



| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

| |
|---|
| Specifications: <ul style="list-style-type: none"> • Max temperature range: 250C • Power: 2 x AAA battery (exclusive) • Temperature: C/F |
|---|

English - Description

| | |
|--|---|
| <p>1. On/off button Meat type button Up button</p> | <ul style="list-style-type: none"> Press the button to switch on or off the device. Press the button to set the meat type: <ul style="list-style-type: none"> - Beef ("BEEF") - Pork ("PORC") - Veal ("VEAL") - Chicken ("CHICKEN") - Lamb ("LAMB") - Turkey ("TURKEY") |
| <p>2. Meat doneness button Down button</p> | <ul style="list-style-type: none"> Press the button to set the meat doneness: <ul style="list-style-type: none"> - Well done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE") |
| <p>3. Display</p> | <ul style="list-style-type: none"> Cooking mode: The display shows the meat type and the meat doneness. The display shows the actual temperature and the set temperature. Insert the fork probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat. If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound. Simultaneously press the meat type button and the meat doneness button to stop the alarm. |
| <p>4. Fork probe</p> | <ul style="list-style-type: none"> Insert the fork probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat. If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound. Simultaneously press the meat type button and the meat doneness button to stop the alarm. |
| <p>Battery compartment</p> | <ul style="list-style-type: none"> The battery compartment is located on the rear of the device. Open the battery compartment. Insert the batteries (2x AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment. Close the battery compartment. |

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

Temperature range for meat products

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

Safety

General safety

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

Cleaning and maintenance

Warnings

- Before cleaning or maintenance, always switch off the device.
- Do not use cleaning solvents or abrasives.
- Do not clean the inside of the device.
- Do not attempt to repair the device, or 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.
- Keep 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

| | |
|---|---|
| <p>1. Aan/uit-knop Vleessoortknop Omhoog-knop</p> | <ul style="list-style-type: none"> Druk op de knop om het apparaat in of uit te schakelen. Druk op de knop om de vleessoort in te stellen. - Rund ("BEEF") - Varken ("PORC") - Kalf ("VEAL") - Kip ("CHICKEN") - Lam ("LAMB") - kalkoen ("TURKEY") |
| <p>2. Vleesgraai knop Omlaag-knop</p> | <ul style="list-style-type: none"> Druk op de knop om de vleesgraaiheid in te stellen. - Well done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE") |
| <p>3. Display</p> | <ul style="list-style-type: none"> Kookmodi: Het display toont de vleessoort en de vleesgraaiheid. De display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur. Steek de vorksonde in het dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten. Als de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm. Druk gelijktijdig op de vleessoortknop en de vleesgraai knop om het alarm te stoppen. |
| <p>4. Vorksonde</p> | <ul style="list-style-type: none"> Steek de vorksonde in het dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten. Als de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm. Druk gelijktijdig op de vleessoortknop en de vleesgraai knop om het alarm te stoppen. |
| <p>Batterijcompartiment</p> | <ul style="list-style-type: none"> Het batterijcompartiment bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. Open het batterijcompartiment. Plaats de batterijen (2x AAA) in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterij (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartiment overeenkomt. Sluit het batterijcompartiment. |

Temperatuurbereik voor vleesproducten

| Vleesproduct | Temp. product | Vleesproduct | Temp. product |
|-------------------------|---------------|--------------------------|---------------|
| Runderhaas, medium/rare | 38-55 °C | Schapenvoet, medium/rare | 65-70 °C |
| Rundergebraad | 80-90 °C | Schapenvoet, well done | 80-85 °C |
| Runderborst | 95-95 °C | Hertengebraad | 75-80 °C |
| Kalfhaas | 50-55 °C | WILDZwijgebraad | 75-78 °C |
| Kalfslende, medium/rare | 50-55 °C | Kip | 80-85 °C |
| Kalfsgarve | 68-74 °C | kalkoen | 80-90 °C |
| Varkenlende | 55-60 °C | Eend | 80-90 °C |
| Varkensgebraad | 70-75 °C | | |

Veiligheid

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.
- Het apparaat kan 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 moet 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 onderdeel onmiddellijk.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenhuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid, zoals badkamers en zwembaden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkamers, douches, badvoeren 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.
- Voorzachtig 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 onderhouden 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!

- Schiel 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
 Als u nog 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

| | |
|---|--|
| <p>1. Ein-/Aus-Taste Fleischtyp-taste Aufwärtstaste</p> | <ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten des Geräts auf die Taste. Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischtyp einzustellen. - Well Done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium Rare ("M RARE") - Rare ("RARE") - Kalf ("VEAL") - Hähnchen ("CHICKEN") - Lamm ("LAMB") - Truthahn ("TURKEY") |
| <p>2. Fleischzustand-Taste Abwärtstaste</p> | <ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischzustand einzustellen: - Well Done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium Rare ("M RARE") - Rare ("RARE") |
| <p>3. Display</p> | <ul style="list-style-type: none"> Garmodus: Das Display zeigt den Fleischtyp und den Fleischzustand an. Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. |
| <p>4. Gabelmessfühler</p> | <ul style="list-style-type: none"> Führen Sie den Gabelmessfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu messen. Sobald das Fleischthermometer die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Alarmsignal. Drücken Sie die Fleischtyp-taste und die Fleischzustand-taste gleichzeitig, um den Alarm zu stoppen. |

Temperatuurbereik für Fleischprodukte

| Fleischprodukt | Temp. Produkt | Fleischprodukt | Temp. Produkt |
|------------------------------|---------------|-------------------------|---------------|
| Filet oder Rind, Medium/Rare | 38-55 °C | Lammkeule, Medium/Rare | 65-70 °C |
| Rinderbraten | 85-90 °C | Hähnchenkeil, Well Done | 80-85 °C |
| Bruststück vom Rind | 90-95 °C | Lammbraten | 75-80 °C |
| Kalbfleisch | 50-55 °C | Wildschweinbraten | 75-78 °C |
| Kalbsbraten, Medium/Rare | 50-55 °C | Hähnchen | 80-85 °C |
| Kalbsbraten | 68-74 °C | Truthahn | 80-90 °C |
| Schweinbraten | 55-60 °C | Ente | 80-90 °C |
| Schweinbraten | 70-75 °C | | |

Sicherheit

Algemene 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 Sicherheitsanweisungen und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstanden sind.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer, geistiger oder motorischer Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in deren sicheren Gebrauch der Produktanweisungen und die damit verbundenen Gefahren beschrieben werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege seitens des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn dies beaufsichtigt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke. Verwenden Sie das Gerät nur für in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden Sie die 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 zum Reparieren. Wenn der Fachtischwert Ihre beispielsweise Bademörtel oder Schwimmbädern. Verwenden Sie das Gerät nicht in Ofen oder Badewannen, Duschbecken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Ovens 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 berühren Sie sie nicht.
- Setzen Sie die Batterien keinen Wasser aus.
- Setzen Sie die Batterien keinen Feuer oder übermäßig Hitze aus.
- Batterien neigen dazu, auszufließen, 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 Batteriefüllstoff 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 Wartens stets ab.
- Verwenden Sie keine Lösung- oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden 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.

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

Español - Descripción

| | |
|--|--|
| <p>1. Botón de encendido/apagado Botón de tipo de carne Botón arriba</p> | <ul style="list-style-type: none"> Pulse el botón para encender o apagar el dispositivo. Pulse el botón para definir el tipo de carne: <ul style="list-style-type: none"> - Bue ("BEEF") - Cerdo ("PORC") - Ternera ("VEAL") - Pollo ("CHICKEN") - Cordero ("LAMB") - Pavo ("TURKEY") |
| <p>2. Botón de punto de cocción de carne Botón abajo</p> | <ul style="list-style-type: none"> Pulse el botón para definir el punto de cocción de la carne: <ul style="list-style-type: none"> - Muy hecha ("WELL") - Hecha ("MEDIUM") - A la punto ("M RARE") - Poco hecha ("RARE") |
| <p>3. Pantalla</p> | <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| <p>4. Sonda tenedor</p> | <ul style="list-style-type: none"> Inserte la sonda tenedor en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne. Si el termómetro para carne alcanza la temperatura definida, sonará una alarma. Simultáneamente, pulse el botón de tipo de carne y el botón de punto de cocción de carne para detener la alarma. |

Intervalo de temperatura para productos cárnicos

| Producto cárnico | Temp. producto | Producto cárnico | Temp. producto |
|--|----------------|---------------------------------------|----------------|
| Solomillo de res, media hecho/poco | 38-55 °C | Palleta de cordero, media hecho/ poco | 65-70 °C |
| Carne de res asada | 85-90 °C | Palleta de cordero, muy hecha | 80-85 °C |
| Falda de res | 90-95 °C | Venado asado | 75-80 °C |
| Solomillo de ternera | 50-55 °C | Jabalí asado | 75-78 °C |
| Lomo de ternera, media hecho/ poco hecho | 50-55 °C | Pollo | 80-85 °C |
| Ternera asada | 68-74 °C | Pato | 80-90 °C |
| Lomo de cerdo | 55-60 °C | Pavo | 80-90 °C |
| Cerdo asado | 70-75 °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 a los daños en la propiedad o en las personas causados por no seguir estas instrucciones de seguridad y por no usar 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 conocimientos, sino en supervisión o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos implícitos. 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.
- El dispositivo no debe utilizarse en ambientes húmedos. No utilice el dispositivo con una finalidad distinta a la descrita en el manual.
- No utilice el dispositivo en alguna pieza ha sufrido daños o tiene un defecto. Si el dispositivo ha sufrido daños o tiene un defecto, sustituylo inmediatamente.
- El dispositivo solo es apto para uso en interiores. No utilice el dispositivo en exteriores.
- El dispositivo solo es apto para uso en ambientes domésticos. 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 baños, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el dispositivo nunca en ovens o microondas.

Seguridad de las pilas

- Utilice únicamente las pilas mencionadas en el manual.
- No use conjuntamente pilas nuevas y usadas.
- No utilice pilas de distintos tipos o marcas.
- No instale las pilas con la polaridad invertida.
- No exponga las pilas al agua.
- No exponga las pilas al fuego.
- No cortocircuite ni desmonte las pilas.
- Si las pilas tienden a tener fugas cuando estas se descargan, 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.

Limpeza y mantenimiento

¡Advertencia!

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague siempre el dispositivo.
- No utilice disolventes de limpieza ni el dispositivo caliente y la temperatura reglée.
- No limpie el interior del dispositivo.
- No intente reparar el dispositivo. Si el dispositivo no funciona correctamente, sustitúilo por uno nuevo.
- No sumerja el dispositivo en agua ni otros líquidos.
- No sumerja el dispositivo en agua ni otros líquidos.
- Pulse 'Enter' el dispositivo con un panño mojado y úmido. Asegúrese a fondo el dispositivo con un panño pulido o seco.
- Pulse la sonda con agua jabonosa templada. Seque bien el dispositivo con un paño limpio y seco.
- Limpie la sonda con agua jabonosa templada. Humedezca bien la sonda con un paño limpio y seco.

Ajopo
 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

| | |
|--|---|
| <p>1. Bouton marche/arrêt Bouton de type de viande Bouton haut</p> | <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton pour allumer/éteindre l'appareil. Appuyez sur le bouton pour régler le type de viande: <ul style="list-style-type: none"> - Porc ("PORC") - Carne de vache ("BEEF") - Veau ("VEAL") - Poulet ("CHICKEN") - Agneau ("LAMB") - Poularde ("TURKEY") |
| <p>2. Bouton de niveau de cuisson Bouton bas</p> | <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton pour régler le niveau de cuisson de la viande: <ul style="list-style-type: none"> - Bien cuit ("WELL") - À point ("MEDIUM") - Rare ("M RARE") - Saignant ("RARE") |
| <p>3. Affichage</p> | <ul style="list-style-type: none"> 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. Insérez la sonde fourchette dans la partie la plus épaisse de la viande afin d'en mesurer la température à cœur. Si le thermomètre à viande atteint la température réglée, une alarme retentit. Appuyez simultanément sur les boutons de type de viande et le bouton de niveau de cuisson simultanément pour arrêter l'alarme. |
| <p>4. Sonde fourchette</p> | <ul style="list-style-type: none"> Mode de cuisson: L'affichage indique le type de viande et son niveau de cuisson. L'affichage indique la température réelle et la température définie. Insérez la sonde fourchette dans la partie la plus épaisse de la viande afin d'en mesurer la température à cœur. Si le thermomètre à viande atteint la température réglée, une alarme retentit. Appuyez simultanément sur les boutons de type de viande et le bouton de niveau de cuisson simultanément pour arrêter l'alarme. |

Plage de température des produits carnés

| Produit carné | Temp. produit | Produit carné | Temp. produit |
|---------------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| Filet de bœuf, à point/saignant | 38-55 °C | Gigot de mouton, à point/saignant | 65-70 °C |
| Rôti de bœuf | 85-90 °C | Gigot de mouton, bien cuit | 80-85 °C |
| Poitrine de bœuf | 90-95 °C | Rôti de venaison | 75-80 °C |
| Filet de veau | 50-55 °C | Rôti de sanglier | 75-78 °C |
| Selle de veau, à point/saignant | 50-55 °C | Poulet | 80-85 °C |
| Rôti de veau | 68-74 °C | Dinde | 80-90 °C |
| Selle de porc | 55-60 °C | Canard | 80-90 °C |
| Rôti de porc | 70-75 °C | | |

Segurança

Segurança geral

- Lêa atentamente o manual de instruções antes de utilizar. Guarde o manual para consulta futura.
- O fabricante não é responsável por danos indirectos ou por danos em bens ou pessoas provocados pela observância das instruções de segurança e utilização indevida do dispositivo.
- O dispositivo pode ser utilizado por crianças a partir de 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 implícitos. 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 aparelho unicamente para o seu uso previsto. Não utilize o aparelho para outras finalidades além das descritas no manual.
- Use 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 doméstica. Não utilize o dispositivo no exterior.
- O dispositivo destina-se apenas a utilização doméstica. Não utilize o dispositivo para fins comerciais.
- Não utilize o dispositivo em locais com elevada humidade, tais como banhos e piscinas.
- Não utilize o dispositivo em ambientes húmidos 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 exponha as pilhas ao fogo.
- Não exponha as pilhas a água.
- Não cortocircuite nem desmonte as pilhas.
- Não exponha as pilhas a fogo ou calor excessivo.
- Não coloque as pilhas em curto-circuito nem as desmonte.
- Não exponha as pilhas a água ou calor excessivo.
- Não coloque as pilhas em contacto com a pele.
- Se as pilhas tendem a ter fugas quando estas se descarregam, 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

Atenção!

- Antes de limpar ou fazer manutenção, desligue sempre o dispositivo.
- 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 morno. Segue minuciosamente o dispositivo com um pano limpo e seco.
- Limpe o sensor e a sonda com detergente. Seque minuciosamente a sonda com um pano limpo e seco.

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

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

Italiano - Descrizione

| | |
|---|--|
| <p>1. Pulsante di accensione/ spegnimento Pulsante di selezione del tipo di carne Pulsante su</p> | <ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante per accendere o spegnere il dispositivo. Premere il pulsante per impostare il tipo di carne: <ul style="list-style-type: none"> - Manzo ("PORC") - Vitello ("VEAL") - Agnello ("LAMB") - Tacchino ("TURKEY") |
| <p>2. Pulsante di selezione del grado di cottura Pulsante giù</p> | <ul style="list-style-type: none"> Premere il pulsante per impostare il grado di cottura della carne: <ul style="list-style-type: none"> - Ben cotta ("WELL") - Cotta media ("MEDIUM") - Cotta media rara ("M |

| Ελληνικά - Περιγραφή | |
|--|--|
| | |
| 1. Κομπι on/off <p>Κομπι «ON»</p> | <ul style="list-style-type: none">Πέστε το κομπι για να ενεργοποιηθεί ή απεργοποιηθεί η σοουκκι. Πέστε το κομπι για να ρυθμιστεί το τύπο κρέατος: <ul style="list-style-type: none">-Βοδινό («BEEF») <ul style="list-style-type: none">-Χοιρινό («PORK») <ul style="list-style-type: none">-Μοσχάρι («VEAL») <ul style="list-style-type: none">-Αρνί («LAMB») <ul style="list-style-type: none">-Κοτόπουλο («CHICKEN») <ul style="list-style-type: none">-Γαλοπούλα («TURKEY») |
| 2. Κομπι φηρίματος κρέατος <p>Κομπι «κίτ»</p> | <ul style="list-style-type: none">Πέστε το κομπι για να ρυθμιστεί το φηρίμο του κρέατος: <ul style="list-style-type: none">-Καλοήγημένο («WELL») <ul style="list-style-type: none">-Μέτρια φηρίμο («MEDIUM») <ul style="list-style-type: none">-Ελαφρώ προς μαλακό φηρίμο («M RARE») <ul style="list-style-type: none">-Ελαφρώ φηρίμο («RARE») |
| 3. Οδών | <ul style="list-style-type: none">Λειτουργία φηρίματος: Η οδών προβάδει τον τύπο και τον βαθμό φηρίματος του κρέατος. Η οδών δείχνει την προαγωγή και την καθορισμένη θερμοκρασία. Εισάγετε τον αναγνώστη πληρώνει στο πακέτο μέρος του κρέατος για να μετρήσει τη θερμοκρασία του. Εάν η θερμοκρασία του κρέατος φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία, η σοουκκι θα εκτύψει μια ηχητική εδοσήσηση. Ταυτόχρονα πέστε το κομπι τύπου κρέατος και το κομπι φηρίματος κρέατος για να σταματήσει την ηχητική εδοσήσηση. |
| 4. Αναγνώστης-πληρώνει | <ul style="list-style-type: none">Εισάγετε τον αναγνώστη-πληρώνει στο πακέτο μέρος του κρέατος για να μετρήσει τη θερμοκρασία του. Εάν η θερμοκρασία του κρέατος φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία, η σοουκκι θα εκτύψει μια ηχητική εδοσήσηση. Ταυτόχρονα πέστε το κομπι τύπου κρέατος και το κομπι φηρίματος κρέατος για να σταματήσει την ηχητική εδοσήσηση. |
| <p>Η θήκη μπαταριών φηρίματος στο πίσω μέρος της θήκης σοουκκι:</p> <ul style="list-style-type: none">Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών. Τοποθετήστε τις μπαταρίες (2x AAA) στη θήκη μπαταριών. Βεβαιωθείτε ότι η πολικότητα των μπαταριών (+/-) ταιριάζει με το σύμβολο πολικότητας μέσα στη θήκη μπαταριών. Κλείστε τη θήκη μπαταριών. | |

Εύρος θερμοκρασίας

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Προϊόν κρέατος | | Προϊόν κρέατος | |
| Φιλέτο μοσχάρου, μετρία/ελαφρά φηρίμο | 38-55 °C | Αρνίσιο μπισπι, μετρία/ελαφρά φηρίμο | 65-70 °C |
| Υπόβιο ψάδι κρέας | 85-90 °C | Αρνίσιο κομμάτι, καλοήγημένο | 80-85 °C |
| Βάσια σπάλα | 90-95 °C | Ψητό ελάφι | 75-80 °C |
| Φιλέτο μοσχάρου | 50-55 °C | Ψητό αρσινόχοιρου | 75-78 °C |
| Σίλα μοσχάρου, μετρία/ελαφρά φηρίμο | 50-55 °C | Κοτόπουλο | 80-85 °C |
| Ψητό μοσχάρι | 68-74 °C | Γαλοπούλα | 80-90 °C |
| Σίλα χοιρινού | 55-60 °C | Πλάμα | 80-90 °C |
| Ψητό χοιρινό | 70-75 °C | | |

Ασφάλεια

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε το εγχειρίδιο προσακτικά πριν από τη χρήση. Διαβάστε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν επιπλοκές/βλάβες ή άλλες υλικές και οικονομικές βλάβες που οφείλονται να προέλθουν λόγω της μη τήρησης των οδηγιών ασφαλείας και της σωστικής/λειτουργικής χρήσης της σοουκκις.
- Η σοουκκιή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με φυσική/πνευματική νοητική ή κινητική αναπηρία ή με ελάχιστη εμπειρία και γνώσεων εάν επιπρόσφατα ή τους παραγοντα οδηγίες, συνοδευόμε με τη χρήση της σοουκκις ή στους κωλύοντες τους εμπειρογόνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη σοουκκιή, ή καθαρών και ή συντηρημένη χρήση δεν πρέπει να διαδίδονται από παιδιά χωρίς επίτηδες.
- Χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή μόνο για τους προαναφερθέντες σκοπούς. Μη χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή για διαφορετικούς σκοπούς από τους περιγραφόμενους στο εγχειρίδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή εάν αποδοκίμασει τμήμα της ή αν αποδοκίμασει τη σοουκκιή ως εξωτερικό χώρο.
- Η σοουκκιή ενδείκνυται μόνο για σωστό φηρίμο. Μη χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή για εργασιακούς σκοπούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή σε τοποθεσίες με υψηλή υγρασία, όπως σε μπάνια και πισίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή κοντά σε μπαταρίες, αυτοκίνητα, νηπιαστές ή άλλα οξεία που περιέχουν νερό.
- Χρησιμοποιείτε τη σοουκκιή σε φουφούρες ή φουφούρες κρηματοποιημένες.

Ασφάλεια μπαταριών

- Χρησιμοποιείτε μόνο τις μπαταρίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολικές και αντίπολικές μπαταρίες.
- Μην χρησιμοποιείτε απομακρυσ. διαφορετ. μπαταρίες ή μπαταρίες.
- Μην εγκαθιστάτε μπαταρίες με εντελεσμένη πολικότητα.
- Μην βροχολογώνετε ή απομακρύνετε τις μπαταρίες.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε νερό.
- Μην εκθέτετε τις μπαταρίες σε άμεση υπεριώδη θερμοτήτα.
- Υπάρχει μεγάλη πιθανότητα διαρροής των μπαταριών εάν απορροπούνται πλήρως. Προσ αγοράση όγκας στο προϊόν, ασφαλίστε τις μπαταρίες όταν παύσετε το προϊόν αναπληρώνω για μεγαλύτερες χρονικές περιόδους.
- Εάν υγρά των μπαταριών αγγίξουν σε επαφή με το δέρμα ή το ρουχισμό, ξεπλύνετε αμέσως με καθαρό νερό.

Καθαριότητα και συντήρηση

Προειδοποίηση!

- Πριν από καθαρισμό ή συντήρηση, απενεργοποιείτε πάντα τη σοουκκιή.
- Μη χρησιμοποιείτε βελόνες ή λεκανάκια.
- Μην καθαρίζετε το αετώμα της σοουκκις.
- Μην επικρατείτε να επισκευάζετε τη σοουκκιή. Εάν η σοουκκιή δεν λειτουργεί σωστά, αντικαταστήστε την με μια νέα.
- Μη βυθίζετε τη σοουκκιή σε νερό ή άλλα υγρά.

- Καθαρίζετε το εξωτερικό της σοουκκις χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, υμίο ποτ. Στεγνώνετε προστακτικά τη σοουκκιή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε τον αναγνώστη χρησιμοποιώντας αποουονία. Στεγνώνετε προστακτικά τον αναγνώστη με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Υποστήριξη

Εάν χρειάζεστε περαιτέρω βοήθεια ή επιθυμείτε να υποβάλετε σήμα ή πρόταση, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.nedis.com/support](#)

| Επαφή | |
|---|--|
| <p> NEDES B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Κάτω Χώρες</p> | |
| Πολσκι - Opis | |
| | |
| 1. Przycisk włącz/wyłącz <p>Przycisk wyboru mięsa</p> <p>Przycisk w górze</p> | <ul style="list-style-type: none">Naciśnij przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Naciśnij przycisk, aby wybrać typ mięsa: <ul style="list-style-type: none">-Wieprzowina („BEEF”) <ul style="list-style-type: none">-Ciepłota („VEAL”) <ul style="list-style-type: none">-Kurczak („CHICKEN”) <ul style="list-style-type: none">-Jagnięcina („LAMB”) <ul style="list-style-type: none">-Indyk („TURKEY”) |
| 2. Wybór wysymazania mięsa <p>Przycisk w dół</p> | <ul style="list-style-type: none">Naciśnij przycisk, aby wybrać przygotowanie mięsa: <ul style="list-style-type: none">-Dobre wysymazanie („WELL”) <ul style="list-style-type: none">-Średnio wysymazane („MEDIUM”) <ul style="list-style-type: none">-Słabio wysymazane/kwintwa („M RARE”) <ul style="list-style-type: none">-Kwintwa („RARE”) |
| 3. Wyświetlacz | <ul style="list-style-type: none">Tyło gotowania: Wyświetlacz pokazuje typ mięsa i jego przygotowanie. Wyświetlacz pokazuje również ustawioną temperaturę, urochomi się alarm. Aby zatrzymać alarm, naciśnij jednocześnie przyciski typu mięsa i jego przygotowania. |
| 4. Widelki sondy | <ul style="list-style-type: none">Wyposażenie widelki sondy do najgrubszego części mięsa, aby zmierzyć temperaturę w środku Gdy termometr do mięś osiągnie ustaloną temperaturę, urochomi się alarm. Aby zatrzymać alarm, naciśnij jednocześnie przyciski typu mięsa i jego przygotowania. |
| | <p>Komora baterii znajduje się na tylniej obudowie urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none">Określ komora baterii. Włóż baterie (2x AAA) do komory baterii. Uprawij się, że biegunowość baterii (+/-) zgadza się z oznaczeniami biegunowości wewnętrznej komory baterii. Zamknij komora baterii. |

Zakresy temperatur dla różnych mięs

| | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------|
| Rodzaj mięsa | | Rodzaj mięsa | |
| Filet wołowy, średnio wysymazon/krwisty | 38-55 °C | Udziec jagnięcy, srednio wysymazon/krwisty | 65-70 °C |
| Rostbef | 85-90 °C | Udziec jagnięcy, dobre wysymazon | 80-85 °C |
| Szponder wołowy | 90-95 °C | Pieczone sarnina | 75-80 °C |
| Filet cielęcy | 50-55 °C | Pieczony dzik | 75-78 °C |
| Comber jagnięcy, średnio wysymazon/krwisty | 50-55 °C | Kurczak | 80-85 °C |
| Pieczone cielęcina | 68-74 °C | Indyk | 80-90 °C |
| Comber wieprzowy | 55-60 °C | Kaczka | 80-90 °C |
| Pieczone wieprzowina | 70-75 °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 z ograniczoną zdolnością fizyczną, czuciową, psychiczną lub fizyczną, lub osoby bez braku doświadczenia lub znajomości zgrzeży pod warunkiem zapoznania nadzoru lub uszkodzenia instrukcją, jak należy obsłużyć je z urządzeniem w bezpieczny sposób, oraz Zustimmung przez nie ewentualnie rodzika. Dzieci 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 jakkolwiek część jest uszkodzona lub wadliwa. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub wadliwe, należy niezwłocznie wymienić urządzenie.
- Urządzenie należy wyłczyć z wtyczki. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy wyłczyć z wtyczki do wtyczki domowego. Urządzenia nie wolno używać do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Nie używać urządzenia w miejscach o wysokiej wilgotności, takich jak łazienki i białe.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu wianien, przelotnych, ziewów lub innych zbliżonych napełnionych wodą.
- Nie należy używać urządzenia przy niefunkcjonalnej lub uszkodzonej mikrofalownicy.

Bezpieczne korzystanie z baterii

- Używaj wyłącznie baterii wskazanych w instrukcji.
- Nie używaj razem starych i nowych baterii.
- Nie używaj baterii różnych typów lub marek.
- Nie zakładaj baterii w odwrótnie biegunowości.
- Nie ponawiać zwarcia baterii ani ich nie demontować.
- Nie wustawiać baterii na działanie wody.
- Nie wystawiać baterii na działanie ognia lub zbyt wysokiej temperatury.
- Przy całkowitym rozładunku baterii może dojść do ich wycieków. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy wyjąć z niego baterie, jeśli nie jest ono używane przez dłuższy okres czasu.
- Jeśli płyn z baterii wydostanie się z obudowy, należy niezwłocznie przepłukać czystą wodą.

Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenia!

- Przed czyszczeniem lub czynnosiadkami konserwacyjnymi trzeba zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie używać do czyszczenia porażczających ani materiałów ściernych.
- Nie czyszczyć wentylatorów strony urządzenia.
- Nie próbujmować prób naprawy urządzenia. Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, należy wymienić je na nowe urządzenie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

- Zewnętrzna strona urządzenia czyszczyć miękką, wilgotną szmatką. Urządzenie dokładnie wyszoraać do sucha przy użyciu czystej, suchej szmatki.
- Umyj sonde ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj sonde dokładnie do sucha czystą, suchą szmatką.

Wsparcie

Jeżeli potrzebujesz dalszej pomocy lub masz uwagi lub sugestie, prosimy o odwiedzenie strony [www.nedis.com/support](#)

| Ceština - Popis | |
|--|--|
| | |
| 1. Tlačítko zapnutí/vypnutí <p>Tlačítko výběru masa</p> <p>Tlačítko nahoru</p> | <ul style="list-style-type: none">Stisknutím tlačítka zapnete nebo vypnete. Stiskněte tlačítko pro nastavení typu masa: <ul style="list-style-type: none">-Hovězí („BEEF”) <ul style="list-style-type: none">-Vepřové („PORK”) <ul style="list-style-type: none">-Telecí („VEAL”) <ul style="list-style-type: none">-Jehněčí („LAMB”) <ul style="list-style-type: none">-Kurci („TURKEY”) |
| 2. Tlačítko stupně propečení masa <p>Tlačítko dolů</p> | <ul style="list-style-type: none">Stiskněte tlačítko pro nastavení stupně propečení masa: <ul style="list-style-type: none">-Propečené („WELL”) <ul style="list-style-type: none">-Středně propečené („MEDIUM”) <ul style="list-style-type: none">-Středně opečené („M RARE”) <ul style="list-style-type: none">-Měkce opečené („RARE”) |
| 3. Displej | <ul style="list-style-type: none">Režim vaření: Na displeji se zobrazí druh masa a stupeň propečení masa. Na displeji se zobrazí aktuální teplota a nastavená teplota. Veškovno senda: zaslání do menujte částí masa za účelem změnění teploty v jiné části masa. Jakmile teplota na masa dosáhne nastavené teploty, zazní alarm. Současně stiskněte tlačítko druhu masa a tlačítko stupně propečení masa pro zastavení alarmu. |
| 4. Vidlicová sonda | <ul style="list-style-type: none">Veškovno senda: zaslání do menujte částí masa za účelem změnění teploty v jiné části masa. Jakmile teplota na masa dosáhne nastavené teploty, zazní alarm. Současně stiskněte tlačítko druhu masa a tlačítko stupně propečení masa pro zastavení alarmu. |
| | <p>Prostor pro baterie se nachází na zadní straně zařízení.</p> <ul style="list-style-type: none">Otevřete prostor pro baterie. Do prostoru pro baterie vložte baterie (2x AAA). Ujistěte se, zda polární baterii (+/-) souhlasí s označením uvnitř prostoru pro baterie. Zavřete prostor pro baterie. |

Rozsah teplot pro masné výrobky

| | | | |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| Masný produkt | | Masný produkt | |
| Hovězí svíčková, středně propečená / jemně opečená | 38-55 °C | Kyta skopového, středně propečená / jemně opečená | 65-70 °C |
| Hovězí pečené | 85-90 °C | Kyta skopového, propečená | 80-85 °C |
| Hovězí hrudí | 90-95 °C | Pečená zvěčina | 75-80 °C |
| Filet telecího | 50-55 °C | Pečený kanec | 75-78 °C |
| Telecí řízeč, středně propečený / jemně opečený | 50-55 °C | Kule | 80-85 °C |
| Telecí pečené | 68-74 °C | Krůta | 80-90 °C |
| Vepřový řízeč | 55-60 °C | Kachna | 80-90 °C |
| Vepřová panenka | 70-75 °C | | |

Bezpečnost

Vešobecné bezpečnostní pokyny

- Před použitím si přečtěte příručni. Přečtete uschovejte pro pozdější použití.
- Výrobce není zodpovědný za následky škody způsobené nebo poškození vlastního nebo zdraví osob způsobené nedodržením se uvedených bezpečnostních pravidel nebo nepřetržitým používáním.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby o omezených fyzických, smyslových, duševních nebo motorických schopnostech či nedostatek zkušeností a praktické zkušenosti nebo pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud chybí osobní související rizika. Děti by si se zařízení neměly hrát. Děti ani udatvátskou udržu nesmí vykonávat práci bez dozoru.
- Zařízení používejte pouze k jeho zamýšlenému účelům. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je popsáno v příručce.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je jakákoliv část poškozena nebo vadná. Pokud je zařízení poškozené nebo vadné, okamžitě jej vyměňte.
- Toto zařízení je určeno pouze pro použití v interiéru. Nepoužívejte zařízení v exteriérech.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení pro komerční účely.
- Zařízení nepoužívejte v místech s vysokou vlhkostí, jako jsou koupelny a bazény.
- Nepoužívejte zařízení ve vaně, ve sprše, v umyvadle ani v jiných nádobách obsahujících vodu.
- Nepoužívejte nepoužívejte v troubách ani mikrovlnných troubách.

Pokyny pro použití baterii

- Používejte pouze baterie uvedené v návodu.
- Nekládte zároveň staré a nové baterie.
- Nepoužívejte baterie jiného typu ani značky.
- Baterie nenastavte i je obalením polokružou.
- Baterie nezkráťte ani nedemontujte.
- Nevystavujte baterie působení vodě.
- Nevystavte baterie působení ohně či nadměrného tepla.
- Při úplném vybití mají baterie tendence vytekat. Abyste zabránili poškození produktu, vyjměte baterie, pokud nečástejte produkt na další dobou bez dozoru.
- Pokud se kapalin 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 prostředky ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nekleďte vnitřek zařízení.
- Nepokoušejte se zařízení opravnout. Pokud zařízení netrpí na správně, vyjměte jej za nové zařízení.
- Zařízení nepoužívejte v troubách ani mikrovlnných troubách.
- Veňek zařízení očistěte měkkým, suchým hadříkem. Zařízení očistěte souše čistým suchým hadříkem.
- Sonda vyčistěte v teplé myčkové vodě. Sondu důkladně osušte čistou suchou textilií utěrkou.

Podpora

Pokud potřebujete další pomoc nebo máte návrhy nebo připomínky, navštivte [www.nedis.com/support](#)

Kontakty

NEDES B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 's-Hertogenbosch, Nizozemsko

| Magyar - Leírás | |
|---|--|
| | |
| 1. Be- /kikapcsoló gomb <p>Hús típusának kiválasztása</p> <p>Fel gomb</p> | <ul style="list-style-type: none">Nyomja meg a gombot a készülék be- és kikapcsolásához. Nyomja le a gombot a hús típusának kiválasztásához: <ul style="list-style-type: none">-Marha („BEEF”) <ul style="list-style-type: none">-Borjú („VEAL”) <ul style="list-style-type: none">-Árnyék („LAMB”) <ul style="list-style-type: none">-Pulyka („TURKEY”) |
| 2. Hús készítésének gombja <p>Le gomb</p> | <ul style="list-style-type: none">Nyomja le a gombot a hús készítésének kiválasztásához: <ul style="list-style-type: none">-Jól átsütve („WELL”) <ul style="list-style-type: none">-Közepesen megfőzve („MEDIUM”) <ul style="list-style-type: none">-Közepesen nyersen („M RARE”) <ul style="list-style-type: none">-Nyersen („RARE”) |
| 3. Kijelző | <ul style="list-style-type: none">Fűdési üzemmód: A kijelző megjeleíti a hús típusa és a hús készítségé. A kijelző megjeleníti a megadott hőmérséklet, illetve a beállított hőmérséklet. Szárja be a villás hőmérőt a hús legvastagabb részébe, hogy megmérhesse a hús maghőmérsékletét. |
| 4. Villás hőmérő | <ul style="list-style-type: none">Ha a hőmérőnek előre a beállított hőmérsékletet, egy figyelmeztető hang szólal meg. Egyszer nyomja le a hús típusválasztó gombot és a készüléget kiválasztó gombot, hogy a hűs átállítsa álléllatába. |
| | <p>Az elemartó az eszköz hátoldalán található.</p> <ul style="list-style-type: none">Nyissa ki az elemartót. Helyezze az elemeket (2x AAA) az elemartóba. Ügyeljen rá, hogy az elemeket az elemartóban feltüntetett polaritással (+/-) helyezze be. Zárja be az elemartót. |

Hús termékek hőmérséklet tartománya

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Hús termékek | | Hús termékek | |
| Marhahús fíé, közepesen/nyersen | 38-55 °C | Úrúcomb, közepesen/nyersen | 65-70 °C |
| Marhahátszín | 85-90 °C | Úrúcomb, jól átsütve | 80-85 °C |
| Marhahazagy | 90-95 °C | Özgerinc | 75-80 °C |
| Borzajzelet | 50-55 °C | Vaddisznósült | 75-78 °C |
| Borzajgerinc, közepesen/nyersen | 50-55 °C | Csirke | 80-85 °C |
| Borzjúsült | 68-74 °C | Pulyka | 80-90 °C |
| Sertésgyérinc | 55-60 °C | Kacsa | 80-90 °C |
| Sertés sült | 70-75 °C | | |

Biztonság

Általános biztonsá

- A használat előtt figyelmesen olvassa el a készüléknyet. Tegyze el a készüléknyet, hogy szükség esetén belemélyeshessen.
- A termékek vonatkozásában biztonsági szabályok megismerése vagy a termék nem rendelkezővel használata miatt bekövetkező áram-és következményes károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A termékek éev alatt gyermekek, illetve csekélykorsú gyermekek vagy a termékek nem rendelkezővel használata miatt bekövetkező áram-és következményes károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A termékek használata vonatkozó tapasztalatok és tudással nem rendelkező - személyek kizárólag felügyelettel, vagy a termék biztosításos módon való használatára vonatkozó tájékoztatás birtokában és a veszélyek tudomásul vételével használhatók. A termék nem játékesz. A tisztítás és karbantartást nem végezhet gyermek felügyelet nélkül.
- Csak rendelkezésre szertint használja a készüléket. Ne használja a készüléket elhagyó célra.
- Ne használja a készüléket, ha valamelyik része sérült vagy meghibásodott. A sérült vagy meghibásodott készüléket azonnal javítsa 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.
- Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol magas a relatív páratartalom, pl. fürdőszobában és medenceterében.
- Ne használja kád, zuhany, mosdókatyó vagy egyéb fürdőalkal telet edény közelében.
- A készüléket ne használja sötétben vagy mikrofalónál szűkben.

Elemekkel kapcsolatos biztonsági előírások

- Kizárólag az útmutatóban megadott elemeket használja.
- Ne keverje a használt és új elemeket.
- Ne használjon eltérő típusú vagy márkájú elemeket.
- Ne próbálja feltöltött polaritással behelyezni az elemeket.
- Ne zárja rövidre és ne szerezze szét az elemeket.
- Vigyázzon, hogy az elemeket ne érje víz vagy túlzott mennyiségű hő.
- A teljesen kiült elemek hajlamosak előllyni. A termék esetleges megromlásának elkerülése érdekében az elemeket ki kell venni, ha a terméket hosszabb ideig nem kívánja használni.
- Ha az elemek szivárog, folyadék kerül 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 szúróelőkészíté használhatatlan melléize.
- 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 folyadékba.

- Törölje át a készülék küllő felületét egy puha, nedves törülköendővel. Alaposan törölje szárazra a készüléket tiszta, száraz törülköendővel.
- A hőmérőt szappanos vízzel tisztítsa meg. Alaposan törölje szárazra a hőmérőt egy tiszta, száraz törülköendővel.

Támogatás

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

| Română - Descriere | |
|---|--|
| | |
| 1. Buton pornire/oprire <p>Buton tip carne</p> <p>Buton sus</p> | <ul style="list-style-type: none">Apăsăți butonul pentru a porni sau opri dispozitivul. Apăsăți butonul pentru a seta tipul de carne: <ul style="list-style-type: none">-Vită („BEEF”) <ul style="list-style-type: none">-Porc („PORK”) <ul style="list-style-type: none">-Vițel („VEAL”) <ul style="list-style-type: none">-Cărnă („CHICKEN”) <ul style="list-style-type: none">-În șingă („LAMB”) |
| 2. Buton grad de coacere <p>came</p> <p>Buton jos</p> | <ul style="list-style-type: none">Apăsăți butonul pentru a seta gradul de coacere a cărnii: <ul style="list-style-type: none">-Bine făcut („WELL”) <ul style="list-style-type: none">-Mediu („MEDIUM”) <ul style="list-style-type: none">-Mediu în șingă („M RARE”) <ul style="list-style-type: none">-În șingă („RARE”) |
| 3. Afșaj | <ul style="list-style-type: none">Modul de preparare: Afșajul arată tipul de carne și gradul de coacere a cărnii. Afșajul indică temperatura setată și temperatura setată. |
| 4. Sonda tip furculiță | <ul style="list-style-type: none">Introduceți sonda tip furculiță în partea cea mai grosă a cărnii pentru a măsura temperatura internă a cărnii. Dacă temperatura de carne ajunge la temperatura setată, va porni o alarmă. Apăsăți simultan butonul |