

OPAL

User Manual

Cooking Thermometer, ALT488

English

Finnish

Swedish

Norwegian

Estonian

Polish

Latvian

Lithuanian

Russian



USER MANUAL (GB)

Thank you for purchasing cooking thermometer. Due to its wide measuring range, this thermometer is utilizable for a great number of applications.

Operating instructions:

1. How to use the meat thermometer

- 1) Push the button on back of the meat thermometer to COOK mode.
- 2) Connect the cord to one side of the meat thermometer. The cord is heat resistant up to 250°C (482°F)
- 3) The display shows the temperature in Celsius or Fahrenheit. To select the prefer temperature scale, press °C/°F.
- 4) To set the desired temperature, press ▲ (for higher temperature) or ▼ (for lower temperature).
- 5) Inset the probe on the cord into the food to be cooked. The temperature of the food is shown to the left on the display. When the food reached the chose temperature, the thermometer will beep.

2. How to use the timer

- 1) Push the button on the back of the timer to TIMER mode.
- 2) The display shows (MIN) and seconds (SEC). To set minutes, press MIN and to set seconds, press SEC.
- 3) To start and stop the timer, press S/S.4. To reset the timer: press and hold MIN and SEC simultaneously

Good to know

Timer: max. 99 minutes and 59 seconds.

Meat thermometer: max.250°C (482°F)

The timer/meat thermometer has a magnet on back to stick on to a fridge for example

Battery replacement:

- 1) Open the battery compartment.
- 2) Replace 1 LR03 AAA button cell according to the polarity.
- 3) Close the battery compartment.
- 4) After battery replacement the temperature will be indicated in °C.

Notice:

- 1) Never use the thermometer in the closed oven.
- 2) Clean the sensor thoroughly after each use.
- 3) The thermometer is not water-proof and not dishwasher safe. Do not immerse the whole product into water. You can clean it with a damp cloth.
- 4) Please replace the batteries when the display becomes dim. Please well deal with the used batteries.

Measured Product	Ideal Degree °C
fillet of beef, rare/medium rare	38 - 55° C
roast beef	85 - 90° C
brisket of beef	90 - 95° C
fillet of veal	50 - 55° C
saddle of veal, medium-rare	50 - 55° C
roast veal	68 - 74° C

roast pork	70 - 75° C
saddle of pork	55 - 60° C
leg of mutton, medium-rare	65 - 70° C
leg of mutton, well-done	80 - 85° C
roast venison	75 - 80° C
roast boar	75 - 78° C
chicken	80 - 85° C
duck	80 - 90° C
turkey	80 - 90° C

Have a good time when preparing your meal!



■ This product must be disposed of at a designated collection point for Electrical and Electronic waste. For more information, contact your local city office or the shop where you purchased the product.

KÄYTTÖOHJE (FI)

Kiitos että päätit ostaa Lihalämpömittari! Tätä mittaria voit käyttää sen laajan mittausasteikon ansiosta useissa käyttökohteissa.

KÄYTTÖOHJEET

1. Miten käytät lihalämpömittaria

- 1) Paina lihalämpömittarin takana olevaa painiketta valitaksesi COOK -tilan.
- 2) Kiinnitä johto lihalämpömittarin sivulle. Johto kestää jopa 250 °C:n (482°F) kuumuuden.
- 3) Näyttö esittää lämpötilan Celsius- tai Fahrenheit -asteina. Valitaksesi haluamasi lämpötila-asteikon paina °C/°F.
- 4) Asettaaksesi halutun lämpötilan paina ▲ (nostaaksesi lämpötilaa) tai ▼ (laskeaksesi lämpötilaa).
- 5) Upota johdossa oleva koetin kypsennettävään ruokaan. Ruoan lämpötila näkyy näytön vasemmalla puolella. Kun ruoka on saavuttanut valitun lämpötilan, mittarista kuuluu piippaus.

2. Miten käytät ajastinta

- 1) Paina ajastimen takana olevaa painiketta valitaksesi TIMER -tilan.
- 2) Näyttö esittää minuutit (MIN) tai sekunnit (SEC). Valitaksesi minuutit paina MIN ja valitaksesi sekunnit paina SEC.
- 3) Käynnistääksesi ja pysäyttääksesi ajastimen paina S/S.4. Nollataksesi ajastimen pidä MIN ja SEC pohjassa samaan aikaan.

Hyvä tietää

Ajastin: korkeintaan 99 minuuttia ja 59 sekuntia.

Lihalämpömittari: korkeintaan 250°C (482°F)

Ajastimen/lihalämpömittarin takana on magneetti, jolla sen voi kiinnittää esimerkiksi jääkaappiin.

Paristojen vaihto:

- 1) Avaa paristokotelo.
- 2) Vaihda 1 LR03 AAA –pari napaisuuden mukaan.
- 3) Sulje paristokotelo.
- 4) Paristonvaihdon jälkeen lämpötila ilmaistaan °C -asteikolla.

Huomaa:

- 1) Älä koskaan käytä lämpömittaria suljetussa uunissa.
- 2) Puhdista koetin huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
- 3) Lämpömittari ei ole vedenkestävä eikä konepesunkestävä. Älä upota tuotetta kokonaan veteen. Voit puhdistaa sen kostealla liinalla.
- 4) Vaihda paristot, kun näyttö muuttuu himmeäksi. Kierrätä käytetyt paristot asianmukaisesti.

Mitattava tuote	Paras lämpötila °C
naudanfilee, raaka/puolikypsä	38 - 55° C
paahtopaisti	85 - 90° C
naudan rinta	90 - 95° C
vasikanfile	50 - 55° C
vasikan satula, puolikypsä	50 - 55° C
paahdettu vasikanliha	68 - 74° C
paahdettu sianliha	70 - 75° C
sian file	55 - 60° C
lampaanviulu, puolikypsä	65 - 70° C
lampaanviulu, kypsä	80 - 85° C
paahdettu peuranliha	75 - 80° C
paahdettu villisika	75 - 78° C
broileri	80 - 85° C
ankka	80 - 90° C
kalkkuna	80 - 90° C

Hyviä hetkiä ruoanvalmistuksen parissa!



■ Tämä tuote täytyy hävittää siihen tarkoitettuun elektroniikka- ja sähköjätteen keräyspisteeseen. Kysy lisätietoja paikalliselta viranomaiselta tai kaupasta, josta tuote on ostettu.

BRUKSANVISNING (SE)

Tack för att du köpt Grill- och stektermometer. Tack vare sitt breda mätområde kan denna termometer utnyttjas i ett stort antal tillämpningar.

FUNKTIONSBESKRIVNING

1. Hur du använder köttermometern

- 1) Tryck på knappen på baksidan av köttermometern för att välja COOK -läget.
- 2) Anslut sladden till ena sidan av köttermometern. Sladden är värmebeständig upp till 250°C (482°F)
- 3) Skärmen visar temperaturen i Celsius eller Fahrenheit. För att välja önskad termometerskala, tryck på °C/°F.
- 4) För att ställa in önskad temperatur, tryck på ▲ (för högre temperatur) eller ▼ (för lägre temperatur).
- 5) Sätt in sonden på sladden i den mat som ska tillagas. Matens temperatur visas på vänstra sidan av skärmen. När maten har nått den valda temperaturen kommer termometern att pipa.

2. Hur du använder timern

- 1) Tryck på knappen på baksidan av timern för att välja TIMER -läget.
- 2) Skärmen visar minuter (MIN) och sekunder (SEC). För att ställa minuter tryck på MIN, för att ställa sekunder tryck på SEC.
- 3) För att starta och stoppa timern, tryck på S/S.4. För att återställa timern, tryck och håll ner MIN och SEC samtidigt.

Bra att veta

Timer: max. 99 minuter och 59 sekunder.

Köttermometer: max.250°C (482°F)

Timern/köttermometern har en magnet på baksidan för att hålla den till exempel på ett kylskåp.

Batteribyte:

- 1) Öppna batterifacket.
- 2) Byt ut 1 LR03 AAA -knappcells batteri enligt polaritet.
- 3) Stäng batterifacket.
- 4) Efter batteribytet kommer temperaturen att anges i °C.

Notera

- 1) Använd aldrig termometern i en sluten ugn.
- 2) Rengör sonden noggrant efter varje användning.
- 3) Termometern är inte vattentät och tål inte maskintvätt. Doppa inte hela produkten i vatten. Du kan rengöra termometern med en fuktig trasa.
- 4) Byt ut batterierna när bildskärmen blir svag. Vänligen kasta bort de använda batterierna på ett rätt sätt.

Produkten som uppmäts	Idealtemperatur °C
oxfilé, rå/halvrå	38 - 55° C
rostbiff	85 - 90° C
oxbringa	90 - 95° C
kalvfilé	50 - 55° C
sadel av kalvkött, halvrå	50 - 55° C

rostad kalv	68 - 74° C
rostad flåskstek	70 - 75° C
sadel av griskött	55 - 60° C
fårfiol, halvrå	65 - 70° C
fårfiol, helstekt	80 - 85° C
rostat vilt	75 - 80° C
rostat vildsvin	75 - 78° C
kyckling	80 - 85° C
anka	80 - 90° C
kalkon	80 - 90° C

Ha en bra tid med matlagningen!



■ Denna produkt skall omhändertas och lämnas in vid en uppsamlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall. För mer information, kontakta de lokala myndigheterna eller återförsäljaren.

BRUKSANVISNING (NO)

Takk for at du valgte å gå till innkjøp av dette steketermometeret. Som følge av at termometeret måler et vidt spekter av temperaturer kan det brukes til en rekke ulike typer matvarer.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

1. Hvordan bruke ditt steketermometer

- 1) Trykk inn knappen på baksiden av steketermometeret, slik at det står i COOK-modus.
- 2) Koble ledningen til den ene siden av termometeret. Ledningen er varmeresistent opp til 250°C (482°F)
- 3) Displayet vil vise temperaturen i Celsius eller Fahrenheit. Ønsket temperaturvisning stilles ved å trykke på °C/°F-knappen.
- 4) For å stille inn ønsket temperatur, trykk ▲ (for høyre temperatur) eller ▼ (for lavere temperatur).
- 5) Stikk sonden på ledningen inn i den matvaren som skal stekes. Temperaturen i matvaren vises til venstre i displayet. Når temperaturen har steget til forhåndsinnstilt temperatur vil termometeret gi alarm.

2. Hvordan bruke timer funksjonen

- 1) Press knappen på baksiden av steketermometeret til TIMER-modus.
- 2) Displayet vil nå vise (MIN) og (SEC). For å stille inn antall minutter, trykker du (MIN) og for å stille antall sekunder trykker du (SEC).
- 3) For å starte og stoppe timeren, trykk S/S.4. For å tilbakestille timeren, trykk og hold inne både (MIN) og (SEC) knappen samtidig.

Nyttige tips:

Timeren kan maksimalt stilles til 99 minutter og 59 sekunder.

Steketermometeret kan ikke brukes på mer enn 250°C (482°F)

Bak på termometeret er det en magnet som gjør at den for eksempel kan festes på kjøleskapet.

Bytte av batteri:

- 1) Åpne opp batteridekselet.
- 2) Bytt ut LR03 (AAA) batteriet, og vær oppmerksom på polariteten.
- 3) Steng batteridekselet.
- 4) Etter batteribytte vil temperaturen bli vist i °C.

Merk

- 1) Ikke bruk termometeret i en lukket ovn.
- 2) Rens temperaturføleren grundig etter bruk.
- 3) Termometeret er ikke vanntett og kan ikke vaskes i oppvaskemaskinen. Ikke la det bli dekket av vann, men rengjør det med en fuktig klut.
- 4) Vennligst bytt batterier når displayet begynner å lyse svakere. Håndter de brukte batteriene på en forsvarlig måte.

Matvare:	Idealtemperatur i °C
Oksefilet, blodig/middels blodig	38 - 55° C
Roastbiff	85 - 90° C
Brystkasse av okse	90 - 95° C
Kalvefilet	50 - 55° C
kalvekjøtt	50 - 55° C
kalvestek	68 - 74° C
svinestek	70 - 75° C
svinekjøtt	55 - 60° C
Fenalår, middels/godt stekt	65 - 70° C
Fenalår godt stekt	80 - 85° C
Stekt vilt	75 - 80° C
Stekt villsvin	75 - 78° C
kylling	80 - 85° C
and	80 - 90° C
kalkun	80 - 90° C

Vi håper du får en hyggelig smaksopplevelse!



Dette produktet må avhendes på oppsamlingspunkt beregnet på elektrisk og elektronisk avfall. For mer informasjon ta kontakt med dine lokale myndigheter eller forhandler

KASUTUSJUHEND (EST)

Aitäh, et muretsesite endale köögitermomeeter. Tänu selle suurele mõõtepiirkonnale, omab see termomeeter laia kasutusvaldkonda.

KASUTUSJUHISED

1. Liha temperatuuri mõõtmine

- 1) Vajutage termomeetri tagaküljel olev nupp KÜPSETAMINE (COOK) olekusse.
- 2) Ühendage juhe termomeetri ühele küljele. Juhte talub kuumust kuni temperatuurini 250°C (482°F).
- 3) Ekraanil on nähtav temperatuur Celsiuse või Fahrenheiti ühikutes. Eelistatud temperatuurühiku valimiseks vajutage °C/°F.
- 4) Soovitud temperatuuri sätimiseks vajutage ▲ (temperatuuri tõstmiseks) või ▼ (temperatuuri langetamiseks).
- 5) Torgake juhtme sond toidu sisse, mida küpsetama hakatakse. Toidu temperatuur on näidatud termomeetri ekraanil vasakul. Kui toidu temperatuur saavutab soovitud kuumuse, termomeeter annab märku helisignaaliga.

2. Taimeri kasutamine

- 1) Vajutage termomeetri taga oleva nupp TAIMERI (TIMER) olekusse.
- 2) Ekraanil on näha minutid (MIN) ja sekundid (SEC). Minutite sätimiseks vajutage MIN ja sekundite sätimiseks vajutage SEC.
- 3) Taimeri käima ja seisma panekuks vajutage S/S. Taimeri nullimiseks: vajutage ja hoidke MIN ja SEC nuppe samaaegselt.

Tasub teada

Taimer: maksimaalselt 99 minutit ja 59 sekundit.

Liha termomeeter: maksimaalselt 250°C (482°F)

Taimeri/liha-termomeetri taga on magnet, et seda oleks võimalik kinnitada näiteks külmkapile.

Patarei vahetamine:

- 1) Avage patareisahtel.
- 2) Asetage uus 1 LR03 AAA patarei vastavalt polaarsusele.
- 3) Sulgege patareisahtel.
- 4) Pärast patareivahetust temperatuur näidatakse kraadides °C.

Märkus:

- 1) Ärge kunagi kasutage seda termomeetrit suletud ahjus.
- 2) Puhastage sensor hoolikalt peale igat kasutamist.
- 3) Termomeeter ei ole veekindel ega sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Ärge kastke kogu seadet vette. Te saate seda puhastada niiske lapiga.
- 4) Vahetage palun patareid, kui numbrid ekraanil muutuvad ähmaseks. Kasutatud patareid viige selleks ette nähtud kogumispunkti.

Mõõdetav toode	Ideaalteratuur °C
veisefilee, toores/keskmise küps	38 - 55° C
Röstitud veiseliha	85 - 90° C

Veiseliha rinnatükk	90 - 95° C
Vasikaliha filee	50 - 55° C
Vasika ristluutükk, keskmine küps	50 - 55° C
vasikapraad	68 - 74° C
seapraad	70 - 75° C
Sea ristluutükk	55 - 60° C
lambakints, keskmine küps	65 - 70° C
lambakints, küps	80 - 85° C
Hirveliha praad	75 - 80° C
metsseapraad	75 - 78° C
kana	80 - 85° C
part	80 - 90° C
kalkun	80 - 90° C

Nautige meeldivat aega toitu valmistades!



■ Tootest vabanemiseks tuleb see viia elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku linnavalitsusega või poega, kus te toote ostsite.

INSTRUKCJA OBSŁUGI (PL)

Dziękujemy za zakup termometr kuchenny. Dzięki szerokiemu zakresowi pomiarów, termometr ten posiada wiele zastosowań.

EKSPLOATACJA

1. Jak używać termometru do mierzenia temperatury mięsa:

- 1) Nacisnąć przycisk z tyłu termometru, włączając tryb COOK (GOTOWANIE).
- 2) Podłączyć przewód do termometru. Przewód posiada wytrzymałość cieplną do 250°C (482°F).
- 3) Wyświetlacz wskazuje temperaturę w stopniach Celsjusa lub Fahrenheita. Aby wybrać preferowaną jednostkę, należy nacisnąć przycisk °C/°F.
- 4) Aby ustawić pożądaną temperaturę, należy nacisnąć ▲ (dla podwyższenia temperatury) lub ▼ (dla obniżenia temperatury).
- 5) Umieścić sondę, znajdującą się na końcu przewodu w przyrządzanym produkcie. Temperatura wyświetlana jest po lewej stronie wyświetlacza. Gdy potrawa osiągnie pożądaną temperaturę, termometr zasygnalizuje to dźwiękiem.

2. Jak używać timera:

- 1) Nacisnąć przycisk z tyłu termometru, włączając tryb TIMER.
- 2) Wyświetlacz ukazuje minuty (MIN) i sekundy (SEC). Aby ustawić minuty, należy przycisnąć MIN, aby ustawić sekundy

- SEC.

- 3) Aby włączyć/wyłączyć timer, należy nacisnąć S/S.4. Aby zresetować timer, należy równocześnie nacisnąć i przytrzymać MIN i SEC.

Dobrze wiedzieć:

Timer: max. 99 minut i 59 sekund.

Termometr: max. 250°C (482°F)

Z tyłu timera/termometru znajduje się magnes, dzięki któremu urządzenie można na przykład przymocować do lodówki.

Wymiana baterii:

- 1) Otworzyć komorę baterii.
- 2) Wymienić akumulator guzikowy 1 LR03 AAA zgodnie z biegunowością.
- 3) Zamknąć komorę baterii.
- 4) Po wymianie baterii temperatura wyświetlana będzie w °C.

Uwaga

- 1) Nie należy używać termometru w zamkniętym piekarniku.
- 2) Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić czujnik.
- 3) Termometr nie jest wodoszczelny i nie nadaje się do mycia w zmywarkach. Nie zanurzać produktu w wodzie. Czyścić za pomocą wilgotnej szmatki.
- 4) Kiedy wyświetlacz zaczyna być przyćmiony, należy wymienić baterie. Należy odpowiednio zutylizować zużyte baterie.

Mierzony produkt	Odpowiednia temperatura w °C
Befszyk, krwisty/średnio krwisty	38 - 55° C
Pieczeń wołowa	85 - 90° C
Mostek wołowy	90 - 95° C
Polędwica cielęca	50 - 55° C
Comber cielęcy, średnio krwisty	50 - 55° C
Pieczeń cielęca	68 - 74° C
Pieczeń wieprzowa	70 - 75° C
Comber wieprzowy	55 - 60° C
Udziec barani, średnio krwisty	65 - 70° C
Udziec barani, dobrze wypieczony	80 - 85° C
Pieczeń z dziczyzny	75 - 80° C
Pieczeń z dzika	75 - 78° C
Kurczak	80 - 85° C
Kaczka	80 - 90° C
Indyk	80 - 90° C

Życzymy udanego przygotowywania posiłków!



Wycofane z eksploatacji urządzenie należy oddać do punktu utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych. W celu uzyskania dalszych informacji, należy udać się do odpowiedniej jednostki lokalnej lub do punktu sprzedaży produktu.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA (LV)

Paldies, ka iegādājāties Cepšanas termometrs. Šim termometram ir plašs mērišanas apjoms, tādēļ tam piemīt daudz izmantošanas iespējas.

DARBĪBAS INSTRUKCIJAS

1. Kā lietot gaļas termometru

- 1) Nospiediet gaļas termometra aizmugurē esošo pogu gatavošanas (COOK) režīmam.
- 2) Savienojiet vienu gaļas termometra pusi ar vadu. Vads ir siltumizturīgs līdz 250°C (482°F).
- 3) Displejs rāda temperatūru gan pēc Celsija, gan Fārenheita skalas. Lai izvēlētos vēlamo temperatūras skalu, spiediet °C/°F.
- 4) Lai uzstādītu vēlamo temperatūru, spiediet ▲ (augstākai temperatūrai) vai ▼ (zemākai temperatūrai).
- 5) Ievietojiet vada zondi ēdienā, ko gatavosiet. Displeja kreisajā pusē tiek attēlota ēdiena temperatūra. Kad ēdiens ir sasniedzis vēlamo temperatūru, termometrs atskaņos signālu.

2. Kā lietot taimerī

- 1) Nospiediet taimera aizmugurē esošo pogu taimera (TIMER) režīmam.
- 2) Displejs rāda minūtes (MIN) un sekundes (SEC). Lai uzstādītu minūtes, spiediet MIN un, lai uzstādītu sekundes, spiediet SEC.
- 3) Lai ieslēgtu un izslēgtu taimerī, spiediet S/S.4. Lai atjauninātu taimerī: nospiediet un turiet vienlaicīgi MIN un SEC.

Der zināt

Taimeris: maksimums 99 minūtes un 59 sekundes.

Ēdiena termometrs: maksimums 250°C (482°F)

Taimerim/termometram aizmugurē ir magnēts, lai to varētu piestiprināt, piemēram, pie ledusskapja.

Bateriju nomaīņa:

- 1) Atveriet bateriju nodalījumu.
- 2) Nomainiet 1 LR03 AAA baterijas, ievērojot polaritāti.
- 3) Aizveriet bateriju nodalījumu.
- 4) Pēc bateriju nomaīņas, temperatūra tiks attēlota °C grādos.

Ievērojiet

- 1) Nekad nelietojiet termometru aizvērtā krāsnī.
- 2) Rūpīgi notīriet sensoru pēc katras lietošanas reizes.
- 3) Termometrs nav ūdensizturīgs un mazgājamo līdzekļu drošs. Nemērciet visu ierīci ūdenī. Jūs to varat notīrīt ar mitru lupatu.
- 4) Lūdzu, nomainiet baterijas, kad displejs kļūst blāvs. Lūdzu, rīkojieties atbildīgi ar izlietotajām baterijām.

Mērāmais produkts	Ideālā temperatūra °C
liellopa gaļas fileja, jēla/vidēji jēla	38 - 55° C
cepta liellopu gaļa	85 - 90° C
liellopa krūtsgabals	90 - 95° C
teļa gaļas fileja	50 - 55° C
teļa mugura, vidēji jēla	50 - 55° C
cepta teļa gaļa	68 - 74° C
cepta cūkgaļa	70 - 75° C
cūkas mugura	55 - 60° C
jēra kāja, vidēji jēla	65 - 70° C
jēra kāja, labi izcepta	80 - 85° C
cepta brieža gaļa	75 - 80° C
cepta vepra gaļa	75 - 78° C
vistas gaļa	80 - 85° C
pīle	80 - 90° C
tītars	80 - 90° C

Jauki pavadiet laiku, gatavojot savu maltīti!



Šo ierīce jāutilizē tam paredzētā elektrisko un elektronisko atkritumu savākšanas punktā. Papildus informācijai, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai veikalu, kurā jūs šo ierīci nopirkāt.

NAUDOJIMO VADOVAS (LT)

Dēkojame, kad įsigijote Kepimo termometras. Dėl savo plataus matavimo diapazono, su šiuo termometru lengvai pagaminsite daugybę mėsos gaminių.

VEIKIMO INSTRUKCIJOS

1. Kaip naudotis termometru

- 1) Paspauskite COOK (gaminti) mygtuką.
- 2) Prijunkite laidą prie termometro. Laidas yra atsparus karščiui iki 250 ° C (482 ° F).
- 3) Termometras pateikia temperatūrą Celsijaus (° C) ar Farenheito (° F) skalėje. Norėdami pasirinkti jums tinkamą temperatūros skalę, paspauskite ° C / ° F mygtuką.
- 4) Norėdami nustatyti norimą temperatūrą, paspauskite ▲ (padidinti temperatūrą) arba ▼ (sumažinti temperatūrą).
- 5) Prijunkite laidą prie gaminamo maisto. Maisto temperatūra pateikiama kairėje displejaus pusėje. Kai maistas pasiekia pasirinktą temperatūrą, termometras supypsės.

2. Kaip naudotis laikmačiu

- 1) Paspauskite TIMER (laikmatis) režimo mygtuką.
- 2) Ekranas rodyt minutes (MIN) ir sekundes (SEK). Norėdami nustatyti minutes, paspauskite MIN mygtuką, sekundžių nustatymui pasirinkite SEK mygtuką.
- 3) Jei norite pradėti ir sustabdyti laikmatį, paspauskite S/S.4. Norėdami iš naujo nustatyti laikmatį: paspauskite ir laikykite nuspaudę MIN SEK tuo pačiu metu.

Naudinga žinoti

Laikmatis: maks. 99 minučių ir 59 sekundžių.

Mėsos termometras: max. 250 ° C (482 ° F)

Laikmačio / mėsos termometro nugarėlėje yra magnetas, kurio dėka jis gali būti pvz. pritvirtinamas prie šaldytuvo.

Baterijos keitimas:

- 1) Atidarykite dangtelį.
- 2) Pakeiskite 1 LR03 AAA bateriją, atsižvelgiant į poliškumą.
- 3) Uždarykite dangtelį.
- 4) Po baterijos pakeitimo temperatūra bus pateikiama ° C.

Įspėjimai

- 1) Niekada nenaudokite termometro uždarytoje orkaitėje.
- 2) Nuvalykite kruopščiai jutiklį po kiekvieno naudojimo.
- 3) Termometras nėra atsparus vandeniui, neplaukite jo indaplovėje. Nemerkite termometro į vandenį. Galima nuvalyti su drėgnu skudurėliu.
- 4) Pakeiskite bateriją, kai ekranas tampa miglota.

Gaminys	Tinkamiausia temperatūra °C
jautienos filė, kieta/ vidutinio kietumo	38 - 55° C
jautienos kepsnys	85 - 90° C
jautienos krūtinėlė	90 - 95° C
veršienos filė	50 - 55° C
veršienos nugarinė, vidutinio kietumo	50 - 55° C
veršienos kepsnys	68 - 74° C
kiaulienos kepsnys	70 - 75° C
kiaulienos nugarinės kepsnys	55 - 60° C
Avies koja, vidutinio kietumo	65 - 70° C
Avienos koja, gerai- padaryta	80 - 85° C
elnienos kepsnys	75 - 80° C
šernienos kepsnys	75 - 78° C
vištiena	80 - 85° C
antiiena	80 - 90° C

kalakutiena	80 - 90° C

Gerai praleiskite laiką gamindami maistą!



Šis produktas turi būti išmestas ne kartu su buitineis atliekomis, o tam skirtuose elektros prietaisų surinkimo punktuose. Dėl išsamesnės informacijos prašome kreiptis į vietinę savivaldybę arba parduotuvę, kurioje prietaisą pirkote.

Инструкция по эксплуатации (RU)

Спасибо Вам за покупку Кухонный термометр. Благодаря своему широкому диапазону измерений, этот термометр можно применять для множества задач.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Как использовать термометр для мяса

- 1) Нажмите кнопку на задней панели термометра в режим Готовить.
- 2) С одной стороны присоедините шнур к термометру для мяса. Термостойкий шнур выдерживает температуру до 250°C (482°F)
- 3) Монитор прибора показывает температуру по шкале Цельсия и шкале Фаренгейта. Чтобы выбрать необходимую шкалу измерения нажмите на °C/°F.
- 4) Чтобы установить необходимую температуру нажмите ▲ (для повышения температуры) или ▼ (для уменьшения температуры).
- 5) Установите наконечник температурного датчика на шнуре в продукт, предназначенный для приготовления. С лева на мониторе отображается температура продукта. Когда продукт достигнет нужной температуры, термометр подаст звуковой сигнал.

2. Как использовать таймер

- 1) Нажмите кнопку на задней панели таймера в режим Таймер.
- 2) Монитор отображает минуты (МИН) и секунды (СЕК). Чтобы установить параметр минут, нажмите МИН, а для установки параметра секунд, нажмите СЕК.
- 3) Чтобы включить и выключить таймер, нажмите S/S.4. Чтобы переустановить параметры таймера необходимо одновременно нажать и удерживать кнопки МИН и СЕК.

Полезные сведения

Таймер: макс. 99 минут и 59 секунд.

Термометр для мяса: макс. 250°C (482°F)

На задней панели таймера/термометра для мяса имеется магнит, с помощью которого, например, можно приспособить прибор на холодильник.

Замена батареи питания:

- 1) Откройте батарейный отсек.
- 2) Замените 1 LR03 AAA батареи в соответствии с полярностью.

- 3) Закройте батарейный отсек
- 4) После замены батареи температура будет указываться в °С.

Важно знать:

- 1) Никогда не используйте термометр в закрытой духовке.
- 2) Протирайте сенсор прибора после каждого использования.
- 3) Термометр не является водонепроницаемым и его нельзя мыть в посудомоечной машине. Не погружайте прибор в воду целиком. Вы можете протирать прибор влажной тканью.
- 4) Когда монитор прибора станет тусклым, пожалуйста, замените батареи. Пожалуйста, соответствующим образом утилизируйте использованные батарейки.

Измеряемый продукт	Идеальная температура в °С
филе говядины, прожаренное / с кровью	38 - 55° С
ростбиф	85 - 90° С
грудинка говядины	90 - 95° С
филе телятины	50 - 55° С
грудинка телятины , с кровью	50 - 55° С
жареная телятина	68 - 74° С
жареная свинина	70 - 75° С
свиная корейка	55 - 60° С
баранья нога, с кровью	65 - 70° С
баранья нога, прожаренная	80 - 85° С
жареная оленина	75 - 80° С
жареное мясо кабана	75 - 78° С
курица	80 - 85° С
утка	80 - 90° С
индейка	80 - 90° С

Приятно проводите время, готовя вашу любимую пищу!



Этот прибор должен быть утилизирован в специальном месте. За детальной информацией обращайтесь в местный муниципалитет или магазин, в котором приобрели данный прибор.