

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwyzing/Garantie • Betjeningsvejledning/garanti
Mode d'emploi/Garantie • Instruccioncs de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Elektronische Bratengabel

Elektronische braadvork • Stegegaffel
Fourchette à rôtir • Tenedor electrónico para el asado
Garfo para assados • Forchetta per arrostiti
Skewer • Elektroniczny widelec do pieczenia
Tester propečenosti masa • Hússzelet-sütő villa
Вилка для жаркого

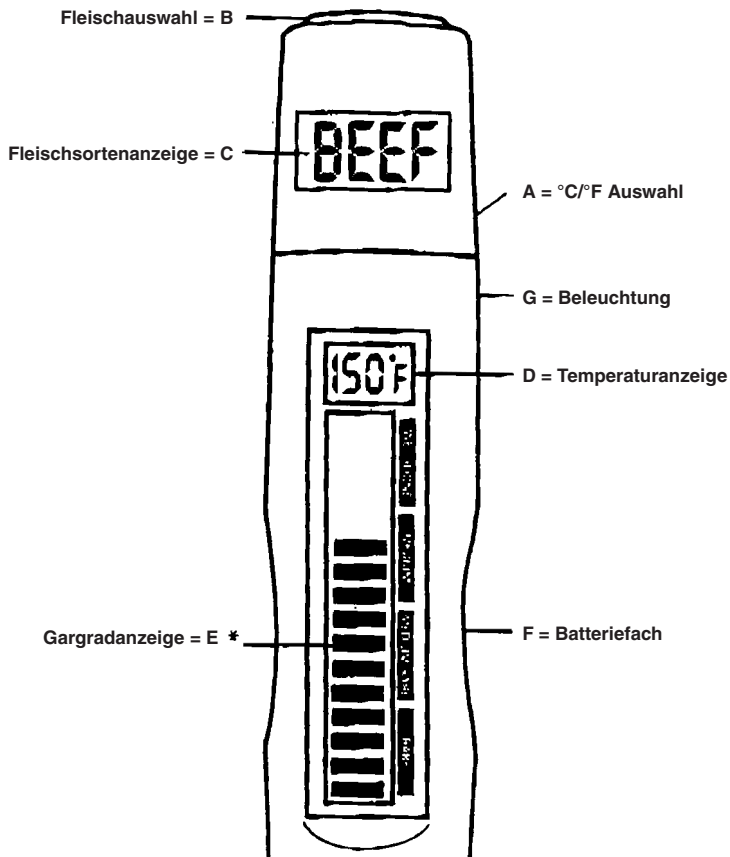


BG 2625

Inhalt

Inhoud • Inhold • Sommaire • Indice • Índice • Indice
 Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	6
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	8
	Garantie	Pagina	10
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	Pagina	3
	Betjeningsvejledning	Pagina	11
	Garanti	Pagina	13
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	14
	Garantie	Page	16
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	17
	Garantía	Página	19
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	20
	Garantía	Página	22
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
	Garanzia	Pagina	25
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	26
	Guarantee	Page	28
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	29
	Gwarancja	Strona	31
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	33
	Záruka	Strana	35
H	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	36
	Garantie	Seite	38
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	39
	Гарантия	стр.	41



D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- **Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung durch.**
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit der Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese niemals damit unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden, egal welcher Art, nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien*).
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen*). Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen*).
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose*). Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

*) Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie dieses Gerät nur zur Garungskontrolle von Speisen.
- Setzen Sie die Schutzkappen nach dem Gebrauch auf die Spitze auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Berühren Sie die Spitzen nicht ungeschützt nach der Messung. Diese können sehr heiß werden.

Inbetriebnahme

D

Schieben Sie den Batteriefachdeckel an der Griffunterseite in Pfeilrichtung auf. Legen Sie 2 Batterien TYP AAA/R03G (nicht im Lieferumfang enthalten) in der am Batteriefachboden „F“ aufgezeigten Richtung ein und schließen Sie den Deckel wieder. Wählen Sie mit dem Schalter „A“ neben dem Batteriefach die Temperaturanzeige in Fahrenheit (F) oder Celsius (C).

Anwendung

Entfernen Sie vor dem Gebrauch die Schutzkappen auf den beiden Spitzen. Wählen Sie die Fleischsorte wie folgt aus:

- Drücken Sie den Schalter „B“ an der Kopfseite des Griffes so oft, bis Ihre Fleischsorte im Display „C“ erscheint. Die Reihenfolge wechselt wie folgt: BEEF (RIND) – PORK (SCHWEIN) – CHICKEN (HÄHNCHEN) – TURKEY (TRUTHAHN) – VEAL (KALB) – LAMB (LAMM)
- Stecken Sie die Fühlerspitzen in die dickste Stelle Ihres Bratgutes, so dass sie sich bei der Messung etwa in der Mitte befinden. Vermeiden Sie, Knochen oder Fettschichten zu treffen, da dies zu ungenauen Messergebnissen führen könnte.
- Lassen Sie die Gabel ca. 10 Sekunden im Fleisch.
- Auf der Anzeige „D“ können Sie die aktuelle Temperatur im Inneren Ihres Bratens ablesen.
- Wenn Sie während der Messung einen Signalton hören, geht gerade eine Garungszone in die nächste über (RARE = blutig, MEDIUM RARE = rosa, MEDIUM = mittel, WELL/DONE = durch)
- Wenn Sie möchten, können Sie die Anzeige mit dem Schalter „G“ auf der Griffrückseite beleuchten. Das Licht schaltet sich automatisch wieder aus.

Fleischsorte	Rind	Kalb	Lamm	Schwein	Huhn und Pute
Durch	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium / Mittel	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rosa	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Blutig	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Nicht fertig gegart	Unter 60°C	Unter 71°C	Unter 63°C	Unter 71°C	Unter 62°C

HINWEISE:

Wenn Sie mehrere Messungen nacheinander machen möchten, lassen Sie die Spitze vor jeder erneuten Messung abkühlen und reinigen Sie sie.

Das Gerät schaltet sich nach ca. 5 Min. selbstständig aus.

Lassen Sie die Gabel nicht während des Kochens im Fleisch stecken. Das Gerät ist nur für Stichproben konzipiert.

Wird das Gerät nicht benutzt, schaltet es sich nach wenigen Minuten automatisch ab.

Sollte einmal eine Funktionsstörung auftreten, können Sie diese so beseitigen:

Nehmen Sie die Batterien heraus, warten etwa 30 Sekunden, und setzen Sie die Batterien wieder ein.

D

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Spitzen mit einem feuchten Tuch und setzen Sie die Schutzkappen auf.
Den Griff reinigen Sie nur mit einem trockenen Tuch. Nicht Spülen! Das Gerät ist nicht wassergeschützt.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.
Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch eine neue Garantiefrist!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann kein kostenloser Austausch oder eine Reparatur nicht kostenlos erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

D

Verschleißteile (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

021 52 / 20 06 –888

Für die Bestellung via Internet haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

NL

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees voor ingebruikname van dit apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 - Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met binnenverpakking goed!
 - Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en niet voor industriële doeleinden.
 - Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, accessoires aanbrengt, het apparaat schoonmaakt of in het geval van een stopring. Schakel het apparaat eerst uit. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen, maakt pak de stekker vast.
 - Wees alert wanneer kinderen het apparaat gebruiken, zo voorkomt u ongelukken. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
 - Controleer regelmatig of het snoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Wanneer dit wel het geval is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
 - Repareer het apparaat niet zelf, maar laat dit door een erkende vakman doen.
 - Om gevaren te vermijden, mag een defecte netkabel alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een gekwalificeerde vakman door een gelijkwaardige kabel worden vervangen.
 - Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct invallende zonnestralen, vocht, scherpe randen en dergelijke.
 - Laat het apparaat nooit onbeheerd achter! Schakel het altijd uit wanneer u het niet gebruikt, zelfs voor een kort ogenblik.
 - Gebruik uitsluitend originele accessoires.
 - Gebruik het apparaat niet buiten*).
 - Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen en laat het nooit hiermee in aanraking komen*). Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen*).
 - Mocht het apparaat vochtig of nat geworden zijn, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact*). Houd uw handen niet in her water!
 - Gebruik het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden.
- *) Neem de onderstaande „Bijzondere Veiligheidsinstructies...“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- Gebruik dit apparaat alleen om de gaarheid van levensmiddelen te controleren.
- Plaats na gebruik de beschermkapjes weer op de punten. Zo voorkomt u verwondingen.
- Raak de punten na de meting niet onbeschermd aan. Deze kunnen erg heet worden.

Ingebruikname

Schuif het batterijvakje aan de onderzijde van de handgreep open in de richting van de pijl. Plaats twee batterijen type AAA/R03G (niet bij de levering inbegrepen) in de richting die op de bodem van het batterijvakje staat aangegeven. Schuif vervolgens het deksel weer op het vakje. Kies met schakelaar "A" op de achterzijde de temperatuurweergave in Fahrenheit (F) of Celsius (C).

Gebruik

Verwijder vóór het gebruik de beschermkapjes van de beide punten.

De vleessoort kiest u als volgt:

- Druk schakelaar "B" op de kopse zijde van de handgreep steeds opnieuw in tot dat de door u gewenste vleessoort op display "C" verschijnt. De volgorde is: BEEF (RUND) - PORK (VARKEN) - CHICKEN (KIP) - TURKEY (KALKOEN) - VEAL (KALF) - LAMB (LAM)
- Steek de punten van de vork tot aan het midden in het dikste gedeelte van het vlees. Ontwijk botten en vetlagen om een nauwkeurig meetresultaat te verkrijgen.
- Houd de vork ca. 10 seconden in het vlees. Een akoestisch signaal geeft intussen de wissel van één gaarzone naar de andere aan (RARE = RAUW, MEDIUM RARE = RAUW = GAAR, MEDIUM = HALFGAAR, WELL/DONE = GAAR).
- Op display "D" kunt u het resultaat aflezen.
- Indien nodig kunt u het display verlichten met schakelaar "G" op de achterzijde van de handgreep. Het licht schakelt automatisch uit.

Vleessoort	Rund	Kalf	Lam	Varken	Kip en kalkoen
Gaar	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium/middel	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Roze	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Bloederig	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Niet gaar	Minder dan 60°C	Minder dan 71°C	Minder dan 63°C	Minder dan 71°C	Minder dan 62°C

OPMERKINGEN

Wanneer u meerdere metingen na elkaar wilt uitvoeren, moet u de vorkpunten vóór de volgende meting afkoelen en reinigen. Na afloop van ca. 5 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.

Laat de vork niet in het eten steken tijdens het koken. Het apparaat is alleen bedoeld voor steekproeven.

Een eventueel optredende storing kunt u eenvoudig verhelpen door de batterijen te verwijderen, ongeveer 30 seconden te wachten en de batterijen daarna opnieuw te plaatsen.

NL

Reiniging en onderhoud

Reinig de punten met een vochtige doek en breng de beschermkajpes weer aan. Reinig de handgreep alleen met een droge doek. Nier afwassen! Het apparaat is niet beschermd tegen water.

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

Garantie

Wij verlenen op het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Binnen de garantieperiode verhelpen wij gratis defecten aan het apparaat die zijn ontstaan als gevolg van materiaal- of productiefouten, hetzij door reparatie of - naar ons goeddunken - door vervanging. Garantieverleningen leiden noch tot verlenging van de garantieperiode noch tot het begin van een nieuwe garantieperiode!

Uw koopbewijs is tevens het garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

In geval van garantieverlening dient u het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon bij uw handelaar af te geven.

Defecten aan hulpstukken leiden niet tot omruil van het apparaat, maar worden kosteloos als vervanging toegezonden. In dit geval niet het apparaat insturen, maar alleen het defecte hulpstuk bestellen! Glasbreuk wordt altijd alleen tegen kostenberekening vervangen!

Defecten aan hulpstukken of slijtende delen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfrijmen, reserve-afstandsbediening, -tandborstels, zaagbladen enz.) evenals de reiniging, het onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en worden dus berekend!

De garantie vervalt bij eigenhandige reparaties of ingrepen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.

Generelle sikkerhedshenvisninger

DK

- **Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, før vaffelautomaten tages i brug.**
 - Opbevar denne vejledning, garantibeviset, kassesedlen og helst også kartonnanagen med den indvendige emballage på et sikkert sted !
 - Apparatet er udelukkende beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.
 - Træk altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, rengøres eller ved forstyrrelser. Sluk først apparatet. Træk kun i stikket, ikke i kablet.
 - For at beskytte børn mod farer fra elektriske apparater skal de altid være under opsyn. Placer derfor apparatet på et sted, som er utilgængeligt for børn. Sørg for at kablet ikke hænger ned.
 - Kontroller med jævne mellemrum kablet og apparatet for skader. Ved enhver form for beskadigelser må apparatet ikke sættes i gang.
 - Reparer aldrig selv apparatet, kontakt derimod en autoriseret fagmand.
 - For at undgå risici må et defekt netkabel kun udskiftes med et ækvivalent kabel af fabrikanten, vor kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person.
 - Apparatet og kablet må ikke udsættes for varme, direkte solstråler og fugt. Pas på skarpe kanter og lignende.
 - Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug ! Sluk altid apparatet, når det ikke skal benyttes, også hvis det kun er for et kort øjeblik.
 - Brug udelukkende originaltilbehør.
 - Brug aldrig apparatet ude i det fri*).
 - Apparatet må aldrig komme i vand eller andre væsker eller på anden måde komme i kontakt hermed*). Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder, når det er i brug*).
 - Træk omgående netstikket ud af stikdåsen, hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt*). Grib ikke ned i vandet!
 - Brug kun apparatet til det beregnede formål.
- *) Følg efterfølgende „Specielle sikkerhedshenvisninger...“.

Specielle sikkerhedshenvisninger

- Apparatet er udelukkende beregnet til kontrol af køds stegegrad.
- Anbring beskyttelseskapperne på spidsen efter brugen for at undgå tilskadekomst.
- Rør ikke ved spidserne uden beskyttelse efter målingen. De kan blive meget varme.

Ibrugtagning

Skub låget på batterirummet op på håndtagets underside i pileretningen. Læg 2 batterier af typen AAA/R03G (følger ikke med) i, som vist på bunden af batterirummet og skub låget på igen. Vælg temperaturangivelse i Fahrenheit (F) eller Celsius (C) med knappen "A" på bagsiden.

DK**Brug**

Fjern beskyttelseskapperne på de to spidser før brugen. Vælg kødsorten som følger:

- Tryk flere gange på knappen "B" på håndtagets overside, til den ønskede kødsort vises i displayet "C". Rækkefølgen er: BEEF (OKSEKØD) – PORK (SVINEKØD) – CHICKEN (KYLING) – TURKEY (KALKUN) – VEAL (KALVEKØD) – LAMB (LAMMEKØD)
- Stik spidserne ned i kødet til midten på det tykkeste sted. Undgå berøring med ben eller fedtlag. Det vil forårsage uøjagtige måleresultater.
- Lad gafflen sidde ca. 10 sekunder i kødet. Der lyder en signaltone ved skift fra en stegegrad til den næste (RARE = MEGET RØDT, MEDIUM-RARE = RØDT, MEDIUM = MEDIUM, WELL/DONE = GENNEMSTEGT).
- Måleresultatet fremgår af displayet "D":
- Ved hjælp af knappen "G" på håndtagets underside tændes der for belysningen i displayet. Lyset slukker automatisk.

Kødsort	Oksekød	Kalvekød	Lammekød	Svinekød	Høns- og kalkunkød
Gennemstegt	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rosa	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Rødt	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Ikke færdigstegt	Under 60°C	Under 71°C	Under 63°C	Under 71°C	Under 62°C

HENVISNINGER:

Spidsen skal afkøle og rengøres før hver måling, hvis der gennemføres flere målinger efter hinanden. Apparatet slukker automatisk efter ca. 5 minutters forløb. Gafflen må ikke være anbragt i kødet under tilberedningen. Den er kun konciperet for stikprøver.

Hvis der skulle forekomme funktionssvigt, kan det afhjælpes på følgende måde: Tag batterierne ud, vent ca. 30 sekunder og sæt så batterierne i igen.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengør spidserne med en fugtig klud og sæt beskyttelseskapperne på. Rengør håndtaget kun med en tør klud. Må ikke vaskes af! Apparatet er ikke vandtæt.

Ovnen er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver og konstrueret i henhold til nyeste sikkerhedstekniske forskrifter.

Tekniske ændringer forbeholdes!

Garanti

DK

Vi yder en garanti på det af os solgte apparat i 24 måneder fra købsdatoen (kassebon).

Via reparation eller efter vores afgørelse via ombytning afhjælper vi vederlagsfrit mangler på apparatet i garantiperioden, som skyldes materiale- eller fabrikationsfejl. Garantiydelser bevirker hverken forlængelse af garantiperioden eller ikrafttræden af en ny garantiperiode!

Købsnotaen gælder som garantibevis. Uden dette bevis er det ikke muligt at ombytte eller reparere apparatet uden beregning.

Det komplette apparat i originalemballagen bedes overgivet til forhandleren sammen med kassebonen, hvis der gøres brug af garantien.

Fejl ved tilbehørsdele medfører ikke ombytning af apparatet. Defekte tilbehørsdele udskiftes, hvilket sker ved tilsendelse uden beregning. I dette tilfælde skal apparatet ikke indsendes. Derimod bestilles den defekte tilbehørsdel! Glasbrud beregnes principielt!

Garantien omfatter ikke defekter på brugstilbehør og/eller sliddele (fx motorkul, dejkroge, drivremme, reservefjernbetjening, reservetandbørster, savblade osv.) samt rengøring, service eller udskiftning af sliddele og vil derfor blive beregnet!

Garantien ophører ved ukyndig behandling.

Efter garantiens udløb

Efter udløbet af garantiperioden kan reparationer udføres af den tilsvarende forhandler eller reparatørsservice mod beregning.

F**Consignes de sécurité générales**

- **Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire attentivement son mode d'emploi.**
 - Veuillez conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie, le bon de caisse et, dans la mesure du possible, le carton avec l'emballage intérieur!
 - Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation privée et non commerciale.
 - Veuillez toujours débrancher votre appareil de la prise de courant si vous ne vous servez pas de votre appareil, si vous mettez des accessoires en place, si vous le nettoyez ou si des dérangements se produisent. Avant d'effectuer quoi que ce soit, débranchez votre appareil. Le débranchement doit se faire au niveau de la fiche et non pas sur le câble.
 - Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans contrôle pour protéger les enfants contre des dangers liés à des appareils électriques. Choisissez un emplacement pour votre appareil de manière qu'il soit hors de portée des enfants. Veillez à ce que le câble ne soit pas lâche.
 - Contrôlez régulièrement la présence d'endommagements sur le câble et sur l'appareil. Si un dommage de nature quelconque est constaté, l'appareil ne doit pas être mis en service.
 - Ne réparez pas votre appareil vous-mêmes; remettez-le à un spécialiste agréé.
 - Seuls le fabricant, notre service après-vente ou un technicien à qualification semblable sont habilités à remplacer un câble défectueux par un autre semblable, afin d'éviter tout risque.
 - Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres.
 - N'utilisez jamais votre appareil sans surveillance! Débranchez toujours votre appareil si vous ne vous en servez pas, même si ce n'est que pour un moment.
 - N'utilisez que des accessoires d'origine.
 - N'utilisez pas votre appareil à l'air libre*).
 - L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides ou entrer en contact avec eux*). Ne vous servez pas de votre appareil avec des mains mouillées ou humides*).
 - Si l'appareil devait être humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise*). Ne plongez pas les mains dans de l'eau!
 - Servez-vous de l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.
- *) Suivez les „Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-après indiqués.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- N'utilisez cet appareil que pour le contrôle de cuisson d'aliments.
- Placez, après utilisation, les embouts de protection à nouveau sur les pointes afin d'éviter tout risque de blessure.
- Ne touchez pas les pointes sans protection après utilisation. Elles risquent d'être brûlantes.

Avant la première utilisation

F

Faites glisser le couvercle du compartiment à piles vers la partie inférieure de la poignée, dans le sens de la flèche. Placez 2 piles de type AAA/R03G (ne sont pas livrées) dans le sens indiqué au fond du compartiment à piles puis refermez le couvercle. Choisissez, à l'aide de l'interrupteur „A“ situé au dos de l'appareil, l'affichage de la température en Fahrenheit (F) ou en degré Celsius (C).

Utilisation

Retirez les embouts de protection des deux pointes avant utilisation.

Choisissez le sorte de viande comme suit :

- Appuyez pour cela sur l'interrupteur „B“ situé à l'avant de la poignée plusieurs fois jusqu'à ce que la viande que vous voulez choisir apparaissent sur l'affichage. Les viandes apparaissent dans l'ordre suivant : BEEF (boeuf) - PORK (porc) - CHICKEN (poulet) - TURKEY (dinde) - VEAL (veau) - LAMB (agneau)
- Enfoncez les pointes de captage jusqu'à la moitié dans la partie la plus épaisse de viande. Evitez de choisir une partie de viande avec des os ou du gras. Cela entraîne des inexactitudes de résultats de mesures.
- Laissez la fourchette env. 10 secondes dans la viande. Un signal sonore indique, pendant ce temps, le passage d'un stade de cuisson à l'autre (RARE = BLEU, MEDIUM-RARE = SAIGNANT, MEDIUM = A POINT, WELL/DONE = BIEN CUIT).
- Lisez l'affichage selon l'affichage „D“:
- Vous pouvez, si nécessaire, éclairer l'affichage à l'aide de l'interrupteur „G“ situé au dos de la poignée. La lumière s'éteint automatiquement.

Sortes de viande	Bœuf	Veau	Agneau	Porc Poulet et dinde
Bien cuit 68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
A point 62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rose 55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Saignant 50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Bleu	A moins de 60°C	A moins de 71°C	A moins de 63°C	A moins de 71°C
			A moins de 71°C	A moins de 62°C

REMARQUES :

Si vous voulez effectuer plusieurs mesures les unes après les autres, refroidissez d'abord les pointes puis lavez-les entre chaque utilisation.

L'appareil s'arrête automatiquement après env. 5 minutes.

Ne laissez pas la fourchette enfoncée dans la viande pendant tout le temps de la cuisson. Cet appareil n'est conçu que pour des prises de mesure ponctuelles.

En cas de panne de l'appareil, il est possible d'y remédier de la façon suivante : retirez les piles, attendez environ 30 secondes puis installez à nouveau les piles dans l'appareil.

F**Nettoyage et entretien**

Nettoyez les pointes avec un torchon humide et placez les embouts de protection sur les pointes.

Ne nettoyez la poignée qu'avec un torchon sec. Ne la lavez en aucun cas! Cet appareil n'est pas étanche.

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous fournissons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse) pour tous les appareils de notre marque.

Nous garantissons gratuitement, pendant toute la durée de la garantie, soit la réparation soit, si nous en décidons ainsi, le remplacement des appareils défectueux, en cas de pannes causées par un défaut de fabrication ou de matériau.

L'application de la garantie n'influe ni pour un prolongement du délai de garantie ni pour son renouvellement!

Le ticket de caisse est votre certificat de garantie. Sans cette preuve d'achat, aucun remplacement ni aucune réparation ne seront faits gratuitement.

Si vous devez avoir recours à la garantie, rapportez tout votre appareil dans l'emballage original avec le ticket de caisse à votre vendeur.

En cas de défaut de fabrication d'une pièce de l'appareil, une pièce de rechange vous sera envoyée gratuitement mais l'appareil ne sera pas échangé. Dans ce cas-là, ne renvoyez pas tout l'appareil mais commandez seulement la pièce à échanger! Les casses de verre doivent dans tous les cas être payées!

Les accessoires défectueux et pièces d'usure (par ex. charbons de moteur, pétrin, courroie de transmission, télécommande de remplacement, brosse à dent de remplacement, lames de scie, etc.) ainsi que le nettoyage, la maintenance et le remplacement de pièces d'usure ne sont pas couverts par le garantit et sont donc facturés!

La garantie est annulée lorsque l'appareil est utilisée par une tierce personne.

Après la garantie

Après expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées, moyennant paiement, par des commerces spécialisés ou des services de réparations qualifiés. nte à votre disposition.

Indicaciones generales para su seguridad

E

- **Lea cuidadosamente las instrucciones de servicio antes de poner en funcionamiento este aparato.**
 - Guarde estas instrucciones, la boleta de garantía, el comprobante de la caja registradora y, en lo posible, la caja de cartón inclusive el embalaje interior.
 - Este aparato está previsto exclusivamente para uso privado y no para el empleo industrial.
 - Desenchufar siempre el aparato al no utilizarlo, al aplicarle algún accesorio, al limpiarlo o si aparece algún fallo en el mismo. Apague siempre primero el aparato. No tire del cable sino siempre de la clavija de enchufe.
 - Para proteger a los niños de los peligros que emanan de aparatos eléctricos, no los deje jamás con ellos sin vigilarlos. Seleccione, por ello, un lugar de emplazamiento para el aparato donde los niños no tengan acceso al mismo. Preste atención a que el cable no éste colgado.
 - Revisar con regularidad el cable y el aparato en cuanto a deterioros. Cualquiera que sea el defecto de un aparato, éste no deberá ser puesto en funcionamiento.
 - No repare usted mismo el aparato; mas bien recurra a un técnico especialista autorizado.
 - Sólo el fabricante, nuestro servicio posventa o un técnico con una cualificación similar pueden cambiar un cable defectuoso por otro similar, para evitar todo tipo de riesgo.
 - Mantenga alejados el aparato y el cable del calor, de la radiación solar directa, de la humedad, aristas agudas y similares.
 - ¡No utilice jamás el aparato sin que esté vigilado! Apague siempre el aparato si no lo está utilizando, incluso si fuese por un momento solamente.
 - Emplee únicamente accesorios originales.
 - No utilice el aparato al aire libre*).
 - Bajo ningún concepto se inmergirá el aparato en agua u otros líquidos; ni siquiera deberá entrar en contacto con ellos*). No utilice el aparato teniendo las manos mojadas o húmedas*).
 - Si el aparato se ha humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente*).
 - ¡No meta la mano en el agua!
 - Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
- *) Por favor tenga atención a las siguientes „indicaciones especiales de seguridad...“.

Indicaciones especiales de seguridad

- Solamente utilice este aparato para el control de asado de los alimentos.
- Para evitar daños, coloque después del uso las tapas protectoras sobre la punta.
- Después de la medición, no toque sin protección las puntas. Pueden estar todavía muy calientes.

E**Puesta en servicio**

Empuje hacia la dirección de la flecha el compartimiento de baterías que se encuentra en el lado inferior de la empuñadura. Coloque dos baterías tipo AAA/R03G (no se suministran con el aparato) en la dirección indicada en el fondo del compartimiento de baterías y coloque de nuevo la tapadera. Elija con el interruptor "A" en el lado trasero la indicación de temperatura en Fahrenheit (F) o Celsio (C).

Aplicación

Antes del uso aparte las tapas protectoras de las dos puntas.

Elija la clase de carne como indicado a continuación:

- Presione tantas veces el interruptor "B" en el lado frontal de la empuñadura, hasta que se indique en el visualizador "C" su clase de carne. La sucesión cambia de siguiente manera:
VACA – CERDO – POLLO – PAVO – TERNERA – CORDERO
- Introduzca las puntas de la sonda en la parte más gruesa de su carne y hasta el medio. Evite de llegar al hueso o a capas de grasa. Esto lleva a resultados de medición inexactos.
- Deje el tenedor unos 10 segundos en la carne. Mientras tanto un tono de señal indica el cambio de una zona de asado a la próxima (crudo, medio crudo, medio asado, asado).
- Evalúe la indicación según el indicador "D":
- En caso de que sea necesario puede iluminar el indicador con el interruptor "G" que se encuentra en el lado posterior de la empuñadura. La luz se desconecta automáticamente.

Clase de carne	Vaca	Ternera	Cordero	Cerdo	Gallina y pavo
Asado	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medio	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rosado	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Sangriento	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
No terminado de asar	Menos de 60°C	Menos de 71°C	Menos de 63°C	Menos de 71°C	Menos de 62°C

NOTA:

En caso de que quiera realizar una medición detrás de otra, limpie y deje enfriar la punta antes de una nueva medición. Después de unos 5 minutos el aparato se desconecta de forma automática. Durante el asado, no deje el tenedor introducido en la carne. El aparato solamente está destinado para tomar muestras al azar.

En caso de falla de funcionamiento, puede eliminarla de siguiente manera:

Saque las baterías, espere unos 30 segundos e introduzca las baterías de nuevo.

Limpieza y cuidado

Limpie las puntas con un paño húmedo y coloque las tapas protectoras.

Limpie la empuñadura solamente con un paño seco. ¡No enjuagar! El aparato no está protegido contra los chorros de agua.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.

E

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Este producto está garantizado por nosotros durante 24 meses a partir de la fecha de adquisición (factura de compra).

Dentro del tiempo de garantía nos responsabilizamos gratuitamente de todos los defectos del aparato que sean originados por defectos de material o de fabricación. ¡La posible reparación o según nuestro criterio el recambio del aparato, no efectúa una alargación del tiempo de garantía ni el comienzo de un nuevo tiempo de garantía!

La garantía tendrá validez con la factura de compra. Si no dispone de la factura no se podrá realizar el cambio o la reparación de forma gratuita.

En caso de garantía debe llevar el producto completo con el embalaje original y la factura de compra a su establecimiento de adquisición.

En caso de que un accesorio esté defectuoso no quiere decir que se cambie todo el aparato, sino el accesorio defectuoso se recambiará enviando gratuitamente uno en buen estado. ¡En este caso no envíe todo el aparato, sino encargue solamente el accesorio defectuoso! ¡En caso de roturas de vidrio, el fabricante no se hará cargo de los gastos!

¡Defectos en accesorios de consumo o en piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.) o también la limpieza, mantenimiento o recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

La garantía no tendrá validez si el defecto es ocasionado por tercera personas.

Después de la garantía

Cuando se haya expirado la garantía las reparaciones se realizan por el comercio especializado o el servicio al cliente y serán abonados por usted.

P**Instruções gerais de segurança**

- **Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de pôr o aparelho a funcionar.**
 - Queira, por favor, conservar este manual, o certificado de garantia, o talão da caixa e, se possível, o cartão com a balagem interior, devidamente guardados.
 - O aparelho destina-se exclusivamente ao uso particular, e não a fins industriais.
 - Retire a ficha da tomada de corrente quando o aparelho estiver inactivo e quando da aplicação de acessórios, da limpeza do mesmo ou da ocorrência de uma avaria. Antes disso, desligue o aparelho. Puxe, segurando a tomada, mas não o cabo.
 - Não abandone nunca o aparelho sem vigilância, a fim de evitar os perigos que os aparelhos eléctricos representam para as crianças. Por isso, escolha o lugar para o Seu aparelho, de modo que o acesso ao mesmo fique vedado a crianças. Preste atenção para que o cabo não fique suspenso.
 - Queira inspeccionar periodicamente o cabo e o aparelho quanto à existência de danos. Um aparelho não deve ser posto em funcionamento no caso de danos de qualquer índole.
 - Não conserte o aparelho por si mesmo, mas procure antes um especialista autorizado.
 - Se o fio se estragar e para se evitarem perigos, o mesmo terá de ser substituído por outro de qualidade idêntica através do fabricante, dos nossos Serviços de Assistência Técnica ou de uma pessoa com qualificações semelhantes.
 - Mantenha o aparelho e o cabo afastados do calor, da radiação directa do sol, da humidade e de arestas vivas ou similares.
 - Não use nunca o aparelho sem vigilância! Desligue-o sempre que não fizer uso dele, mesmo que seja por um só momento.
 - Empregue apenas acessórios originais.
 - Não use o aparelho ao ar livre*).
 - O aparelho não deve, de forma nenhuma, ser imerso em água ou outros líquidos, nem entrar em contacto com os mesmos*). Não faça uso do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas*).
 - Se o aparelho tiver sido humedecido ou molhado, queira retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente*). Não toque na água!
 - Use o aparelho somente para a finalidade prevista.
- *) É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Indicações especiais de segurança

- Utilize este aparelho apenas para controlar o grau de cozedura de alimentos.
- Após a utilização, volte a colocar as tampas de protecção nas extremidades , a fim de se evitarem ferimentos.
- Após a medição, não toque nas extremidades, sem protecção. Estas poderão ficar muito quentes.

Primeira utilização

P

Abra o compartimento das pilhas, deslocando a tampa na direcção da seta. Coloque 2 pilhas do tipo AAA/R03G (não fornecidas) na direcção indicada no fundo do compartimento e torne a fechar a tampa. Selecciona com o interruptor „A,, que se encontra na parte anterior do aparelho, a indicação da temperatura para Fahrenheit (F) ou Celsius (C).

Utilização

Antes de proceder à utilização, retire as tampas de protecção das duas extremidades. Selecciona a espécie de carne da forma seguinte:

- Pressione o interruptor „B,, que se encontra na parte superior da pega até que surja no visor „C,, a carne pretendida. As diferentes carnes surgirão na sequência seguinte:
BEEF (CARNE DE VACA) - PORK (CARNE DE PORCO) - CHICKEN (FRANGO) - TURKEY (PERÚ) - VEAL (CARNE DE VITELA) - LAMB (BORREGO)
- Introduza as extremidades do sensor na parte mais grossa da carne, até ao meio. Evite tocar em ossos ou em camadas de gordura, pois tal levará a resultados não exactos.
- Deixe o garfo na carne, durante aproximadamente 10 segundos. Um sinal acústico indicará entretanto a mudança de uma zona para a outra (RARE=CRÚ, MEDIUM-RARE=CRÚ-COZIDO, MEDIUM=MEIO-COZIDO, WELL DONE=COZIDO).
- Verificar a indicação no visor „D,,.
- Se necessário, poderá iluminar a indicação, pressionando o interruptor „G,, que se encontra na parte anterior da pega. A luz apagar-se-á automaticamente.

Espécie de carne	Carne de vaca	Carne de vitela	Carne de borrego	Carne de porco	Galinha e peru
Bem assado	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium/médiol	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Cor-de-rosa	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Em sangue	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Crú	Inferior a 60°C	Inferior a 71°C	Inferior a 63°C	Inferior a 71°C	Inferior a 62°C

INDICAÇÕES

Se pretender efectuar várias medições consecutivas, arrefeça e lave a extremidade antes de cada medição. O aparelho desliga-se automaticamente, passados cerca de 5 minutos.

Não deixe o garfo na carne durante a cozedura. O aparelho foi concebido apenas para sondagens individuais.

No caso de qualquer avaria das funções, proceder da forma seguinte: retirar as pilhas, esperar cerca de 30 segundos e tornar a colocar as pilhas.

P**Limpeza e cuidados**

Limpe as extremidades com um pano húmido e volte a cobri-las com as tampinhas de protecção.

A pega deverá ser limpa apenas com um pano seco. Não lavar! O aparelho não é à prova de água.

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

No caso de querer fazer valer a garantia, é favor entregar o aparelho completo na embalagem original, juntamente com o talão de compra, na loja onde aquele tenha sido comprado.

No caso de defeitos verificados nos acessórios, não se procederá à troca do aparelho. Tais acessórios serão trocados e expedidos gratuitamente. Não enviar neste caso o aparelho para a fábrica; bastará encomendar o acessório em questão! Danos causados por quebra de vidros não são gratuitos!

Não estão incluídas na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia deixará de ter validade, sempre que tenha havido intervenção alheia no aparelho.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Indicazioni di sicurezza generali

- **Prima della messa in uso dell'apparecchio, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.**
 - Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino e se possibile l'imballaggio!
 - L'apparecchio è destinato esclusivamente per uso privato e non commerciale.
 - Se l'apparecchio non è in uso, allontanare sempre la spina dalla presa, anche dovendo cambiare gli accessori, pulire l'apparecchio o controllare un guasto. Prima è necessario spegnere l'apparecchio, poi bisogna allontanare il cavo, prendendolo dalla spina.
 - Per proteggere i bambini dai pericoli causati da elettrodomestici, è necessario tenere i piccoli sotto continua osservazione. Bisogna quindi scegliere un posto adatto per l'apparecchio in modo che nessun bambino possa toccarlo. Fare attenzione di non far pendere il cavo.
 - Controllare regolarmente l'apparecchio in caso di guasti. In questo caso, non mettere in funzione l'apparecchio.
 - È indispensabile non riparare questo apparecchio da sé, ma farlo riparare da un tecnico autorizzato.
 - Per evitare rischi, un cavo difettoso può essere sostituito con un cavo di simile qualità ed esclusivamente dal fabbricante, dal servizio di assistenza tecnica o da qualsiasi altra persona qualificata.
 - Allontanare l'apparecchio da calore, raggi di sole diretti, da umidità, da angoli spigolosi e simili.
 - Non usare l'apparecchio senza essere sotto osservazione di altri. Se non in uso, deve essere sempre spento, anche se solo momentaneamente.
 - Usare unicamente accessori di origine.
 - Non usare l'apparecchio all'aperto*).
 - In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi od avvicinarli ad essi*). Non metterlo in funzione con mani bagnate o umide*).
 - Se l'apparecchio si bagna o inumidisca, estrarre immediatamente il cavo dalla presa*). Non immergere le mani nell'acqua!
 - Usare l'apparecchio solo per la funzione prevista.
- *) Osservare le seguenti „Avvertenze speciali per la sicurezza...“.

Avvertenze speciali di sicurezza

- Usare questo apparecchio solo per controllare la cottura di alimenti.
- Dopo l'uso inserire il cappuccio di protezione sulla punta per evitare di ferirsi.
- Dopo la misurazione non toccare le punte senza protezione. Possono diventare molto calde.

Messa in funzione

Togliere il coperchio del vano batterie spingendo sotto l'impugnatura nella direzione della freccia. Inserire 2 batterie del tipo AAA/R03G (escluse dalla fornitura) nel vano batterie nella direzione indicata dalla freccia e rimettere il coperchio. Con l'interruttore "A" sul retro selezionare la modalità di visualizzazione della temperatura desiderata in Fahrenheit (F) o Celsius (C).

Uso

Rimuovere i cappucci di protezione sulle due estremità prima dell'uso. Scegliere il tipo di carne desiderata come qui di seguito descritto:

- Premere l'interruttore "B" sul lato superiore dell'impugnatura finché nel display "C" compare il tipo di carne che si desidera selezionare. La successione è la seguente:
BEEF (MANZO) – PORK (MAIALE) – CHICKEN (POLLO) – TURKEY (TACCHINO) – VEAL (VITELLO) – LAMB (AGNELLO)
- Conficcare le punte dei sensori nel punto più grosso della carne fino al centro. Evitare di toccare ossa o strati di grasso perché il risultato della misurazione in questo caso non è preciso.
- Lasciare la forchetta per circa 10 secondi nella carne. Un segnale acustico segnala il passaggio da una zona di cottura ad un'altra (RARE = CRUDO, MEDIUM-RARE = CRUDO-COTTO, MEDIUM = MEZZO COTTO, WELL DONE = COTTO).
- Valutare quanto visualizzato in "D".
- Se necessario, si può illuminare il visualizzatore con l'interruttore "G" sul retro dell'impugnatura. La luce si spegne automaticamente.

Tipo di carne	Manzo	Vitello	Agnello	Maiale	Pollo e tacchino
Ben cotto	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rosa	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Al sangue	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Cottura non ultimata	Sotto 60°C	Sotto 71°C	Sotto 63°C	Sotto 71°C	Sotto 62°C

AVVERTENZE

Se desiderate effettuare diverse misurazioni l'una dopo l'altra, raffreddate la punta prima di ogni nuova misurazione e pulitela.

Dopo circa 5 minuti l'apparecchio si spegne da solo.

Non lasciate la forchetta conficcata nella carne durante la cottura.

L'apparecchio è predisposto solo per prove.

Se dovesse presentarsi un guasto nel funzionamento, si può eliminare nel seguente modo: togliere le batterie, attendere ca. 30 secondi e poi reinserirle nel loro vano.

Pulizia e cura

Pulire le punte con un panno umido ed infilare i cappucci di protezione.
Pulire l'impugnatura solo con un panno asciutto. Non lavare! L'apparecchio non è protetto contro l'acqua.

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

A partire dalla data di acquisto, questo prodotto è garantito dal produttore per un periodo di 24 mesi (scontrino).

Durante la garanzia noi ripariamo o, su nostra decisione, sostituiamo gratuitamente, guasti dell'apparecchio dovuti a difetti di materiale o fabbricazione. I lavori effettuati durante il periodo di garanzia non producono una proroga della garanzia né danno corso ad una nuova garanzia!

La garanzia è valida solo con lo scontrino. Senza l' esibizione dello scontrino non è possibile fare svolgere le riparazioni gratuitamente.

In caso di riparazioni con garanzia, è necessario ritornare al produttore l'apparecchio intero, nell'imballaggio originale, accompagnato dallo scontrino.

Se gli accessori presentano dei difetti, l'apparecchio non viene rimpiazzato, noi provvediamo gratuitamente alla sostituzione dei pezzi difettosi. In questo caso non inviare l'apparecchio, ma ordinare il relativo accessorio! La sostituzione di parti in vetro danneggiate è sempre a pagamento!

Sia i guasti al materiale di consumo o ai pezzi soggetti ad usura (per esempio cursori portatestina, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe...) nonché le operazioni di pulizia, manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti ad usura non rientrano nella garanzia e quindi sono soggetti a pagamento!

La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottoposto all'intervento di terzi.

Dopo la garanzia

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

GB

General safety instructions

- **Before commissioning this device please read the instruction manual carefully.**
 - Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
 - The device is intended exclusively for private and not for commercial use!
 - Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
 - In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
 - Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
 - Do not repair the device yourself, but rather consult an authorised expert.
 - For safety reasons a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department or a similiary qualified person.
 - Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
 - Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
 - Use only original accessories.
 - Do not use the device outdoors*).
 - Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such*). Do not use the device with wet or moist hands*).
 - Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately*).
 - Do not reach into the water.
 - Use the device only for the intended purpose.
- *) Please note the following „Special safety instructions...“.

Special Safety Instructions

- Use this device only for the control of the cooking of foods.
- Place the protection caps on the tip again after use to avoid injuries;
- Do not touch the tips without protection after the measuring. These can get very hot.

Putting into service

Push the battery compartment cover on the bottom of the handle in the direction of the arrow. Insert 2 AAA/R03G type batteries (not supplied) in the direction indicated on the bottom of the battery compartment and put the cover back on again. Select the temperature display type – Fahrenheit (F) or Celsius (C) – with switch „A“ on the back.

Use

GB

Remove the protection caps from the two tips before use. Select the type of meat as follows:

- Press switch „B“ on the head of the handle as many times as necessary until the desired meat type appears on the display „C“. The sequence is the following: BEEF – PORK – CHICKEN – TURKEY – VEAL - LAMB
- Insert the probing tips in the thickest part of the meat until it is halfway in. Avoid bones or layers of fat. These can cause incorrect measurements.
- Leave the skewer for approximately 10 seconds in the meat. A beep signals the passage from one cooking level to another (RARE, MEDIUM, MEDIUM, WELL DONE).
- Check the display according to the display „D“.
- If necessary, light up the display with switch „G“ on the back of the handle. The light is switched off automatically.

Type of meat	Beef	Veal	Lamb	Pork	Chicken and turkey
Done	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Medium	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Pink	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Rare	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Cooking not done	Under 60°C	Under 71°C	Under 63°C	Under 71°C	Under 62°C

NOTE:

If several measurements are to be made one after the other, let the tip cool down before each measurement and clean these. The device switches automatically off after approximately 5 minutes. Do not leave the skewer in the meat as it cooks. The device is designed to be used only for spot checks.

Should a malfunction occur, proceed as follows to eliminate it: remove the batteries, wait for approximately 30 seconds and then insert the batteries again.

Cleaning and care

Clean the tips with a moist cloth and put on the protection caps.

Clean the handle only with a dry cloth. Do not wash! The device is not waterproof.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

GB

Warranty

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

Within the guarantee period we rectify faults to the machine free of charge which result from material or manufacturing faults, either by repairing the machine or, or our discretion, by replacement. Any such repair or replacement associated with the guarantee shall not cause the guarantee period to be extended, nor be deemed to be the start of a new guarantee period!

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

Defects to the accessories do not entitle to the change of the appliance. These will be replaced free of charge. In this case do not send back the appliance. Just order the faulty accessory! Broken glass parts are replaced at the expense of the owner!

Neither defects to consumables and wearing parts (e.g. motor pistons, kneading hooks, drive belts, spare remote controls, spare toothbrushes, saw blades, etc.) nor the cleaning, maintenance or change of wearing parts fall under this warranty and hence are subject to payment of costs!

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

Ogólne wskazówki związane z bezpieczną obsługą

PL

- **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.**
 - Prosimy o staranne przechowywanie tej instrukcji, gwarancji, pokwitowania kasowego oraz w ramach możliwości kartonu z wewnętrznym opakowaniem!
 - Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do prywatnego a nie do zawodowego użytku.
 - Zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane, gdy zamocowujemy części dodatkowe, urządzenie czyścimy lub gdy nastąpi zakłócenie w jego pracy. W pierwszej kolejności należy wyłączyć urządzenie. Zrobić to należy poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za kabel.
 - Ze względu na niebezpieczeństwo jakie mogą stanowić elektryczne urządzenia, nie powinno się nigdy zostawać z nimi dzieci bez opieki dorosłych. Dlatego też miejsce przechowywania urządzenia powinno zostać tak wybrane, żeby dzieci nie miały do niego dostępu. Należy zwrócić również uwagę na to, żeby kabel nie zwisał.
 - Kabel i całe urządzenie należy regularnie sprawdzać, czy nie ma uszkodzeń. Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli zostały stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.
 - Urządzenia nie należy naprawiać we własnym zakresie, powinno ono zostać oddane do naprawy w autoryzowanym sklepie.
 - W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, uszkodzony kabel podłączenia do sieci może być wymieniany na kabel tej samej jakości wyłącznie przez producenta, nasz serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
 - Urządzenie i kabel nie powinno znajdować się w pobliżu źródła ciepła, ostrych kątów, nie wolno poddawać ich bezpośredniemu nasłonecznieniu, wilgoci i innym tego rodzaju wpływom.
 - W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez opieki! Urządzenie powinno zostać zawsze wyłączone, jeżeli nie jest używane, nawet jeśli przerywamy pracę na bardzo krótko.
 - Należy używać tylko oryginalnego wyposażenia dodatkowego.
 - Urządzenia nie należy używać na zewnątrz pomieszczeń*).
 - Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach, nie może ono mieć również kontaktu z żadnymi płynami*). Nie należy używać urządzenia mając mokre lub wilgotne ręce*).
 - Jeżeli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka*). Nie wolno dotykać rękoma włączonego i mokrego urządzenia!
 - Urządzenia należy używać wyłącznie w przewidzianym do tego celu.
- *) Proszę przestrzegać następujących „specjalnych wskazówek dot...“.

PL

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Proszę używać urządzenia wyłącznie w celu sprawdzenia stopnia wypieczenia potrawy.
- Po użyciu urządzenia, aby zapobiec skażeniu, proszę pamiętać o założeniu na końcówkę kapturka zabezpieczającego.
- Proszę nie dotykać końcówki urządzenia bezpośrednio po dokonaniu pomiaru. Może ona być bardzo gorąca.

Uruchomienie

Proszę przesunąć pokrywę kieszeni na baterie znajdującą się poniżej uchwytu w kierunku wskazanym przez strzałkę. Proszę umieścić w kieszeni 2 baterie typu AAA/RO3G (nie załączone w dostawie) według ilustracji na spodzie kieszeni i ponownie przesunąć pokrywę. Przy pomocy przycisku "A" proszę ustawić wskaźnik temperatury znajdujący się z tyłu urządzenia na pomiar w stopniach Fahrenheita (F) lub Celsjusza (C).

Użytkowanie

Przed użyciem urządzenia proszę zdjąć kapturki ochronne znajdujące się na obu końcówkach. W podany niżej sposób proszę wybrać rodzaj mięsa:

- Proszę kilkakrotnie nacisnąć przycisk "B" znajdujący się na głowicy urządzenia, aż na wyświetlaczu "C" pojawi się wybrany przez Państwa rodzaj mięsa. Kolejność jest następująca:
BEEF (wołowina) - PORK (wieprzowina) - CHICKEN (kurczak) - TURKEY (indyk) - VEAL (cielęcina) - LAMB (baranina)
- Proszę wbić końcówkę urządzenia z czujnikiem w najgrubsze miejsce pieczenia, do samego środka. Proszę starać się nie wbijać końcówki w kość lub warstwę tłuszczu. Wyniki pomiaru będą wówczas niedokładne.
- Proszę pozostawić widelec przez ok. 10 sekund w pieczeniu. W tym czasie rozlegnie się sygnał oznajmujący przejście z jednej strefy zapiekania do kolejnej (RARE= SUROWY, MEDIUM--RARE= PÓŁ SUROWY, MEDIUM= ŚREDNIO WYPIECZONY, WELL/DONE= DOBRZE WYPIECZONY).
- Proszę ocenić wyświetlające się informacje według wskaźnika "D":
- W razie potrzeby mogą Państwo przy pomocy przycisku "G", znajdującego się na tylnej stronie uchwytu, podświetlić wskaźnik. Światło automatycznie się wyłączy.

Rodzaj mięsa	Wołowina	Cielęcina	Baranina	Wieprzowina	Kurczak i indyk
Upieczony	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Średnio wypieczony/ średnio	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Różowy	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Krwisty	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Nie upieczony	Poniżej 60°C	Poniżej 71°C	Poniżej 63°C	Poniżej 71°C	Poniżej 62°C

WSKAZÓWKI:

Jeżeli chcą Państwo przeprowadzić kolejno kilka pomiarów, proszę przed każdym nowym pomiarem schłodzić końcówkę i oczyścić ją.

Po ok. 5 minutach urządzenie samoczynnie się wyłącza.

Proszę nie zostawiać widelca w potrawie na czas gotowania.

Urządzenie jest przeznaczone do prób warstwowych.

Jeżeli zaobserwują Państwo wadliwe funkcjonowanie widelca, usterkę można naprawić w następujący sposób: proszę wyjąć baterię, odczekać ok. 30 sekund i ponownie włożyć baterię.

Czyszczenie i konserwacja

Proszę oczyścić końcówki przy pomocy wilgotnej ściereczki i założyć kapturki ochronne.

Uchwyt mogą Państwo czyścić przy pomocy suchej ściereczki. Nie myć!

Urządzenie nie posiada zabezpieczenia przed wilgocią.

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci radiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,

PL

- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- **Před uvedením tohoto přístroje do provozu přečtete pečlivě návod k použití!**
 - Uschovejte dobře tento návod k použití, záruční list, pokladní stvrzenku a pokud možno i krabici s vnitřním obalem!
 - Přístroj je určen výhradně pro soukromé a nikoliv řemeslné použití.
 - Vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, když spotřebič nepoužíváte, čistíte, nasazujete příslušenství, nebo když se vyskytne porucha. Předem přístroj vypněte. Zástrčku vytáhněte ze sítě uchopením zástrčky, nikdy ne tahem síuové šňůry.
 - Abychom chránili děti před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, nenechte je nikdy bez dozoru s elektrickým spotřebičem. Zvolte umístění Vašeho spotřebiče tak, aby byl z dosahu dětí. Dbejte na to, aby nevisela síuová šňůra dolů.
 - Kontrolujte pravidelně síuovou šňůru a vlastní přístroj. Při výskytu jakéhokoliv poškození se nesmí přístroj používat.
 - Neprovádějte žádné opravy na Vašem spotřebiči, pověřte opravou odborníka.
 - Vadný síťový kabel smí být vyměňován jen výrobcem, naším servisním technikem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou a musí být nahrazen rovnocenným kabelem, aby se zamezilo případnému ohrožení.
 - Nevystavujte přístroj a síťovou šňůru horku, přímému působení slunce, vlhkosti, mechanickému poškození ostrými předměty a podobným účinkům.
 - Nepoužívejte nikdy přístroj bez dohledu! Přístroj vždy vypněte, když ho nepoužíváte, i kdyby se jednalo jen o malý okamžik.
 - Používejte jen původní příslušenství.
 - Nepoužívejte přístroj venku*).
 - Přístroj se nesmí v žádném případě dostat do styku s vodou nebo jinou tekutinou nebo být do nich zanořen*). Nepoužívejte přístroj, jestliže máte vlhké nebo mokré ruce*).
 - Jestliže přístroj zvlhnul nebo je mokrý, vytáhněte okamžitě síťovou zástrčku ze sítě*). Nesahejte do vody!
 - Používejte přístroj výhradně pro stanovený účel.
- *) Dbejte, prosím, na následující „Zvláštní bezpečnostní pokyny...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Používejte tento přístroj jen ke zjišťování stavu propečenosti potravin.
- Po použití vždy nasad'te na hrot ochranné krytky, abyste se tak vyvarovali nebezpečí zranění.
- Nedotýkejte se po skončení měření hrotů. Mohou být velmi horké!

CZ

Uvedení do provozu

Posuňte kryt přihrádky pro baterie na spodní straně rukojeti ve směru šipky. Vložte do přihrádky dvě baterie typu AAA/RO3G (nejsou součástí dodávky) ve směru vyznačeném šipkou na dně přihrádky a kryt opět zasuňte. Pomocí přepínače "A" na zadní straně indikátoru teploty do polohy pro zobrazení teploty ve stupních Celsia (C) nebo Fahrenheita (F).

Použití

Před použitím sejměte z obou hrotů ochranné krytky.

Zvolte druh masa následujícím způsobem:

- Stiskněte spínač "B" na horní straně rukojeti tolikrát, až se na displeji "C" objeví požadovaný druh masa. Pořadí zobrazování je následující: BEEF (HOVĚZÍ) - PORK (VEPŘOVÉ) - CHICKEN (KUŘECÍ) - TURKEY (KRŮTÍ) - VEAL (TELECÍ) - LAMB (JEHNĚČÍ)
- Zastrčte snímací hrot do nejsilnějšího místa masa až do středu kusu. Vyhnete se tomu, aby hrot zasáhl kost nebo tukovou vrstvu. To by totiž vedlo k nepřesným výsledkům měření.
- Nechte tester zasunutý v mase po dobu přibližně 10 sekund. Signální tón indikuje změnu při přechodu z jedné oblasti propečenosti do druhé (RARE - nepropečené, MEDIUM-RARE - mírně nepropečené, MEDIUM - mírně propečené, WELL-DONE - propečené).
- Vyhodnot'te stupeň podle indikace na displeji "D":
- Je-li třeba, můžete si displej osvětlit pomocí spínače "G" na zadní straně rukojeti. Osvětlení se automaticky vypne.

Druh masa	Hovězí	Telecí	Jehněčí	Vepřové	Kuřecí a krůtí
Propečený	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Středně propečený	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Do růžova	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Krvavý	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Nepropečený	Méně než 60°C	Méně než 71°C	Méně než 63°C	Méně než 71°C	Méně než 62°C

UPOZORNĚNÍ:

Jestliže chcete provést několik po sobě jdoucích měření, zchlad'te hrot před každým novým měřením a vyčistěte jej.

Přístroj se po přibližně 5 minutách automaticky vypne.

Nenechávejte tester zasunutý v mase během jeho přípravy. Přístroj je určen jen pro namátkovou zkoušku.

Dojde-li k poruše funkce, můžete ji odstranit následujícím způsobem: Vyjměte baterii, vyčkejte přibližně 30 sekund a baterii opět vložte zpět.

Čištění a ošetřování

CZ

Hroty vyčistěte vlhkým hadříkem a nasad'te na ně ochranné krytky.
Rukojeť čistěte jen suchým hadříkem. Nemyjte ji! Přístroj není vodotěsný.

Tento přístroj odpovídá směrnícím Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky. Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodávaný přístroj poskytujeme záruku 24 měsíců ode dne prodeje (pokladní doklad).

V průběhu záruční doby bezplatně odstraníme závady přístroje, které jsou způsobeny materiálovými nebo výrobními vadami, a sice buď'to opravou nebo, podle našeho rozhodnutí, výměnou. Záruční plnění nejsou důvodem pro prodloužení záruční doby ani důvodem pro začátek běhu nové záruční doby!

Jako záruční list platí doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nemůže být výměna nebo oprava bezplatně provedena.

V případě spadajícím do záruky odevzdejte plný přístroj v originálním obalu a s pokladním dokladem Vašemu odchodníkovi.

Závady na příslušenství nejsou důvodem pro výměnu přístroje, nýbrž budou výměnným způsobem bezplatně zaslány náhradní díly. V takovémto případě nezasílejte přístroj, nýbrž jen objednejte náhradu za vadnou součást! Škody na skle budou zásadně odstraněny jen proti úhradě!

Na závady spotřebního příslušenství resp. dílů podléhajících opotřebením (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), ani na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících opotřebením se nevztahuje záruka a budou proto dodány resp. provedeny jen za úhradu!

Záruka zaniká v případě neoprávněného zásahu do přístroje.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby mohou být opravy prováděny příslušným obchodem nebo servisem jen za úhradu.



A biztonságos használatra vonatkozó általános irányelvei

- **A berendezés indítása előtt tessék figyelmesen elolvasni ennek használati utasítását.**
- Tessék megtartani a használati utasítást, garanciát és számlát, és ha van ilyen lehetősége még a kartondobozt belső csomagolással együtt.
- A berendezés csak házi használatra való.
- Mindig, amikor nem használjuk a berendezést vagy hozzákapsoljuk a külön részeit, tisztítjuk, vagy amikor a berendezés megsérült ki kell húzni a dugót a konnektorból. Mindig tessék korábban kikapcsolni a berendezést. Tessék húzni dugót, nem zsinort, vezetéket.
- Gyereket kell messze tartani a berendezéstől, azért nem szabad ezt hagyni a biztosítás nélkül. Azért is kell ilyen helyet találni a berendezésnek, ahova gyereket nem tudnak eljutni. Tessék még figyelmet arra fordítani, hogy a kábel ne logjon le.
- Rendszeresen kell ellenőrizni a berendezést és a vezetéket. A megsérülés esetében nem szabad használni a berendezést.
- Ne tessék egyedül próbálni javítani berendezést otthon, tessék fordulni a Szerviszhez.
- Kockázatok elkerülése végett a hibás hálózati kábelt csak a gyártó, az ügyfélszolgálatunk embere vagy más hasonlóan képezített személy cserélheti ki egyenértékű másik kábelre.
- Tessék védeni a berendezést a magas hőfoktól, a nap közvetlen hatástól, nedvességtől, éles tárgyaktól stb.
- Tessék óvatosan lenni a berendezés használatával! Mindig tessék kikapcsolni a berendezést, amikor nincs használva, akkor is, amikor csak egy pillanatra abba hagyjuk a munkát.
- Tessék csak az eredeti részeket használni.
- Nem szabad kint használni a berendezést*).
- Semmiféleképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba betenni a berendezést, sem ajánlatos, hogy a berendezés érintkezzen a nedvességgel*). Nem szabad használni a berendezést akkor se, amikor vizes keze van*).
- Ha a berendezés érintkezett vízzel, tessék azonnal kihúzni dugót a konnektorból*). Ne tessék vízbe tenni kezét.
- A berendezést csak ilyen célra lehet használni, amelyre szánták.

*) Vegye figyelembe az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat...“.

Speciális biztonsági szabályok

H

- Ezt az eszközt csak ételek készütségi fokának ellenőrzésére használja!
- Használat után húzza rá a villahegyekre a védősapkát, hogy megakadályozza az esetleges sérüléseket!
- A mérést követően ne érintse meg pusztá kézzel a hegyeket! Ezek erősen átforrósodhatnak.

Üzembe helyezés

A nyíl irányában eltolva, nyissa ki a nyél alsó felén lévő elemtartó rekesz fedelét! Tegyen bele 2 db AAA/RO3G típusú elemet (nem hozzá adott tartozék) a rekesz fenekén lévő ábrának megfelelő irányban, és tolja vissza a fedelet! A hátlapon lévő "A" kapcsolóval állítsa be, hogy milyen egységben [Fahrenheit (F) vagy Celsius (C) fok] mutassa a kijelző a hőfokot!

Alkalmazás

Használat előtt vegye le a villa két hegyéről a védősapkát!

A hűsféleséget a következőképpen válassza meg:

- Nyomogassa a nyél felső oldalán lévő "B" kapcsolót, míg csak a sütni kívánt hűsféleség meg nem jelenik a "C" displayen! A sorrend a következő:
BEEF (MARHA) - PORK (SERTÉS) - CHICKEN (CSIRKE) -
TURKEY (PULYKA) - VEAL (BORJÚ) - LAMB (BÁRÁNY)
- Dugja az érzékelőhegyeket a hús legvastagabb részébe egészen a közepéig! Vigyázzon, hogy ne dőfjön csontba vagy zsírrétegekbe! Ez ugyanis pontatlan mérési eredményekre vezet.
- Hagyja a villát kb. 10 másodpercig a húsban! Ennek során hangjelzést hall, amikor a hús az egyik készütségi fokból átlép a következőbe (RARE=NYERS, MEDIUM--RARE=FÉLIG NYERS, MEDIUM=FÉLIG ÁTSÜLT, WELL/DONE= JÓL ÁTSÜLT).
- Értékelje ki a jelzést a "D" kijelző szerint!
- Ha szükséges, a nyél hátsó oldalán lévő "G" kapcsolóval megvilágíthatja a kijelzőt. A fény utána automatikusan kialszik.

Hűsféleség	Marha	Borjú	Bárány	Sertés	Csirke és pulyka
Átsütve	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Közepesen átsütve	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Rózsaszín	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
Véres	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Még nincs kész	60°C alatt	71°C alatt	63°C alatt	71°C alatt	62°C alatt

H FIGYELEM:

Ha egymás után több mérést kíván végezni, minden újabb mérés előtt hűtse le és tisztítsa meg a villahegyet! A készülék kb. 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol. Ne hagyja a villát a húsban, mialatt sül! Az eszköz csak szűrőpróbaszerű ellenőrzésre való.

Ha valamilyen működési zavar támadna, a következőképpen szüntetheti meg: Vegye ki az elemet, várjon körülbelül 30 másodpercet, majd helyezze vissza az elemet!

Tisztítás és karbantartás

Nedves ruhával tisztítsa meg a villahegyeket, és húzza rájuk a védősapkát! A villa nyelét csak száraz ruhával törölje le! Ne mosogassa! Az eszköz nem vízhatlan!

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül javítással vagy — saját döntésünk szerint — cserével megszüntetjük a készülék minden anyaghiba vagy gyártási hiba okozta meghibásodását. A garanciális szolgáltatások eredményeként a garanciális idő sem meg nem hosszabbodik, sem nem kezdődik újra előlről!

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhető vagy javítható díjtalanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedőnek.

Ha hibásak a tartozékok, nem cseréljük ki az egész készüléket, hanem díjtalan cseretartozékokat küldünk. Ilyen esetben tehát nem kell beküldeni a készüléket, csak a hibás tartozékokat kell megrendelni! Az üvegtörési hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékok, ill. kopó alkatrészek (pl. szénkefék, dagasztóhorgok, hajtószíjak, pót-távkapcsoló, pótfogkefe, fűrészlapok stb.), sem a kopó alkatrészek tisztítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik bele a garanciába, következésképp térítésköteles!

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejártá után

A garancia lejártá után a megfelelő szaktereskedő vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

Общие указания по безопасности

- **Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочтите руководство по эксплуатации**
 - Пожалуйста, храните это руководство по эксплуатации, гарантийное свидетельство, кассовый чек, а также, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!
 - Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, а не для промышленного использования.
 - Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить. Тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
 - Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Поэтому выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
 - Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться.
 - Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно; Обязательно обратитесь к авторизованному специалисту.
 - Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля на равнозначный допускается только на заводе-изготовителе, в нашей ремонтной мастерской или лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
 - Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д.
 - Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его, даже, если это нужно всего лишь на одну минутку.
 - Используйте только оригинальную оснастку.
 - Не пользуйтесь прибором на улице*).
 - Прибор ни в коем случае нельзя окунать в воду или в какие-либо другие жидкости; он не должен контактировать с водой или какими-либо другими жидкостями*). Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные*).
 - Если на прибор попала влага, или же, если он намок, нужно немедленно вынуть штекер из штепсельной розетки*). При этом не опускайте руки в воду!
 - Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.
- *) Соблюдайте, пожалуйста, нижеследующие "Специальные указания по технике безопаснос...".

RUS**Специальные указания по технике безопасности**

- Используйте прибор только для контроля готовности пищи.
- После измерений закрывайте острие вилки защитными колпаками, чтобы предотвратить получение ранений.
- Не прикасайтесь к острию вилки непосредственно после проведения измерений. Оно может сильно нагреться.

Подготовка к работе

Отодвиньте крышку отсека для батареек на нижней стороне ручки в направлении стрелки. Вставьте в отсек две батарейки типа AAA/R03G (в комплект поставки не входят), соблюдая полярность, указанную на дне отсека, и задвиньте крышку обратно. При помощи переключателя на обратной стороне ручки установите показания температуры в градусах по Фаренгейту (F) или по Цельсию (C).

Порядок работы

Перед проведением контроля удалите с острия вилки защитные колпаки. Выберите сорт контролируемого мяса следующим образом:

- Нажимайте на переключатель "B", на передней стороне ручки, до тех пор, пока на дисплее "C" не появится нужный сорт мяса. Показания дисплея меняются в следующей последовательности: ВЕЕФ (ГОВЯДИНА) - ПОРК (СВИНИНА) - ШИКСЕН (КУРИЦА) - TURKEY (ИНДЕЙКА) - VEAL (ТЕЛЯТИНА) - LAMB (БАРАНИНА)
- Воткните острие вилки с датчиками в самое толстое место куска мяса, до его середины. Избегайте попадания в кости или жировые прослойки. Это может привести к неточным измерениям.
- Оставьте вилку в мясе примерно 10 секунд. В это время тональный сигнал будет сигнализировать смену одной степени готовности следующей (RARE=НЕДОЖАРЕННЫЙ, MEDIUM-RARE=СЛЕГКА ПОДЖАРЕННЫЙ, MEDIUM=СРЕДНЕ ПРОЖАРЕННЫЙ, WELL/DONE=ХОРОШО ПРОЖАРЕННЫЙ).
- Примите решение, используя показания индикатора "D":
- При необходимости можно включить подсветку индикатора при помощи переключателя "G", находящегося на обратной стороне ручки. Подсветка выключается автоматически.

Сорт мяса	Говядина	Телятина	Баранина	Свинина	Курица или индейка
Про жаренно	68°C	65°C	68°C	77°C	77°C
Средне под жаренно	62-67°C	60-64°C	71-76°C		
Розового цвета	55-61°C	52-59°C	63-71°C		
С кровью	50-54°C	50-51°C	50-51°C		
Непро жаренно	Ниже 60°C	Ниже 71°C	Ниже 63°C	Ниже 71°C	Ниже 62°C

УКАЗАНИЯ:

Если потребуется проведение нескольких контрольных измерений подряд, то каждый раз протирайте вилку тряпкой и дайте ей остыть.

После 5 минут работы прибор автоматически выключается. Не оставляйте вилку в мясе во время его поджаривания. Прибор сконструирован только для проведения промежуточных измерений.

Если функционирование прибора расстроится, то устраните неполадку следующим образом: выньте батарейки, подождите примерно 30 секунд, вставьте батарейки обратно.

Чистка и уход за прибором

Протрите острие вилки влажной тряпкой и наденьте защитные колпаки. Ручку протирайте только сухой тряпкой. Ни в коем случае не мойте ее! Прибор не герметичен!

Этот прибор соответствует директивам СЕ по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Мы даем на купленный у нас прибор гарантию на 24 месяца, начиная с даты покупки прибора (кассовый чек).

Во время гарантии мы бесплатно устраняем все неполадки прибора, которые возникли по причине дефектов материала или по вине завода-изготовителя, путем ремонта или, на наше усмотрение, заменой прибора. Гарантийный ремонт не удлиняет срок гарантии и не возобновляет ее!

Документом для гарантии служит кассовый чек. Без предъявления этого документа бесплатный ремонт или замена прибора невозможны.

В случае поломки прибора просим вернуть его в магазин в полной комплектации и оригинальной упаковке, приложив кассовый чек.

Детали с дефектами не являются причиной для возврата прибора, они будут присланы бесплатно взамен дефектных. В подобном случае не отправляйте весь прибор, а заказывайте только дефектные детали! Разбитые стеклянные детали меняются, как правило, только за оплату!

RUS

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, пыльные полотна, смесительные крюки, приводные ремни и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии прибора посторонними лицами.

По окончании гарантии

По истечении срока гарантии прибор можно сдать на ремонт в специализированный магазин или ремонтную мастерскую за оплату.

Technische Daten

Modell: BG 2625
Batterien: 2x1,5 V/Typ AAA

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de