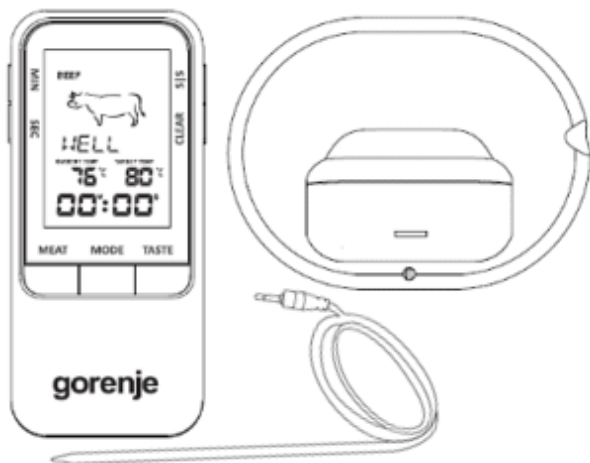


NAVODILA ZA UPORABO / UPUTE ZA UPORABU / UPUTSTVA ZA UPOTREBU / УПАТСТВА ЗА
 УПОТРЕБА / INSTRUCTION MANUAL / MANUAL DE INSTRUCȚIUNI / NÁVOD NA OBSLUHU /
 HASZNÁLATI UTASÍTÁS / INSTRUKCJA OBSŁUGI / NÁVOD K OBSLUZE / ИНСТРУКЦИИ ЗА
 УПОТРЕБИ / ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ / РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ



WMT85B

TASTE / MEAT	WELL	MEDIUM WELL	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
FISH	70°C				
BEEF	80°C	75°C	70°C	60°C	55°C
LAMB	80°C	75°C	70°C	65°C	
VEAL	85°C	80°C	75°C	70°C	
HAMBURGER	75°C				
PORK	85°C	75°C	70°C		
TURKEY	82°C				
CHICKEN	82°C				

SI **UPORABA:** Vstavite 2 bateriji AAA (LR03) v osnovno enoto ter 2 bateriji AAA (LR03) v daljinsko enoto. Izklopite aparat s tipko ON/OFF (vklop/izklop). Priključek sonde priključite v osnovno enoto ter vstavite konico sonde v sredico mesa. Pazite, da ne prebodete skozi kos mesa. Poskrbite, da ni noben del sonde izpostavljen odprtemu ognju. Daljinsko in osnovno enoto hranite proč od virov toplote. Rdeča lučka na osnovni enoti utripa, kar označuje, da oddaja signal. Temperatura je prikazana bodisi v stopinjah Celzija (°C) bodisi v stopinjah Fahrenheita (°F). Pritisnite tipko MODE, da izberete enoto za prikaz temperature.

1. MOŽNOST: IZBIRA VRSTE MESA IN STOPNJE ZAPEČENOSTI: 1. Pritisnite tipko MEAT ("meso"), da odprete seznam vrst mesa in s seznama izberite ustrezno vrsto. 2. Pritisnite tipko TASTE ("okus"), da izberete stopnjo zapečenosti. Ciljna temperatura se izpiše na ekranu LCD. 3. Pritisnite tipko TASTE in jo držite vsaj 3 sekunde za sinhronizacijo z brezžičnim sprejemnikom. Začnite s peko mesa. 4. Ko meso doseže ciljno temperaturo, bo naprava oddala zvočni signal.

2. MOŽNOST: ROČNA NASTAVITEV CILJNE TEMPERATURE: 1. Pritisnite tipko MODE in jo držite 3 sekunde, da preklopite v ročni način izbire temperature. 2. S tipkama MIN in SEC nastavite zeleno temperaturo. 3. Pritisnite na tipko MODE, da potrdite svojo nastavitvev. Začnite s peko mesa. 4. Ko meso doseže ciljno temperaturo, bo naprava oddala zvočni signal.

ŠTOPARICA / ODŠTEVALNIK ČASA: Uro lahko uporabljate neodvisno od temperaturnega senzorja. Štoparica bo štela čas do 99:59. 1. Nastavitev štoparice: če ni nastavljen čas za odštevanje, bo ura delovala kot štoparica. 2. Nastavitev časa za odštevanje: s tipkama MIN in SEC nastavite čas, od katerega želite, da začne ura odštevati. 3. Za začetek delovanja ure pritisnite tipko S/S. 4. Ob ponovnem pritisku na tipko S/S se ura začasno zaustavi; s pritiskom na tipko CLEAR ponastavite uro.

PO KONCU PEKE MESA: Ko je peka mesa zaključena, odstranite sondo; pri tem uporabite kuhinjsko rokavico, da se ne opečete. Počakajte, da se sonda ohladi, nato pa jo očistite z vodo in blagim detergentom. Ne potopite priključne vrvice (kabela) ter sonde v vodo. Osnovno in daljinsko enoto očistite le z vlažno krpo. Izklopite osnovno in daljinsko enoto ("OFF"), da ne bi po nepotrebnem prehitro izpraznili baterije.

TEHNIČNI PODATKI: Štiri baterije AAA (LR03) niso priložene. Temperaturno območje 32 °C–500 °F (stopinje Fahrenheita) / 0 °C–260 °C (stopinje Celzija). Običajna razdalja, do katere deluje oddajnik, je 23 metrov / 75 čevljev v odprtem prostoru, t. j. brez ovir.

HR-BIH **UPORABA:** Stavite 2 baterije AAA (LR03) u osnovnu jedinicu, i 2 baterije AAA (LR03) u daljinsku jedinicu. Isključite uređaj pritiskom na tipku ON/OFF (uključenje/isključenje). Priključak sonde spojite na osnovnu jedinicu, i vrh sonde zabodite u jezgru mesa. Pazite da sondom ne probodete komad mesa do kraja. Provjerite da ni jedan dio sonde nije ispostavljen otvorenoj vatri. Daljinsku i osnovnu jedinicu držite izvan domaćaja izvora toplote. Crvena lampica na osnovnoj jedinici bljeska, što označuje da emitira signal. Temperatura je prikazana bilo u stupnjevima Celzijusa (°C), ili u stupnjevima Fahrenheita (°F). Pritiskom tipke MODE (način) birate jedinicu za prikaz temperature.

1. MOGUĆNOST: ODABIR VRSTE MESA I STUPANJ ZAPEČENOSTI: 1. Pritiskom tipke MEAT ("meso") otvarate spisak s vrstama mesa, i sa tog spiska odaberite odgovarajuću vrstu mesa. 2. Pritiskom tipke TASTE ("okus") birate stupanj zapečenosti. Ciljna temperatura će se ispisati na LCD zaslonu. 3. Pritisnite tipku TASTE i držite je barem 3 sekunde za sinkronizaciju s bežičnim prijamnikom. Započnite peći meso. 4. Kada meso postigne traženu ciljnu temperaturu, naprava će emitirati zvučni signal.

2. MOGUĆNOST: RUČNO UGADANJE CILJNE TEMPERATURE: 1. Pritisnite tipku MODE (način), i držite je pritisku 3 sekunde, čime prebacujete uređaj u ručni način izbora temperature. 2. Tipkama MIN i SEC ugodite traženu temperaturu. 3. Pritiskom na tipku MODE (način) potvrđujete svoju postavku. Sada možete započeti peći meso. 4. Kada meso postigne traženu ciljnu temperaturu, naprava će emitirati zvučni signal.

ŠTOPERICA / SAT ZA ODBROJAVANJE VREMENA: Sat možete koristiti neovisno o temperaturnom senzoru. Štoperica odbrojava vrijeme do 99:59. 1. Ugadanje štoperice: ukoliko niste odredili vrijeme za odbrojavanje, sat će djelovati kao štoperica. 2. Ugadanje vremena odbrojavanja: tipkama MIN i SEC odaberite vrijeme od kojeg želite da sat započne odbrojavati vrijeme. 3. Za početak djelovanja sata pritisnite tipku S/S. 4. Ponovnim pritiskom na tipku S/S sat će se privremeno zaustaviti; pritiskom na tipku CLEAR resetirate sat na početno stanje.

NAKON ZAVRŠETKA PEČENJA MESA: Kada je pečenje mesa završeno, odstranite sondu. Pri tome se koristite kuhinjskom rukavicom jer ćete se inače opeći. Pričekajte da se sonda ohladi, a zatim je očistite vodom i blagim deterđentom. Priključni kabel i sondu ne smijete uranjati u vodu. Osnovnu i daljinsku jedinicu čistite samo vlažnom krpom. Isključite osnovnu i daljinsku jedinicu (tipkom "OFF"), da ne bi nepotrebno trošili odnosno ispraznili baterije.

TEHNIČKI PODATCI: Četiri baterije AAA (LR03) nisu priložene. Temperaturni raspon 32 °C – 500 °F (stupnjevi Fahrenheita) / 0 °C – 260 °C (stupnjevi Celzijusa). Uobičajena udaljenost na kojoj odašiljač radi, je 23 metra / odnosno 75 stopa u otvorenom prostoru, dakle bez zapreka.

SRB-MNE **UPOTREBA:** Stavite 2 baterije AAA (LR03) u osnovnu jedinicu, i 2 baterije AAA (LR03) u daljinsku jedinicu. Isključite aparat pritiskom na taster ON/OFF (uključenje/isključenje). Priključak sonde spojite na osnovnu jedinicu, i vrh sonde zabodite u jezgru mesa. Pazite da sondom ne probodete komad mesa do kraja. Provjerite da ni jedan deo sonde ne bude ispostavljen otvorenoj vatri. Daljinsku i osnovnu jedinicu držite izvan domaćaja izvora toplote. Crveno signalno

svetlo na osnovnoj jedinici trepće, što označuje da je emitovanje signala u toku. Temperatura je prikazana bilo u stepenima Celzijusa (°C), ili u stepenima Farenhajta (°F). Pritiskom tipke MODE (način) birate jedinicu za prikaz temperature.

1. MOGUĆNOST: IZBOR VRSTE MESA I STEPENA ZAPEČENOSTI: 1. Pritiskom tipke MEAT ("meso") otvarate spisak sa vrstama mesa, i sa tog spiska izaberite odgovarajuću vrstu mesa. 2. Pritiskom tipke TASTE ("okus") birate stepen zapečenosti. Ciljna temperatura ispisace se na LCD ekranu. 3. Pritisnite taster TASTE i držite ga pritisnutog barem 3 sekunde za sinhronizaciju sa bežičnim prijemnikom. Započnite peći meso. 4. Kada meso postigne traženu ciljnu temperaturu, naprava će emitovati zvučni signal.

2. MOGUĆNOST: RUČNO REGULISANJE CILJNE TEMPERATURE: 1. Pritisnite taster MODE (način), i držite ga pritisnutog 3 sekunde, čime aparat prebacujete u ručni način za izbor temperature. 2. Tipkama MIN i SEC podesite traženu temperaturu. 3. Pritiskom na taster MODE (način) potvrđujete izabranu regulaciju. Sada možete započeti peći meso. 4. Kada meso postigne traženu ciljnu temperaturu, naprava će emitovati zvučni signal.

ŠTOPERIČA / MERAČ ZA ODBROJAVANJE VREMENA: Merač vremena možete koristiti neovisno o temperaturnom senzoru. Štoperića odbrojava vreme do vrednosti 99:59. 1. Regulisanje štoperiće: ukoliko niste odredili vreme za odbrojavanje, merač vremena delovaće kao štoperića. 2. Regulisanje vremena odbrojavanja: tasterima MIN i SEC izaberite vreme od kog želite da merač započne odbrojavati vreme. 3. Za početak rada merača vremena pritisnite taster S/S. 4. Ponovnim pritiskom na taster S/S merač vremena privremeno će se zaustaviti; pritiskom na taster CLEAR resetujete sat za merenje vremena na početno stanje.

NAKON ZAVRŠETKA PEČENJA MESA: Kada je pečenje mesa završeno, odstranite sondu. Pri tome se koristite kuhinjskom rukavicom jer ćete se inače opeći. Pričekajte da se sonda ohladi, a zatim je očistite vodom i blagim deterdžentom. Priključni kabl i sondu ne smete potapati u vodu. Osnovnu i daljinsku jedinicu čistite samo vlažnom krpom. Isključite osnovnu i daljinsku jedinicu (tasterom "OFF"), da ne bi nepotrebno trošili odnosno ispraznili baterije.

TEHNIČKI PODACI: Četiri baterije AAA (LR03) nisu priložene. Temperaturni raspon 32 °C – 500 °F (stepeni Farenheita) / 0 °C – 260 °C (stepeni Celzijusa). Uobičajena udaljenost na kojoj odašiljač radi, je 23 metra / odnosno 75 stopa u otvorenom prostoru, dakle bez zapreka.

МК| УПОТРЕБА: Ставете 2 x AAA (LR03) батерије у базата и AAA (LR03) батерије у далечинскиот управувач. Вклучете го копчето за вклучување / исклучување. Вклучете ја сондата во базата (основата) и ставете го врвот на сондата во центарот на месото, внимавајќи да не пробие низ него. Не го изложувајте било кој дел од сондата на отворен оган. Држете ги далечинскиот управувач и базата подалеку од извори на топлина. Црвена LED диода на базата трепка за да покаже дека се емитува. Температурата се прикажува или во °C (Целзиус) или °F (Фаренхајт). Пritisнете го копчето MODE режим на работа за да го вклучите и одберете мерна единица за температура на екранот.

ОПЦИЈА 1: ИЗБОР НА ТИПОТ НА МЕСО И НИВО НА ПРИГОТВУВАЊЕ: 1. Pritisнете го копчето MEAT (meso) за да отидете на видови meso и изберете го саканиот. 2. Pritisнете го копчето TASTE (вкус) за да го изберете нивото на приготвување. Посакуваната температура се прикажува на ЛЦД екранот. 3. Pritisнете го копчето TASTE (вкус) и задржете го повеќе од 3 секунди за безжична синхронизација со приемникот. Започнува готвењето. 4. Кога месото ќе ја достигне посакуваната температура, уредот ќе емитува звучен сигнал.

ОПЦИЈА 2: МАНУЕЛНО ОДРЕДУВАЊЕ НА ПОСАКУВАНАТА TEMPERATURE: 1. Pritisнете го копчето MODE режим на работа и држете го 3 секунди за да се префрлите во режимот за мануелно (рачно) одредување на температурата за користење. 2. Користете ги копчињата MIN и SEC за да ја изберете саканата температура. 3. Pritisнете го копчето MODE режим на работа за да потврдите. Започнува готвењето. 4. Кога месото ќе ја достигне посакуваната температура, уредот ќе емитува звучен сигнал.

ТАЈМЕР ЗА ПОЧЕТОК/КРАЈ НА БРОЕЊЕТО: Можете да го користите независно од сензорот за температура. Тајмерот ќе брои до 99:59. 1. За да го поставите тајмерот на почеток на броење: ако не е одредено времето за одбројување, тајмерот ќе работи како тајмер за почеток на броење. 2. За да го поставите тајмерот на крај на броење: користете ги копчињата MIN и SEC за да го одредите времето на броење. 3. За да го стартувате тајмерот: Pritisнете го копчето S / S за да започне. 4. Pritisнете го копчето S / S повторно за да го паузирате или прitisнете го CLEAR копчето за да го ресетирате.

ПО ГОТВЕЊЕТО: Кога готвењето е завршено, отстранете ја сондата со помош на кујнска ракавица. Откако сондата ќе се олади, исчистете ја со вода и благ детергент. Одбегнувајте потопување на жицата и сондата во вода. Чистете ја базата и далечинскиот управувач само со влажна крпа. Исклучете ја базата и далечинскиот управувач за да ги зачувате батериите.

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ: 4x AAA (LR03) батерије не се вклучени. Температурен опсег 32°F - 500°F (фаренхајт) / 0°C - 260°C (целзиусови). Опсегот на емитување обично е 23 метри / 75 feet во отворен простор.

EN| USE: Insert 2 x AAA (LR03) batteries into the base unit and 2x AAA (LR03) batteries into the remote unit. Turn the power on with the ON/OFF button. Plug the probe connector to the base and insert the tip of the probe into the center of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames. Keep the remote and base unit away from heat sources. Red LED on base flashes to indicate it is transmitting. The temperature is

displayed either in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit). Press the MODE key to switch and select the temperature display unit.

OPTION 1: SELECTING THE TYPE OF MEAT AND DONENESS LEVEL: 1. Press the MEAT key to navigate the meat types and select the desired one. 2. Press the TASTE key to select the doneness level. The target temperature appears on LCD screen. 3. Press the TASTE key and hold it for more than 3 sec for wireless receiver synchronization. Begin cooking. 4. When the meat has reached the target temperature, the device will emit an acoustic signal.

OPTION 2: MANUALLY SETTING THE TARGET TEMPERATURE: 1. Press the MODE button and hold it for 3 seconds to switch to manual temperature setting mode. 2. Use the MIN and SEC keys to select the desired temperature. 3. Press the MODE key to confirm your setting. Begin cooking. 4. When the meat has reached the target temperature, the device will emit an acoustic signal.

COUNT UP/DOWN TIMER: You can use it independently of the temperature sensor. Timer will count to 99:59. 1. To set the count-up timer: if no countdown time is set, the timer will act as a count-up timer. 2. To set the count-down time: use the MIN and SEC keys to set the countdown time. 3. To start the timer: press the S/S key to begin. 4. Press S/S key again to pause or press the CLEAR key to reset.

AFTER COOKING: When the cooking is finished, remove the probe using an oven mitt. Let the probe cool down and then clean it with water and mild detergent. Avoid submerging the wire and probe in water. Clean the base and remote units only with a damp cloth. Power OFF the base and remote units to save batteries.

TECHNICAL DATA: Batteries 4x AAA (LR03) not included. Temperature range 32 °F–500 °F (Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (Celsius). Transmitter range is typically 23 meters / 75 feet in open area.

[DE] GEBRAUCH: Stecken Sie 2 Batterien AAA in die Grundeinheit und 2 Batterien AAA in den Sender. Schalten Sie das Gerät durch Betätigung der Taste ON/OFF (EIN/AUS). Stecken Sie den Anschluss der Sonde an die Grundeinheit und stechen Sie die Sonde in die Mitte des Fleischstückes. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht das ganze Fleischstück durchbohrt. Sorgen Sie dafür, dass die Sonde nicht offenem Feuer ausgesetzt ist. Grundeinheit und Sender von Wärmequellen fernhalten. Das rote Indikatorlämpchen auf der Grundeinheit blinkt, was darauf hinweist, dass sie ein Signal sendet. Die Temperatur wird in Grad Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) angezeigt. Drücken Sie die Taste „MODE“, um die Temperatureinheit auszuwählen.

1. MÖGLICHKEIT: AUSWAHL DER FLEISCHART UND DES BRÄUNUNGSGRADES: 1. Drücken Sie die Taste „MEAT“ (Fleisch), um die Liste mit den Fleischarten zu öffnen und wählen Sie die entsprechende Fleischart aus. 2. Drücken Sie die Taste „TASTE“ (Geschmack), um den Bräunungsgrad zu wählen. Die Zieltemperatur wird auf dem LCD-Display angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste „TASTE“ und halten Sie sie mind. 3 Sekunden lang, um die Paarung mit dem Funksender durchzuführen. Starten Sie den Bratvorgang. 4. Sobald der Fleischkern die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

2. MÖGLICHKEIT: MANUELLE EINSTELLUNG DER ZIELTEMPERATUR: 1. Drücken Sie die Taste „MODE“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um in die manuelle Auswahl der Temperatur umzuschalten. 2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten „MIN“ und „SEC“ ein. 3. Drücken Sie die Taste „MODE“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Starten Sie den Bratvorgang. 4. Sobald der Fleischkern die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

STOPPUHR/TIMER: Sie können den Timer unabhängig vom Temperatursensor verwenden. Die Stoppuhr kann die Zeit bis 99:59 stoppen. 1. Einstellung der Stoppuhr: Falls keine Einschaltverzögerung eingestellt ist, funktioniert die Uhr als Stoppuhr. 2. Einstellung der Einschaltverzögerung: Stellen Sie mit den Tasten „MIN“ und „SEC“ den Zeitpunkt ein, ab welcher die Uhr die Zeit abzählen soll. 3. Drücken Sie zum Start die Taste S/S. 4. Bei erneuter Betätigung der Taste S/S wird die Uhr vorübergehend angehalten; durch Betätigung der Taste „CLEAR“ wird die Uhr zurückgesetzt.

NACH BEENDIGUNG DES BRATVORGANGS: Entfernen Sie die Sonde nach Beendigung des Bratvorgangs. Verwenden Sie dabei einen Schutzhandschuh, damit Sie sich nicht verbrennen. Warten Sie, bis sich die Sonde abgekühlt hat und reinigen Sie diese danach mit Wasser und einem milden Spülmittel. Das Anschlusskabel und die Sonde auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen! Reinigen Sie die Grundeinheit und den Sender mit einem feuchten Tuch. Schalten Sie die Grundeinheit und den Sender aus (OFF), um die Batterien zu schonen.

TECHNISCHE ANGABEN: Die vier AAA sind dem Produkt nicht beigelegt. Temperaturbereich: 32°C–500°F (Grad Fahrenheit) / 0°C–260°C (Grad Celsius). Wirkungsbereich des Senders: 23 m (75 Fuß) im offenen Raum (ohne Hindernisse).

[RO] UTILIZARE: Introduceți 2 baterii AAA (LR03) în unitatea de bază și 2 baterii AAA (LR03) în unitatea de la distanță. Porniți alimentarea cu ajutorul butonului PORNIT/OPRIT. Fixați conectorul sondei în unitatea de bază și introduceți vârful sondei în centrul bucății de carne, având grijă să nu o străpungeți. Nu expuneți nici parte a sondei la flăcări deschise. Țineți unitatea la distanță și unitatea de bază departe de sursele de căldură. Ledul roșu de pe unitatea de bază luminează intermitent pentru a indica faptul că transmite. Temperatura este afișată fie în °C (Celsius) fie în °F (Fahrenheit). Apăsăți tasta de MOD pentru a porni și selectați unitatea de afișare a temperaturii.

OPŤIUNEA 1: SELECTAREA TIPULUI DE CARNE ȘI NIVELUL DE PREPARARE: 1. Apăsăți tasta pentru carne pentru a selecta unul din tipurile de carne. 2. Apăsăți tasta pentru gust pentru a selecta nivelul de preparare. Temperatura țintă apare pe ecranul LCD. 3. Apăsăți tasta pentru gust și mențineți timp de mai mult de 3 sec pentru sincronizarea cu receptorul wireless. Începeți prepararea. 4. Când carnea atinge temperatura țintă, dispozitivul va emite un semnal acustic.

OPŤIUNEA 2: SETAREA MANUALĂ A TEMPERATURII ȚINTĂ: 1. Apăsăți butonul de mod și mențineți timp de 3 secunde pentru a comuta la modul de setare manuală a temperaturii. 2. Utilizați tastele MIN și SEC pentru a selecta temperatura dorită. 3. Apăsăți tasta de mod pentru a confirma setarea. Începeți prepararea. 4. Când carnea atinge temperatura țintă, dispozitivul va emite un semnal acustic.

TEMPORIZATOR CU NUMĂRĂTOARE CRESCĂTOARE/DESCRESCĂTOARE: Îl puteți utiliza independent de senzorul de temperatură. TempORIZATORUL cu numără până la 99:59. 1. Pentru a seta temporizatorul cu numărătoare crescătoare: dacă nu este setat timpul pentru numărătoare inversă, temporizatorul va acționa ca un cronometru cu numărătoare crescătoare. 2. Pentru a seta timpul de numărătoare inversă: Utilizați tastele MIN și SEC pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. 3. Pentru a porni temporizatorul: apăsați tasta S/S pentru a porni. 4. Apăsăți din nou tasta S/S pentru a pune pauză sau apăsați tasta de ștergere pentru a reseta.

DUPĂ PREPARARE: Atunci când gătitul se încheie, scoateți sonda cu ajutorul unei mănuși. Lăsați sonda să se răcească și apoi curățați cu apă și detergent neutru. Evitați scufundarea cablului și sondei în apă. Curățați baza și unitățile de la distanță doar cu o cârpă umedă. Opriti unitățile de bază și de la distanță pentru a economisi bateriile.

DATE TEHNICE: Baterii 4x AAA (LR03) neincluse. Intervalul de temperatură 32 °F–500 °F (Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (Celsius). Distanța transmisiatorului este în mod obișnuit de 23 metri / 75 picioare în zonă deschisă.

[SK] POUŽITIE: Vložte 2 AAA (LR03) batérie do základnej jednotky a 2 AAA (LR03) batérie do diaľkovej jednotky. Zapnite zariadenie pomocou tlačidla ON/OFF. Zapojte konektor sondy do základne a vložte koniec sondy do stredu mäsa, dávajte však pozor na to, aby ste ho neprepichli. Nevystavujte žiadnu časť sondy otvorenému ohňu. Držte základňu aj diaľkovú jednotku mimo zdrojov tepla. Červená LED kontrolka na základni bliká pri prenose údajov. Teplota sa zobrazuje buď v °C (Celcius) alebo °F (Fahrenheit). Stlačte tlačidlo MODE pre prepínanie medzi jednotkami a pre výber zvolenej jednotky.

MOŽNOST 1: VÝBER DRUHU MÄSA A ÚROVNE UVARENIA: 1. Stlačte tlačidlo MEAT pre pohyb medzi druhmi mäsa a vyberte požadovaný druh. 2. Stlačte tlačidlo TASTE pre výber úrovne uvarenia. Cieľová teplota sa zobrazí na LCD obrazovke. 3. Stlačte tlačidlo TASTE a držte ho stlačené po dobu viac ako 3 sekundy pre synchronizáciu bezdrôtového prijímača. Začnite s varením. 4. Keď mäso dosiahne cieľovú teplotu, vydá zariadenie akustický signál.

MOŽNOST 2: MANUÁLNE NASTAVENIE CIELOVEJ TEPLoty: 1. Stlačte tlačidlo MODE a držte ho stlačené po dobu 3 sekúnd, aby ste sa dostali do režimu pre manuálne nastavenie teploty. 2. Použite tlačidlá MIN a SEC, aby ste zadali požadovanú teplotu. 3. Stlačte tlačidlo MODE pre potvrdenie svojho nastavenia. Začnite s varením. 4. Keď mäso dosiahne cieľovú teplotu, vydá zariadenie akustický signál.

ČASOVAČ PRE PRIPOČÍTAVANIE/ODPOČÍTAVANIE: Môžete ho používať nezávisle na snímači teploty. Časovač bude počítat do 99:59. 1. Nastavenie časovača pre pripočítavanie: ak nie je nastavený čas odpočítavania, časovač bude pripočítavať čas. 2. Nastavenie časovača pre odpočítavanie: použite tlačidlá MIN a SEC pre nastavenie času odpočítavania. 3. Spustenie časovača: stlačte tlačidlo S/S. 4. Opätovne stlačte tlačidlo S/S pre pozastavenie alebo stlačte tlačidlo CLEAR pre vymazanie časovača.

PO VARENÍ: Po dokončení varenia odoberte sondu pomocou kuchynských rukavíc. Nechajte sondu vychladnúť a potom ju vyčistite vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Neponarajte sondu ani drôt pod vodou. Základňu a diaľkovú jednotku vyčistíte iba vlhkou handrou. Vypnite základňu a diaľkovú jednotku, aby ste ušetrili batérie.

TECHNICKÉ ÚDAJE: Batérie 4x AAA (LR03) nie sú súčasťou balenia. Rozsah teplôt 32 °F–500 °F (Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (Celcius). Dosah zariadenia je obvyčajne 23 metrov / 75 stôp v otvorenom priestore.

[HU] HASZNÁLAT: Helyezzen be 2x AAA (LR03) elemet a készülékbe és 2x AAA (LR03) elemet a távoli egységbe. Az ON/OFF gomb segítségével kapcsolja be a készüléket. Csatlakoztassa a hőszonda dugóját az aljzatba és szúrja bele a szonda végét a húsbba, ügyelve rá, hogy ne szúrja át. A szondát ne tegye ki nyílt lángnak. A távoli egységet tartsa távol a hőforrásoktól. A készüléken villogó piros LED jelzi, hogy az átvitel folyamatban van. A hőmérséklet vagy °C (Celsius)-ban, vagy °F (Fahrenheit)-ben jelenik meg. A kettőle lehetőség között a MODE gomb megnyomásával választhat.

1. OPCIO: A HÚS TÍPUSÁNAK ÉS ÁTSÜLTSEGI FOKÁNAK MEGVÁLASZTÁSA: 1. A hús típusának kiválasztásához nyomja meg a MEAT gombot és válassza ki a kívánt típust. 2. A TASTE gomb megnyomásával válassza ki az átsültési fokot. A cél-hőfok az LCD kijelzőn lesz látható. 3. A vezeték nélküli vevő szinkronizálásához nyomja meg a TASTE gombot és tartsa benyomva legalább 3 másodpercig. Kezdje meg a süttést. 4. Ha a hús eléri a cél-hőfokot, a készülék hangjelzést ad.

2. OPCIO: A CÉL-HŐFOK KÉZI BEÁLLÍTÁSA: 1. Nyomja meg a MODE gombot és tartsa benyomva legalább 3 másodpercig a manuális beállítás üzemmódra történő váltáshoz. 2. A MIN és a SEC gombok segítségével válassza ki

a kívánt hőfokot. **3.** Nyomja meg a MODE gombot a beállítás jóváhagyásához, majd kezdje meg a sütést. **4.** Ha a hús eléri a cél-hőfokot, a készülék hangjelzést ad.

STOPPER/VISSZAZÁMLÁLÓ: A hőfok-szenzortól függetlenül használható. Az idő visszazámlálása 99:59-től kezdődik. **1.** A stopper beállítása: ha nincs beállítva visszazámlálás, az óra stopperként fog működni. **2.** A visszazámlálás idejét a MIN és a SEC gombok segítségével állíthatja be. **3.** Az óra elindításához nyomja meg az S/S gombot. **4.** A folyamat megszakításához nyomja meg ismét az S/S gombot, illetve a folyamat leállításához a CLEAR gombot.

A SÜTÉS VÉGEZTÉVEL: Ha a sütés befejeződött, távolítsa el a szondát védőkesztyű segítségével. Hagyja a készüléket lehűlni, majd tisztítsa meg víz és kimélő mosogatószer segítségével. A szondát és a kábelt ne merítse vízbe. A készüléket és a távoli egységet nedves ruha segítségével tisztítsa. Az elemek takarékos használata érdekében kapcsolja ki a készülék mindkét egységét.

MŰSZAKI ADATOK: 4x AAA (LR03) elem nem tartozék. Hőfok-tartomány 32 °F–500 °F (Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (Celsius). Átvitel-tartomány jellemzően 23 méter / 75 láb nyílt térben.

PL SPOSÓB UŽÍCIA: Vložte dve baterie AAA (LR03) do jednotky bazovej i dve baterie AAA (LR03) do pilota vzdalného sterovania. Vypínačikom ON/OFF vložte zasilanie elektrické. Podlažite zložce sondy do podstavky i umiestte koncovku sondy v ťrodku mäsa uvažajúc na to, by go nie predziuravil. Žadnej časti sondy nie naražac na otvarte plomienie. Jednotku bazovú i pilota vzdalného sterovania chronil pred zdrojmi tepla. Czerwoný wskaźnik LED na podstawie miga sygnalizujúc przesyl danych. Temperatura jest wyświelana albo w °C (stopniach Celsjusza) albo w °F (stopniach Fahrenheita). Przycisk MODE służy do przelaczenia i wyboru jednostki wyświelania temperatury.

OPCJA 1: WYBÓR RODZAJU MIĘSA I POZIOMU WYPIECZENIA: **1.** Przycisk MEAT służy do nawigacji pomiędzy różnymi rodzajami mięsa i do wyboru żadanego rodzaju mięsa. **2.** Przycisk TASTE służy do wyboru poziomu wypiecenia. Docelowa temperatura pojawia się na ekranie LCD. **3.** Dla uzyskania synchronizacji z bezprzewodowym odbiornikiem przytrzymac przez ponad 3 sekundy wciśnięty przycisk TASTE. Rozpoczac pieczenie. **4.** Gdy mięso osiagne docelową temperaturę urządzenie wyemituje sygnal akustyczny.

OPCJA 2: RĘCZNY WYBÓR DOCELOWEJ TEMPERATURY: **1.** Aby przelaczyc urządzenie na tryb ręcznego ustawiania temperatury, przytrzymac przez 3 sekundy wciśnięty przycisk MODE. **2.** Przy pomocy przycisku MIN i SEC wybrac żadaną temperaturę. **3.** Przcisnac przycisk MODE aby potwierdzic ustawienie. Rozpoczac pieczenie. **4.** Gdy mięso osiagne docelową temperaturę urządzenie wyemituje sygnal akustyczny.

ODMIERZACZ CZASU: Można z niego korzystac niezależnie od czujnika temperatury. Zakres odliczania do 99:59. **1.** Odliczanie czasu do góry: jeśli nie zostanie ustawione odliczanie czasu do dolu, odmierzac czasu będzie odliczal czas do góry. **2.** Odliczanie czasu do dolu: ustawic czas odliczania do dolu przy pomocy przycisku MIN i SEC. **3.** Uruhamianie odmierzacza czasu: nacisnac przycisk S/S, aby uruchomic odliczanie. **4.** Ponowne naciśnięcie przycisku S/S powoduje wstrzymanie odliczania, a naciśnięcie przycisku CLEAR reset urządzenia.

PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA: Po zakoŃczeniu pieczenia wyjac sondę używajúc do tego rękawicy. Pozwolil, by sonda ostygla, a następnie oczyścic ją wodą i łagodnym detergentem. Unikac zanurzania drutu i sondy w wodzie. Do czyszczenia jednostki bazowej i pilota zdalnego sterowania użycac wyłacznie wilgotnej szmatki. Wylaczac jednostkę bazową i pilota zdalnego sterowania z prądu, aby oszczędzac baterię.

DANE TECHNICZNE: Cztery baterie AAA (LR03) nie zawarte w komplecie. Zakres temperatury: 32°F–500°F (Fahrenheita) / 0°C–260°C (Celsjusza). Zakres przekaźnika w otwartej przestrzeni wynosi zazwyczaj 23 metry / 75 stop.

CS POUŽITÍ: Vložte 2 AAA (LR03) baterie do základní jednotky a 2 AAA (LR03) baterie do externí jednotky. Zapněte zařizení tlačítkem ON/OFF (ZAP/NYP). Zasuňte konektor sondy do základní jednotky a špičku sondy doprostřed masa, přičemž dbejte na to, abyste ho nepropíchlí skrz. Nevystavujte jakoukoliv část sondy otevřenému ohni. Udržte externí a základní jednotku mimo zdroj tepla. Červené LED světlo na základní jednotce se rozsvítí pro indikaci přenosu. Teplota se zobrazuje buď v °C (stupních Celsia) nebo °F (stupních Fahrenheita). Stiskněte klávesu MODE (REŽIM) pro změnu a výběr jednotky zobrazování tepla.

VOLBA 1: VÝBĚR DRUHŮ MASA A ÚROVEŇ JEHO ÚPRAVY: **1.** Stiskněte klávesu MEAT (MASO) pro volbu mezi druhy masa a vyberte si požadovaný druh. **2.** Stiskněte klávesu TASTE (CHUŤ) pro volbu úrovně úpravy masa. Cílová teplota se zobrazí na LCD obrazovce. **3.** Stiskněte klávesu TASTE (CHUŤ) a podržte ji po dobu delší než 3 vteřiny pro synchronizaci bezdrátového přijímače. Začnete s vařením. **4.** Když maso dosáhne požadované (cílové) teploty, zařizení vydá zvukový signál.

VOLBA 2: MANUÁLNÍ NASTAVENÍ CÍLOVÉ TEPLŮTY: **1.** Stiskněte tlačítko MODE (REŽIM) a podržte jej po dobu 3 vteřin pro změnu režimu nastavování teploty na manuální. **2.** Použijte klávesy MIN a SEC (SEK) pro nastavení požadované teploty. **3.** Stiskněte klávesu MODE (REŽIM) pro potvrzení Vašeho nastavení. Začnete s vařením. **4.** Když maso dosáhne požadované (cílové) teploty, zařizení vydá zvukový signál.

PŘÍČITAVAJÍCÍ/ODPOČÍTAVAJÍCÍ ČASOVAČ: Můžete jej využít nezávisle na čidlu teploty. Časovač může počítat do 99:59. **1.** Pro nastavení přičítávání časovače: Jestli není nastaveno odpočítávání, časovač bude fungovat jako přičítavající. **2.** Pro nastavení odpočítávání časovače: použijte klávesy MIN a SEC (SEK) pro nastavení času

odpočítávání. 3. Pro spuštění časovače: stiskněte klávesu S/S pro spuštění. 4. Znovu stiskněte klávesu S/S pro pauzu nebo klávesu CLEAR (VYMAZAT) pro reset.

PO VAŘENÍ: Když je proces vaření ukončen, vyberte sondu pomocí rukavic na vaření. Nechte sondu vychladnout a umyjte ji vodou i mycím prostředkem. Zabezpečte, aby se dráty a sonda nedostaly do vody. Základní a externí jednotku očistíte pouze vlhkou utěrkou. Vypněte základní a externí jednotku pro šetření energie baterií.

TECHNICKÉ ÚDAJE: 4 AAA (LR03) baterie nejsou v balení. Rozsah teploty 32 °F–500 °F (stupňů Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (stupňů Celsia). Dosah přijímače je běžně 23 metrů / 75 stop v otevřeném prostoru.

БГ УПОТРЕБА: Поставете 2x AAA (LR03) батерии в основното устройство и 2x AAA (LR03) батерии в дистанционното устройство. Включете захранването с бутон ON/OFF. Свържете конектора на сондата към основното устройство и пъкнете върха на сондата на месото, като внимавате да не го прижигнете докрай. Не излагайте никаква част от сондата на открит пламък. Дръжте дистанционното и основното устройство далеч от източници на топлина. Върху основното устройство мига червен LED индикатор, който указва, че устройството предава. Температурата се извежда или в °C (Целзий) или в °F (Фаренхайт). Натиснете бутон MODE, за да включите и изберете мерната единица за извеждане на температурата.

ОПЦИЯ 1: ИЗБОР НА ТИПА МЕСО И СТЕПЕНТА НА ИЗПИЧАНЕ: 1. Натиснете бутон MEAT, за да видите типове месо и да изберете желанието. 2. Натиснете бутон TASTE, за да изберете степеня на изпичане. Желаната температура се появява на LCD екрана. 3. Натиснете бутон TASTE и го задръжте за повече от 3 секунди за синхронизация с безжичния приемник. Започнете готвенето. 4. Когато месото достигне желаната температура, устройството издава звуков сигнал.

ОПЦИЯ 2: РЪЧНО ЗАДАВАНЕ НА ЖЕЛАНАТА ТЕМПЕРАТУРА: 1. Натиснете бутон MODE и го задръжте за 3 секунди, за да превключите в режим на ръчно задаване на температурата. 2. Използвайте бутоните MIN и SEC, за да изберете желаната температура. 3. Натиснете бутон MODE, за да потвърдите настройката. Започнете готвенето. 4. Когато месото достигне желаната температура, устройството издава звуков сигнал.

ТАЙМЕР С ОТБРОВАНЕ НА ВРЕМЕТО НАГОРЕ/НАДОЛУ: Можете да го използвате независимо от сензора за температура. Таймерът ще брои до 99:59. 1. Задаване на таймера с отбroyване на времето нагоре: Ако не е зададено обратно броење, таймерът ще работи с отбroyване на времето нагоре. 2. Задаване на обратно броење: Използвайте бутоните MIN и SEC, за да зададете времето за обратно броење. 3. Стартиране на таймера: Натиснете бутон S/S за начало. 4. Натиснете бутон S/S отново, за да зададете пауза или натиснете бутон CLEAR, за да отмените настройките.

СЛЕД ГОТВЕНЕ: Когато готвенето приключи, отстранете сондата, като използвате кухненски ръкавици. Оставете сондата да се охлади и след това я почистете с вода и мек почистващ препарат. Избягвайте да потапяте кабела и сондата във вода. Почиствайте основното и дистанционното устройство само с влажна кърпа. Изключвайте захранването на основното и дистанционното устройство, за да пестите заряда на батериите.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ: Батериите 4x AAA (LR03) не се съдържат в комплекта. Температурен диапазон 32 °F–500 °F (Фаренхайт) / 0 °C–260 °C (Целзий). Обхватът на предавателя е обичайно 23 метра/75 фута на открит площ.

DK BRUG: Sæt 2x1,5 V AAA-batterier i senderen, og sæt 2x1,5 V AAA-batterier i modtageren. Tænd for apparaterne på knappen ON/OFF. Sæt stikket fra sonden i stikket på senderen, og stik sonden ind i midten af kødstykket. Pas på ikke at stikke sonden helt igennem kødet. Sonden må ikke udsættes for åben ild. Hold senderen og modtageren på sikker afstand af varmekilder. Den røde indikator på senderen blinker under transmissionen. Temperaturen vises enten i celsius (°C) eller fahrenheit (°F). Tryk på knappen MODE for at skifte mellem temperaturrehederne.

MULIGHED 1: VÆLG KØDTYPE OG TILBEREDNINGSGRAD: 1. Tryk en eller flere gange på knappen MEAT for at vælge den relevante type kød. 2. Tryk en eller flere gange på knappen TASTE for at vælge, hvor stegt kødet skal være. Kernetemperaturen vises på displayet. 3. Hold knappen TASTE inde i mindst 3 sekunder for at synkronisere modtageren og senderen. Start tilberedningen. 4. Når kernetemperaturen opnås, lyder der et signal.

MULIGHED 2: MANUEL INDSTILLING AF KERNETEMPERATUR: 1. Hold knappen MODE inde i mindst 3 sekunder for at indstille kernetemperaturen manuelt. 2. Brug knapperne MIN og SEC til at indstille den ønskede temperatur. 3. Tryk på knappen MODE for at bekræfte dit valg. Start tilberedningen. 4. Når kernetemperaturen opnås, lyder der et signal.

TIDTAGNING/MINUTUR: Du kan bruge tidsfunktionerne uafhængigt af temperatursensoren. Den maksimale tid er 99:59. 1. Sådan bruger du tidtagningsfunktionen: Hvis du ikke indstiller en nedtællingstid til minuturet, fungerer uret i stedet som stopur til tidtagning. 2. Sådan bruger du uret som minutur: Brug knapperne MIN og SEC til at indstille den ønskede nedtællingstid. 3. Start uret: Tryk på knappen S/S for at starte. 4. Tryk på knappen S/S igen for at sætte uret på pause, eller tryk på knappen CLEAR for at nulstille det.

EFTER ENDT TILBEREDNING: Når tilberedningen er færdig, skal du tage sonden ud af kødet. Brug en grillhandske eller en grydelap. Lad sonden køle af, og vask den derefter med vand og lidt opvaskemiddel. Ledningen og sonden må ikke nedsænkes i vand. Tør senderen og modtageren af med en hårdt opvredet klud. Sluk for apparaterne på knappen ON/OFF for at spare på batterierne.

TEKNISKE DATA: 4x1,5 V AAA-batterier medfølger ikke. Temperaturområde 32-500 °F (fahrenheit) / 0-260 °C (celsius). Rækkevidden er typisk 23 meter uhindret.

🔌 KÄYTTÖ: Aseta 2 AAA-paristoa perusyksikköön ja 2 AAA-paristoa etäyksikköön. Kytke virta virtakytimestä (ON/OFF). Työnnä mittapään liitin perusyksikköön ja työnnä mittapään kärki lihan keskelle. Varo lävistämästä lihaa. Älä jätä mittapään osia alttiiksi avotulelle. Pidä perus- ja etäyksikkö etäällä lämmönlähteistä. Perusyksikön punainen merkkivalo vilkkuu siirtäessään tietoa. Lämpötilan näyttöyksikkö on joko °C (celsiusaste) tai °F (fahrenheitaste). Voit vaihtaa lämpötilan näyttöyksikköä painamalla MODE (TILA) -painiketta.

VAIHTOEHTO 1: LIHALAJIN JA KYPSEYDEN VALITSEMINEN: 1. Siirry lihalajeihin painamalla MEAT (LIHA) -painiketta ja valitse haluamasi liha. 2. Valitse kypsyyssaste painamalla TASTE (MAKU) -painiketta. Tavoitelämpötila näkyy nestekidenäytöllä. 3. Synkronoi langaton vastaanotin painamalla TASTE (MAKU) -painiketta ja pitämällä sitä pohjassa yli 3 sekunnin ajan. Aloita kypsennys. 4. Kun liha on saavuttanut tavoitelämpötilan, laite antaa äänimerkin.

VAIHTOEHTO 2: TAVOITELÄMPÖTILAN ASETTAMINEN KÄSIN: 1. Paina MODE (TILA) -painiketta ja pidä sitä pohjassa 3 sekunnin ajan, niin laite siirtyy käsinsäätötilaan. 2. MIN (MINUUTTIT) ja SEC (SEKUNNIT) -painikkeilla voit valita halutun lämpötilan. 3. Vahvista valintasi painamalla MODE (TILA) -painiketta. Aloita kypsennys. 4. Kun liha on saavuttanut tavoitelämpötilan, laite antaa äänimerkin.

AIKAKELLO- JA AJASTINTOIMINTO: Toiminto on käytettävissä lämpötila-anturista riippumatta. Laskuri laskee 99 min 59 sekuntiin saakka. 1. Ajan asetus: jollei ajastimen aikaa ole asetettu, kello mittaa aikaa aikakellona. 2. Laskurin ajan asettaminen: valitse ajastimen pituus MIN (MINUUTTIT) ja SEC (SEKUNNIT) -painikkeilla. 3. Käynnistä aikakello/ajastin painamalla S/S-painiketta. 4. Voit keskeyttää ajanoton/ajastimen painamalla S/S-painiketta uudelleen tai nollata laskurin painamalla CLEAR (TYHJENNÄ) -painiketta.

KYPSENNYKSEN JÄLKEEN: Kun ruoka on kypsää, ota mittapää pois lihasta patalappu tai uunikinns kädessä. Anna mittapään jäähtyä, puhdista se tämän jälkeen vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Älä upota johtoa ja mittapäätä veteen. Puhdista perus- ja etäyksiköt ainoastaan kostealla pyyhkeellä. Katkaise virta perus- ja etäyksiköstä paristojen säästämiseksi.

TEKNISET TIEDOT: Paristot, 4 kpl AAA-kokoa, eivät kuulu pakkaukseen. Lämpötila-alue 0–260 °C (celsiusasteet) / 32–500 °F (fahrenheitasteet). Lähettimen kantama on tyypillisesti 23 metriä avoimessa tilassa.

🇸🇪 ANVÄNDNING: Sätt in 2xAAA-batterier i basenheten och 2xAAA-batterier i fjärrheten. Slå på strömmen med knappen ON/OFF. Anslut sensornas kontakt till basenheten och för in sensornas spets i köttets mitt. Var försiktig så att du inte sticker spetsen genom köttet. Utsätt inte någon del av sensorn för öppna lågor. Håll fjärr- och basenheten borta från värmekällor. Den röda lysdioden på basenheten blinkar för att indikera att den sänder. Temperaturen visas antingen i °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit). Tryck på knappen MODE för att växla och välja temperaturvisningsenhet.

ALTERNATIV 1: VÄLJA TYPEN AV KÖTT OCH FÄRDIGTILLAGNINGSNIVÅ: 1. Tryck på knappen MEAT för att navigera mellan kötttyperna och välj önskad typ. 2. Tryck på knappen TASTE för att välja färdigtillagningarnivån. Måltemperaturen visas på LCD-skärmen. 3. Tryck på knappen TASTE och håll den inne i över 3 sekunder för trådlös mottagarsynkronisering. Starta tillagningen. 4. När köttet har nått måltemperaturen avger enheten en ljudsignal.

ALTERNATIV 2: STÄLLA IN MÅLTEMPERATUREN MANUELLT: 1. Tryck på knappen MODE och håll den inne i 3 sekunder för att växla till manuellt temperaturinställningsläge. 2. Använd knapparna MIN och SEC för att välja önskad temperatur. 3. Tryck på knappen MODE för att bekräfta din inställning. Starta tillagningen. 4. När köttet har nått måltemperaturen avger enheten en ljudsignal.

UPP-/NEDRÄKNINGSTIMER: Du kan använda den fristående från temperatursensorn. Timern räknar till 99:59. 1. Ställa in uppräkningsstimern: om ingen nedräkningsstid är inställd fungerar timern som en uppräkningsstimer. 2. Ställa in nedräkningsstiden: använd knapparna MIN och SEC för att ställa in nedräkningsstiden. 3. Starta timern: tryck på knappen S/S för att starta. 4. Tryck på knappen S/S igen för att pausa eller tryck på knappen CLEAR för att återställa.

EFTER TILLAGNING: När tillagningen är klar, ta bort sensorn med en grytvante. Låt sensorn svalna och rengör den sedan med vatten och mild rengöringsmedel. Sänk inte ner ledningen och sensorn i vatten. Rengör basenheten och fjärrenheterna endast med en fuktig trasa. Stäng av strömförsörjningen till basenheten och fjärrenheterna för att spara batterierna.

TEKNISKA DATA: Batterier 4xAAA medföljer inte. Temperaturområde 32 °F–500 °F (Fahrenheit) / 0 °C–260 °C (Celsius). Sändarområde är vanligtvis 23 meter i ett öppet område.

🇳🇴 BRUK: Sett 2x AAA-batterier inn i baseenheten og 2x AAA-batterier i fjernbetjeningen. Slå på strømmen med AV/PÅ-knappen. Stikk termometerpluggen inn i baseenheten, og sett spissen av termometeret inn i midten av kjøttstykket. Pass på at du ikke stikker termometeret helt gjennom kjøttet. Ikke utsett noen deler av steketermometeret for åpen ild. Hold fjernbetjeningen og baseenheten unna varmekilder. Den røde LED-en på baseenheten blinker for sending. Temperaturen vises enten i °C (celsius) eller °F (fahrenheit). Trykk på knappen MODE for å velge og/eller skifte temperaturenhet.

ALTERNATIV 1: VELG TYPE KJØTT OG STEKEGRAD: 1. Trykk på knappen MEAT for å bla gjennom kjøtttypene, og velg ønsket type. 2. Trykk på knappen TASTE for å velge stekegrad. Måltemperaturen vises på LCD-displayet.

3. Trykk på knappen TASTE og hold den i over 3 sek for synkronisering med den trådløse mottakeren. Start tilberedningen. 4. Når kjøttet har nådd måltemperaturen, høres et lydsignal.

ALTERNATIV 2: MANUELL INNSTILLING AV MÅLTEMPERATUR: 1. Trykk på knappen MODE, og hold den inne i 3 sekunder for å skifte til manuell temperaturinnstilling. 2. Bruk knappene MIN og SEC for å stille inn ønsket temperatur. 3. Trykk på knappen MODE for å bekrefte innstillingen. Start tilberedningen. 4. Når kjøttet har nådd måltemperaturen, høres et lydsignal.

KLOKKE - OPPTELLING/NEDTELLING: Du kan bruke den uavhengig av temperatursensoren. Klokken vil telle til 99:59. 1. Bruke klokken til opptelling: Hvis ingen tidsinnstilling velges, vil klokken telle oppover. 2. Bruke klokken til nedtelling: Bruk knappene MIN og SEC for å stille inn nedtellingstiden. 3. Starte nedtelling: Trykk på knappen S/S for å begynne. 4. Trykk på knappen S/S en gang for å stoppe midlertidig, eller trykk på knappen CLEAR for å nullstille.

ETTER TILBEREDNING: Når maten er ferdig stekt, fjerner du steketermometeret med en gryteklut. La termometeret avkjøles, og rengjør det deretter med vann og et mildt oppvaskmiddel. Ikke legg ledningen eller termometeret i vann. Rengjør baseenheten og fjernbetjeningen med en fuktig klut. Slå av baseenheten og fjernbetjeningen for å spare på batteriene.

TEKNISKE DATA: Bruker 4 AAA-batterier, ikke inkludert. Temperaturområde 32 °F–500 °F (fahrenheit) / 0 °C–260 °C (celsius). Rekkevidden er normalt 23 meter / 75 fot i åpent område.

UA ЗАСТОСУВАННЯ Вставте дві батареї AAA (LR03) у базовий блок, а дві — у пристрій дистанційного керування. Увімкніть живлення за допомогою кнопки ON/OFF (УВІМК/ВИМК). Вставте штепсель датчика в базовий блок, а кінець датчика — у шматок м'яса (по центру), але не проколійте його. Не підносьте жодну з частин датчика до відкритого вогню. Тримайте пристрій дистанційного керування і базовий блок подалі від джерел тепла. Якщо червоний світлодіодний індикатор на основі блимає, це свідчить про передачу даних. Температура відображається в °C (градусах за Цельсієм) або °F (градусах за Фаренгейтом). Натисніть кнопку MODE (РЕЖИМ), щоб змінити і вибрати температурний дисплей.

ВАРІАНТ 1. ВИБІР ТИПУ М'ЯСА ТА РІВНЯ ГОТОВНОСТІ 1. Натисніть кнопку MEAT (М'ЯСО), щоб вибрати потрібний тип м'яса. 2. Натисніть кнопку TASTE (СМАК) і виберіть рівень готовності. На РК-дисплеї відобразиться цільова температура. 3. Натисніть кнопку TASTE (СМАК) і утримуйте її довше 3 секунд для синхронізації з безпроводним приймачем. Починайте готувати. 4. Коли м'ясо досягне цільової температури, прилад подасть звуковий сигнал.

ВАРІАНТ 2. УСТАНОВЛЕННЯ ЦІЛЬОВОЇ TEMPERATYPI ВРУЧНУ: 1. Натисніть кнопку MODE (РЕЖИМ) і утримуйте її протягом 3 секунд, щоб перейти до налаштування температури вручну. 2. Скористайтеся кнопками MIN (ХВИЛИНИ) та SEC (СЕКУНДИ), щоб установити потрібну температуру. 3. Натисніть кнопку MODE (РЕЖИМ), щоб підтвердити вибір налаштувань. Починайте готувати. 4. Коли м'ясо досягне цільової температури, прилад подасть звуковий сигнал.

ТАЙМЕР ПРЯМОГО/ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ: Його можна використовувати незалежно від датчика температури. Таймер веде відлік до 99:59. 1. Установлення таймера прямого відліку: якщо не встановлено таймер зворотного відліку, таймер вестиме прямий відлік. 2. Установлення таймера зворотного відліку: скористайтеся кнопками MIN (ХВИЛИНИ) та SEC (СЕКУНДИ), щоб установити час, з якого потрібно починати зворотний відлік.

3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку S/S. 4. Щоб призупинити відлік, натисніть кнопку S/S знову, а щоб скинути час — кнопку CLEAR (ОЧИСТИТИ).

ПІСЛЯ ГОТУВАННЯ: Коли м'ясо приготується, вийміть датчик, скориставшись спеціальними рукавицями. Дайте датчику охолонути, а потім промийте його водою, додавши до неї м'який миючий засіб. Не занурюйте датчик і дріт у воду. Базовий блок і пристрій дистанційного керування просто протріть вологою тканиною. Вимкніть базовий блок і пристрій дистанційного керування, щоб зберегти заряд батарей.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ: Батареї: 4 x AAA (LR03) (не входять до комплекту). Діапазон температури: 0–260 °C (за Цельсієм) / 32–500 °F (за Фаренгейтом). Діапазон дії передавача: у середньому 23 метри (75 футів) на відкритій місцевості.

RUS ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Вставьте 2 батарейки AAA (LR03) в базу и 2 батарейки AAA (LR03) в дистанционный блок. Включите питание кнопкой ON/OFF. Подключите разъем зонда к базе и вставьте наконечник зонда в центр куска мяса, стараясь не проткнуть мясо насквозь. Не подвергайте какие-либо части зонда воздействию открытого пламени. Держите базу и дистанционный блок вдали от источников тепла. Мигающая красная лампочка на базе показывает, что установлено соединение. Температура отображается в °C (градусах Цельсия) или °F (градусах Фаренгейта). Нажмите кнопку MODE для выбора единиц измерения температуры, отображаемых на дисплее.

ВАРИАНТ 1: ВЫБОР ВИДА МЯСА И СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: 1. Нажмите кнопку MEAT и выберите вид мяса. 2. Нажмите кнопку TASTE и выберите степень прожарки. На дисплее отобразится целевая температура. 3. Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку TASTE для установки беспроводного соединения. Начните приготовление. 4. Когда температура в куске мяса достигнет целевого значения, раздастся звуковой сигнал.

ВАРИАНТ 2: РУЧНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ: 1.Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку MODE для перехода в ручной режим установки температуры. 2. Кнопками MIN и SEC установите необходимую температуру. 3. Нажмите кнопку MODE для подтверждения настроек. Начните приготовление. 4. Когда температура в куске мяса достигнет целевого значения, раздастся звуковой сигнал.

ТАЙМЕР ПРЯМОГО И ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ: Таймер можно использовать независимо от термозонда. Таймер можно установить до 99:59. 1. Установка таймера прямого отсчета: если не установлен таймер обратного отсчета, таймер ведет прямой отсчет. 2. Установка таймера обратного отсчета: кнопками MIN и SEC установите время обратного отсчета. 3. Пуск таймера: нажмите кнопку S/S. 4. Для приостановки таймера нажмите кнопку S/S, для отмены таймера нажмите кнопку CLEAR.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: После завершения приготовления извлеките зонд, используя прихватку. Дайте зонду остыть, затем очистите его водой и мягким моющим средством. Запрещается погружать провод и зонд в воду. Протрите базу и дистанционный блок влажной тканью. Выключите базу и дистанционный блок для экономии батареек.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ: Элементы питания 4x AAA (LR03) (не входят в комплект). Температурный диапазон: 32°-500°F (градусов Фаренгейта) / 0°-260°C (градусов Цельсия). Диапазон передатчика в обычных условиях 23 метра / 75 футов на открытом пространстве.

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1



1802003