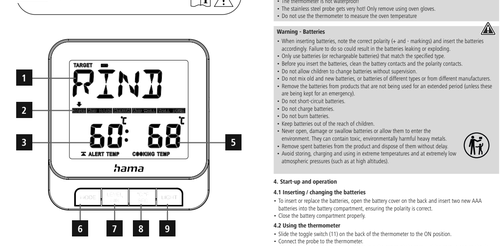
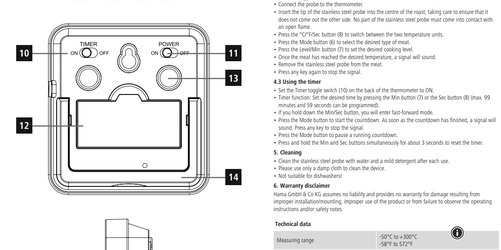
hama

00
002946

Roasting Thermometer
Bratenthermometer, digital

GB Operating Instructions
D Bedienungsanleitung
F Mode d'emploi
E Instrucciones de uso
NL Gebruiksaanwijzing
I Istruzioni per l'uso
PL Instrukcja obsługi
H Használati útmutató
CZ Návod k použití
SK Návod na použitie
S Bruksanvisning
RUS Руководство по эксплуатации
BG Работна инструкция
GR Οδηγίες χρήσης
FIN Käyttöohje





GB Operating instructions

1. Control elements
1 Type of meat
2 Cooking temperature
3 Target temperature
4 Buchse für Anschluss der Sonde
5 Aktuell gemessene Temperatur
6 Mode button
7 Level/Min button
8 °C / °F / Sec button
9 Light button
10 Timer switch
11 ON/OFF switch
12 Battery compartment
13 Magnet
14 Fold-out base

2. Supplied package
• Digital Roasting Thermometer
• Stainless steel probe
• AAA batteries
• 1x operating instructions

3. Safety instructions
• Protect the product from dirt, moisture and overheating and use it in dry rooms only.
• Do not drop the product and do not expose it to any major shocks.
• Do not attempt to service or repair the product yourself. Leave any and all service work to qualified experts.
• Do not open the device or continue to operate it if it becomes damaged.
• The product is intended for private, non-commercial use only.
• Use the product only for the intended purpose.
• Do not use the product in the immediate vicinity of heaters, other heat sources or in direct sunlight.
• Do not use the product in areas in which electronic products are not permitted.
• Do not modify the product in any way. Doing so voids the warranty.
• Dispose of packaging material immediately in accordance with the locally-applicable regulations.
• Do not operate the product outside the power limits given in the specifications.
• As with all electrical products, this device must be kept out of the reach of children.
• Only use the article under moderate climatic conditions.
• Use the product only for the intended purpose.

Warning
• Do not place the thermometer housing in the oven.
• The thermometer is not waterproof!
• The stainless steel probe gets very hot! Only remove using oven gloves.
• Do not use the thermometer to measure the oven temperature

Warning - Batteries
• When inserting batteries, note the correct polarity (+ and - markings) and insert the batteries accordingly. Failure to do so could result in the batteries leaking or exploding.
• Only use batteries (or rechargeable batteries) that match the specified type.
• Before you insert the batteries, clean the battery contacts and the polarity contacts.
• Do not allow children to change batteries without supervision.
• Do not mix old and new batteries, or batteries of different types or from different manufacturers.
• Remove the batteries from products that are not being used for an extended period (unless they are being kept for an emergency).
• Do not short-circuit batteries.
• Do not charge batteries.
• Do not burn batteries.
• Remove batteries out of the reach of children.
• Never open, damage or swallow batteries or allow them to enter the environment. They can contain toxic, environmentally harmful heavy metals.
• Remove spent batteries from the product and dispose of them without delay.
• Avoid storing, charging and using in extreme temperatures and at extremely low atmospheric pressures (such as at high altitudes).

4. Start-up and operation
4.1 Inserting / changing the batteries
• To insert or replace the batteries, open the battery cover on the back and insert two new AAA batteries into the battery compartment, ensuring the polarity is correct.
• Close the battery compartment properly.

4.2 Using the thermometer
• Slide the toggle switch (11) on the back of the thermometer to the ON position.
• Connect the probe to the thermometer.
• Insert the tip of the stainless steel probe into the centre of the roast, taking care to ensure that it does not come out the other side. No part of the stainless steel probe must come into contact with an open flame.
• Press the °C/°F/Sec button (8) to switch between the two temperature units.
• Press the Mode button (6) to select the desired type of meat.
• Press any key again to stop the signal.

4.3 Using the timer
• Set the Timer toggle switch (10) on the back of the thermometer to ON.
• Timer function: Set the desired time by pressing the Min button (7) or the Sec button (8) (max. 99 minutes and 59 seconds can be programmed).
• If you hold down the Min/Sec button, you will enter fast-forward mode.
• Press the Mode button to start the countdown. As soon as the countdown has finished, a signal will sound. Press any key to stop the signal.
• Press the Mode button to pause a running countdown.
• Press and hold the Min and Sec buttons simultaneously for about 3 seconds to reset the timer.

5. Cleaning
• Clean the stainless steel probe with water and a mild detergent after each use.
• Please use only a damp cloth to clean the device.
• Not suitable for dishwasher!

6. Warranty disclaimer
Hama GmbH & Co KG assumes no liability and provides no warranty for damage resulting from improper installation/mounting, improper use of the product or from failure to observe the operating instructions and/or safety notes.

Technical data

Measuring range	-50°C to +300°C -58°F to 572°F
Measurement error	0°C - 100°C (+/- 1°C) >0°C - >100°C (+/- 2°C)
resolution	1°C / 1°F
Power supply	2x 1.5 V AAA batteries

D Bedienungsanleitung

1. Bedienungselemente
1 Fleischart
2 Garstufe
3 Zieltemperatur
4 Buchse für Anschluss der Sonde
5 Aktuell gemessene Temperatur
6 Mode-Taste
7 Level/Min-Taste
8 °C / °F / Sec-Taste
9 Light-Taste
10 Timer-Schalter
11 ON/OFF-Schalter
12 Batteriefach
13 Magnet
14 Ausklappbarer Standfuß

2. Lieferumfang
• Digitales Bratenthermometer
• Edelstahlsonde
• AAA-Batterien
• 1x Bedienungsanleitung

3. Sicherheitshinweise
• Schützen Sie das Produkt vor Schmutz, Feuchtigkeit und Überhitzung und verwenden Sie es nur in trockenen Räumen.
• Lassen Sie das Produkt nicht fallen und setzen Sie es keinen heftigen Erschütterungen aus.
• Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu warten oder zu reparieren. Überlassen Sie jegliche Wartungsarbeiten stets qualifizierten Fachpersonal.
• Öffnen Sie das Produkt nicht und betreiben Sie es bei Beschädigungen nicht weiter.
• Das Produkt ist für den privaten, nicht-gewerblichen Haushaltgebrauch vorgesehen.
• Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den dazu vorgesehenen Zweck.
• Betreiben Sie das Produkt nicht in unmittelbarer Nähe der Heizung, anderer Hitzequellen oder in direkter Sonneneinstrahlung.
• Benutzen Sie das Produkt nicht in Bereichen, in denen elektronische Produkte nicht erlaubt sind.
• Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Dadurch verlieren Sie jegliche Gewährleistungsansprüche.
• Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sofort gemäß den örtlich gültigen Entsorgungsvorschriften.
• Betreiben Sie das Produkt nicht außerhalb seiner in den technischen Daten angegebenen Leistungsgrenzen.
• Dieses Produkt gehört, wie alle elektrischen Produkte, nicht in Kinderhände!
• Verwenden Sie den Artikel nur unter moderaten klimatischen Bedingungen.
• Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den dazu vorgesehenen Zweck.

Warnung!
• Legen Sie das Thermometergehäuse nicht in den Backofen.
• Das Thermometer ist nicht wasserdicht!
• Die Edelstahlsonde wird sehr heiß! Nur mit Topflappen herausziehen.
• Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Messen der Backofentemperatur

Warnung – Batterien
• Beachten Sie unbedingt die korrekte Polarität (Beschriftung + und -) der Batterien und legen Sie diese entsprechend ein. Ansonsten besteht Auslaufgefahr der Batterien bzw. Explosionsgefahr.
• Verwenden Sie ausschließlich Akkus (oder Batterien), die den angegebenen Typ entsprechen.
• Reinigen Sie vor dem Einlegen der Batterien die Batteriekontakte und die Gegenkontakte.
• Gestatten Sie Kindern nicht ohne Aufsicht, die Batterien zu wechseln.
• Mischen Sie alte und neue Batterien nicht, sowie Batterien unterschiedlichen Typs oder Herstellers.
• Entfernen Sie Batterien aus Produkten, die längere Zeit nicht benutzt werden (außer diese werden für einen Notfall bereitgehalten).
• Schließen Sie die Batterien nicht kurz.
• Laden Sie Batterien nicht.
• Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer.
• Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
• Batterien sie öffnen, beschädigen, verschlucken oder in die Umwelt gelangen lassen. Sie können giftige und umweltschädliche Schwermetalle enthalten.
• Entfernen und entsorgen Sie verbrauchte Batterien unverzüglich aus dem Produkt.
• Vermeiden Sie Lagerung, Laden und Benutzung bei extremen Temperaturen und extrem niedrigen Luftdruck (wie z.B. in großen Höhen).

4. Inbetriebnahme und Betrieb
4.1 Batterien einlegen / wechseln
• Zum Einlegen/Auswechseln der Batterien öffnen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite, legen Sie zwei neue AAA-Batterien polrichtig in das Batteriefach ein.
• Schließen Sie das Batteriefach ordnungsgemäß.

4.2 Benutzung des Thermometers
• Verschieben Sie den Schiebeschalter (11) auf der Rückseite des Thermometers auf ON.
• Verbinden Sie die Sonde mit dem Thermometer.
• Führen Sie die Edelstahlsonde in die Mitte des Bratens ein, wobei Sie darauf achten müssen, dass sie nicht an der anderen Seite herausttritt. Kein Teil der Edelstahlsonde darf mit offener Flamme in Berührung kommen.
• Wechseln Sie durch Drücken der °C/°F/Sec-Taste (8) zwischen den beiden Temperatureinheiten.
• Stellen Sie durch Drücken der Mode-Taste (6) die gewünschte Fleischart ein.
• Stellen sie durch Drücken einer beliebigen Taste (?) die gewünschte Zeit ein.

4.3 Benutzung des Timers
• Verschieben Sie den Timer-Schiebeschalter (10) auf der Rückseite des Thermometers auf ON.
• Timerfunktion: Stellen Sie durch Drücken der Min-Taste (7) oder Sec-Taste (8) die gewünschte Zeit ein (max. 99 Minuten und 59 Sekunden programmierbar).
• Halten Sie die Min / Sec-Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.
• Starten Sie durch Drücken der Mode-Taste den Countdown. Sobald der Countdown abgelaufen ist ertönt ein Signal. Stoppen Sie das Signal durch Drücken einer beliebigen Taste.
• Drücken Sie die Mode-Taste zum Pausieren eines laufenden Countdowns.
• Halten Sie die Min- und Sec-Taste gleichzeitig ca. 3 Sekunden gedrückt, um die Timerfunktion wieder auf null zu stellen.

5. Reinigung
• Reinigen Sie die Edelstahlsonde nach jeder Benutzung mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
• Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.
• Nicht Spülmaschinengeeignet!

6. Haftungsausschluss
Die Hama GmbH & Co KG übernimmt keinerlei Haftung oder Gewährleistung für Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, Montage und unsachgemäßem Gebrauch des Produktes oder einer Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und/oder der Sicherheitshinweise resultieren.

Technische Daten

Messbereich	-50°C bis +300°C -58°F bis 572°F
Messabweichung	0°C - 100°C (+/- 1°C) >0°C - >100°C (+/- 2°C)
Auflösung	1°C / 1°F
Stromversorgung	2x 1,5V AAA-Batterie

F Mode d'emploi

1. Éléments de commande
1 Type de viande
2 Niveau de cuisson
3 Température cible
4 Connecteur pour la raccordement de la sonde
5 Température actuelle mesurée
6 Touche de mode
7 Touche Level/Min
8 Touche °C/°F/Sec
9 Touche Light
10 Interrupteur de la minuterie
11 Interrupteur marche/arrêt
12 Compartiment des piles
13 Aimant
14 Pied dépliant

2. Contenu de la livraison
• Thermomètre numérique à viande
• Sonde en acier inoxydable
• Piles AAA
• 1 mode d'emploi

3. Consignes de sécurité
• Protégez le produit de toute saleté, humidité, surchauffe et Überhitzung und verwenden Sie es nur in trockenen Räumen.
• Protégez le produit des secousses violentes et évitez tout choc ou toute chute.
• Ne tentez pas de réparer le produit vous-même ni d'effectuer des travaux d'entretien. Déléguez tous travaux d'entretien à des techniciens qualifiés.
• Ne tentez pas d'ouvrir le produit en cas de détérioration et cessez de l'utiliser.
• Ce produit est destiné à une utilisation domestique non commerciale.
• Utilisez le produit exclusivement conformément à sa destination.
• N'utilisez pas le produit à proximité immédiate d'un chauffage, d'autres sources de chaleur ou à la lumière directe du soleil.
• N'utilisez pas le produit dans des zones où les produits électroniques ne sont pas autorisés.
• N'apportez aucune modification au produit. Toute modification vous ferait perdre vos droits de garantie.
• Recyclez les matériaux d'emballage conformément aux prescriptions locales en vigueur.
• N'utilisez pas le produit en dehors des limites de puissance indiquées dans les caractéristiques techniques.
• Cet appareil, comme tout appareil électrique, doit être gardé hors de portée des enfants !
• Utilisez l'article dans des conditions climatiques modérées uniquement.
• Utilisez le produit exclusivement conformément à sa destination.

Avertissement !
• Ne placez pas le boîtier du thermomètre dans le four.
• Le thermomètre n'est pas étanche !
• La sonde en acier inoxydable devient très chaude ! Ne la retirez qu'à l'aide d'un gant de cuisine.
• N'utilisez pas le thermomètre pour mesurer la température du four

Avertissement - Piles
• Respectez impérativement la polarité des piles (indications + et -) lors de leur insertion dans le boîtier. Risque d'écoulement et d'explosion des piles si le n'est pas le cas.
• Utilisez exclusivement des batteries (ou piles) du type indiqué.
• Avant d'insérer les piles, nettoyez-les ainsi que les contacts d'accumulateur.
• N'autorisez pas des enfants à remplacer les piles d'un appareil sans surveillance.
• N'utilisez pas simultanément des piles usagées et des piles neuves ou des piles de différents types.
• Retirez les piles des produits que vous ne comptez pas utiliser pendant un certain temps (à l'exception de ceux que vous devez tenir prêts en cas d'urgence).
• Ne court-circuitez pas les piles.
• Ne tentez pas de recharger les piles.
• Ne jetez pas de piles au feu.
• Conservez les piles hors de portée des enfants.
• Ne tentez pas d'ouvrir les piles, faites attention à ne pas les endommager, les jeter dans l'environnement et à ce que des joueurs entrent en les avalent pas. Les piles sont susceptibles de contenir des métaux lourds toxiques et nocifs pour l'environnement.
• Retirez les piles usagées immédiatement du produit et mettez-les au rebut immédiatement.
• Évitez le stockage, le chargement et l'utilisation du produit à des températures extrêmes et à des pressions atmosphériques extrêmement basses (comme en haute altitude par exemple).

4. Mise en service et fonctionnement
4.1 Insérer/changer les piles
• Pour installer/remplacer les piles, ouvrez le couvercle du compartiment des piles situé au dos, puis insérez deux piles AAA neuves en respectant la polarité.
• Refermez correctement le compartiment des piles.

4.2 Utilisation du thermomètre
• Placez le levier (11) situé au dos du thermomètre en position ON.
• Raccordez la sonde au thermomètre.
• Insérez la pointe de la sonde en acier inoxydable au centre du rôti, en veillant à ce qu'elle ne ressorte pas de l'autre côté. Aucune partie de la sonde en acier inoxydable ne doit entrer en contact avec une flamme nue.
• Appuyez sur la touche °C/°F/Sec (8) pour passer d'une unité de température à l'autre.
• Appuyez sur la touche Mode (6) pour sélectionner le type de viande souhaité.
• Réglez le niveau de cuisson souhaité en appuyant sur la touche Level/Min (7).
• Lorsque la viande a atteint la température souhaitée, un signal retentit.
• Retirez la viande en acier inoxydable de la viande.
• Pour arrêter le signal, appuyez à nouveau sur n'importe quelle touche.

4.3 Utilisation de la minuterie
• Placez le sélecteur de la minuterie (10), situé à l'arrière du thermomètre, sur la position ON.
• Fonction minuterie : Réglez l'heure souhaitée en appuyant sur la touche Min (7) ou Sec (8) (max. 99 minutes et 59 secondes programmables).
• Si vous maintenez la touche Min/Sec enfoncée, vous passez en mode avance rapide.
• Appuyez sur la touche Mode pour lancer le compte à rebours. Dès que le compte à rebours est terminé, un signal retentit. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.
• Appuyez sur la touche Mode pour mettre en pause un compte à rebours en cours.
• Maintenez les boutons Min et Sec enfoncés simultanément pendant environ 3 secondes pour remettre la minuterie à zéro.

5. Nettoyage
• Nettoyez la sonde en acier inoxydable après chaque utilisation avec de l'eau et un détergent doux.
• N'utilisez qu'un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
• Ne passe pas au lave-vaisselle !

6. Exclusion de responsabilité
La société Hama GmbH & Co KG décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une installation, un montage ou une utilisation non conformes du produit ou encore provoqués par le non-respect des consignes du mode d'emploi et/ou des consignes de sécurité.

Caractéristiques techniques

Plage de mesure	- 50 °C à 300 °C (- 58 °F à 572 °F)
Erreurs de mesure	0 °C - 100 °C (+/- 1 °C) 0 °C - >100 °C (+/- 2°C)
Résolution	1 °C/1 °F
Alimentation en électricité	2 x piles AAA 1,5 V

E Instrucciones de uso

1. Elementos de control
1 Tipo de carne
2 Grado de cocción
3 Temperatura objetivo
4 Conector para la conexión de la sonda
5 Temperatura medida actualmente
6 Botón de modo
7 Botón de nivel/Min.
8 Botón °C / °F / Sec
9 Botón Light
10 Interruptor con temporizador
11 Interruptor ON/OFF
12 Compartimento para pilas
13 Imán
14 Pie desplegable

2. Volumen de suministro
• Termómetro digital para asar
• Sonda de acero inoxidable
• Pilas AAA
• 1 manual de instrucciones

3. Indicaciones de seguridad
• Proteja el producto de la suciedad, la humedad y el sobrecalentamiento y utilícelo solo en espacios secos.
• No deje caer el producto ni lo someta a sacudidas fuertes.
• No intente mantener ni reparar el producto por cuenta propia. Encargue cualquier trabajo de mantenimiento a personal especializado competente.
• No abra el producto ni siga utilizándolo en caso de presentar daños.
• Este producto está previsto para usarlo en el ámbito privado y no comercial del hogar.
• Utilice el producto exclusivamente para el fin previsto.
• No utilice el producto junto a sistemas de calefacción, otras fuentes de calor ni expuesto a la luz solar directa.
• No utilice el producto en áreas donde no se permitan aparatos electrónicos.
• No realice cambios en el producto. En ese caso perdería los derechos de garantía.
• Deseche el material de embalaje de conformidad con las normativas locales vigentes en materia de eliminación de desechos.
• No utilice el producto fuera de los límites de potencia indicados en los datos técnicos.
• Este producto, como todos los productos eléctricos, no debe estar en manos de los niños.
• Use el artículo únicamente cuando las condiciones climáticas sean moderadas.
• Utilice el producto exclusivamente para el fin previsto.

Advertencia
• No introduzca la carcasa del termómetro en el horno.
• ¡El termómetro no es resistente al agua!
• ¡La sonda de acero inoxidable se calienta mucho! Extráigalo solo con manoplas.
• La sonda de acero inoxidable puede medir la temperatura del horno

Advertencia sobre las pilas
• Asegúrese siempre de que la polaridad de las pilas sea correcta (enscripciones + y -) y colóquelas según corresponda. La no observación de lo anterior conlleva el riesgo de derrame o explosión de las pilas.
• Utilice exclusivamente baterías (o pilas) del tipo especificado.
• Antes de colocar las pilas, limpie los contactos y los contactos de polaridad.
• No permita a los niños cambiar las pilas sin la supervisión de una persona adulta.
• No mezcle pilas usadas y nuevas ni baterías pilas de tipos o fabricantes diferentes.
• Retire las pilas de aquellos productos que no vayan a usarse durante un tiempo prolongado (a no ser que estos deban permanecer operativos para casos de emergencia).
• No cortocircuite las pilas.
• No cargue las pilas.
• No arroje las pilas al fuego.
• Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños.
• Nunca abra, dañe ni ingiera pilas ni tampoco las deseche en el medio ambiente. Pueden contener metales pesados tóxicos y dañinos para el medio ambiente.
• Retire y deseche de inmediato las pilas gastadas del producto.
• Evite almacenar, cargar o usar las pilas en condiciones de temperatura extrema o de presión atmosférica extremadamente baja como, por ejemplo, a grandes alturas.

4. Puesta en marcha y funcionamiento
4.1 Cambiar/colocar las pilas
• Para colocar o cambiar las pilas, abra la tapa del compartimento de las mismas situado en la parte trasera e inserte dos pilas AAA nuevas en el compartimento, respetando la polaridad.
• Cierre el compartimento de las pilas.

4.2 Uso del termómetro
• Deslice el interruptor deslizante (11) situado en la parte posterior del termómetro a la posición ON.
• Conecte la sonda al termómetro.
• Introduzca la punta de la sonda de acero inoxidable en el centro del asado, asegurándose de que no salga por el otro lado. Ninguna parte de la sonda de acero inoxidable debe entrar en contacto con una llama abierta.
• Pulse el botón °C/°F/Sec (8) para cambiar entre las dos unidades de temperatura.
• Seleccione el tipo de carne deseado pulsando el botón de modo (6).
• Seleccione el nivel de cocción deseado pulsando la tecla Level/Min. (7).
• Cuando la carne alcance la temperatura deseada, sonará una señal.
• Retire la sonda de acero inoxidable de la carne.
• Detenga la señal pulsando de nuevo cualquier botón.

4.3 Uso del temporizador
• Coloque el interruptor deslizante del temporizador (10), situado en la parte posterior del termómetro, en la posición ON.
• Función de temporizador: Ajuste la hora deseada pulsando el botón Min (7) o el botón Sec (8) (programable más. 99 minutos y 59 segundos).
• Si mantiene pulsado el botón de temporizador/segundos, accederá al avance rápido.
• Inicie la cuenta atrás pulsando el botón de modo. En cuanto termine la cuenta atrás, sonará una señal. Detenga la señal pulsando cualquier tecla.
• Pulse el botón de modo para poner en pausa una cuenta atrás en curso.
• Mantenga pulsados los botones Min y Sec al mismo tiempo durante unos 3 segundos para poner a cero la función de temporizador.

5. Limpieza
• Limpie la sonda de acero inoxidable después de cada uso con agua y un detergente suave.
• Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el aparato.
• ¡No apto para el lavavajillas!

6. Exclusión de responsabilidad
La empresa Hama GmbH & Co KG no se responsabiliza ni concede garantía alguna por los daños que se deriven de una instalación, montaje o manejo incorrectos del producto o por la inobservancia de las instrucciones de uso o de las indicaciones de seguridad.

Datos técnicos

Rango de medición	De -50 °C a +300 °C De -58 °F a 572 °F
Error de medición	0 °C - 100 °C (+/- 1 °C) >0°C - >100°C (+/- 2°C)
Pérdida:	1°C / 1°F
Alimentación de corriente	2 pilas AAA de 1,5 V

NL Gebruiksaanwijzing

1. Bedieningselementen
1 Vleessoort
2 Garingsgraad
3 Doeltemperatuur
4 Aansluiting voor de sonde
5 Huidig gemeten temperatuur
6 Mode-knop
7 Level-Min-knop
8 °C / °F / Sec-knop
9 Light-knop
10 Timer-schakelaar
11 ON/OFF-schakelaar
12 Batterijvak
13 Magneet
14 Uitklapbare standvoet

2. Levering
• Digitale braadthermometer
• Roestvrijstalen sonde
• AAA-batterijen
• 1x gebruiksaanwijzing

3. Veiligheidsinstructies
• Bescherm het product tegen vuil, vocht en oververhitting en gebruik het alleen in droge ruimtes.
• Laat het product niet vallen en stel het niet bloot aan zware schokken of stoten.
• Probeer het product niet zelf te onderhouden of te repareren. Laat onderhoudt- en reparatiewerkzaamheden door gekwalificeerd vakpersoneel uitvoeren.
• Open het product niet en gebruik het niet meer bij beschadigingen.
• Het product is bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.
• Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het gemaakt is.
• Gebruik het product niet in de onmiddellijke nabijheid van de verwarming, andere warmtebronnen of in direct zonlicht.
• Gebruik het product niet op plaatsen waar elektronische producten niet zijn toegestaan.
• Wijzig het product niet aan het product. Daardoor vervalt elke aanspraak op garantie.
• Voer het verpakkingsmateriaal direct en overeenkomstig de lokaal geldende afvoervoorschriften af.
• Zorg dat het product niet buiten de in de technische gegevens vermelde vermogensgrenzen.
• Dit product dient, zoals alle elektrische producten, buiten het bereik van kinderen te worden gehouden!
• Gebruik het artikel alleen in gematigde klimatologische omstandigheden.
• Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het gemaakt is.

Waarschuwing!
• Plaats de behuizing van de thermometer niet in de oven.
• De thermometer is niet waterdicht!
• De roestvrijstalen sonde wordt erg heet! Alleen met pannenlappen eruit halen.
• Gebruik de thermometer niet om de temperatuur van de oven te meten

Waarschuwing - batterijen
• Let er altijd op dat u de batterijen met de polen in de juiste richting plaatst (opschrift + en -). Indien de batterijen verkeerd worden geplaatst kunnen deze gaan lekken of zelfs explosief reageren.
• Gebruik uitsluitend accu's (of batterijen), welke met het vermelde type overeenstemmen.
• Reinig vóór het plaatsen van de batterijen de batterijcontacten en de contacten in het product.
• Laat kinderen nooit zonder toezicht batterijen verwisselen.
• Gebruik geen oude en nieuwe batterijen tegelijkertijd. Ook batterijen van een verschillende soort of fabricaat.
• Verwijder batterijen uit producten die gedurende langere tijd niet worden gebruikt (behoudens indien deze voor een noodgeval bij de hand moeten blijven).
• Sluit de batterijen niet kort.
• Laad de batterijen niet op.
• Werp de batterijen niet in vuur.
• Custodire le batterie fuori dalla portata dei bambini.
• Non aprire, danneggiare, ingerire o disperdere le batterie nell'ambiente. Possono contenere metalli pesanti velenosi e nocivi per l'ambiente.
• Togliere subito dal prodotto le batterie esaurite dal prodotto e provvedere al loro smaltimento conforme.
• Evitare la custodia, la ricarica e l'uso dei prodotti a temperature estreme e a pressioni atmosferiche estremamente basse (ad esempio ad alte quote).

4. Messa in funzione e utilizzo
4.1 Inserire/sostituire la batteria
• Per inserire o sostituire le batterie, aprire il coperchio del vano batterie posto sul retro e inserire due batterie AAA nuove seguendo la polarità indicata.
• Chiudere adeguatamente il vano batterie.

4.2 Come usare il termometro
• Portare l'interruttore a scorrimento (11) posto sul retro del termometro in posizione ON.
• Collegare la sonda al termometro.
• Inserire la punta della sonda in acciaio inox al centro dell'arrosto, facendo attenzione che non fuoriesca dall'altro lato. Nessuna parte della sonda in acciaio inox deve entrare in contatto con fiamme libere.
• Premere il tasto °C/°F/Sec (8) per passare da un'unità di misura della temperatura all'altra.
• Selezionare il tipo di carne desiderato premendo il tasto Mode (6).
• Impostare il livello di cottura desiderato premendo il tasto Level/Min (7).
• Quando la carne raggiunge la temperatura target desiderata, viene emesso un segnale acustico.
• Rimuovere la sonda in acciaio inox dalla carne.
• Per interrompere il segnale, premere di nuovo un tasto qualsiasi.

4.3 Utilizzo del timer
• Portare l'interruttore a scorrimento del timer (10) posto sul retro del termometro in posizione ON.
• Funzione timer: impostare il tempo desiderato premendo il tasto Min (7) o quello Sec (8) (il tempo massimo programmabile è 99 minuti e 59 secondi).
• Tenendo premuto il tasto Min/Sec il tempo può essere impostato in modo rapido.
• Avviare il conto alla rovescia premendo il tasto Mode. Non appena il conto alla rovescia sarà terminato, viene emesso un segnale acustico. Per interrompere il segnale, premere un tasto qualsiasi.
• Premere il tasto Mode per mettere in pausa un conto alla rovescia in corso.
• Per azzerare il timer, tenere premuti contemporaneamente i Tasti Min e Sec per circa 3 secondi.

5. Pulizia
• Dopo ogni utilizzo, pulire la sonda in acciaio inox con acqua e un detergente delicato.
• Pulire il termometro utilizzando solo ed esclusivamente un panno umido.
• Non adatto per la lavastoviglie!

6. Esclusione di garanzia
Hama GmbH & Co KG declina ogni responsabilità per danni dovuti al montaggio o all'utilizzo scorretto del prodotto, nonché alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso e/o di sicurezza.

Dati tecnici

Range di misurazione	da -50°C a +300°C da -58°F a 572°F
Errore di misurazione	0°C - 100°C (+/- 1°C) >0°C - >100°C (+/- 2°C)
Risoluzione	1°C / 1°F
Alimentazione	2 batterie AAA da 1,5V

I Istruzioni per l'uso

1. Elementi di comando
1 Tipo di carne
2 Livello di cottura
3 Temperatura target
4 Presa per il collegamento della sonda
5 Temperatura attualmente misurata
6 Tasto Mode
7 Tasto Level/Min
8 Tasto °C / °F / Sec
9 Tasto Light
10 Interruttore del timer
11 Interruttore ON/OFF
12 Vano batterie
13 Magneti
14 Piedistallo estraibile

2. Dotazione
• Termometro da cucina digitale
• Sonda in acciaio inox
• Batterie AAA
• 1 istruzioni per l'uso

3. Istruzioni di sicurezza
• Proteggere il prodotto dallo sporco, dall'umidità e dal surriscaldamento e utilizzarlo solo in ambienti asciutti.
• Non far cadere il prodotto e non esporlo a urti.
• Non effettuare interventi di manutenzione e riparazione sul prodotto di propria iniziativa. Fare eseguire i lavori di manutenzione soltanto da operatori specializzati.
• Non aprire il prodotto e cessarne l'utilizzo se presenta danneggiamenti.
• Il prodotto è previsto per uso privato, non commerciale.
• Utilizzare il prodotto soltanto per lo scopo previsto.
• Non utilizzare il prodotto nelle immediate vicinanze dei riscaldamenti, di fonti di calore o alla luce diretta del sole.
• Non utilizzare il prodotto in ambienti dove non è consentito l'uso di strumenti elettronici.
• Non apportare modifiche al prodotto. In tal caso decadrono i diritti di garanzia.
• Smaltire il materiale di imballaggio in conformità alle prescrizioni locali vigenti in materia.
• Non utilizzare il prodotto oltre i limiti di prestazione indicati nei dati tecnici.
• Come tutte le apparecchiature elettriche, tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini!
• Utilizzare il prodotto soltanto in condizioni climatiche moderate.
• Utilizzare il prodotto soltanto per lo scopo previsto.

Attenzione!
• Non mettere il corpo del termometro nel forno.
• Il termometro non è impermeabile!
• La sonda in acciaio inox diventa molto calda! Estrarla solo utilizzando le presine.
• Non utilizzare il termometro per misurare la temperatura del forno

Attenzione - batterie
• Inserire le batterie attenendosi sempre alla polarità indicata (scritta + e -). La mancata osservanza può fare fuoriuscire gli acidi causare perdite o l'esplosione delle batterie.
• Utilizzare soltanto batterie ricaricabili (o normali batterie) del tipo indicato.
• Prima di inserire le batterie pulire i contatti delle batterie e i contro contatti.
• Non consentire a bambini di sostituire le batterie, se non sotto la sorveglianza di una persona adulta.
• Non utilizzare contemporaneamente batterie vecchie e nuove, nonché di marche e tipi diversi.
• Rimuovere le batterie dai prodotti inutilizzati per periodi prolungati (a meno che non debbano essere disponibili per casi di emergenza).
• Non cortocircuitare le batterie.
• Non ricaricare le batterie.
• Non gettare le batterie nel fuoco.
• Custodire le batterie fuori dalla portata dei bambini.
• Non aprire, danneggiare, ingerire o disperdere le batterie nell'ambiente. Possono contenere metalli pesanti velenosi e nocivi per l'ambiente.
• Togliere subito le batterie esaurite dal prodotto e provvedere al loro smaltimento conforme.
• Evitare la custodia, la ricarica e l'uso dei prodotti a temperature estreme e a pressioni atmosferiche estremamente basse (ad esempio ad alte quote).

4. Uruchomienie i eksploatacja
4.1 Włożenie/wymiana baterii
• Aby włożyć/wymienić baterie, otworzyć pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia, a następnie włożyć do komory dwie nowe baterie AAA, zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie biegunów.
• Prawidłowo zamknąć komorę baterii.

4.2 Korzystanie z termometru
• Ustawiać przełącznik suwakowy (11) z tyłu termometru do pozycji ON.
• Połączyć sondę z termometrem.
• Wprowadzić końcówkę sondy ze stali nierdzewnej do środka pieczeni, upewniając się, że nie wysunie się ona po drugiej stronie. Żadna część sondy ze stali nierdzewnej nie może mieć kontaktu z otwartym płomieniem.
• Aby przełączać się między dostępnymi jednostkami temperatury, należy nacisnąć przycisk °C/°F/ Sec (8).
• Nacisnąć przycisk Mode (6), aby ustawić żądany rodzaj mięsa.
• Ustawić żądany stopień przygotowania, nacisnąć przycisk Level/Min (7).
• Gdy mięso osiągnie żądaną temperaturę docelową, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
• Wyjąć sondę ze stali nierdzewnej z mięsa.
• Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć dowolny przycisk.

4.3 Korzystanie z minutnika
• Przesunąć przełącznik suwakowy minutnika (10) z tyłu termometru do pozycji ON.
• Funkcja minutnika: Ustawić żądany czas, naciskając przycisk Min (7) lub Sec (8) (maks. 99 minut i 59 sekund).
• Przytrzymać przycisk Min/Sec wciśnięty, aby przejść do trybu przewijania szybkiego.
• Aby uruchomić odliczanie, nacisnąć przycisk Mode. Gdy tylko odliczanie dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał, nacisnąć dowolny przycisk.
• Nacisnąć przycisk Mode, aby wstrzymać trwające odliczanie.
• Aby wyzerować funkcję minutnika, przytrzymać jednocześnie przyciski Min i Sec wciśnięte przez około 3 sekundy.

5. Czyszczenie
• Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę ze stali nierdzewnej wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.
• Do czyszczenia urządzenia należy używać wyłącznie wilgotnej ściereczki.
• Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce!

6. Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu gwarancji
Hama GmbH & Co KG nie ponosi odpowiedzialności i nie udziela żadnej gwarancji z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego montażu, instalacji, niewłaściwego użytkowania urządzenia ani z tytułu szkód wynikających z postępowania niezgodnie z instrukcją obsługi i wskazówkami bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Zakres pomiarowy	od -50°C do +300°C od -58°F do +572°F
Błąd pomiarowy	0°C – 100°C (+/- 1°C) < 0°C – >100°C (+/- 2°C)
rozdzielczość	1°C / 1°F
Zasilanie	2 baterie AAA 1,5 V

PL Instrukcja obsługi

1. Elementy sterujące
1 Rodzaj mięsa
2 Stopień przygotowania
3 Temperatura docelowa
4 Gniazdo do podłączenia sondy
5 Aktualnie mierzona temperatura
6 Mode gomb
7 Szint/Min gomb
8 °C / °F / Sec gomb
9 Light gomb
10 Időzítő kapcsoló
11 Włącznik/wyłącznik ON/OFF
12 Komora baterii
13 Magnes
14 Rozkładana podpórka

**2. Z

RO Manual de utilizare

1. Elemente de operare
1. Tipul de carne
2. Gradul de coacere
3. Temperatura țintă
4. Mufă pentru conectarea sondei
5. Temperatura măsurată în prezent
6. Tasta Mode
7. Tasta Level/Min
8. Tasta °C / °F / Sec
9. Tasta Light / on
10. Comutator temporizator
11. Comutator ON/OFF
12. Compartimentul bateriilor
13. Magnet
14. Picior de susținere pliabil

2. Pachetul de livrare
- Termometru digital pentru frigotă
- Sondă din oțel inoxidabil
- Baterii AAA
- Îndrumător de utilizare

3. Instrucțiuni de siguranță
- Protejați produsul de umiditate, umezeală și supraîncălzire și utilizați-l numai în spații uscate.
- Nu săpați produsul și nu îl supuneți la șocuri puternice.
- Nu încercați să reparați sau să înlocuiți produsul în mod propriu. Orice lucrări de întreținere sunt executate numai de personal de specialitate responsabil.
- Nu deschideți produsul și nu modificați utilizarea dvs. decât descrierea din instrucțiuni.
- Produsul este conceput pentru utilizarea casnică, necomercială.
- Produsul poate fi utilizat în scopul pentru care a fost conceput.
- Nu utilizați produsul în mediile aparține a sistemelor de încălzire, a altor surse de căldură sau în spațiile direct de razele soarelui.
- Nu folosiți produsul în zone unde nu sunt admise aparate electronice.
- Nu aduceți modificări produsului. Acest lucru va anula orice cerere de garanție.
- Eliminați ambalajele imediat, conform prescripțiilor locale valabile de eliminare a deșeurilor.
- Nu utilizați produsul în alte domenii de performanță specificate în datele tehnice.
- Acest produs, ca toate produsele electronice, nu are ce căzute pe mâinile copiilor!
- Utilizați articolul numai în condiții climatice moderate.
- Folosiți produsul numai în scopul pentru care a fost conceput.

Avertizare!
- Nu introduceți carcasa termometrului în cuptor.
- Termometrul este rezistent la apă!
- Sonda din oțel inoxidabil se încălzește foarte tare! Scoateți numai cu mănuși de bucătărie.
- Nu utilizați termometrul pentru a măsura temperatura cuptorului

Avertizare – baterie
- Acordați atenție în modul obligatoriu la polaritatea corectă (marcajele + și -) și introduceți bateriile corespunzător acestora. În cazul nerespectării vă expuneți pericolului scurgerilor sau explozieni bateriilor.
- Utilizați numai acumulatoare (sau bateriile) corespunzătoare tipului indicat.
- Înlocuiți întotdeauna bateriile dvs. descărcate cu baterii noi de același tip. Nu amestecați niciodată pe cele noi cu cele vechi.
- Nu permiteți copiilor să schimbe bateriile nesupravegheați.
- Nu amestecați bateriile vechi cu cele noi, precum și bateri de diferite tipuri și producători diferiți.
- Îndepărtați bateriile din produsul dvs. în cazul în care nu sunt utilizate o perioadă mai lungă de timp (excepție situații în care le păstrați disponibile pentru situații de urgență).
- Nu încărcați bateriile dvs.
- Nu scurtcircuitați bateriile în foc.
- Păstrați bateriile astfel încât să nu fie la îndemâna copiilor.
- Bateriile nu se deschid, nu se deteriorează, nu se încălzesc și nu se aruncă în mediul înconjurător. Pot conține metale grele și toxice nocive mediului înconjurător.
- Îndepărtați și eliminați imediat din produs bateriile folosite.
- Evitați depozitarea, încărcarea și utilizarea la temperaturi extreme și la presiune atmosferică extrem de scăzută (sau de 4 la altitudini mari).

4. Punerea în funcțiune și operarea
4.1 Introducerea/scăderea bateriilor
- Pentru a introduce/a schimba bateriile, deschideți capacul compartimentului bateriilor din partea din spate și introduceți două baterii AAA noi în compartiment, respectând polaritatea.
- Închideți corect compartimentul bateriei.

4.2 Utilizarea termometrului
- Pentru cumpătarea gîtuiei (1) în de partea din spate a termometrului în poziția ON.
- Conectați sonda la termometru.
- Introduceți vârful sondei din oțel inoxidabil în centrul frigotei, având grijă să nu intră prin cealaltă parte. Nicio parte a sondei din oțel inoxidabil nu trebuie să intre în contact cu fluidul de răcire.
- Cumulați între cele două unități de măsură a temperaturii, apăsând tasta °C/°F/sec (8).
- Selectați tipul de carne dorit, apăsând tasta Mode (6).
- Setați nivelul de gătire dorit, apăsând tasta Level/Min (7).
- Când carnea atinge temperatura țintă dorită, se aude un semnal sonor.
- Scoateți din carne sonda din oțel inoxidabil.
- Opriți semnalul, apăsând din nou orice tastă.

4.3 Utilizarea temporizatorului
- Pentru cumpătarea gîtuiei al temporizatorului (10) de pe partea din spate a termometrului în poziția dorită.
- Funcția de temporizare: Setați durata dorită, apăsând tasta Min (7) sau tasta Sec (8) (max. 99 minute și 59 secunde, programabil).
- Când timpul atribuit tastei Min/Sec, veți intra în modul derulare rapidă.
- Porniți numărătoarea inversă, apăsând tasta Mode. Imediat ce numărătoarea inversă se încheie, se aude un semnal. Opriți semnalul, apăsând orice tastă.
- Apăsați tasta Mode pentru a porni în același timp și numărătoare inversă în derulare.
- Timpul setat este simultan tastele Min și Sec timp de aproximativ 3 secunde pentru a seta la zero funcția de temporizare.

5. Curățare și întreținere
- Curățați sonda din oțel inoxidabil după fiecare utilizare, cu apă și un detergent delicat.
- Utilizați doar o cârpă umedă pentru a curăța dispozitivul.
- Nu este admisă pentru mașina de spălat vase!

6. Declinarea responsabilității
Hama GmbH & Co KG nu își asumă nicio răspundere sau nu oferă nicio garanție pentru daune rezultate din instalarea, asamblarea și utilizarea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și/sau a instrucțiunilor de siguranță.

Date tehnice

Intervalul de măsurată	-50 °C până la +300 °C -58 °F până la 572 °F
Ochiul de măsurată	0 °C - 100 °C (+/- 1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Rezoluție	1 °C / 1 °F
Zâmș napâjare	2x baterie 1,5 V tipu AAA
Alimentare cu energie electrică	2x baterie AAA de 1,5 V

CZ Návod k použití

1. Ovládací prvky
1. Druh masa
2. Stupeň varenia
3. Cieľová teplota
4. Zásuvka na pripojenie sondy
5. Aktuálne nameraná teplota
6. Tlačidlo Mode
7. Tlačidlo Level/Min
8. Tlačidlo °C / °F / Sec
9. Tlačidlo Light
10. Spínač časovača
11. Spínač ON/OFF
12. Priehradka na batérie
13. Magnet
14. Výklopný stojan

2. Obsah dodávky
- Digitálny kuchynský teplomer
- Sonda z ušľachtilej ocele
- Batérie AAA
- Tv návod na použitie

3. Bezpečnostné pokyny
- Chráňte výrobok pred zmáčaním, vlhkosťou a pôsobením vysokých teplôt. Používajte ho iba v suchých priestoroch.
- Zabráňte pádu výrobku a výrobok nevystavujte silným otrasom.
- Nepokúšajte sa sami opraviť ani vymeniť výrobok. Veškeré úkony údržby plnenejšie příslušnému odbornému personálu.
- Neotvárajte výrobok a nemeňte jeho použitie nad rámec pokynov.
- Výrobok je určen pro soukromé a nepromyslové použití.
- Výrobok používejte výlučně k účelu, ke kterému byl stanoven.
- Výrobok nepoužívejte v bezprostřední blízkosti ohřívačů, jiných zdrojů tepla nebo na přímém slunci.
- Výrobek nepoužívejte na místech, kde je používání elektronických zařízení zakázáno.
- Na výrobku neprovádějte žádné změny. Ztratíte tím jakékoli nároky na záruční plnění.
- Obaly okamžitě likvidujte dle platných místních předpisů o likvidaci.
- Výrobek nepoužívejte mimo mezi výkonu uvedené v technických údajích.
- Tento výrobek, stejně jako všechny elektrické produkty, nepatří do dětských rukou!
- Výrobek používejte pouze v mírných klimatických podmínkách.
- Výrobek používejte výlučně k účelu, ke kterému byl stanoven.

Výstraha!
- Nevkládejte pouzdro teploměru do trouby.
- Teploměr není vodotěsný!
- Sonda z nerezové oceli se může zahřívat! Vyjměte pouze pomocí chňapek.
- Nepoužívejte teploměr k měření teploty trouby

Varování – baterie
- Při vkládání baterií dbejte vždy správné polarity (označení + a -) baterií a vložte je odpovídajícím způsobem. V případě nedodržení hrozí nebezpečí vytečení baterií nebo exploze baterií.
- Používejte výhradně akumulátory (nebo baterie), které odpovídají uvedenému typu.
- Vždy vyměňujte vybité baterie kompletní sadou a používejte jen nové.
- Nedovolte dětem provádět výměnu baterií bez dozoru.
- Pokud nebudete baterie nepotřebovat, zbytečně tak nepoužívejte baterie různých typů a výrobců.
- Odstraňte baterie z produktů, které nebudou delší dobu používány (kromě případů, kdy jsou připraveny pro naléhavé situace).
- Baterie nepřemosťujte.
- Baterie nenabíjejte.
- Baterie nenabíjejte do ohně.
- Baterie chraňte před vlhkostí, dětmi.
- Baterie nikdy nevhazujte, nepoškozujte, nekonzumujte ani jimi nezneužívejte jakýmkoliv jiným způsobem. Mohou obsahovat toxické těžké kovy, které poškozují životní prostředí.
- Vybité baterie neprodleně odstraňte z produktu a zlikvidujte je.
- Zabraňte skladování, nabíjení a používání při extrémních teplotách a při extrémně nízkém tlaku vzduchu (jako např. ve velkých výškách).

4. Uvedení do provozu a provoz
4.1 Vložení/výměna baterií
- Pro vložení/výměnu baterií otevřete kryt přihrádky na baterie na zadní straně a do přihrádky na baterie vložte dvě nové baterie AAA, přičemž dbejte na správnou polaritu.
- Řádně zavřete přihrádku na baterie.

4.2 Používání teploměru
- Posunutím spínače (11) na zadní straně teploměru do polohy ON.
- Připojte sondu k teploměru.
- Zajistěte hrot nerezové sondy do středu pečeně a ujistěte se, že na druhé straně nevystupuje. Žádná část sondy z nerezové oceli by neměla přijít do kontaktu s otevřeným ohněm.
- Mezi dvěma teplotními jednotkami přepínáte stisknutím tlačítka °C/°Fsec (8).
- Vyberte požadovaný druh masa stisknutím tlačítka Mode (6).
- Požadovaný stupeň propečení nastavte stisknutím tlačítka Level/Min (7).
- Jakmile maso dosáhne požadované cílové teploty, zazní signál.
- Vypněte sondu z nerezové oceli z masa.
- Signál zastavíte dalším stisknutím libovolného tlačítka.

4.3 Používání časovače
- Přepněte spínač časovače (10) na zadní straně teploměru do polohy ON.
- Funkce Časovače: Stiskněte tlačítka Min (7) nebo tlačítka Sec (8) nastavte požadovanou čas (naprogramovat lze max. 99 minut a 59 sekund).
- Po stisku tlačítko Min/Sec jste vyšlí chod.
- Spusťte odpočítávání stisknutím tlačítka Mode. Po skončení odpočítávání zazní signál. Signál zastavíte stisknutím libovolného tlačítka.
- Stisknutím tlačítka Mode pozastavíte probíhající odpočet.
- Pro nastavení funkci časovače, stiskněte a podržte současně tlačítka Min a Sec po dobu přibližně 3 sekund.

5. Čištění
- Po každém použití očistěte sondu z nerezové oceli vodou a jemným čistícím prostředkem.
- K čištění zařízení používejte pouze vlhký hadřík.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí

6. Vyloučení záruky
Společnost Hama GmbH & Co KG nepřebírá žádnou odpovědnost nebo záruku za škody vzniklé nesprávnou instalací, montáží a neodborným použitím výrobku nebo nedodržováním návodu k použití anebo bezpečnostních pokynů.

Technické údaje

Rozsah měření	-50 °C až +300 °C -58 °F až 572 °F
Ochranný měřící	0 °C - 100 °C (+/- 1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Rozlišení	1 °C / 1 °F
Zdroj napájení	2x baterie 1,5 V typu AAA

SK Návod na použitie

1. Ovládacie prvky
1. Typ mäsa
2. Stupeň varenia
3. Cieľová teplota
4. Zásuvka na pripojenie sondy
5. Aktuálne nameraná teplota
6. Tlačidlo Mode
7. Tlačidlo Level/Min
8. Tlačidlo °C/°F/Sec
9. Tlačidlo Light
10. Spínač časovača
11. Spínač ON/OFF
12. Priehradka na batérie
13. Magnet
14. Výklopná nožička

2. Obsah balenia
- Digitálny kuchynský teplomer
- Sonda z ušľachtilej ocele
- Batérie AAA
- Tv návod na použitie

3. Bezpečnostné pokyny
- Predtým, ako budete používať akýkoľvek elektrický spotrebič, si prečítajte celý tento návod a uschovajte ho na neskoršie použitie.
- Spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru, ak je zapojený do elektrickej zásuvky.
- Nedotýkajte sa horúcych častí spotrebiča. Používajte rukoväte alebo gombíky.
- Spotrebič a jeho prívodný kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený jeho prívodný kábel alebo ak je poškodený samotný spotrebič.
- Spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru, ak je zapojený do elektrickej zásuvky.
- Nedotýkajte sa horúcych častí spotrebiča. Používajte rukoväte alebo gombíky.
- Spotrebič a jeho prívodný kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený jeho prívodný kábel alebo ak je poškodený samotný spotrebič.
- Na spotrebiči nevykonávajte žiadne zmeny. Vystavili by ste sa nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom a zanikli by všetky nároky na záruku.
- Obaly okamžite zlikvidujte podľa platných miestnych predpisov o likvidácii.
- Výrobok nepoužívajte mimo mier výkonu uvedené v technických údajoch.
- Tento výrobok, ako všetky elektrické produkty, nepatrí do detských rúk!
- Výrobok používajte iba v miernych klimatických podmienkach.
- Výrobok používajte výlučne k účelu, ke ktorému bol stanovený.

Upozornenie!
- Nevkladajte puzdro teplomeru do rúry.
- Teplomer nie je vodotesný!
- Sonda z nerezovej ocele sa silno zahrieva na veľmi vysoké teploty! Vyťahujte iba len pomocou chňapiek.
- Teplomer nepoužívajte na meranie teploty rúry

Upozornenie – batérie
- Vždy dbajte na správnu polaritu (označenie + a -) batérií a príslušne ich vložte do priehradky. Pri nesprávnej polarite hrozí nebezpečenstvo vytečenia alebo explózie batérií.
- Používajte výhradne akumulátory (alebo batérie) zodpovedajúce uvedenému typu.
- Batérie vždy vymieňajte kompletnou sadou a používajte len nové batérie.
- Nedovoľte deťom vykonávať výmenu batérií bez dozoru.
- Ak nebudete batérie potrebovať, zbytočne tak nepoužívajte batérie rôznych typov a výrobcov.
- Odstraňte batérie z produktov, ktoré nebudú dlhú dobu používaný (okrem prípadov, kedy jsou připravený pro naléhavé situace).
- Batérie nepremostite.
- Batérie nenabíjajte.
- Batérie nenabíjajte do ohňa!
- Batérie chráňte pred vlhkosťou, deťmi.
- Batérie nikdy nevhadzujte, nepoškodzujte, nekonzumujte ani jimi nezneužívajte žiadnym iným spôsobom. Môžu obsahovať toxické ťažké kovy, ktoré poškodzujú životné prostredie.
- Vybité batérie neprodlene odstráňte z produktu a zlikvidujte je.
- Zabráňte skladovaniu, nabíjaniu a používaniu pri extrémnych teplotách a pri extrémne nízkom tlaku vzduchu (ako napr. vo veľkých nadmorských výškach).

4. Uvedenie do prevádzky a prevádzka
4.1 Vloženie/výmena batérií
- Pre vloženie/výmenu batérií otvorte kryt priehradky na batérie na zadnej strane a do priehradky na batérie vložte dve nové batérie AAA, pričom dbajte na správnu polaritu.
- Správne zatvorte priehradku na batérie.

4.2 Používanie teplomera
- Posunutím spínača (11) na zadnej strane teplomera posuňte do polohy ON.
- Teplomer spojte so sondou.
- Hrot sondy z ušľachtilej ocele zasuňte do stredu pečeného mäsa, pričom dbajte na to, aby nevyčnieval na druhú stranu. Žiadna časť sondy z nerezovej ocele by nemala prísť do kontaktu s otvoreným ohňom.
- Medzi dvoma teplotnými jednotkami prepínate stlačením tlačidla °C/°Fsec (8).
- Vyberte požadovaný druh mäsa stlačením tlačidla Mode (6).
- Požadovaný stupeň prepečení nastavte stlačením tlačidla Level/Min (7).
- Keď mäso dosiahne požadovanú cieľovú teplotu, tak zaznie signál.
- Sondu z ušľachtilej ocele vytiahnite z mäsa.
- Zastavte signál stlačením ľubovoľného tlačidla zastane signál.

4.3 Používanie časovača
- Prepnite spínač časovača (10) na zadnej strane teplomera do polohy ON.
- Funkcia Časovač: Stlačením tlačidla Min (7) alebo tlačidla Sec (8) nastavte požadovanú dobu (naprogramovať ho je možné až 99 minút a 59 sekúnd).
- Po stlačení tlačidla Min/Sec sa dostanete do režimu rýchleho chodu.
- Spustite odpočítavanie stlačením tlačidla Mode. Po skončení odpočítavania zazní signál. Signál zastavíte ľubovoľným stlačením tlačidla.
- Stlačením tlačidla Mode pozastavíte prebiehajúci odpočet.
- Ak chcete nastaviť funkci časovače, stlačte a podržte súčasne tlačidlá Min a Sec po dobu približne 3 sekund.

5. Čistenie
- Po každom použití očistite sondu z nerezovej ocele vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie zariadenia používajte iba vlhkú handričku.
- Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu!

6. Vylúčenie zodpovednosti
Spoločnosť Hama GmbH & Co KG nepreberá žiadnu zodpovednosť a neposkytuje záruky za škody vyplývajúce z nesprávnej inštalácie, montáže alebo nesprávneho používania produktu, resp. z nerešpektovania návodu na použitie alebo bezpečnostných upozornení.

Technické údaje

Rozsah merania	-50°C až +300°C -58°F až 572°F
Odchýlka merania	0 °C - 100 °C (+/- 1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Rozlíšenie	1 °C / 1 °F
Zdroj napätia	2 x 1,5 V batéria AAA

P Manual de instruções

1. Elementos de comando
1. Tipo de carne
2. Nível de cozedura
3. Temperatura pretendida
4. Tomada para ligação da sonda
5. Temperatura medida atualmente
6. Botão Mode
7. Botão Level/Min
8. Botão °C / °F / Sec
9. Botão Light
10. Interruptor com temporizador
11. Interruptor ON/OFF
12. Compartimento das pilhas
13. Íman
14. Pé de suporte de abrir e fechar

2. Âmbito de fornecimento
- Termómetro digital para assados
- Sonda de aço inoxidável
- Pilhas AAA
- Ts manual de instruções

3. Instruções de segurança
- Proteja o produto da sujidade, da humidade e do sobreaquecimento, e utilize-o apenas em ambientes secos.
- Não exponha o produto a quedas nem a pancadas fortes.
- Não tente efetuar a manutenção ou reparação do produto por iniciativa própria. Qualquer trabalho de manutenção é avaliado por pessoal tecnicos especializados.
- Nunca abra o produto, nem o utilize caso esteja danificado.
- O produto está destinado para utilização privada e não comercial.
- Utilize o produto apenas para a finalidade prevista.
- Nunca utilize o produto diretamente ao pé de aquecimentos ou de outras fontes de calor, nem o exponha à incidência direta dos raios de sol.
- Não produza alterações no produto. Se o fizer, a garantia deixará de ser válida.
- Elimine imediatamente as embalagens em conformidade com as normas locais de reciclagem.
- Nunca utilize o produto fora dos limites de desempenho indicados nos dados técnicos.
- Tal como qualquer outro dispositivo elétrico, este produto não pode ser manuseado por crianças!
- Produto pode ser utilizado sempre em condições climáticas moderadas.
- Produto pode ser usado para a finalidade prevista.

Aviso!
- Não coloque a caixa do termómetro no forno.
- O termómetro não é à prova de água!
- A sonda de aço inoxidável fica muito quente! Retire apenas com pegas.
- Não utilize o termómetro para medir a temperatura do forno

Aviso – Pilhas
- Tenha em atenção a polaridade correta das pilhas (inscrições + e -) e coloque as corretamente. A não observância da polaridade correta poderá provocar o derrame das pilhas ou a sua explosão.
- Utilize exclusivamente baterias (ou pilhas) que correspondam ao tipo indicado.
- Antes de colocar as pilhas, limpe os contactos e também os contactos do compartimento.
- Não deixe cargas substituírem as pilhas sem vigilância.
- Não utilize pilhas de diferentes tipos ou fabricantes ao mesmo tempo.
- Retire as pilhas do produto se não o for utilizar durante um período prolongado (a não ser que este tenha de ser mantido a funcionar para situações de emergência).
- Não curto-circuite as pilhas.
- Não recarregue as pilhas.
- Não deite as pilhas no fogo.
- Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças.
- Nunca abra, danifique, ingira ou elimine as pilhas no ambiente. Estas podem conter metais pesados tóxicos e prejudiciais para o ambiente.
- Retire imediatamente as pilhas gastas do produto e elimine-as adequadamente. Evite um armazenamento, um carregamento e uma utilização em condições de temperatura extremas e de pressão atmosférica extremamente baixa (como, por exemplo, a grandes altitudes).

4. Colocação em funcionamento e operação
4.1 Inserir/Substituir as pilhas
- Para colocar ou substituir as pilhas, abra a tampa do compartimento das pilhas na parte de trás e coloque duas pilhas novas AAA com os respetivos compartimento, respetando a polaridade.
- Feche corretamente o compartimento das pilhas.

4.2 Utilização do termómetro
- Coloque o interruptor deslizante (11) na parte de trás do termómetro, na posição ON.
- Ligue a sonda ao termómetro.
- Introduza a ponta da sonda de aço inoxidável no centro do assado, tendo o cuidado de garantir que não sai pelo outro lado. Nenhuma parte da sonda de aço inoxidável deve entrar em contacto com chamas abertas.
- Alterne entre as duas unidades de temperatura, premindo o botão °C/°Fsec (8).
- Selecione o tipo de carne pretendido, premindo o botão Mode (6).
- Defina o nível de cozedura pretendido, premindo o botão Level/Min (7).
- Quando a carne atingir a temperatura pretendida, soará um sinal.
- Retire a sonda da carne e desligue-a da carne.
- Pare o sinal, premindo novamente qualquer botão.

4.3 Utilização do temporizador
- Coloque o interruptor deslizante do temporizador (10) na parte de trás do termómetro, na posição ON.
- Função cronómetro: Defina o tempo pretendido, premindo o botão Min (7) ou o botão Sec (8) (programável até um máx. de 99 minutos e 59 segundos).
- Prima o botão Min/Sec e entrará no modo de avanço rápido.
- Inicie a contagem decrescente, premindo o botão Mode. Assim que a contagem decrescente terminar, soará um sinal. Pare o sinal, premindo qualquer botão.
- Prima o botão Mode, para pausar uma contagem decrescente em curso.
- Mantenha premidos simultaneamente os botões Min e Sec durante cerca de 3 segundos, para repor a função do temporizador a zero.

5. Limpeza
- Limpe a sonda de aço inoxidável após cada utilização, utilizando água e um detergente suave.
- Utilize apenas um pano húmido para limpar o aparelho.
- Não é adequado para a máquina de lavar a loiça!

6. Exclusão de responsabilidade
A Hama GmbH & Co KG declina toda e qualquer responsabilidade ou garantia por danos decorrentes da instalação, da montagem ou do manuseamento incorretos do produto e/ou do incumprimento do manual de instruções e/ou das indicações de segurança.

Dados técnicos

Intervalo de medição	-50 °C até +300 °C -58 °F até 572 °F
Mätsvärkeke	0 °C–100 °C (+/-1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Upplösning	1 °C/1 °F
Strömförsörjning	2x 1,5 V AAA-batterier

Teknisk data

Mätområde	-50 °C till +300 °C -58 °F till 572 °F
Mätsvärkeke	0 °C–100 °C (+/-1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Upplösning	1 °C/1 °F
Strömförsörjning	2x 1,5 V AAA-batterier

S Bruksanvisning

1. Manöverelement
1. Typ av kött
2. Stekgrad
3. Måltemperatur
4. Uttag för anslutning av sonden
5. Aktuell uppmätt temperatur
6. Mode-knapp
7. Level/Min-knapp
8. °C-/°F-/Sec-knapp
9. Light-knapp
10. Timer-brytare
11. Strömbrytare
12. Batterifack
13. Magnet
14. Utfällbart stativ

2. I leveransen ingår
- Digital stektermometer
- Sond av rostfritt stål
- AAA-batterier
- Ts bruksanvisning

3. Säkerhetsinformation
- Skydda produkten mot stötar, fukt och överhettning och använd den bara i torra utrymmen.
- Tappa inte produkten och utsätt den inte för kraftiga vibrationer.
- Försök inte själv reparera produkten själv. Överlåt allt servicearbete till behörig fackpersonal.
- Öppna inte produkten och fortsätt inte att använda den om den är skadad.
- Produkten är avsedd för privat hembruk, inte för yrkesmässig användning.
- Använd bara produkten till det som den är avsedd för.
- Använd inte produkten i omedelbar närhet av värmeelement, andra värmekällor eller i direkt solsken.
- Använd inte produkten inom områden där elektroniska apparater inte är tillåtna.
- Gör inga förändringar på produkten. Då förlorar du alla garantianspråk.
- Återvinn förpackningsmaterialet direkt enligt de lokala återvinningsbestämmelserna.
- Använd inte produkten för andra ändamål än de som anges i tekniska data.
- Precis som alla elektriska apparater ska även denna förvaras utom räckhåll för barn!
- Produkten är endast avsedd för användning i måttliga klimatförhållanden.
- Använd bara produkten till det som den är avsedd för.

Varning!
- Placera inte termometerhöljet i ugnen.
- Termometern är inte vattentät!
- Sonden av rostfritt stål blir mycket varm! Dra endast med en grillvante.
- Använd inte termometern för mätning av ugnstemperaturen

Varning – batterier
- Var mycket noga med batteripolerna (märkta + och -) och lägg i batterierna vända åt rätt håll. Annars finns det risk för att batterierna läcker eller exploderar.
- Använd endast batterier som motsvarar den angivna typen.
- Rengör batterikontakterna och mottorkontakterna innan batterierna läggs i.
- Låt inte barn byta batterier utan uppsikt.
- Blanda inte gamla och nya batterier, inte heller olika sorters batterier eller batterier från olika tillverkare.
- Ta ur batterierna om produkten inte ska användas under en längre tid (såvida den inte ska stå redo för nödfall).
- Kortslut inte batterierna.
- Ladda inte batterierna.
- Kasta inte batterier i öppen eld.
- Förvara batterierna så att de inte kommer inom räckhåll för barn.

- Öppna, skada eller sväj aldrig batterier och släng dem inte i naturen. De kan innehålla giftiga tungmetaller som är skadliga för miljön.
- Förbrukade batterier ska tas ur av produkten direkt och omhändertas.
- Undvik att förvara, ladda och använda batterierna vid onormala temperaturer och mycket låga lufttryck (t.ex. på hög höjd).

4. Idriftsägning och användning
4.1 Sätta i/byta batterier
- För att sätta ifbyta ut batterierna, öppna batterilucan på baksidan, sätt in två nya AAA-batterier i batterifacket med rätt polaritet och stäng sedan batterifacket ordentligt.

4.2 Användning av termometern
- Skjut skjutbrytaren (11) på termometerns baksida till ON.
- Anslut sonden till termometern.
- För in sonden på den nedre sondens i mitten av steken, se till att den inte kommer ut på andra sidan. Ingen del av sonden av rostfritt stål får komma i kontakt med öppen låga.
- Växla mellan de två temperaturenheterna genom att trycka på knappen °C/°Fsec (8).
- Ställ in önskad typ av kött genom att trycka på Mode-knappen (6).
- Ställ in önskad tillagningsgrad genom att trycka på Level/Min-knappen (7).
- När köttet har nått önskad måltemperatur ljuder en ljudsignal.
- Dra ut sonden av rostfritt stål ur köttet.
- Stoppa ljudsignalen genom att trycka på en valfri knapp igen.

4.3 Användning av timern
- Skjut timerns skjutbrytare (10) på termometerns baksida till ON.
- Timerfunktion: Tryck på Min-knappen (7) eller Sec-knappen (8) för att ställa in önskad tid (max. 99 minuter och 59 sekunder kan programmeras).
- Om du håller Min/Sec-knappen nedtryckt kommer du till höghastighetsläget.
- Starta nedräkningen genom att trycka på Mode-knappen. Så snart nedräkningen har löpt ut ljuder en ljudsignal. Stoppa ljudsignalen genom att trycka på en valfri knapp.
- Tryck på Mode-knappen för att pausa en pågående nedräkning.
- Tryck och håll in Min- och Sec-knappen samtidigt i cirka 3 sekunder för att nollställa timerfunktionen.

5. Rengöring
- Rengör sonden av rostfritt stål med vatten och ett milt rengöringsmedel efter varje användning.
- Använd endast en fuktig trasa för att rengöra apparaten.
- Får inte maskindiskas!

6. Garantifriskrivning
Hama GmbH & Co KG reparerar ingen form av annan eller garanti för skador som beror på felaktig installation, montering och felaktig produktanvändning eller på att bruksanvisningen och/eller säkerhetsinformationen inte följs.

Tekniska data

Mätområde	-50 °C till +300 °C -58 °F till 572 °F
Mätsvärkeke	0 °C–100 °C (+/-1 °C) +0 °C to +100 °C (+/- 2 °C)
Upplösning	1 °C/1 °F
Strömförsörjning	2x 1,5 V AAA-batterier

RUS Руководство по эксплуатации

1. Элементы управления
1. Вид мяса
2. Степень прожарки
3. Целевая температура
4. Разъем для подключения щупа
5. Текущая измеренная температура
6. Кнопка Mode (режим)
7. Кнопка Level/Min (Уровень / Минуты)
8. Кнопка °C / °F / Sec (Градусы / Секунды)
9. Кнопка Light (Подсветка)
10. Переключатель таймера
11. Переключатель ON/OFF (Вкл/Выкл)
12. Батарейный отсек
13. Магнит
14. Раскладная опора

2. Комплект поставки
- Цифровой термометр для жарки мяса
- Щуп из нержавеющей стали
- Батарейки типа AAA
- Руководство по эксплуатации, 1 шт

3. Указания по технике безопасности
- Защищайте изделие от сырости, влаги и перегрева, используйте его только в сухих помещениях.
- Избегайте падения изделия и не подвергайте его сильным сотрясениям.
- Не пытайтесь самостоятельно выполнять техническое обслуживание или ремонт изделия. Ремонт разрешается проводить только квалифицированному персоналу.
- Не вскрывайте изделие и не используйте его при наличии повреждений.
- Изделие предназначено исключительно для домашнего, некоммерческого применения.
- Используйте изделие исключительно в предусмотренных целях.
- Не используйте изделие вблизи нагревательных приборов и систем отопления, других источников тепла или под прямыми солнечными лучами.
- Не применяйте изделие в местах, где использование электронных устройств запрещено.
- Не вносите в изделие конструктивные изменения. В результате этого любые гарантийные обязательства будут аннулированы.
- Утилизируйте упаковочный материал согласно действующим местным предписаниям по утилизации.
- Не используйте изделие не допускайте превышения предела мощности, указанного в технических характеристиках.
- Данное изделие, как и все электрические приборы, следует беречь от детей!
- Используйте изделие только в условиях умеренного климата.
- Используйте изделие исключительно в предусмотренных целях.

Внимание!
- Не помещайте корпус термометра в духовку.
- Термометр не является водонепроницаемым!
- Щуп из нержавеющей стали сильно нагревается! Извлекайте его только с помощью прихватки.
- Не используйте термометр для измерения температуры внутри духовки

Предупреждение – батарейки
- Соблюдайте полярность батарей (+ и -) и вставляйте их соответствующим образом. Несоблюдение правил может стать причиной протечки или взрыва батарей.
- Разрешается применять аккумуляторы (или батарейки) только указанного типа.
- Перед установкой батарейки тщательно очистите их и контакты отсека для батарей.
- Не оставляйте разряженные батарейки в устройстве, если вы не планируете его использовать в течение длительного времени (за исключением случаев, когда изделие применяется в качестве резервного).
- Не допускайте короткого замыкания батарей.
- Не заряжайте батарейки.
- Не бросайте батарейки в огонь.
- Храните батарейки в безопасном месте и не давайте их детям.
- Не батарейки, не разбирайте, не сжигайте и не принимайте батарейки с большим весом. В батарейках могут содержаться вредные тяжелые металлы.
- Немедленно извлекайте разряженные батарейки из прибора и утилизируйте.
- Не храните, не заряжайте и не используйте устройство при очень низких и очень высоких температурах и очень низком атмосферном давлении (например, на больших высотах).

4. Ввод в эксплуатацию и работа
4.1 Установка/замена батарей
- Для установки или замены батарей откройте крышку батарейного отсека на задней панели и вставьте две новые батареи AAA, соблюдая полярность.
- Плотно закройте крышку батарейного отсека.

4.2 Использование термометра
- Переместите ползунок переключателя (11) на задней панели термометра в положение ON.
- Подключите щуп к термометру.
- Вставьте конец щупа из нержавеющей стали в самую середину куска мяса, следя за тем, чтобы он не вышел из другого края. Не дайте щупу из нержавеющей стали соприкасаться с открытым огнем.
- Нажимайте кнопку °C/°F/Sec для переключения между единицами измерения температуры.
- Нажимайте кнопку Mode (6), чтобы выбрать нужный вид мяса.
- Нажимайте кнопку Level/Min (7), задавая желаемую степень прожарки.
- Когда мясо достигнет заданной целевой температуры, прозвучит звуковой сигнал.
- Извлеките щуп из нержавеющей стали и мяса.
- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

4.3 Использование таймера
- Переместите ползунок переключателя таймера (10) на задней панели термометра в положение ON (Вкл).
- Функция таймера: Чтобы задать время, нажмите кнопку Min (7) или кнопку Sec (8) (можно задать время от 99 минут и 59 секунд).
- Удерживайте кнопку Min или Sec для быстрой прокрутки значений.
- Нажмите кнопку Mode, чтобы запустить обратный отсчет. Как только время истечет, прозвучит звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.
- Нажмите кнопку Mode, чтобы приостановить запущенный обратный отсчет.
- Одновременно нажимайте кнопки Min и Sec в течение примерно 3 секунд, чтобы сбросить настройки таймера.

5. Очистка
- Очищайте щуп из нержавеющей стали водой с мягким моющим средством после каждого использования.
- Для очистки самого устройства используйте только влажную салфетку.
- Не подходит для мытья в посудомоечной машине!

6. Ограничение ответственности
Hama GmbH & Co KG не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей установки, неквалифицированного монтажа и использования изделия или несоблюдения требований руководства по эксплуатации и/или указаний по технике безопасности.

Технические характеристики

Диапазон измерения	от -50 °C до +300 °C от -58 °F до 572 °F
Отклонение измерения	0°C - 100°C (+/- 1°C) +0°C - +100°C (+/- 2°C)
разрешение	1°C / 1°F
Электропитание	батарейки AAA 1,5В (2 шт.)

BG Работна инструкция

1. Елементи за управление
1. Вид месо
2. Степен на приготвяне
3. Целева температура
4. Букса за свързване на сондата
5. Текуща измерена температура
6. Бутон Mode (режим)
7. Бутон Level/Min (Нива/Мин.)
8. Бутон °C/°F/Sec (°C/°F/Сек.)
9. Бутон Light (Светлина)
10. Превключвател за таймера
11. Превключвател ON/OFF (Вкл/Изкл.)
12. Отделение за батерии
13. Магнит