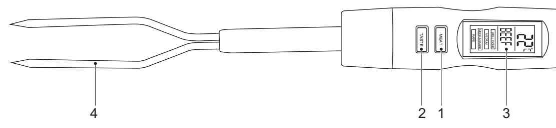
KATH108GY

Digital meat thermometer



Specifications:
- Max temperature range: **250C**
- Power: **2 x AAA battery (exclusive)**
- Temperature: **C/F**

English - Description

1. On/off button Meat type button Up button	• Press the button to switch on or off the device. • Press the button to set the meat type: - Beef ("BEEF") - Pork ("PORK") - Veal ("VEAL") - Chicken ("CHICKEN") - Lamb ("LAMB") - Turkey ("TURKEY")
2. Meat doneness button Down button	• Press the button to set the meat doneness: - Well done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE")
3. Display	• Cooking mode: The display shows the meat type and the meat doneness. The display shows the actual temperature and the set temperature.
4. Fork probe	• 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.
• Battery compartment	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.

Temperature range for meat products

Meat product		Meat product	
Fillet of beef, medium/rare	38-55 °C	Leg of mutton, medium/rare	65-70 °C
Roast beef	85-90 °C	Leg of mutton, well done	80-85 °C
Brisket of beef	90-95 °C	Roast venison	75-80 °C
Fillet 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	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, such as bathrooms and swimming pools.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not use the device in ovens or microwaves.

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Nederlands - Beschrijving

1. Aan/uit-knop Vleessoortknop Omhoog-knop	• 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 ("PORK") - Kalf ("VEAL") - Kip ("CHICKEN") - Lam ("LAMB") - Kalkoen ("TURKEY")
2. Vleesgaarheidknop Omlaag-knop	• Druk op de knop om de vleesgaarheid in te stellen: - Well done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE")
3. Display	• Kookmodus: Het display toont de vleessoort en de vleesgaarheid. De display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur.
4. Vorksonde	• 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 vleesgaarheidknop om het alarm te stoppen.
• Batterijcompartiment	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		Vleesproduct	
Runderhaas, medium/rare	38-55 °C	Schapenbout, medium/rare	65-70 °C
Rundergebraad	85-90 °C	Schapenbout, well done	80-85 °C
Runderborst	90-95 °C	Hertengebraad	75-80 °C
Kalfshaas	50-55 °C	Wildzwijngebraad	75-78 °C
Kalfslende, medium/rare	50-55 °C	Kip	80-85 °C
Kalfsgebraad	68-74 °C	Kalkoen	80-90 °C
Varkenslende	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 op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid, zoals badkamers en zwembaden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Gebruik het apparaat niet in ovens of magnetrons.

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

Reiniging en onderhoud

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

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

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

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

Deutsch - Beschreibung

1. Ein-/Aus-Taste Fleischtyptaste Aufwärtstaste	• Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten des Geräts auf die Taste. • Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischtyp einzustellen: - Rind („BEEF") - Schwein („PORK") - Kalb („VEAL") - Hähnchen („CHICKEN") - Lamm („LAMB") - Truthahn („TURKEY")
2. Fleischgarzustand-Taste Abwärtstasate	• Drücken Sie auf die Taste, um den Fleischgarzustand einzustellen: - Well Done („WELL") - Medium („MEDIUM") - Medium Rare („M RARE") - Rare („RARE")
3. Display	• Garmodus: Das Display zeigt den Fleischtyp und den Fleischgarzustand an. Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt.
4. Gabelmessfühler	• 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 Fleischtyptaste und die Fleischgarzustandtaste gleichzeitig, um den Alarm zu stoppen.
• Batteriefach	Das Batteriefach befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. • Öffnen Sie das Batteriefach. • Setzen Sie die Batterien (2x AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterien (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt. • Schließen Sie das Batteriefach.

Temperaturbereich für Fleischprodukte

Fleischprodukt		Fleischprodukt	
Filet oder Rind, Medium/Rare	38-55 °C	Lammkeule, Medium/Rare	65-70 °C
Rinderbraten	85-90 °C	Lammkeule, Well Done	80-85 °C
Bruststück vom Rind	90-95 °C	Hirschbraten	75-80 °C
Kalbsfilet	50-55 °C	Wildschweinbraten	75-78 °C
Kalbsrücken, Medium/Rare	50-55 °C	Hähnchen	80-85 °C
Kalbsbraten	68-74 °C	Truthahn	80-90 °C
Schweinerücken	55-60 °C	Ente	80-90 °C
Schweinebraten	70-75 °C		

Sicherheit

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Español - Descripción

1. Botón de encendido/apagado Botón de tipo de carne Botón arriba	• Pulse el botón para encender o apagar el dispositivo. • Pulse el botón para definir el tipo de carne: - Res ("BEEF") - Cerdo ("PORK") - Ternera ("VEAL") - Pollo ("CHICKEN") - Cordero ("LAMB") - Pavo ("TURKEY")
2. Botón de punto de cocción de carne Botón abajo	• Pulse el botón para definir el punto de cocción de la carne: - Muy hecha ("WELL") - Hecha ("MEDIUM") - Al punto ("M RARE") - Poco hecha ("RARE")
3. Pantalla	• Modo de cocción: La pantalla muestra el tipo de carne y el punto de cocción de la carne. La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura definida.
4. Sonda tenedor	• 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.
• Compartimento de las pilas	El compartimento de las pilas se encuentra en la parte posterior del dispositivo. • Abra el compartimento de las pilas. • Introduzca las pilas (2x AAA) en el compartimento de las pilas. Asegúrese de que la polaridad de las pilas (+/-) coincida con las marcas de polaridad del interior del compartimento de las pilas. • Cierre el compartimento de las pilas.

Intervalo de temperatura para productos cárnicos

Producto cárnico		Producto cárnico	
Solomillo de res, medio hecho/poco hecho	38-55 °C	Paletilla de cordero, medio hecha/poco hecha	65-70 °C
Carne de res asada	85-90 °C	Paletilla 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, medio hecho/poco hecho	50-55 °C	Pollo	80-85 °C
Ternera asada	68-74 °C	Pavo	80-90 °C
Lomo de cerdo	55-60 °C	Pato	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 o de daños en la propiedad o en las personas causados por no seguir estas instrucciones de seguridad y por un uso inadecuado de este dispositivo.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que cuenten con supervisión.
- Utilice el dispositivo únicamente para su uso previsto. No utilice el dispositivo con una finalidad distinta a la descrita en el manual.
- No utilice el dispositivo si alguna pieza ha sufrido daños o tiene un defecto. Si el dispositivo ha sufrido daños o tiene un defecto, sustitúyalo inmediatamente.
- El dispositivo sólo es apto para uso en interiores. No utilice el dispositivo en exteriores.
- El dispositivo sólo es apto para uso doméstico. No utilice el dispositivo con fines comerciales.
- No utilice el dispositivo en lugares con un nivel alto de humedad, como baños y piscinas.
- No utilice el dispositivo cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el dispositivo en hornos o microondas.

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

Limpieza y mantenimiento

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

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

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

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

Français - Description

1. Bouton marche/arrêt Bouton de type de viande Bouton haut	• Appuyez sur le bouton pour allumer/éteindre l'appareil. • Appuyez sur le bouton pour régler le type de viande : - Bœuf ("BEEF") - Porc ("PORK") - Veau ("VEAL") - Poulet ("CHICKEN") - Agneau ("LAMB") - Dinde ("TURKEY")
2. Bouton de niveau de cuisson Bouton bas	• Appuyez sur le bouton pour régler le niveau de cuisson de la viande : - Bien cuit ("WELL") - À point ("MEDIUM") - Rosé ("M RARE") - Saignant ("RARE")
3. Affichage	• Mode de cuisson : L'affichage indique le type de viande et son niveau de cuisson. L'affichage indique la température réelle et la température réglée.
4. Sonde fourchette	• 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 sur le bouton de type de viande et le bouton de niveau de cuisson simultanément pour arrêter l'alarme.
• Compartiment de pile	Le compartiment de pile est situé au dos de l'appareil. • Ouvrez le compartiment de pile. • Insérez les piles (2x AAA) dans le compartiment de pile. Assurez-vous que la polarité des piles (+/-) correspond aux repères indiqués dans le compartiment de pile. • Fermez le compartiment de pile.

Plage de température des produits carnés

Produit carné		Produit carné	
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		

Sécurité

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

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

Nettoyage et entretien

Avertissement !
- Avant le nettoyage ou l'entretien, éteignez systématiquement l'appareil.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits abrasifs.
- Ne nettoyez pas l'intérieur de l'appareil.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil. Si l'appareil fonctionne mal, remplacez-le par un neuf.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez la sonde à l'eau savonneuse chaude. Séchez soigneusement la sonde à l'aide d'un chiffon propre et sec.

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

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

Italiano - Descrizione

1. Pulsante di accensione/spegnimento Pulsante di selezione del tipo di carne Pulsante Su	• Premere il pulsante per accendere o spegnere il dispositivo. • Premere il pulsante per impostare il tipo di carne: - Manzo ("BEEF") - Maiale ("PORK") - Vitello ("VEAL") - Pollo ("CHICKEN") - Agnello ("LAMB") - Tacchino ("TURKEY")
2. Pulsante di selezione del grado di cottura Pulsante Giù	• Premere il pulsante per impostare il grado di cottura della carne: - Ben cotto ("WELL") - Cottura media ("MEDIUM") - Quasi al sangue ("M RARE") - Al sangue ("RARE")
3. Display	• Modalità di cottura: Il display mostra il tipo e il grado di cottura della carne. Il display mostra la temperatura effettiva e la temperatura impostata.
4. Sonda a forchetta	• Inserire la sonda a forchetta nella parte più spessa del pezzo di carne per misurare la temperatura al cuore della carne. • Se il termometro per carni raggiunge la temperatura impostata, verrà emesso un allarme acustico. Premere simultaneamente il pulsante di selezione del tipo di carne e il pulsante di selezione del grado di cottura per interrompere l'allarme.
• Vano batterie	Il vano batterie è posizionato sul retro del dispositivo. • Aprire il vano batterie. • Inserire le batterie (2x AAA) nel vano batterie. Assicurarsi che la polarità delle batterie (+/-) corrisponda a quella indicata nel vano batterie. • Chiudere il vano batterie.

Gamma di temperature per prodotti a base di carne

Prodotto a base di carne		Prodotto a base di carne	
Filetto di manzo, cottura media/al sangue	38-55 °C	Cosciotto di agnello, cottura media/al sangue	65-70 °C
Roast-beef	85-90 °C	Cosciotto di agnello, ben cotto	80-85 °C
Punta di petto di manzo	90-95 °C	Arrosto di carne di cervo	75-80 °C
Filetto di vitello	50-55 °C	Arrosto di cinghiale	75-78 °C
Sella di vitello, cottura media/al sangue	50-55 °C	Pollo	80-85 °C
Arrosto di vitello	68-74 °C	Tacchino	80-90 °C
Sella di maiale	55-60 °C	Anatra	80-90 °C
Arrosto di maiale	70-75 °C		

Sicurezza

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

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

Pulizia e manutenzione

Attenzione!
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, spegnere sempre il dispositivo.
- Non utilizzare solventi detergenti o abrasivi.
- Non pulire l'interno del dispositivo.
- Non cercare di riparare il dispositivo. Se il dispositivo non funziona correttamente, sostituirlo con uno nuovo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

- Pulire l'esterno del dispositivo con un panno morbido e umido. Asciugare a fondo il dispositivo con un panno pulito e asciutto.
- Pulire la sonda con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente la sonda con un panno pulito e asciutto.

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

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

Português - Descrição

1. Botão de ligar/desligar Botão de tipo de carne Botão para cima	• Prima o botão para ligar ou desligar o dispositivo. • Prima o botão para definir o tipo de carne: - Carne de vaca ("BEEF") - Porco ("PORK") - Vitela ("VEAL") - Frango ("CHICKEN") - Cordeiro ("LAMB") - Peru ("TURKEY")
2. Botão de grau de cozedura da carne Botão para baixo	• Prima o botão para definir o grau de cozedura da carne: - Bem passada ("WELL") - Ao ponto ("MEDIUM") - Um pouco mal passada ("M RARE") - Mal passada ("RARE")
3. Visor	• Modo de cozedura: O visor apresenta o tipo de carne e o grau de cozedura da carne. O visor apresenta a temperatura real e a temperatura definida.
4. Sonda de garfo	• Insira a sonda de garfo na parte mais espessa da carne para medir a temperatura interna da carne. • Se o termómetro para carne atingir a temperatura definida, irá soar um alarme. Prima simultaneamente o botão de tipo de carne e o botão de grau de cozedura da carne para parar o alarme.
• Compartimento das pilhas	O compartimento das pilhas está localizado na parte de trás do dispositivo. • Abra o compartimento das pilhas. • Coloque as pilhas (2x AAA) no compartimento das pilhas. Certifique-se de que a polaridade das pilhas (+/-) corresponde às indicações de polaridade no interior do compartimento das pilhas. • Feche o compartimento das pilhas.

Intervalo de temperaturas para produtos de carne

Produto de charcutaria		Produto de charcutaria	
Filé de carne de vaca, ao ponto/mal passado	38-55 °C	Perna de carneiro, ao ponto/mal passada	65-70 °C
Rosbife	85-90 °C	Perna de carneiro, bem passada	80-85 °C
Peito de carne de vaca	90-95 °C	Carne de veado assada	75–80 °C
Filé de vitela	50-55 °C	Javali assado	75-78 °C
Lombo de vitela, ao ponto/mal passado	50-55 °C	Frango	80-85 °C
Vitela assada	68-74 °C	Peru	80-90 °C
Lombo de porco	55-60 °C	Pato	80-90 °C
Porco assado	70-75 °C		

Segurança

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

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

Limpeza e manutenção

Aviso!
- Desligue sempre o dispositivo antes de proceder à limpeza ou manutenção.
- Não utilize solventes de limpeza ou produtos abrasivos.
- Não limpe o interior do dispositivo.
- Não tente reparar o dispositivo. Se o dispositivo não funcionar corretamente, substitua-o por um dispositivo novo.
- Não mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.

- Limpe o exterior do dispositivo utilizando um pano húmido macio. Segue minuciosamente o dispositivo com um pano limpo e seco.
- Limpe o sensor em água morna com detergente. Seque minuciosamente a sonda com um pano limpo e seco.

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

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

Dansk - Beskrivelse

1. Tænd/sluk-knap Kødtype-knap Op-knap	• Tryk på knappen for at tænde eller slukke for enheden. • Tryk på knappen for at indstille kødtypen: - Oksekød ("BEEF") - Svinekød ("PORK") - Kalvekød ("VEAL") - Kylling ("CHICKEN") - Lammekød ("LAMB") - Kalkun ("TURKEY")
2. Hvor meget kødet skal steges-knap Ned-knap	• Tryk på knappen for at indstille hvor meget kødet skal steges: - Gennemstegt ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rød ("M RARE") - Rød ("RARE")
3. Display	• Tilberedningstilstand: Displayet viser typen, og hvor meget kødet skal steges. Displayet viser den faktiske temperatur og den indstillede temperatur.
4. Gaffelsonde	• Sæt gaffelsonden ind i den tykkeste del af kødet for at måle kernetemperaturen i kødet. • Hvis kødtermometeret når op på den indstillede temperatur, lyder der en alarm. Tryk samtidigt på kødtype-knappen og hvor meget kødet skal steges-knappen for at stoppe alarmen.
• Batterirum	Batterirummet er placeret på bagsiden af enheden. • Åbn batterirummet. • Sæt batterierne (2x AAA) i batterirummet. Se efter, om batteriernes polaritet (+/-) passer med markeringerne inde i batterirummet. • Luk batterirummet.

Temperaturområde for kødprodukter

Kødprodukt		Kødprodukt	
Oksefillet, medium/rød	38-55 °C	Lammekølle, medium/rød	65-70 °C
Roastbeef	85-90 °C	Lammekølle, gennemstegt	80-85 °C
Oksebryst	90-95 °C	Stegt råvildt	75-80 °C
Kalvefillet	50-55 °C	Stegt vildsvin	75-78 °C
Kalveryg, medium/rød	50-55 °C	Kylling	80-85 °C
Kalvesteg	68-74 °C	Kalkun	80-90 °C
Svineryg	55-60 °C	And	80-90 °C
Svinesteg	70-75 °C		

Sikkerhed

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel!
- Inden rengøring og vedligeholdelse skal man altid slukke for enheden.
- Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler.
- Rengør ikke enheden indvendigt.
- Forsøg ikke at reparere enheden. Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal den udskiftes med en ny enhed.
- Sænk ikke enheden ned i vand eller andre væsker.

- Rengør enheden udvendigt med en blød, fugtig klud. Tør enheden grundigt af med en ren, tør klud.
- Rens sonden i varmt sæbevand. Tør sonden grundigt af med en ren, tør klud.

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

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

Norsk - Beskrivelse

1. På/av-knapp Kjøttypeknapp Opp-knapp	• Trykk på knappen for å slå på eller av enheten. • Trykk på knappen for å velge type kjøtt: - Storfe ("BEEF") - Svin ("PORK") - Kalv ("VEAL") - Kylling ("CHICKEN") - Lam ("LAMB") - Kalkun ("TURKEY")
2. Knapp for kjernetemperatur Ned-knapp	• Trykk på knappen for å velge kjernetemperatur: - Godt stekt ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium lite stekt ("M RARE") - Lite stekt ("RARE")
3. Display	• Stekemodus: Displayet viser kjøttypen og kjernetemperatur. Displayet viser faktisk temperatur og innstilt temperatur.
4. Gaffelprobe	• Sett gaffelproben inn i den tykkeste delen av kjøttet for å måle kjernetemperaturen. • Når steketermometeret har nådd den innstilte temperaturen, høres en alarm. Trykk på knappen for kjøttype og kjernetemperatur samtidig for å stoppe alarmen.
• Batterirom	Batterirommet finnes på baksiden av enheten. • Åpne batterirommet. • Sett inn batteriene (2x AAA) i batterirommet. Sørg for at batteri-polariteten (+/-) samsvarer med merkingen inne i batterirommet. • Lukk batterirommet.

Temperaturområde for kjøttprodukter

Kjøttprodukt		Kjøttprodukt	
Oksefilet, medium / lite stekt	38-55 °C	Lammelår, medium / lite stekt	65-70 °C
Roastbiff	85-90 °C	Lammelår, godt stekt	80-85 °C
Oksebryst	90-95 °C	Viltstek	75–80 °C
Kalvefilet	50-55 °C	Villsvinstek	75-78 °C
Kalverygg, medium / lite stekt	50-55 °C	Kylling	80-85 °C
Kalvestek	68-74 °C	Kalkun	80-90 °C
Svinerygg	55-60 °C	And	80-90 °C
Svinestek	70-75 °C		

Sikkerhet

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

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

Rengjøring og vedlikehold

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

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

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

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

Svenska - Beskrivning

1. På/av-knapp Köttyp-knapp Upp-knapp	• Tryck på knappen för att sätta på eller stänga av enheten. • Tryck på knappen för att ange köttyp: - Oxe ("BEEF") - Fläsk ("PORK") - Kalv ("VEAL") - Kyckling ("CHICKEN") - Lamm ("LAMB") - Kalkon ("TURKEY")
2. Kött-färdighetsknapp Ned-knapp	• Tryck på knappen för att ställa in köttets färdighet: - Well done ("WELL") - Medium ("MEDIUM") - Medium rare ("M RARE") - Rare ("RARE")
3. Display	• Tillagningsläge: Displayen visar köttypen och köttets färdighet. Displayen visar faktisk temperatur och inställd temperatur.
4. Gaffelsond	• För in gaffelsonden i den tjockaste delen av köttet för att mäta temperaturen i mitten av köttet. • Om köttermometern når inställd temperatur, så ljuder ett alarm. Tryck på köttyp-knappen och köttfärdighets-knappen samtidigt för att stoppa larmet.
• Batterifack	Batterifacket är placerat på enhetens baksida. • Öppna batterifacket. • Sätt i batterierna (2x AAA) i batterifacket. Se till att batteripolerna (+/-) matchar markerade polaritet inuti batterifacket. • Stäng batterifacket.

Temperaturintervall för köttprodukter

Köttprodukt		Köttprodukt	
Oxfilé, medium/rare	38-55 °C	Fårfiol, medium/rare	65-70 °C
Oxstek	85-90 °C	Fårfiol, well done	80-85 °C
Oxbringa	90-95 °C	Hjortstek	75-80 °C
Kalvfilé	50-55 °C	Vildsvinsstek	75-78 °C
Kalvsadel, medium/rare	50-55 °C	Kyckling	80-85 °C
Kalvstek	68-74 °C	Kalkon	80-90 °C
Fläsksadel	55-60 °C	Anka	80-90 °C
Fläskstek	70-75 °C		

Säkerhet

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

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

Rengöring och underhåll

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

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

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

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

Suomi - Kuvaus

1. Virtapainike Lihatyypin painike Lihatyypin painike Ylöspäin-painike	• Kytke laite päälle ja pois painamalla painiketta. • Aseta lihan tyyppi painamalla painiketta: - Pihviliha ("BEEF") - Sika ("PORK") - Vasikka ("VEAL") - Kana ("CHICKEN") - Lammas ("LAMB") - Kalkkuna ("TURKEY")
2. Lihan kypsyysaste -painike Alaspäin-painike	• Aseta lihan kypsyysaste painamalla painiketta: - Kypsä ("WELL") - Puolikypsä ("MEDIUM") - Puolikypsä - puoliraaka ("M RARE") - Puoliraaka ("RARE")
3. Näyttö	• Keittotila: Näyttö näyttää lihan tyypin ja lihan kypsyysasteen. Näyttö näyttää todellisen lämpötilan ja asetetun lämpötilan.
4. Haarukka-anturi	• Mittaa lihan ydinosan lämpötila työntämällä haarukka-anturi lihan paksuimpaan kohtaan. • Hälytys soi, jos lihan lämpömittari saavuttaa asetetun lämpötilan. Lopeta hälytys painamalla samanaikaisesti lihatyyppi- ja lihan kypsyysaste -painiketta.
• Paristokotelo	Paristokotelo sijaitsee laitteen takana. • Avaa paristokotelo. • Laita paristot (2x AAA) paristokoteloon. Varmista, että paristojen napaisuus (+/-) vastaa paristotilan sisällä olevia merkintöjä. • Sulje paristokotelo.

Lihatuotteiden lämpötila-alue

Lihatuote		Lihatuote	
Pihvifilee, keskikypsä/puoliraaka	38-55 °C	Lampaankoipi, keskikypsä/puoliraaka	65-70 °C
Paahtopaisti	85-90 °C	Lampaankoipi, kypsä	80-85 °C
Naudan rintapala	90-95 °C	Paahtohirvi/-peura	75-80 °C
Vasikanfilee	50-55 °C	Paahtokarhu	75-78 °C
Vasikansatula, keskikypsä/puoliraaka	50-55 °C	Kana	80-85 °C
Paahtovasikka	68-74 °C	Kalkkuna	80-90 °C
Siansatula	55-60 °C	Ankka	80-90 °C
Paahtosika	70-75 °C		

Turvallisuus

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

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

Puhdistus ja huolto

Varoitus!
- Sammuta laite aina ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Älä käytä liuottimia tai hankausaineita.
- Älä puhdista laitteen sisäpuolta.
- Älä yritä korjata laitetta. Jos laite ei toimi asianmukaisesti, vaihda se uuteen.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Puhdista laite ulkopuolelta pehmeällä, kostealla liinalla. Kuivaa laite läpikotaisin puhtaalla kuivalla liinalla.
- Puhdista anturi lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa anturi läpikotaisin puhtaalla, kuivalla liinalla.

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

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

nedis

Ελληνικά - Περιγραφή

1. Κουμπί on/off Κουμπί «Πάνω»	• Πιέστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε τη συσκευή. • Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε τον τύπο κρέατος: - Βοδινό ("BEEF") - Χοιρινό ("PORK") - Μοσχάρι ("VEAL") - Κοτόπουλο ("CHICKEN") - Αρνί ("LAMB") - Γαλοπούλα ("TURKEY")
2. Κουμπί ψησίματος κρέατος Κουμπί «Κάτω»	• Πιέστε το κουμπί για να ρυθμίσετε το ψήσιμο του κρέατος: - Καλοψημένο ("WELL") - Μέτρια ψημένο ("MEDIUM") - Ελαφρά προς μέτρια ψημένο ("M RARE") - Ελαφρά ψημένο ("RARE")
3. Οθόνη	• Λειτουργία ψησίματος: Η οθόνη προβάλει τον τύπο και τον βαθμό ψησίματος του κρέατος. Η οθόνη δείχνει την πραγματική και την καθορισμένη θερμοκρασία.
4. Ανιχνευτής-πηρούνι	• Εισαγάγετε τον ανιχνευτή-πηρούνι στο παχύτερο μέρος του κρέατος για να μετρήσετε τη θερμοκρασία του. • Εάν η θερμοκρασία του κρέατος φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή θα εκπέμψει μια ηχητική ειδοποίηση. Ταυτόχρονα πιέστε το κουμπί τύπου κρέατος και το κουμπί ψησίματος κρέατος για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση.
• Θήκη μπαταριών	Η θήκη μπαταριών βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. • Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών. • Τοποθετήστε τις μπαταρίες (2x AAA) στη θήκη μπαταριών. Βεβαιωθείτε ότι η πολικότητα των μπαταριών (+/-) ταιριάζει με τα σύμβολα πολικότητας μέσα στη θήκη μπαταριών. • Κλείστε τη θήκη μπαταριών.

Εύρος θερμοκρασίας

Προϊόν κρέατος		Προϊόν κρέατος	
Φιλέτο μοσχαριού, μέτρια/ελαφρά ψημένο	38-55 °C	Αρνίσιο μπούτι, μέτρια/ελαφρά ψημένο	65-70 °C
Ψητό βοδινό κρέας	85-90 °C	Αρνίσιο μπούτι, καλοψημένο	80-85 °C
Βόεια σπάλα	90-95 °C	Ψητό ελάφι	75-80 °C
Φιλέτο μοσχαριού	50-55 °C	Ψητό αγριογούρουνο	75-78 °C
Σέλα μοσχαριού, μέτρια/ελαφρά ψημένο	50-55 °C	Κοτόπουλο	80-85 °C
Ψητό μοσχάρι	68-74 °C	Γαλοπούλα	80-90 °C
Σέλα χοιρινού	55-60 °C	Πάπια	80-90 °C
Ψητό χοιρινό	70-75 °C		

Ασφάλεια

Γενική ασφάλεια

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

Ασφάλεια μπαταριών

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

Καθαρισμός και συντήρηση

Προειδοποίηση!

- Πριν από καθαρισμό ή συντήρηση, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λειαντικά.
- Μην καθαρίσετε το εσωτερικό της συσκευής.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, αντικαταστήστε την με μια νέα.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

- Καθαρίζετε το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, νωπό πανί. Στεγνώνετε προσεκτικά τη συσκευή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον ανιχνευτή χρησιμοποιώντας σαπουνάδα. Στεγνώνετε προσεκτικά τον ανιχνευτή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Υποστήριξη

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

Επαφή

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

Polski - Opis

1. Przycisk wł./wył Przycisk wyboru mięsa Przycisk w górę	• Naciśnij przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. • Naciśnij przycisk, aby wybrać typ mięsa: - Wołowina („BEEF") - Wieprzowina („PORK") - Cielęcina („VEAL") - Kurczak („CHICKEN") - Jagnięcina („LAMB") - Indyk („TURKEY")
2. Wybór wysmażenia mięsa Przycisk w dół	• Naciśnij przycisk, aby wybrać przygotowanie mięsa: - Dobrze wysmażone („WELL") - Średnio wysmażone („MEDIUM") - Średnio wysmażone/krwiste („M RARE") - Krwiste („RARE")
3. Wyświetlacz	• Tryb gotowania: Wyświetlacz pokazuje typ mięsa i jego przygotowanie. Wyświetlacz pokazuje rzeczywistą temperaturę i ustawioną temperaturę.
4. Widełki sondy	• Wprowadź widełki sondy do najgrubszej części mięsa, aby zmierzyć temperaturę w środku. • Gdy termometr do mięs osiągnie ustawioną temperaturę, uruchomi się alarm. Aby zatrzymać alarm, naciśnij jednocześnie przyciski typu mięsa i jego przygotowania.
• Komora baterii	Komora baterii znajduje się na tylnej obudowie urządzenia. • Otwórz komorę baterii. • Włóż baterie (2x AAA) do komory baterii. Upewnij się, że biegunowość baterii (+/-) zgadza się z oznaczeniami biegunowości wewnątrz komory baterii. • Zamknij komorę baterii.

Zakresy temperatur dla różnych mięs

Rodzaj mięsa		Rodzaj mięsa	
Filet wołowy, średnio wysmażony/krwisty	38-55 °C	Udziec jagnięcy, średnio wysmażony/krwisty	65-70 °C
Rostbef	85-90 °C	Udziec jagnięcy, dobrze wysmażony	80-85 °C
Szponder wołowy	90-95 °C	Pieczona sarnina	75-80 °C
Filet cielęcy	50-55 °C	Pieczony dzik	75-78 °C
Comber jagnięcy, średnio wysmażony/krwisty	50-55 °C	Kurczak	80-85 °C
Pieczona cielęcina	68-74 °C	Indyk	80-90 °C
Comber wieprzowy	55-60 °C	Kaczka	80-90 °C
Pieczona 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 o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej, psychicznej lub fizycznej, lub osoby bez braku doświadczenia lub znajomości sprzętu pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielania instrukcji, jak należy obchodzić się z urządzeniem w bezpieczny sposób, oraz zrozumienia przez nie ewentualnego ryzyka. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem. Nie należy używać urządzenia w celach innych niż określono w instrukcji.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jakakolwiek część jest uszkodzona lub wadliwa. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub wadliwe, należy niezwłocznie wymienić urządzenie.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnętrznego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia nie wolno używać do celów handlowych.
- Nie używać urządzenia w miejscach o wysokiej wilgotności, takich jak łazienki i baseny.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, zlewów lub innych zbiorników napełnionych wodą.
- Nie należy używać urządzenia w piekarnikach ani kuchenkach mikrofalowych.

Bezpieczne korzystanie z baterii

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

Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenie!

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

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

Wsparcie

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

Kontakt

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

Čeština - Popis

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí Tlačítko druhu masa Tlačítko nahoru	• Stisknutím tlačítka zařízení zapnete nebo vypnete. • Stiskněte tlačítko pro nastavení typu masa: - Hovězí („BEEF") - Vepřové („PORK") - Telecí („VEAL") - Kuřecí („CHICKEN") - Jehněčí („LAMB") - Krůtí („TURKEY")
2. Tlačítko stupně propečení masa Tlačítko dolů	• Stiskněte tlačítko pro nastavení stupně propečení masa: - Propečené („WELL") - Středně propečené („MEDIUM") - Středně opečené („M RARE") - Jemně opečené („RARE")
3. Displej	• Režim vaření: Na displeji se zobrazí druh masa a stupeň propečení masa. Na displeji se zobrazí aktuální teplota a nastavená teplota.
4. Vidlicová sonda	• Vidlicovou sondu zasuňte do nejtlustší části masa za účelem změření teploty v jádře masa. • Jakmile teploměr na maso dosáhne nastavené teploty, zazní alarm. Současně stiskněte tlačítko druhu masa a tlačítko stupně propečení masa pro zastavení alarmu.
• Prostor pro baterie	Prostor pro baterie se nachází na zadní straně zařízení. • Otevřete prostor pro baterie. • Do prostoru pro baterie vložte baterie (2x AAA). Ujistěte se, zda polarita baterií (+/-) 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	Kýta skopového, středně propečená / jemně opečená	65-70 °C
Hovězí pečeně	85-90 °C	Kýta skopového, propečená	80-85 °C
Hovězí hrudí	90-95 °C	Pečená zvěřina	75-80 °C
Filet z telecího	50-55 °C	Pečený kanec	75-78 °C
Telecí hřbet, středně propečený / jemně opečený	50-55 °C	Kuře	80-85 °C
Telecí pečeně	68-74 °C	Krůta	80-90 °C
Vepřový hřbet	55-60 °C	Kachna	80-90 °C
Vepřová pečeně	70-75 °C		

Bezpečnost

Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

Pokyny pro použití baterií

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

Čištění a údržba

Upozornění!

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

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

Podpora

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

Kontakty

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

Magyar - Leírás

1. Be- kikapcsoló gomb Hús típusválasztó gomb Fel gomb	• Nyomja meg a gombot a készülék be- és kikapcsolásához. • Nyomja le a gombot a hús típusának kiválasztásához: - Marha („BEEF") - Sertés („PORK") - Borjú („VEAL") - Csirke („CHICKEN") - Bárány („LAMB") - Pulyka („TURKEY")
2. Hús készültségi gombja Le gomb	• Nyomja le a gombot a hús készültségének kiválasztásához: - Jól átsütve („WELL") - Közepes („MEDIUM") - Közepesen nyers („M RARE") - Nyers („RARE")
3. Kijelző	• Főzési üzemmód: A kijelzőn megjelenik a hús típusa és a hús készültsége. A kijelzőn megjelenik a tényleges hőmérséklet, illetve a beállított hőmérséklet.
4. Villás hőmérő	• Szúrja be a villás hőmérőt a hús legvastagabb részébe, hogy megmérhesse a hús maghőmérsékletét. • Ha a húshőmérő eléri a beállított hőmérsékletet, egy figyelmeztető hang szólal meg. Együtt nyomja le a hús típusválasztó gombot és a készültséget kiválasztó gombot, hogy a riasztást leállíthassa.
• Elemtartó	Az elemtartó az eszköz hátoldalán található. • Nyissa ki az elemtartót. • Helyezze az elemeket (2x AAA) az elemtartóba. Ügyeljen rá, hogy az elemeket az elemtartóban feltüntetett polaritással (+/-) helyezze be. • Zárja be az elemtartót.

Hús termékek hőmérséklet tartománya

Hús termékek		Hús termékek	
Marhahús filé, közepes/nyers	38-55 °C	Ürücomb, közepes/nyers	65-70 °C
Marhahátszín	85-90 °C	Ürücomb, jól átsütve	80-85 °C
Marhaszegy	90-95 °C	Őzgerinc	75-80 °C
Borjúszelet	50-55 °C	Vaddisznósült	75-78 °C
Borjúgerinc, közepes/nyers	50-55 °C	Csirke	80-85 °C
Borjúsült	68-74 °C	Pulyka	80-90 °C
Sertésgerinc	55-60 °C	Kacsa	80-90 °C
Sertéssült	70-75 °C		

Biztonság

Általános biztonság

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

Elemekkel kapcsolatos biztonsági előírások

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

Tisztítás és karbantartás

Figyelmeztetés!

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

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

Támogatás

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

Kapcsolat

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

Română - Descrierea

1. Buton pornire/oprire Buton tip carne Buton sus	• Apăsați butonul pentru a porni sau opri dispozitivul. • Apăsați butonul pentru a seta tipul de carne: - Vită („BEEF") - Porc („PORK") - Vițel („VEAL") - Pui („CHICKEN") - Miel („LAMB") - Curcan („TURKEY")
2. Buton grad de coacere carne Buton jos	• Apăsați butonul pentru a seta gradul de coacere a cărnii: - Bine făcut („WELL") - Mediu („MEDIUM") - Mediu în sânge („M RARE") - În sânge („RARE")
3. Afișaj	• Modul de preparare: Afișajul arată tipul de carne și gradul de coacere a cărnii. Afișajul indică temperatura setată și temperatura setată.
4. Sondă tip furculiță	• Introduceți sonda tip furculiță în partea cea mai groasă a cărnii pentru a măsura temperatura internă a cărnii. • Dacă termometrul de carne ajunge la temperatura setată, va porni o alarmă. Apăsați simultan butonul pentru tipul de carne și butonul pentru gradul de coacere pentru a opri alarma.
• Compartiment baterii	Compartimentul pentru baterii se află pe spatele dispozitivului. • Deschideți compartimentul pentru baterii. • Introduceți bateriile (2x AAA) în compartimentul pentru baterii. Asigurați-vă că polaritatea bateriilor (+/-) se potrivește marcajelor de polaritate din interiorul compartimentului pentru baterii. • Închideți compartimentul pentru baterii.

Intervalul de temperatură pentru produsele din carne

Produs din carne		Produs din carne	
File de vită, mediu/în sânge	38-55 °C	Picior de oaie, mediu/în sânge	65-70 °C
Friptură de vită	85-90 °C	Picior de oaie, bine făcut	80-85 °C
Cap de piept de vită	90-95 °C	Friptură din carne de vânat	75-80 °C
File de vițel	50-55 °C	Friptură de mistreț	75-78 °C
Spată de vițel, mediu/în sânge	50-55 °C	Pui	80-85 °C
Friptură de vițel	68-74 °C	Curcan	80-90 °C
Spată de porc	55-60 °C	Rață	80-90 °C
Friptură de porc	70-75 °C		

Siguranță

Instrucțiuni generale de siguranță

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

Instrucțiuni de siguranță privind bateriile

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

Curățarea și întreținerea

Avertisment!

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

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

Suport

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

Contact

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

Русский - Описание

1. Сетевая кнопка Кнопка типа мяса Кнопка вверх	• Нажмите кнопку для включения или выключения устройства. • Нажмите кнопку для установки типа мяса: - Говядина («BEEF») - Свинина («PORK») - Телятина («VEAL») - Цыпленок («CHICKEN») - Баранина («LAMB») - Индейка («TURKEY»)
2. Кнопка готовности мяса Кнопка вниз	• Нажмите кнопку для установки готовности мяса: - Полностью прожаренное («WELL») - Среднепрожаренное («MEDIUM») - Слабопрожаренное («M RARE») - Непрожаренное («RARE»)
3. Дисплей	• Режим готовки: На дисплее отображается тип и готовность мяса. На дисплее отображается фактическая температура и установленная температура.
4. Вилочный щуп	• Вставьте вилочный щуп в самую толстую часть мяса, чтобы измерить внутреннюю температуру мяса. • При достижении заданного значения температуры термометр подает звуковой сигнал. Одновременно нажмите кнопку типа мяса и кнопку готовности мяса, чтобы отключить сигнализацию.
• Батарейный отсек	Батарейный отсек расположен сзади устройства. • Откройте батарейный отсек. • Установите батарейки (2x AAA) в батарейный отсек. Убедитесь, что полярность батареек (+/-) соответствует маркировке полярности внутри батарейного отсека. • Закройте батарейный отсек.

Температурный режим для мясных продуктов

Мясной продукт		Мясной продукт	
Филе говядины, среднепрожаренное/непрожаренное	38–55 °C	Баранья ножка, среднепрожаренная/непрожаренная	65–70 °C
Жареная говядина	85–90 °C	Ножка баранины, полностью прожаренная	80–85 °C
Говяжья корейка	90–95 °C	Жаренная оленина	75–80 °C
Телячье филе	50–55 °C	Жаренная свинина	75–78 °C
Телячья корейка, среднепрожаренная/непрожаренная	50–55 °C	Цыпленок	80–85 °C
Жаренная телятина	68–74 °C	Индейка	80–90 °C
Свиная корейка	55–60 °C	Утка	80–90 °C
Жаренная свинина	70–75 °C		

Требования безопасности

Общие правила техники безопасности

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

Безопасность при работе с батареями

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

Очистка и обслуживание

Предупреждение!

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

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

Поддержка

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

Контакты

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

Türkçe - Açıklama

1. Açma/kapama düğmesi Et türü düğmesi Yukarı düğmesi	• Cihazı açmak veya kapatmak için düğmeye basın. • Et türünü ayarlamak için düğmeye basın: - Sığır ("BEEF") - Domuz ("PORK") - Dana ("VEAL") - Tavuk ("CHICKEN") - Kuzu ("LAMB") - Hindi ("TURKEY")
2. Etin pişme durumu düğmesi Aşağı düğmesi	• Et pişme durumunu ayarlamak için düğmeye basın: - İyi pişmiş ("WELL") - Orta ("MEDIUM") - Orta az pişmiş ("M RARE") - Az pişmiş ("RARE")
3. Ekran	• Pişirme modu: Ekran, et türünü ve etin pişme durumunu gösterir. Ekran, gerçek sıcaklık ile ayarlanan sıcaklığı gösterir.
4. Çatal prob	• Etin çekirdek sıcaklığını ölçmek için çatal probu etin en kalın bölümüne yerleştirin. • Et termometresi ayarlanan sıcaklığa erişirse alarm çalar. Alarmı durdurmak için aynı anda hem et türü düğmesine hem de etin pişme durumu düğmesine basın.
• Pil bölmesi	Pil bölmesi cihazın arkasında bulunur. • Pil bölmesini açın. • Pil bölmesine pilleri (2x AAA) takın. Pil kutuplarının (+/-) pil bölmesindeki kutup işaretleriyle eşleştiğinden emin olun. • Pil bölmesini kapatın.

Et ürünleri için sıcaklık aralığı

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

Güvenlik

Genel güvenlik

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

Pil güvenliği

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

Temizlik ve bakım

Uyarı!

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

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

Destek

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

İletişim

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