
- Hvis batterivæsken kommer i kontakt med hud eller tøj, skylles omgående med frisk vand.

## Rengøring og vedligeholdelse

### Advarsel!
- Inden rengøring og vedligeholdelse skal man altid slukke for enheden.
- Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler.
- Rengør ikke enheden indvendigt.
- Forsøg ikke at reparere enheden. Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal den udskiftes med en ny enhed.
- Sænk ikke enheden ned i vand eller andre væsker.
- Rengør enheden udvendigt med en blød, fugtig klud. Tør enheden grundigt af med en ren, tør klud.
- Rens sonden i varmt sæbevand. Tør sonden grundigt af med en ren, tør klud.

### Support
Hvis du har brug for yderligere hjælp, eller hvis du har kommentarer eller forslag, beder vi dig besøge www.nedis.com/support

## Kontakt
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nederlandene

## Norsk - Beskrivelse

| | |
|---|---|
| 1. På/av-bryter | • For å slå på enheten, sett på/av-bryteren til "ON".<br>• For å slå av enheten, sett på/av-bryteren til "OFF". |
| 2. Modusbryter | • Sett bryteren til "COOK" for å angi stekemodus.<br>• Sett bryteren til "TIMER" for å angi timer-modus. |
| 3. Kjøttypeknapp<br>Opp-knapp<br>Minuttknapp | • Stekemodus: Trykk på knappen for å velge type kjøtt:<br>- Biff ("BEEF")<br>- Lam ("LAMB")<br>- Kalv ("VEAL")<br>- Hamburger ("HAMBURG")<br>- Svin ("PORK")<br>- Kalkun ("TURKEY")<br>- Kylling ("CHICKEN")<br>- Fisk ("FISH")<br>- Programmodus ("PGM")<br>• Stekemodus > Programmodus ("PGM"): Trykk på knappen for å øke temperaturen.<br>• Timer-modus: Trykk på knappen for å angi minutter. |
| 4. Knapp for kjernetemperatur<br>Ned-knapp<br>Sekundknapp | • Stekemodus: Trykk på knappen for å velge kjernetemperatur:<br>- Godt stekt ("WELL")<br>- Medium godt stekt ("M WELL")<br>- Medium ("MEDIUM")<br>- Medium lite stekt ("M RARE")<br>- Lite stekt ("RARE")<br>• Stekemodus > Programmodus ("PGM"): Trykk på knappen for å senke temperaturen.<br>• Timer-modus: Trykk på knappen for å angi sekunder. |
| 5. °C/°F-knapp<br>Start/stopp-knapp | • Stekemodus: Trykk på knappen for å velge temperaturenhet (°C/°F).<br>• Timer-modus: Trykk på knappen for å starte eller stoppe timeren. |
| 6. Display | • Stekemodus: Displayet viser kjøttypen og kjernetemperatur. Displayet viser faktisk temperatur og innstilt temperatur.<br>• Timer-modus: Displayet viser minutter og sekunder. |
| 7. Probe | • Koble proben til den probekontakten på siden av enheten.<br>• Sett proben inn i den tykkeste delen av kjøttet for å måle kjernetemperaturen. |
| 8. Batterirom | • Åpne batterirommet.<br>• Sett inn batteriene (2x AAA) i batterirommet. Sørg for at batteri-polariteten (+/-) samsvarer med merkingen inne i batterirommet.<br>• Lukk batterirommet. |
| 9. Magnet | • Bruk magneten til å feste enheten til en metalloverflate (jern, nikkel, kobolt og de fleste typer legeringer). |
| • Baklys | • Bakgrunnslyset slås på når du trykker på en av knappene eller når en alarm lyder. |

## Bruk

### Tidsur
- Sett modusbryteren til timer-modus. Displayet viser timeren.
- Trykk på minutt/sekundknappen for å stille inn timeren.
- Trykk på start/stopp-knappen for å starte timeren.
- Hvis timeren når "00:00", vil alarmen lyde.
- Trykk på start/stopp-knappen igjen for å stoppe timeren.
- Hold inne minutt- og sekundknappen samtidig for å nullstille timeren.

### Steketermometer
- Sett modusbryteren til stekemodus. Displayet viser temperaturen.
- Koble proben til enheten.
- Trykk på knappen for kjøttype for å velge type kjøtt.
- Trykk på knappen for steketid for å velge hvor godt kjøttet skal stekes.
- Bruk opp/ned-knappene for å angi temperaturen. Den innstilte temperaturen vises på venstre side i displayet.
- Sett proben inn i den tykkeste delen av kjøttet. Den faktiske temperaturen kan ses på høyre side i displayet.
- Når steketermometeret har nådd den innstilte temperaturen, høres en alarm.

### Temperatur for kjøttyper

| Kjøttprodukt | Godt stekt | Medium til godt stekt | Medium | Medium lite stekt | Lite stekt |
|---|---|---|---|---|---|
| Storfekjøtt | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lammekjøtt | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Kalvekjøtt | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Svinekjøtt | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Kalkun | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kylling | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fisk | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Sikkerhet

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

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

## Rengjøring og vedlikehold

### Advarsel!
- Slå alltid av enheten før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk rensemidler eller skuremidler.
- Ikke rengjør innsiden av enheten.
- Ikke prøv å reparere enheten. Hvis enheten ikke fungerer som den skal, erstatt den med en ny enhet.
- Ikke senk enheten i vann eller annen væske.

- Rengjør utsiden av enheten med en myk, fuktig klut. Tørk enheten grundig med en tørr, ren klut.
- Rengjør proben med varmt såpevann. Tørk av proben grundig med en tørr, ren klut.

### Support
Hvis du trenger ytterligere hjelp eller har kommentarer eller forslag, vennligst gå inn på www.nedis.com/support

## Kontakt
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nederland

## Svenska - Beskrivning

| | |
|---|---|
| 1. På/av-brytare | • För att slå på enheten, sätt på/av-brytaren i "ON"-läget.<br>• För att slå av enheten, sätt på/av-brytaren i "OFF"-läget. |
| 2. Lägesbrytare | • Ställ brytaren på "COOK" för att ange tillagningsläget.<br>• Ställ brytaren på "TIMER" för att ange timerläget. |
| 3. Köttyp-knapp<br>Upp-knapp<br>Minutknapp | • Tillagningsläge: Tryck på knappen för att ange köttyp:<br>- Oxe ("BEEF") - Kalkon ("TURKEY")<br>- Lamm ("LAMB") - Kyckling ("CHICKEN")<br>- Kalv ("VEAL") - Fisk ("FISH")<br>- Hamburgare ("HAMBURG") - Programläge ("PGM")<br>- Fläsk ("PORK")<br>• Tillagningsläge > Programläge ("PGM"): Tryck på knappen för att öka temperaturen.<br>• Timerläge: Tryck på knappen för att ställa in minuter. |
| 4. Kött-färdighetsknapp<br>Ned-knapp<br>Sekundknapp | • Tillagningsläge: Tryck på knappen för att ställa in köttets färdighet:<br>- Well done ("WELL")<br>- Medium well ("M WELL")<br>- Medium ("MEDIUM")<br>- Medium rare ("M RARE")<br>- Rare ("RARE")<br>• Tillagningsläge > Programläge ("PGM"): Tryck på knappen för att sänka temperaturen.<br>• Timerläge: Tryck på knappen för att ställa in sekunderna. |
| 5. °C/°F-knapp<br>Start/stopp-knapp | • Tillagningsläge: Tryck på knappen för att ställa in temperaturenhet (°C/°F).<br>• Timerläge: Tryck på knappen för att starta eller stoppa timern. |
| 6. Display | • Tillagningsläge: Displayen visar köttypen och köttets färdighet. Displayen visar faktisk temperatur och inställd temperatur.<br>• Timerläge: Displayen visar minutrar och sekunder. |
| 7. Sond | • För in sondkontakten i enhetens sida.<br>• För in sonden i den tjockaste delen av köttet för att mäta temperaturen i mitten av köttet. |
| 8. Batterifack | • Öppna batterifacket.<br>• Sätt i batterierna (2x AAA) i batterifacket. Se till att batteripolerna (+/-) matchar markerade polaritet inuti batterifacket.<br>• Stäng batterifacket. |
| 9. Magnet | • Använd magneten för att fästa enheten på en metallyta (järn, nickel, kobolt och de flesta andra legeringar). |
| • Bakgrundsljus | • Bakbelysningen tänds när en av knapparna vidrörs eller när ett alarm ljuder. |

## Användning

### Timer
- Ställ lägesbrytaren till timerläget. Displayen visar tiden.
- Tryck på minut/sekundknapparna för att ställa in timern.
- Tryck på start/stopp-knappen för att starta timern.
- Om timern når "00:00", låter larmet.
- Tryck på start/stopp-knappen igen för att stoppa timern.
- Tryck på och håll ned både minut- och sekundknappen samtidigt för att återställa timern.

### Köttermometer
- Ställ lägesbrytaren till tillagningsläget. Displayen visar temperaturen.
- Sätt sondkontakten i enheten.
- Tryck på köttyp-knappen för att ange köttyp.
- Tryck på köttfärdighet-knappen för att ange köttets färdighet.
- Tryck på upp/ned-knapparna för att ange temperaturen. Angiven temperatur visas på displayens vänstra sida.
- För in sonden i den tjockaste delen av köttet. Faktisk temperatur visas på displayens högra sida.
- Om köttermometern når inställd temperatur, så ljuder ett alarm.

### Temperatur för köttyper

| Köttprodukt | Well done | Medium well | Medium | Medium rare | Rare |
|---|---|---|---|---|---|
| Oxe | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lamm | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Kalv | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburgare | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fläsk | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Kalkon | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kyckling | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Fisk | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Säkerhet

### Allmän säkerhet
- Läs bruksanvisningen noga innan användning. Behåll bruksanvisningen för att kunna använda den igen.
- Tillverkaren är inte ansvarig för följdskador eller för skador på egendom eller personer som orsakas av att säkerhetsföreskrifterna inte följs och av felaktig användning av enheten.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerad fysisk, känsel eller mental förmåga eller med brist på erfarenheter och kunskap om de står under tillsyn eller har fått instruktioner gällande användandet av enheten på ett säkert sätt och förstår eventuella faror. Barn ska ej leka med enheten. Rengöring eller underhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.
- Använd endast enheten för dess avsedda syfte. Använd inte enheten till andra ändamål än dem som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte enheten om någon del är skadad eller felaktig. Om enheten är skadad eller felaktig ska den bytas ut omedelbart.
- Enheten är bara avsedd för inomhusanvändning. Använd inte enheten utomhus.
- Enheten är endast avsedd för inomhusanvändning. Använd inte för kommersiella ändamål.
- Använd inte enheten på platser med hög luftfuktighet, så som badrum och vid pooler.
- Använd inte enheten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl innehållande vatten.
- Använd inte enheten i ugnar eller microvågsugnar.

### Batterisäkerhet
- Använd endast de batterier som omnämns i denna bruksanvisning.
- Blanda inte gamla och nya batterier.
- Använd inte batterier av olika typ eller märke.
- Montera inte batterierna med polerna felvända.
- Kortslut eller öppna inte batterierna.
- Utsätt inte batterierna för vatten.
- Utsätt inte batterierna för eld eller kraftig värme.
- Det finns risk för att batterierna läcker när de är helt urladdade. Undvik skada på produkten genom att avlägsna batterierna när produkten inte används under längre perioder.
- Skölj omedelbart med vatten om vätska från batterierna kommer i kontakt med skinn eller kläder.

## Rengöring och underhåll

### Varning!
- Före rengöring eller underhåll, stäng alltid av enheten.
- Använd inga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel eller slipmedel.
- Rengör inte enhetens insida.
- Försök inte att reparera enheten. Byt ut enheten mot en ny om den inte fungerar som den ska.
- Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor.

- Rengör enhetens utsida med en mjuk fuktad trasa. Torka noggrant enheten med en ren, torr trasa.
- Rengör sonden med varmt såpvatten. Torka noggrant sonden med en ren, torr trasa.

### Support
Om du behöver mer hjälp eller har kommentarer eller förslag, besök www.nedis.com/support

### Kontakt
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nederländerna

## Suomi - Kuvaus

| | |
|---|---|
| 1. Virtakytkin | • Käynnistä laite asettamalla virtakytkin "ON"-asentoon.<br>• Sammuta laite asettamalla virtakytkin "OFF"-asentoon. |
| 2. Tilakytkin | • Aseta keittotila laittamalla kytkin "COOK"-asentoon.<br>• Aseta ajastintila laittamalla kytkin "TIMER"-asentoon. |
| 3. Lihatyypin painike<br>Ylöspäin-painike<br>Minuuttipainike | • Keittotila: Aseta lihan tyyppi painamalla painiketta:<br>- Pihviliha ("BEEF") - Kalkkuna ("TURKEY")<br>- Lammas ("LAMB") - Kana ("CHICKEN")<br>- Vasikka ("VEAL") - Kala ("FISH")<br>- Hampurilainen ("HAMBURG") - Ohjelmatila ("PGM")<br>- Sik ("PORK")<br>• Keittotila > Ohjelmatila ("PGM"): Lisää lämpötilaa painamalla painiketta.<br>• Ajastintila: Aseta minuutit painamalla painiketta. |
| 4. Lihan kypsyysaste -painike<br>Alaspäin-painike<br>Sekuntipainike | • Keittotila: Aseta lihan kypsyysaste painamalla painiketta:<br>- Kypsä ("WELL")<br>- Puolikypsä - kyps ("M WELL")<br>- Puolikypsä ("MEDIUM")<br>- Puolikypsä - puoliraaka ("M RARE")<br>- Puoliraaka ("RARE")<br>• Keittotila > Ohjelmatila ("PGM"): Alenna lämpötilaa painamalla painiketta.<br>• Ajastintila: Aseta sekunnit painamalla painiketta. |
| 5. °C/°F-painike<br>Käynnistys/pysäytyspainike | • Keittotila: Aseta lämpötilan yksikkö (°C/°F) painamalla painiketta.<br>• Ajastintila: Käynnistä ja pysäytä ajastin painamalla painiketta. |
| 6. Näyttö | • Keittotila: Näyttö näyttää lihan tyypin ja lihan kypsyysasteen. Näyttö näyttää todellisen lämpötilan ja asetetun lämpötilan.<br>• Ajastintila: Näyttö näyttää minuutit ja sekunnit. |
| 7. Anturi | • Työnnä anturin pistoke anturin liittimeen laitteen sivulla.<br>• Mittaa lihan ydinosan lämpötila työntämällä anturi lihan paksuimpaan kohtaan. |
| 8. Paristokotelo | • Avaa paristokotelo.<br>• Laita paristot (2x AAA) paristokoteloon. Varmista, että paristojen napaisuus (+/-) vastaa paristotilan sisällä olevia merkintöjä.<br>• Sulje paristokotelo. |
| 9. Magneetti | • Kiinnitä laite magneetilla metallipintaan (teräs, nikkeli, koboltti ja useimmat niiden seokset). |
| • Taustavalo | • Taustavalo syttyy, kun jotain painiketta painetaan tai kun kuuluu hälytys. |

## Käyttö

### Ajastin
- Aseta ajastintila laittamalla kytkin ajastin-asentoon. Näyttö näyttää ajastimen.
- Aseta ajastin painamalla minuutti/sekunti-painikkeita.
- Käynnistä ajastin painamalla käynnistä/pysäytä-painiketta.
- Hälytys soi, jos ajastin saavuttaa "00:00"-ajan.
- Pysäytä ajastin painamalla käynnistä/pysäytä-painiketta uudelleen.
- Nollaa ajastin pitämällä samanaikaisesti painettuna minuutti-painiketta ja sekunti-painiketta.

### Lihalämpömittari
- Aseta tilakytkin keittotilaan. Näyttö näyttää lämpötilan.
- Liitä anturipistoke laitteeseen.
- Aseta lihan tyyppi painamalla lihan tyyppi -painiketta.
- Aseta lihan kypsyysaste painamalla lihan kypsyysaste -painiketta.
- Aseta lämpötila ylös-/alas-painikkeilla. Asetettu lämpötila näkyy näytössä vasemmalla.
- Työnnä anturi lihan paksuimpaan osaan. Todellinen lämpötila näkyy näytössä oikealla.
- Hälytys soi, jos lihan lämpömittari saavuttaa asetetun lämpötilan.

### Lihatyyppien lämpötila

| Lihatuote | Kypsä | Puolikypsä - kypsä | Puolikypsä | Puolikypsä - puoliraaka | Puoliraaka |
|---|---|---|---|---|---|
| Pihviliha | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Lammas | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Vasikka | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hampurilainen | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Sika | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Kalkkuna | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kana | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kala | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Turvallisuus

### Yleinen turvallisuus
- Lue käyttöopas huolella ennen käyttöä. Säilytä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.
- Valmistaja ei ole vastuussa henkilöille tai omaisuudelle aiheutuvista vahingoista, jos ne johtuvat turvallisuusohjeiden laiminlyönnistä tai laitteen sopimattomasta käytöstä.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aisti-, mentaalisia tai motorisia rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteesta, jos heitä valvotaan tai jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut heitä laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Käytä laitetta vain sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa on vioittunut tai viallinen. Jos laite on vioittunut tai viallinen, vaihda laite välittömästi.
- Laite sopii vain sisäkäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.
- Laite sopii vain kotikäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta paikoissa, kuten kylpyhuoneissa ja uima-allashuoneissa, joissa on korkea suhteellinen kosteus.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien esineiden lähellä.
- Älä käytä laitetta uunissa tai mikrossa.

### Paristoturvallisuus
- Käytä vain käsikirjassa mainittuja paristoja.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä.
- Älä käytä eri tyyppisiä tai eri merkkisiä paristoja.
- Älä asenna paristoja väärin päin.
- Älä aiheuta paristoissa oikosulkua tai pura niitä.
- Älä altista paristoja vedelle.
- Älä altista paristoja tulelle tai liialliselle kuumuudelle.
- Paristot saattavat vuotaa, kun ne ovat täysin tyhjät. Jotta tuote ei vaurioidu, poista paristot jättäessäsi tuotteen valvomatta pitemmäksi aikaa.
- Jos paristoista vuotava neste joutuu kosketuksiin ihon tai vaatteiden kanssa, huuhtele välittömästi raikkaalla vedellä.

## Puhdistus ja huolto

### Varoitus!
- Sammuta laite aina ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Älä käytä liuottimia tai hankausaineita.
- Älä puhdista laitteen sisäpuolta.
- Älä yritä korjata laitetta. Jos laite ei toimi asianmukaisesti, vaihda se uuteen.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Puhdista laite ulkopuolelta pehmeällä, kostealla liinalla. Kuivaa laite läpikotaisin puhtaalla kuivalla liinalla.
- Puhdista anturi lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa anturi läpikotaisin puhtaalla, kuivalla liinalla.

### Tuki
Jos tarvitset apua tai jos sinulla on kommentteja tai ehdotuksia, käy osoitteessa: www.nedis.com/support

### Yhteystiedot
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Alankomaat

## Ελληνικά - Περιγραφή

| | |
|---|---|
| 1. Διακόπτης on/off | • Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, μετακινήστε τον διακόπτη on/off στη θέση "ON".<br>• Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, μετακινήστε τον διακόπτη on/off στη θέση "OFF". |
| 2. Διακόπτης λειτουργίας | • Ρυθμίστε τον διακόπτη στο «COOK» για ορίσετε τη λειτουργία ψησίματος.<br>• Ρυθμίστε τον διακόπτη στο «TIMER» για ορίσετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη. |
| 3. Κουμπί τύπου κρέατος<br>Κουμπί «Πάνω»<br>Κουμπί λεπτών | • Λειτουργία ψησίματος: Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον τύπο κρέατος:<br>- Βοδινό ("BEEF") - Γαλοπούλα ("TURKEY")<br>- Αρνί ("LAMB") - Κοτόπουλο ("CHICKEN")<br>- Μοσχάρι ("VEAL") - Ψάρι ("FISH")<br>- Χάμπουργκερ ("HAMBURG") - Λειτουργία προγράμματος ("PGM")<br>- Χοιρινό ("PORK")<br>• Λειτουργία ψησίματος: > Λειτουργία προγράμματος ("PGM"): Πατήστε το κουμπί για να αυξήσετε τη θερμοκρασία.<br>• Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τα λεπτά. |
| 4. Κουμπί ψησίματος κρέατος<br>Κουμπί «Κάτω»<br>Κουμπί δευτερολέπτων | • Λειτουργία ψησίματος: Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε το ψήσιμο του κρέατος:<br>- Καλοψημένο ("WELL")<br>- Μέτρια προς καλοψημένο ("M WELL")<br>- Μέτρια ψημένο ("MEDIUM")<br>- Ελαφρά προς μέτρια ψημένο ("M RARE")<br>- Ελαφρά ψημένο ("RARE")<br>• Λειτουργία ψησίματος: > Λειτουργία προγράμματος ("PGM"): Πατήστε το κουμπί για να μειώσετε τη θερμοκρασία.<br>• Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα. |
| 5. Κουμπί °C/°F<br>Κουμπί έναρξης/διακοπής | • Λειτουργία ψησίματος: Πατήστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη μονάδα θερμοκρασίας (°C/°F).<br>• Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσετε ή να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη. |
| 6. Οθόνη | • Λειτουργία ψησίματος: Η οθόνη προβάλει τον τύπο και τον βαθμό ψησίματος του κρέατος. Η οθόνη δείχνει την πραγματική και την καθορισμένη θερμοκρασία.<br>• Λειτουργία χρονοδιακόπτη: Η οθόνη προβάλει τα λεπτά και τα δευτερόλεπτα. |
| 7. Ανιχνευτής | • Εισαγάγετε το βύσμα του ανιχνευτή στην είσοδο του ανιχνευτή στα πλάγια της συσκευής.<br>• Εισαγάγετε ον ανιχνευτή στο παχύτερο μέρος του κρέατος για να μετρήσετε τη θερμοκρασία. |
| 8. Θήκη μπαταριών | • Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών.<br>• Τοποθετήστε τις μπαταρίες (2x AAA) στη θήκη μπαταριών. Βεβαιωθείτε ότι η πολικότητα των μπαταριών (+/-) ταιριάζει με τα σύμβολα πολικότητας μέσα στη θήκη μπαταριών.<br>• Κλείστε τη θήκη μπαταριών. |
| 9. Μαγνήτης | • Χρησιμοποιήστε τον μαγνήτη για να προσαρτήσετε τη συσκευή σε μεταλλική επιφάνεια (σίδηρο, νικέλιο, κοβάλτιο και τα περισσότερα κράματά τους). |
| • Οπίσθιος φωτισμός | • Ο οπίσθιος φωτισμός ανάβει όταν ένα από τα κουμπιά πατηθεί ή όταν η συσκευή εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση. |

## Χρήση

### Χρονοδιακόπτης
- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη λειτουργία του χρονοδιακόπτη. Η οθόνη προβάλει τον χρονοδιακόπτη.
- Πιέστε τα κουμπιά λεπτών/δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Πιέστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης.
- Εάν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο "00:00", η συσκευή θα εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση.
- Πιέστε ξανά το κουμπί έναρξης/διακοπής για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη.
- Ταυτόχρονα πιέστε παρατεταμένα το κουμπί των λεπτών και το κουμπί των δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη.

### Θερμόμετρο κρέατος
- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη λειτουργία ψησίματος. Η οθόνη προβάλει την θερμοκρασία.
- Συνδέστε το βύσμα του ανιχνευτή στη συσκευή.
- Πιέστε το κουμπί τύπου κρέατος για να το ρυθμίσετε.
- Πιέστε το κουμπί ψησίματος κρέατος για να ρυθμίσετε τον βαθμό ψησίματος.
- Πιέστε τα κουμπιά «πάνω»/«κάτω» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Η καθορισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην αριστερή πλευρά της οθόνης.
- Εισαγάγετε τον ανιχνευτή στο παχύτερο τμήμα του κρέατος. Η πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται στη δεξιά πλευρά της οθόνης.
- Εάν η θερμοκρασία του κρέατος φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή θα εκπέμψει μια ηχητική ειδοποίηση.

### Θερμοκρασία για τύπους κρέατος

| Προϊόν κρέατος | Καλοψημένο | Μέτρια προς καλοψημένο | Μέτρια ψημένο | Ελαφρά προς μέτρια ψημένο | Ελαφρά ψημένο |
|---|---|---|---|---|---|
| Βοδινό | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Αρνί | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Μοσχάρι | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Χάμπουργκερ | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Χοιρινό | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Γαλοπούλα | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Κοτόπουλο | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Ψάρι | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Ασφάλεια

### Γενική ασφάλεια
- Διαβάστε το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν επακόλουθες βλάβες ή άλλες υλικές και σωματικές βλάβες που ενδέχεται να προκληθούν λόγω της μη τήρησης των οδηγιών ασφάλειας και της ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με φυσική, αισθητηριακή, νοητική ή κινητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν επιτρέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους προοριζόμενους σκοπούς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από τους περιγραφόμενους στο εγχειρίδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν οποιοδήποτε τμήμα της έχει ζημιά ή ελάττωμα. Εάν η συσκευή έχει ζημιά ή ελάττωμα, αντικαταστήστε την αμέσως.
- Η συσκευή ενδείκνυται μόνο για εσωτερική χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Η συσκευή ενδείκνυται μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για εμπορικούς σκοπούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε τοποθεσίες με υψηλή υγρασία, όπως σε μπάνια και πισίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων.

### Ασφάλεια μπαταριών
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις μπαταρίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε μαζί παλιές και νέες μπαταρίες.
- Μην χρησιμοποιείτε μπαταρίες διαφορετικού τύπου ή μάρκας.
- Μην εγκαθιστάτε μπαταρίες με αντίστροφη πολικότητα.
- Μην βραχυκυκλώνετε ή αποσυναρμολογείτε τις μπαταρίες.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε νερό.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε φωτιά ή υπερβολική θερμότητα.
- Υπάρχει μεγάλη πιθανότητα διαρροής των μπαταριών εάν αποφορτιστούν πλήρως. Προς αποφυγή ζημιάς στο προϊόν, αφαιρέστε τις μπαταρίες όταν αφήνετε το προϊόν ανεπιτήρητο για μεγαλύτερες χρονικές περιόδους.
- Εάν υγρό των μπαταριών έρθει σε επαφή με το δέρμα ή το ρουχισμό, ξεπλύνετε αμέσως με καθαρό νερό.

## Καθαρισμός και συντήρηση

### Προειδοποίηση!
- Πριν από καθαρισμό ή συντήρηση, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λειαντικά.
- Μην καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, αντικαταστήστε την με μια νέα.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Καθαρίζετε το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, νωπό πανί. Στεγνώνετε προσεκτικά τη συσκευή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον ανιχνευτή χρησιμοποιώντας σαπουνάδα. Στεγνώνετε προσεκτικά τον ανιχνευτή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

### Υποστήριξη
Εάν χρειάζεστε περαιτέρω βοήθεια ή επιθυμείτε να υποβάλετε σχόλια ή προτάσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.nedis.com/support

### Επαφή
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Κάτω Χώρες

## Polski - Opis

| | |
|---|---|
| 1. Przełącznik wł./wył | • Aby włączyć urządzenie, ustaw przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „ON".<br>• Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „OFF". |
| 2. Przełącznik trybów | • Przełączenie przełącznika w pozycję „COOK" pozwala ustawić tryb gotowania.<br>• Przełączenie przełącznika w pozycję „TIMER" pozwala ustawić tryb minutnika. |
| 3. Przycisk wyboru mięsa<br>Przycisk w górę<br>Przycisk minut | • Tryb gotowania: Naciśnij przycisk, aby wybrać typ mięsa:<br>- Wołowina („BEEF") - Indyk („TURKEY")<br>- Jagnięcina („LAMB") - Kurczak („CHICKEN")<br>- Cielęcina („VEAL") - Ryba („FISH")<br>- Hamburger („HAMBURG") - Tryb programowania („PGM")<br>- Wieprzowina („PORK")<br>• Tryb gotowania > Tryb programowania („PGM"): Naciśnij przycisk, aby zwiększyć temperaturę.<br>• Tryb minutnika: Naciskaj przycisk, aby ustawić minuty. |
| 4. Wybór wysmażenia mięsa<br>Przycisk w dół<br>Przycisk sekund | • Tryb gotowania: Naciśnij przycisk, aby wybrać przygotowanie mięsa:<br>- Dobrze wysmażone („WELL")<br>- Wysmażone („M WELL")<br>- Średnio wysmażone („MEDIUM")<br>- Średnio wysmażone/krwiste („M RARE")<br>- Krwiste („RARE")<br>• Tryb gotowania > Tryb programowania („PGM"): Naciśnij przycisk, aby zmniejszyć temperaturę.<br>• Tryb minutnika: Naciśnij przycisk, aby ustawić sekundy. |
| 5. Przycisk °C/°F<br>Przycisk start/stop | • Tryb gotowania: Naciśnij przycisk, aby ustawić jednostkę temperatury (°C/°F).<br>• Tryb minutnika: Naciśnij przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać odliczanie czasu. |
| 6. Wyświetlacz | • Tryb gotowania: Wyświetlacz pokazuje typ mięsa i jego przygotowanie. Wyświetlacz pokazuje rzeczywistą temperaturę i ustawioną temperaturę.<br>• Tryb minutnika: Na wyświetlaczu pojawią się minuty i sekundy. |
| 7. Próbnik | • Włóż wtyczkę sondy do gniazda sondy na bocznej ściance urządzenia.<br>• Wprowadź sondę do najgrubszej części mięsa, aby zmierzyć temperaturę w środku. |
| 8. Komora baterii | • Otwórz komorę baterii.<br>• Włóż baterie (2x AAA) do komory baterii. Upewnij się, że biegunowość baterii (+/-) zgadza się z oznaczeniami biegunowości wewnątrz komory baterii.<br>• Zamknij komorę baterii. |
| 9. Magnes | • Zamocuj urządzenie do metalowej powierzchni (żelazo, nikiel, kobalt i większość ich stopów). |
| • Oświetlenie tła | • Podświetlenie włącza się po dotknięciu jednego z przycisków lub wyzwoleniu alarmu. |

## Użytkowanie

### Licznik czasu
- Włącz przełącznikiem tryb minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się minutnik.
- Naciskaj przyciski minut i sekund, aby ustawić minutnik.
- Naciśnij przycisk start/stop, aby włączyć minutnik.
- Gdy minutnik osiągnie wartość „00:00", uruchomi się alarm.
- Naciśnij przycisk start/stop ponownie, aby zatrzymać minutnik.
- Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski minut i sekund, aby zresetować licznik czasu.

### Termometr do mięs
- Włącz przełącznikiem tryb gotowania. Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie wartość temperatury.
- Podłącz wtyczkę sondy do urządzenia.
- Naciśnij przycisk typu mięsa, aby wybrać typ mięsa.
- Naciśnij przycisk przygotowania mięsa, aby wybrać przygotowanie mięsa.
- Naciskaj przyciski w górę/w dół, aby ustawić temperaturę. Ustawiona temperatura jest ukazana po lewej stronie wyświetlacza.
- Wprowadź sondę do najgrubszej części mięsa. Rzeczywista temperatura jest ukazana po prawej stronie wyświetlacza.
- Gdy termometr do mięs osiągnie ustawioną temperaturę, uruchomi się alarm.

### Temperatury dla różnych typów mięs

| Rodzaj mięsa | Dobrze wysmażone | Wysmażone | Średnio wysmażone | Średnio wysmażone/ krwiste | Krwiste |
|---|---|---|---|---|---|
| Wołowina | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Jagnięcina | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Cielęcina | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Wieprzowina | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Indyk | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kurczak | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Ryba | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Bezpieczeństwo

### Ogólne zasady bezpieczeństwa
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia lub obrażenia osób powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub fizycznej, lub osoby bez braku doświadczenia lub znajomości sprzętu pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielania instrukcji, jak należy obchodzić się z urządzeniem w bezpieczny sposób, oraz zrozumienia przez nie ewentualnego ryzyka. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem. Nie należy używać urządzenia w celach innych niż określono w instrukcji.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jakakolwiek część jest uszkodzona lub wadliwa. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub wadliwe, należy niezwłocznie wymienić urządzenie.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnętrznego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia nie wolno używać do celów handlowych.
- Nie używać urządzenia w miejscach o wysokiej wilgotności, takich jak łazienki i baseny.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, zlewów lub innych zbiorników napełnionych wodą.
- Nie należy używać urządzenia w piekarnikach ani kuchenkach mikrofalowych.

### Bezpieczne korzystanie z baterii
- Używać wyłącznie baterii wskazanych w instrukcji.
- Nie używać razem starych i nowych baterii.
- Nie używać baterii różnych typów lub marek.
- Nie zakładać baterii w odwrotnej biegunowości.
- Nie powodować zwarcia baterii ani ich nie demontować.
- Nie wystawiać baterii na działanie wody.
- Nie wystawiać baterii na działanie ognia lub zbyt wysokiej temperatury.
- Przy całkowitym rozładowaniu baterii może dojść do ich wycieku. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy wyjąć z niego baterie, jeśli nie jest ono używane przez dłuższy okres czasu.
- Jeśli płyn z baterii wejdzie w styczność ze skórą lub ubraniem, należy niezwłocznie przepłukać czystą wodą.

## Czyszczenie i konserwacja

### Ostrzeżenie!
- Przed czyszczeniem lub czynnościami konserwacyjnymi trzeba zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie używać do czyszczenia rozpuszczalników ani materiałów ściernych.
- Nie czyścić wewnętrznej strony urządzenia.
- Nie podejmować prób naprawy urządzenia. Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, należy wymienić je na nowe urządzenie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

- Zewnętrzną stronę urządzenia czyścić miękką, wilgotną szmatką. Urządzenie dokładnie wycierać do sucha przy użyciu czystej, suchej szmatki.
- Umyj sondę ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj sondę dokładnie do sucha czystą, suchą szmatką.

### Wsparcie
Jeśli potrzebujesz dalszej pomocy lub masz uwagi lub sugestie, prosimy o odwiedzenie strony www.nedis.com/support

### Kontakt
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Holandia

## Čeština - Popis

| | |
|---|---|
| 1. Vypínač | • Pro zapnutí zařízení nastavte vypínač do polohy "ON".<br>• Pro vypnutí zařízení nastavte vypínač do polohy "OFF". |
| 2. Přepínač režimů | • Nastavte spínač na „COOK" pro nastavení režimu vaření.<br>• Nastavte spínač na „TIMER" pro nastavení režimu časovače. |
| 3. Tlačítko druh masa<br>Tlačítko nahoru<br>Tlačítko minut | • Režim vaření: Stiskněte tlačítko pro nastavení typu masa:<br>- Hovězí („BEEF") - Krůtí („TURKEY")<br>- Jehněčí („LAMB") - Kuřecí („CHICKEN")<br>- Telecí („VEAL") - Ryba („FISH")<br>- Hamburger („HAMBURG") - Režim programu („PGM")<br>- Vepřové („PORK")<br>• Režim vaření > Režim programu („PGM"): Stisknutím tlačítka zvýšíte teplotu.<br>• Režim časovače: Stisknutím tlačítka nahoru nastavte minuty. |
| 4. Tlačítko stupně propečení masa<br>Tlačítko dolů<br>Tlačítko sekund | • Režim vaření: Stiskněte tlačítko pro nastavení stupně propečení masa:<br>- Propečené („WELL")<br>- Více propečené („M WELL")<br>- Středně propečené („MEDIUM")<br>- Středně opečené („M RARE")<br>- Jemně opečené („RARE")<br>• Režim vaření > Režim programu („PGM"): Stisknutím tlačítka snížíte teplotu.<br>• Režim časovače: Stisknutím tlačítka nastavíte sekundy. |
| 5. Tlačítko °C/°F<br>Tlačítko start/stop | • Režim vaření: Stiskněte tlačítko pro nastavení jednotky teploty (°C/°F).<br>• Režim časovače: Stisknutím tlačítka zapněte nebo vypněte časovač. |
| 6. Displej | • Režim vaření: Na displeji se zobrazí druh masa a stupeň propečení masa. Na displeji se zobrazí aktuální teplota a nastavená teplota.<br>• Režim časovače: Na displeji se zobrazí minuty a sekundy. |
| 7. Sonda | • Vložte zástrčku sondy do vstupu na sondu na straně zařízení.<br>• Sondu zasuňte do nejtlustší části masa za účelem změření teploty v jádře masa. |
| 8. Prostor pro baterie | • Otevřete prostor pro baterie.<br>• Do prostoru pro baterie vložte baterie (2x AAA). Ujistěte se, zda polarita baterií (+/-) souhlasí s označením uvnitř prostoru pro baterie.<br>• Zavřete prostor pro baterie. |
| 9. Magnet | • Použijte magnet pro připojení zařízení ke kovovému povrchu (železo, nikl, kobalt a většina jejich slitin). |
| • Podsvícení | • Podsvícení se rozsvítí po dotyku jednoho z tlačítek nebo po zaznění alarmu. |

## Použití

### Časovač
- Nastavte přepínač režimů do režimu časovače. Na displeji se zobrazí časovač.
- Stisknutím tlačítka minut/sekund nastavte časovač.
- Stisknutím tlačítka start/stop časovač spustíte.
- Pokud časovač dosáhne "00:00", spustí se alarm.
- Opětovným stisknutím tlačítka start/stop časovač zastavíte.
- Současně stiskněte a přidržte tlačítko minut a tlačítko sekund pro resetování časovače.

### Teploměr na maso
- Nastavte přepínač režimů do režimu vaření. Na displeji se zobrazí teplota.
- Připojte zástrčku sondy k zařízení.
- Stiskněte tlačítko druhu masa pro nastavení druhu masa.
- Stiskněte tlačítko stupně propečení pro nastavení stupně propečení masa.
- Stisknutím tlačítek nahoru/dolů nastavte teplotu. Nastavená teplota se zobrazí na levé straně displeje.
- Zasuňte sondu do nejtlustší části masa. Aktuální teplota se zobrazí na pravé straně displeje.
- Jakmile teploměr na maso dosáhne nastavené teploty, zazní alarm.

### Teplota pro druhy masa

| Masný produkt | Propečené | Více propečené | Středně propečené | Středně opečené | Jemně opečené |
|---|---|---|---|---|---|
| Hovězí | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Jehněčí | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Telecí | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Vepřové | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Krůta | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Kuře | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Ryby | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Bezpečnost

### Všeobecné bezpečnostní pokyny
- Před použitím si pozorně přečtěte příručku. Příručku uschovejte pro pozdější použití.
- Výrobce není zodpovědný za následné škody nebo poškození vlastnictví nebo zranění osob způsobené nedodržováním zde uvedených bezpečnostních pokynů nebo nesprávným použitím výrobku.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými, duševními nebo motorickými schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud je jim poskytován dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud chápou související rizika. Děti by si se zařízením neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti bez dozoru.
- Zařízení používejte pouze k jeho zamýšleným účelům. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je popsáno v příručce.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je jakákoli část poškozená nebo vadná. Pokud je zařízení poškozené nebo vadné, okamžitě jej vyměňte.
- Toto zařízení je určeno pouze pro použití v místnosti. Nepoužívejte zařízení v exteriérech.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení pro komerční účely.
- Zařízení nepoužívejte v místech s vysokou vlhkostí vzduchu, jako jsou koupelny a bazény.
- Zařízení nepoužívejte ve vaně, ve sprše, v umyvadle ani v jiných nádobách obsahujících vodu.
- Zařízení nepoužívejte v troubách ani mikrovlnných troubách.

### Pokyny pro použití baterií
- Používejte pouze baterie uvedené v návodu.
- Nevkládejte zároveň staré a nové baterie.
- Nepoužívejte baterie jiného typu ani značky.
- Baterie neinstalujte s obrácenou polaritou.
- Baterie nezkratujte ani nedemontujte.
- Nevystavujte baterie působení vody.
- Nevystavujte baterie působení ohně či nadměrného tepla.
- Při úplném vybití mají baterie tendence vytékat. Abyste zabránili poškození produktu, vyjměte baterie, pokud necháváte produkt na delší dobu bez dozoru.
- Pokud se kapalina z baterie dostane do styku s pokožkou nebo oblečením, okamžitě je opláchněte čistou vodou.

## Čištění a údržba

### Upozornění!
- Před čištěním nebo údržbou zařízení vždy vypněte.
- Nepoužívejte čisticí rozpouštědla ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nečistěte vnitřek zařízení.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat. Pokud zařízení nepracuje správně, vyměňte jej za nové zařízení.
- Zařízení neponořujte do vody ani jiných kapalin.

- Venek zařízení očistěte měkkým, suchým hadříkem. Zařízení pečlivě osušte čistým suchým hadříkem.
- Sondu vyčistěte v teplé mýdlové vodě. Sondu důkladně osušte čistou suchou textilní utěrkou.

### Podpora
Pokud potřebujete další pomoc nebo máte návrhy nebo připomínky, navštivte www.nedis.com/support

### Kontakty
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nizozemsko

## Magyar - Leírás

| | |
|---|---|
| 1. Be-/kikapcsoló kapcsoló | • A készülék bekapcsolásához állítsa a be-/kikapcsoló gombot „ON" helyzetbe.<br>• A készülék kikapcsolásához állítsa a be-/kikapcsoló gombot „OFF" helyzetbe. |
| 2. Üzemmód kapcsoló | • Állítsa a kapcsolót „COOK" állásba, hogy a főzés üzemmódot beállíthassa.<br>• Állítsa a kapcsolót „TIMER" állásba, hogy az időzítő üzemmódot beállíthassa. |
| 3. Hús típusválasztó gomb<br>Fel gomb<br>Percállító gomb | • Főzési üzemmód: Nyomja le a gombot a hús típusának kiválasztásához:<br>- Marha („BEEF") - Pulyka („TURKEY")<br>- Bárány („LAMB") - Csirke („CHICKEN")<br>- Borjú („VEAL") - Hal („FISH")<br>- Hamburger („HAMBURG") - Program üzemmód („PGM")<br>- Sertés („PORK")<br>• Főzési üzemmód > Program üzemmód („PGM"): Nyomja meg a gombot a hőmérséklet növeléséhez.<br>• Időzítő mód: Nyomja meg a gombot a perc beállításához. |
| 4. Hús készültségi gombja<br>Le gomb<br>Másodperc gomb | • Főzési üzemmód: Nyomja le a gombot a hús készültségének kiválasztásához:<br>- Jól átsütve („WELL")<br>- Közepesen jól átsütve („M WELL")<br>- Közepes („MEDIUM")<br>- Közepesen nyers („M RARE")<br>- Nyers („RARE")<br>• Főzési üzemmód > Program üzemmód („PGM"): Nyomja meg a gombot a hőmérséklet csökkentéséhez.<br>• Időzítő mód: Nyomja meg a gombot a másodperc beállításához. |
| 5. °C/°F gomb<br>Start/stop gomb | • Főzési üzemmód: Nyomja meg a gombot a hőmérséklet mértékegységének (°C/°F) beállításához.<br>• Időzítő mód: Nyomja meg a gombot az időzítő indításához vagy leállításához. |
| 6. Kijelző | • Főzési üzemmód: A kijelzőn megjelenik a hús típusa és a hús készültsége. A kijelzőn megjelenik a tényleges hőmérséklet, illetve a beállított hőmérséklet.<br>• Időzítő mód: A kijelzőn megjelenik a perc és a másodperc. |
| 7. Szonda | • Csatlakoztassa a hőmérő csatlakozóját az eszköz oldalán található aljzatba.<br>• Szúrja be a hőmérőt a hús legvastagabb részébe, hogy megmérhesse a hús maghőmérsékletét. |
| 8. Elemtartó | • Nyissa ki az elemtartót.<br>• Helyezze az elemeket (2x AAA) az elemtartóba. Ügyeljen rá, hogy az elemeket az elemtartóban feltüntetett polaritással (+/-) helyezze be.<br>• Zárja be az elemtartót. |
| 9. Mágnes | • Egy mágnes segítségével rögzítse az eszközt egy fém felületen (vas, nikkel, kobalt és ezek ötvözetei). |
| • Háttérvilágítás | • A háttérvilágítás felvillan, ha valamelyik gombot megérinti vagy a riasztás megszólal. |

## Használat

### Időzítő
- Állítsa az üzemmód kapcsolóját időzítő üzemmódba. A kijelzőn megjelenik az időzítő.
- Nyomja meg a perc-/másodperc állító gombokat az időzítő beállításához.
- Nyomja meg a start/stop gombot, hogy elindíthassa az időzítőt.
- Ha az időzítő eléri a „00:00" értéket, hangjelzés szólal meg.
- Az időzítő leállításához nyomja meg ismét a start/stop gombot.
- Együttesen nyomja le és tartsa lenyomva a percállító gombot és a másodperc állító gombot, hogy visszaállíthassa az időzítőt.

### Húshőmérő
- Állítsa az üzemmód kapcsolóját főzési üzemmódba. A kijelző megjeleníti a hőmérsékletet.
- Csatlakoztassa a hőmérőt az eszközhöz.
- Nyomja le a hús típusát beállító gombot a hús típusának kiválasztásához.
- Nyomja le a hús készültségét beállító gombot a hús készültségének beállításához.
- Nyomja meg a fel/le gombokat a hőmérséklet beállításához. A beállított hőmérséklet a kijelző bal oldalán jelenik meg.
- Szúrja be a hőmérőt a hús legvastagabb részébe. A tényleges hőmérséklet a kijelző jobb oldalán jelenik meg.
- Ha a húshőmérő eléri a beállított hőmérsékletet, egy figyelmeztető hang szólal meg.

### Hőmérséklet a különböző hústípusokhoz

| Hús termékek | Jól átsütött | Közepesen jól átsütött | Közepes | Közepesen nyers | Nyers |
|---|---|---|---|---|---|
| Marha | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Bárány | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Borjú | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Sertés | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Pulyka | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Csirke | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Hal | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Biztonság

### Általános biztonság
- A használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet. Tegye el a kézikönyvet, hogy szükség esetén belenézhessen.
- A termékre vonatkozó biztonsági szabályok megszegése vagy a termék nem rendeltetésszerű használata miatt bekövetkező anyagi és következményes károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A terméket 8 év alatti gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, mentális vagy mozgásszervi képességekkel rendelkező – vagy a használatra vonatkozó tapasztalattal és tudással nem rendelkező – személyek kizárólag felügyelettel, vagy a termék biztonságos módon való használatára vonatkozó tájékoztatás birtokában és a veszélyek tudomásul vételével használhatják. A termék nem játékszer. A tisztítást és karbantartást nem végezheti gyermek felügyelet nélkül.
- Csak rendeltetése szerint használja a készüléket. Ne használja a készüléket a kézikönyvben feltüntetettől eltérő célra.
- Ne használja a készüléket, ha valamely része sérült vagy meghibásodott. A sérült vagy meghibásodott készüléket azonnal javíttassa meg, vagy cseréltesse ki.
- A termék csak beltéri használatra készült. Ne használja a terméket kültérben.
- A termék csak otthoni használatra készült. Ne használja a terméket kereskedelmi célokra.
- Ha használja a készüléket olyan helyen, ahol magas a páratartalom, pl. fürdőszobában és medencetérben.
- Ne használja kád, zuhany, mosdókagyló vagy egyéb folyadékkal teli edény közelében.
- A készüléket ne használja sütőkben vagy mikrohullámú sütőkben.

### Elemekkel kapcsolatos biztonsági előírások
- Kizárólag az útmutatóban meghatározott elemeket használja.
- Ne keverje a használt és új elemeket.
- Ne használjon eltérő típusú vagy márkájú elemeket.
- Ne próbálja fordított polaritással behelyezni az elemeket.
- Ne zárja rövidre és ne szerelje szét az elemeket.
- Vigyázzon, hogy az elemeket ne érje víz.
- Vigyázzon, hogy az elemeket ne érje tűz vagy túlzott mértékű hő.
- A teljesen kisült elemek hajlamosak elfolyni. A termék esetleges megrongálódásának elkerülése érdekében az elemeket ki kell venni, ha a terméket hosszabb ideig nem kívánja használni.
- Ha az elemből szivárgó folyadék bőrrel vagy ruhával érintkezik, akkor a szennyezett felületet azonnal öblítse le tiszta vízzel.

## Tisztítás és karbantartás

### Figyelmeztetés!
- Takarítás vagy karbantartás előtt minden esetben kapcsolja ki az eszközt.
- Tisztító- és súrolószerek használatát mellőzze.
- Ne tisztítsa a készülék belsejét.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ha a készülék nem működik megfelelően, cserélje le egy új készülékre.
- Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

- Törölje át a készülék külső felületeit egy puha, nedves törlőkendővel. Alaposan törölje szárazra a készüléket tiszta, száraz törlőkendővel.
- A hőmérőt szappanos vízzel tisztítsa meg. Alaposan törölje szárazra a hőmérőt egy tiszta, száraz törlőkendővel.

### Támogatás
Ha további segítségre van szüksége, illetve megjegyzése vagy javaslata lenne, keresse fel a www.nedis.com/support weboldalt

### Kapcsolat
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Hollandia

## Română - Descrierea

| | |
|---|---|
| 1. Întrerupător pornire/oprire | • Pentru a porni dispozitivul, aduceți întrerupătorul de pornire/oprire în poziția „ON".<br>• Pentru a opri dispozitivul, aduceți întrerupătorul de pornire/oprire în poziția „OFF". |
| 2. Comutator de mod | • Deplasați comutatorul pe „COOK" pentru a seta modul de preparare.<br>• Deplasați comutatorul pe „TIMER" pentru a seta modul temporizatorului. |
| 3. Buton tip carne<br>Buton sus<br>Buton minute | • Modul de preparare: Apăsați butonul pentru a seta tipul de carne:<br>- Vită („BEEF") - Curcan („TURKEY")<br>- Miel („LAMB") - Pui („CHICKEN")<br>- Vițel („VEAL") - Pește („FISH")<br>- Hamburger („HAMBURG") - Mod program („PGM")<br>- Porc („PORK")<br>• Mod de gătit > Mod program („PGM"): Apăsați butonul pentru a crește temperatura.<br>• Mod temporizator: Apăsați butonul pentru a fixa minutele. |
| 4. Buton grad de coacere carne<br>Buton jos<br>Buton secunde | • Modul de preparare: Apăsați butonul pentru a seta gradul de coacere a cărnii:<br>- Bine făcut („WELL")<br>- Mediu spre bine făcut („M WELL")<br>- Mediu („MEDIUM")<br>- Medium în sânge („M RARE")<br>- În sânge („RARE")<br>• Mod de gătit > Mod program („PGM"): Apăsați butonul pentru a reduce temperatura.<br>• Mod temporizator: Apăsați butonul pentru a fixa secundele. |
| 5. Buton°C/°F<br>Buton de pornire/oprire | • Modul de preparare: Apăsați butonul pentru a seta unitatea de temperatură (°C/°F).<br>• Mod temporizator: Apăsați butonul pentru a porni sau opri temporizatorul. |
| 6. Afișaj | • Modul de preparare: Afișajul arată tipul de carne și gradul de coacere a cărnii. Afișajul indică temperatura setată și temperatura setată.<br>• Mod temporizator: Afișajul indică minutele și secundele. |
| 7. Sondă | • Introduceți mufa sondei în intrarea sondei din partea laterală a dispozitivului.<br>• Introduceți sonda în partea cea mai groasă a cărnii pentru a măsura temperatura internă a cărnii. |
| 8. Compartiment baterii | • Deschideți compartimentul pentru baterii.<br>• Introduceți bateriile (2x AAA) în compartimentul pentru baterii. Asigurați-vă că polaritatea bateriilor (+/-) se potrivește marcajelor de polaritate din interiorul compartimentului pentru baterii.<br>• Închideți compartimentul pentru baterii. |
| 9. Magnet | • Utilizați magnetul pentru a atașa dispozitivul la o suprafață metalică (fier, nichel, cobalt și majoritatea aliajelor acestora). |
| • Lumină fundal | • Lumina de fundal se aprinde atunci când unul dintre butoane este atins sau când se aude o alarmă. |

## Utilizarea

### Temporizator
- Aduceți comutatorul de mod în modul temporizator. Afișajul indică temporizatorul.
- Apăsați butonul de minute/secunde pentru a fixa temporizatorul.
- Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni temporizatorul.
- Dacă temporizatorul atinge „00:00", va porni alarma.
- Apăsați din nou butonul de pornire/oprire pentru a opri temporizatorul.
- Apăsați simultan și prelungit butonul pentru minute și butonul pentru secunde pentru a reseta temporizatorul.

### Termometru pentru carne
- Aduceți comutatorul de mod în modul de preparare. Afișajul indică temperatura.
- Conectați mufa sondei la dispozitiv.
- Apăsați butonul tipului de carne pentru a seta tipul de carne.
- Apăsați butonul pentru gradul de coacere pentru a seta gradul de coacere a cărnii.
- Apăsați butoanele sus/jos pentru a fixa temperatura. Temperatura setată este afișată în partea stângă a afișajului.
- Introduceți sonda în partea cea mai groasă a cărnii. Temperatura efectivă este afișată în partea dreaptă a afișajului.
- Dacă termometrul de carne ajunge la temperatura setată, va porni o alarmă.

### Temperatura pentru tipurile de carne

| Produs din carne | Bine făcut | Mediu spre bine făcut | Mediu | Mediu în sânge | În sânge |
|---|---|---|---|---|---|
| Vită | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Miel | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Vițel | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Hamburger | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Porc | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Curcan | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pui | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Pește | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Siguranță

### Instrucțiuni generale de siguranță
- Citiți manualul cu atenție înainte de utilizare. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Producătorul nu este responsabil de daunele directe sau daunele aduse proprietății sau persoanelor, cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță și utilizarea incorectă a dispozitivului.
- Dispozitivul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale, mentale sau motorii sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare cu condiția să fie supravegheați și instruiți privind modul de utilizare a dispozitivului într-o manieră sigură și dacă au înțeles pericolele inerente utilizării. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie realizate de copii nesupravegheați.
- Utilizați dispozitivul numai în scopurile prevăzute. Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele descrise în manual.
- Nu utilizați dispozitivul dacă are piese deteriorate sau defecte. Dacă dispozitivul este deteriorat sau defect, înlocuiți imediat dispozitivul.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare în interior. Nu utilizați dispozitivul în spații exterioare.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare domestică. Nu utilizați dispozitivul în scopuri comerciale.
- Nu utilizați dispozitivul în locuri cu umiditate ridicată, precum băi și piscine.
- Nu utilizați dispozitivul lângă căzi, dușuri, chiuvete sau alte recipiente cu apă.
- Nu utilizați dispozitivul în cuptoare sau cuptoare cu microunde.

### Instrucțiuni de siguranță privind bateriile
- Folosiți numai bateriile indicate în manual.
- Nu utilizați baterii noi și vechi împreună.
- Nu utilizați baterii de tipuri sau mărci diferite.
- Nu instalați bateriile cu polaritatea inversată.
- Nu scurtcircuitați și nu dezasamblați bateriile.
- Nu expuneți bateriile la acțiunea apei.
- Nu expuneți bateriile la acțiunea focului sau a căldurii intense.
- Bateriile sunt predispuse la scurgeri când sunt complet descărcate. Pentru a evita deteriorarea produsului, scoateți bateriile dacă lăsați produsul nesupravegheat pe perioade mai lungi de timp.
- Dacă lichidul din baterii intră în contact cu pielea sau îmbrăcămintea, clătiți imediat cu apă curată.

## Curățarea și întreținerea

### Avertisment!
- Înainte de curățare sau întreținere, opriți întotdeauna dispozitivul.
- Nu folosiți solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu curățați interiorul dispozitivului.
- Nu încercați să reparați dispozitivul. Dacă dispozitivul nu funcționează corect, înlocuiți-l cu unul nou.
- Nu scufundați dispozitivul în apă sau în alte lichide.

- Curățați exteriorul dispozitivului cu o cârpă umedă și moale. Uscați bine dispozitivul cu o cârpă curată și uscată.
- Curățați sonda cu apă călduță cu detergent. Uscați bine sonda cu o cârpă curată și uscată.

### Suport
Dacă aveți în continuare nevoie de asistență sau aveți comentarii sau sugestii, vizitați www.nedis.com/support

### Contact
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Țările de Jos

## Русский - Описание

| | |
|---|---|
| 1. Выключатель | • Для включения устройства переведите выключатель в положение «ON».<br>• Для выключения устройства переведите выключатель в положение «OFF». |
| 2. Переключатель режимов | • Для включения режима готовки установите переключатель в положение «COOK».<br>• Для включения режима таймера установите переключатель в положение «TIMER». |
| 3. Кнопка типа мяса<br>Кнопка вверх<br>Минутная кнопка | • Режим готовки: Нажмите кнопку для установки типа мяса:<br>- Говядина («BEEF») - Индейка («TURKEY»)<br>- Баранина («LAMB») - Цыпленок («CHICKEN»)<br>- Телятина («VEAL») - Рыба («FISH»)<br>- Гамбургер («HAMBURG») - Режим программы («PGM»)<br>- Свинина («PORK»)<br>• Режим готовки > Программный режим («PGM»): Нажмите кнопку, чтобы увеличить температуру.<br>• Режим таймера: Нажмите кнопку для установки минут. |
| 4. Кнопка готовности мяса<br>Кнопка вниз<br>Вторая кнопка | • Режим готовки: Нажмите кнопку для установки готовности мяса:<br>- Полностью прожаренное («WELL»)<br>- Почти полностью прожаренное («M WELL»)<br>- Среднепрожаренное («MEDIUM»)<br>- Слабопрожаренное («M RARE»)<br>- Непрожаренное («RARE»)<br>• Режим готовки > Программный режим («PGM»): Нажмите кнопку, чтобы уменьшить температуру.<br>• Режим таймера: Нажмите кнопку, чтобы установит секунды. |
| 5. Кнопка °C/°F<br>Кнопка включения/выключения | • Режим готовки: Нажмите кнопку для установки формата отображения температуры (°C/°F).<br>• Режим таймера: Нажмите кнопки для запуска или отключения таймера. |
| 6. Дисплей | • Режим готовки: На дисплее отображается тип и готовность мяса. На дисплее отображается фактическая температура и установленная температура.<br>• Режим таймера: На дисплее отображаются минуты и секунды. |
| 7. Щуп | • Вставьте штекер щупа во вход щупа сбоку устройства.<br>• Вставьте щуп в самую толстую часть мяса, чтобы измерить внутреннюю температуру мяса. |
| 8. Батарейный отсек | • Откройте батарейный отсек.<br>• Установите батарейки (2x AAA) в батарейный отсек. Убедитесь, что полярность батареек (+/-) соответствует маркировке полярности внутри батарейного отсека.<br>• Закройте батарейный отсек. |
| 9. Магнит | • Используйте магнит, чтобы прикрепить устройство к металлической поверхности (железо, никель, кобальт и большинство их сплавов). |
| • Подсветка | • Подсветка включается при нажатии одной из кнопок или подаче звукового сигнала. |

## Использование

### Таймер
- Установите переключатель режима в режим таймера. На дисплее отобразится таймер.
- Нажмите минутную/секундную кнопки, чтобы установить таймер.
- Нажмите кнопку запуска/отключения, чтобы запустить таймер.
- При достижении таймером времени «00:00» будет подан звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку запуска/отключения, чтобы выключить таймер.
- Для установки таймера нажмите и удерживайте минутную и секундную кнопки одновременно.

### Термометр для мяса
- Установите переключатель режима в режим готовки. На экран будет выведена измеренная температура.
- Синхронизируйте штекерный щуп с устройством.
- Нажмите кнопку установки мяса для установки типа мяса.
- Нажмите кнопку готовности мяса для установки готовности мяса.
- Нажмите кнопку вверх/вниз, чтобы установить температуру. Установленная температура отображается в левой части дисплея.
- Поместите щуп в самую толстую часть мяса. Фактическая температура отображается в правой части дисплея.
- При достижении заданного значения температуры термометр подает звуковой сигнал.

### Температура для типов мяса

| Мясной продукт | Полностью прожаренное | Почти полностью прожаренное | Среднепрожаренное | Слабопрожаренное | Непрожаренное |
|---|---|---|---|---|---|
| Говядина | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Баранина | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Телятина | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | 60 °C |
| Гамбургер | 71 °C | --- | --- | --- | --- |
| Свинина | 77 °C | 74 °C | 71 °C | 63 °C | --- |
| Индейка | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Цыпленок | 74 °C | --- | --- | --- | --- |
| Рыба | 63 °C | --- | --- | --- | --- |

## Требования безопасности

### Общие правила техники безопасности
- Перед началом работы внимательно прочитайте руководство. Сохраните руководство для будущего использования.
- Производитель не несет ответственности за повреждения имущества или персонала, вызванных несоблюдением инструкции по безопасности и неправильным использованием устройства.
- Детям в возрасте до 8 лет и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, разрешается использовать устройство только под присмотром или после инструктажа о соответствующих мерах предосторожности и технике безопасности. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистка устройства и обслуживание пользователей с участием детей должны проводиться только под надзором взрослых.
- Используйте устройство строго по назначению. Устройство должно использоваться только по прямому назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Запрещается использовать устройство с поврежденными или неисправными компонентами. Немедленно замените поврежденное или неисправное устройство.
- Устройство предназначено только для использования внутри помещений. Запрещается использовать устройство вне помещения.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Запрещается использовать устройство в коммерческих целях.
- Не используйте устройство в помещениях с высокой влажностью (в ванных комнатах и бассейнах).
- Не используйте устройство вблизи ванных, душевых кабин, раковин и других сосудов, заполненных водой.
- Запрещается использовать устройство в духовках и микроволновых печах.

### Безопасность при работе с батареями
- Применяйте только указанные в руководстве батареи.
- Не используйте старые и новые батареи одновременно.
- Не используйте батареи различных типов и различных марок.
- Не устанавливайте батареи в обратной полярности.
- Не замыкайте контакты батарей и не разбирайте их.
- Не подвергайте батареи воздействию воды.
- Не подвергайте батареи воздействию пламени или высокой температуры.
- Полностью разряженные батареи могут протекать. Во избежание повреждения изделия при долгом хранении извлекайте батареи.
- При попадании жидкости из батареи на кожу или одежду немедленно промойте пятно пресной водой.

## Очистка и обслуживание

### Предупреждение!
- Перед чисткой или техобслуживанием всегда выключайте устройство.
- Не производите очистку растворителями или абразивами.
- Не выполняйте очистку внутренних поверхностей устройства.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. Неправильно работающее устройство следует заменить новым.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

- Очистите корпус устройства при помощи мягкой влажной ткани. Тщательно просушите устройство чистой сухой тканью.
- Вымойте щуп теплым мыльным раствором. Тщательно вытрите щуп чистой сухой тканью.

### Поддержка
Перейдите на сайт www.nedis.com/support, чтобы получить дополнительную информацию или оставить комментарии, или предложения

### Контакты
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Нидерланды

## Türkçe - Açıklama

| | |
|---|---|
| 1. Açma/kapatma düğmesi | • Cihazı açmak için açma/kapatma düğmesini "ON" konumuna getirin.<br>• Cihazı kapatmak için açma/kapatma düğmesini "OFF" konumuna getirin. |
| 2. Mod düğmesi | • Pişirme modunu ayarlamak için düğmeyi "COOK" öğesine getirin.<br>• Zamanlayıcı modunu ayarlamak için düğmeyi "TIMER" öğesine getirin. |
| 3. Yukarı düğmesi<br>Dakika düğmesi | • Pişirme modu: Sıcaklığı artırmak için düğmeye basın.<br>• Zamanlayıcı modu: Dakikayı ayarlamak için düğmeye basın. |
| 4. Aşağı düğmesi<br>Saniye düğmesi | • Pişirme modu: Sıcaklığı azaltmak için düğmeye basın.<br>• Zamanlayıcı modu: Saniyeyi ayarlamak için düğmeye basın. |
| 5. °C/°F düğmesi<br>Başlat/durdur düğmesi | • Pişirme modu: Sıcaklık birimini (°C/°F) ayarlamak için düğmeye basın.<br>• Zamanlayıcı modu: Zamanlayıcıyı başlatmak veya durdurmak için düğmeye basın. |
| 6. Ekran | • Pişirme modu: Ekran, gerçek sıcaklık ile ayarlanan sıcaklığı gösterir.<br>• Zamanlayıcı modu: Ekran, dakikayı ve saniyeyi gösterir. |
| 7. Prob | • Prob fişini, cihazın yanındaki prob girişine yerleştirin.<br>• Etin çekirdek sıcaklığını ölçmek için probu etin en kalın bölümüne yerleştirin. |
| 8. Pil bölmesi | • Pil bölmesini açın.<br>• Pil bölmesine pili (AAA) takın. Pil kutuplarının (+/-) pil bölmesindeki kutup işaretleriyle eşleştiğinden emin olun.<br>• Pil bölmesini kapatın. |
| 9. Mıknatıs | • Cihazı metal bir yüzeye (demir, nikel, kobalt ve bunların alaşımlarının çoğu) takmak için mıknatısı kullanın. |

## Kullanım

### Zamanlayıcı
- Mod düğmesini zamanlayıcı moduna ayarlayın. Ekran, zamanlayıcıyı gösterir.
- Zamanlayıcıyı ayarlamak için dakika/saniye düğmelerine basın.
- Zamanlayıcıyı başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.
- Zamanlayıcı "00:00" değerine ulaşırsa alarm çalar.
- Zamanlayıcıyı durdurmak için başlat/durdur düğmesine tekrar basın.
- Zamanlayıcıyı sıfırlamak için aynı anda hem dakika düğmesini hem de saniye düğmesini basılı tutun.

### Et termometresi
- Mod düğmesini pişirme moduna ayarlayın. Ekran, sıcaklığı gösterir.
- Prob fişini cihaza bağlayın.
- Sıcaklığı ayarlamak için yukarı/aşağı düğmelerine basın. Ayarlanan sıcaklık ekranın sağ tarafında gösterilir.
- Probu etin en kalın bölümüne yerleştirin. Gerçek sıcaklık ekranın sol tarafında gösterilir.
- Et termometresi ayarlanan sıcaklığa erişirse alarm çalar.

### Et ürünleri için sıcaklık aralığı

| Et ürünü | | Et ürünü | |
|---|---|---|---|
| Sığır filetosu, orta/az pişmiş | 38-55 °C | Koyun budu, orta/az pişmiş | 65-70 °C |
| Rozbif | 85-90 °C | Koyun budu, iyi pişmiş | 80-85 °C |
| Sığır göğsü | 90-95 °C | Geyik rosto | 75–80 °C |
| Dana filetosu | 50-55 °C | Yaban domuzu rosto | 75-78 °C |
| Dana sırtı, orta/az pişmiş | 50-55 °C | Tavuk | 80-85 °C |
| Dana rosto | 68-74 °C | Hindi | 80-90 °C |
| Domuz sırtı | 55-60 °C | Ördek | 80-90 °C |
| Domuz rosto | 70-75 °C | | |

## Güvenlik

### Genel güvenlik
- Kullanmadan önce kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyun. Kılavuzu daha sonra başvurmak için saklayın.
- Üretici, dolaylı zararlardan veya güvenlik talimatlarına uyulmamasının ve cihazın hatalı şekilde kullanılmasının yol açtığı maddi veya kişilere gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin talimatların verilmiş ve içerdiği tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla 8 yaş ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal, zihinsel ya da hareket yetenekleri veya deneyimi ve bilgisi yeterli olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları müddetçe, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı sadece tasarlanan amacı için kullanın. Cihazı kılavuzda açıklanan amaçların dışındaki amaçlar için kullanmayın.
- Herhangi bir parçası hasarlı veya kusurlu ise cihazı kullanmayın. Cihaz hasarlı veya kusurlu ise cihazı derhal değiştirin.
- Cihaz sadece iç mekan kullanımı için uygundur. Cihazı dış mekanda kullanmayın.
- Cihaz, sadece evde kullanıma uygundur. Cihazı ticari amaçlar için kullanmayın.
- Cihazı banyolar ve yüzme havuzları gibi yüksek nem oranına sahip konumlarda kullanmayın.
- Cihazı banyo küvetlerinin, duşların, lavaboların veya su biriktiren diğer haznelerin yakınında kullanmayın.
- Cihazı fırınlarda veya mikrodalga fırınlarda kullanmayın.

### Pil güvenliği
- Yalnızca bu kılavuzda belirtilen pilleri kullanın.
- Eski ve yeni pilleri bir arada kullanmayın.
- Farklı tür ve markalardaki pilleri kullanmayın.
- Pilleri ters kutuplarda takmayın.
- Pilleri kısa devre yapmayın veya demonte etmeyin.
- Pilleri suya maruz bırakmayın.
- Cihazı ateşe veya aşırı ısıya maruz bırakmayın.
- Piller, tam olarak boşaldığında sızıntı gerçekleşebilir. Ürüne zarar gelmemesi için uzun süre kullanım dışı kalacağı zaman piller çıkarılmalıdır.
- Pillerden akan sıvı deriyle veya giysilerle temas ettiğinde hemen temiz suyla yıkanmalıdır.

## Temizlik ve bakım

### Uyarı!
- Temizlemeden veya bakımdan önce cihazı daima kapatın.
- Temizlik solventleri veya aşındırıcılar kullanmayın.
- Cihazın içini temizlemeyin.
- Cihazı onarmaya çalışmayın. Cihaz doğru şekilde çalışmıyorsa, yeni bir cihazla değiştirin.
- Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.

- Cihazın dış tarafını yumuşak, nemli bir bezle silin. Cihazı temiz, kuru bir bezle iyice kurulayın.
- Probu, ılık sabunlu suyla temizleyin. Probu temiz, kuru bir bezle tam olarak kurulayın.

### Destek
Daha fazla yardıma ihtiyaç duyarsanız veya yorumunuz ya da öneriniz varsa lütfen www.nedis.com/support adresini ziyaret edin

### İletişim
NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Holland