PL

1. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i pielęgnacji

1. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub niepossiadające doświadczenia i/lub wiedzy nie wolno używać bezprzewodowego termometru kuchennego, chyba że są kontrolowane i instruowane przez opiekuna.
2. Produkt wraz z akcesoriami nie jest zabawką. Bezprzewodowy termometr kuchenny i sondę przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Nie narażać bezprzewodowego termometru kuchennego na silne wibracje, wysokie temperatury lub wysoką wilgotność i unikać silnych obciążeń mechanicznych.
4. Bezprzewodowy termometr kuchenny należy przechowywać i użytkować jedynie w suchym otoczeniu.
5. Produkt obchodzenia się z sondą postępować ostrożnie, ponieważ jest ona spiczasta.
6. Sondę utrzymywać w czystości, ponieważ ma ona kontakt z żywnością.
7. Nigdy nie pozostawiać sondaliczna w zamkniętym pojemniku, grillu lub kuchence.
8. Sonda może być używana jedynie do maksymalnej temperatury 250°C (482°F). W przypadku temperatur wynoszących powyżej 250°C (482°F) zachodzi ryzyko uszkodzenia. **PAMIĘTAJ**nie gotuj wypoczynkowy! Sondę można używać tylko do temperatur poniżej 250°C (482°F).
9. Po zakończeniu użytkowania sonda może być gorąca. Wyciągnąć czujnik z potrawy za pomocą rękawicy kuchennej i ostudzić przed rozpoczęciem czyszczenia, aby uniknąć oparzeń.
10. Wymagane jest stosowanie właściwego typu baterii i wkładanie ich zawsze zgodnie z układem biegunów.
11. Zużyte baterie należy zawsze wymieniać na nowe tego samego typu. Pod żadnym pozorem nie używać baterii z widocznymi uszkodzeniami — może dojść do przegrzania lub wybuchu.
12. Nigdy nie należy zwierać baterii, rozbierać ich na części lub wrzucać do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
13. Baterie używane w bezprzewodowym termometrze kuchennym nie nadają się do ponownego ładowania.
14. Jeżeli bezprzewodowy termometr kuchenny nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ich ewentualnym wyciekiem.
15. Baterie należy wyjąć tylko wtedy, gdy informacja ukazująca się na wyświetlaczu LCD staje się nierwyraźna. Proszę zwrócić uwagę na przyjazną dla środowiska utylizację baterii w punkcie Utylizacja baterii.
16. W przypadku uszkodzenia bezprzewodowego termometru kuchennego należy zaprzestać używania urządzenia i dbać jego naprawę fachowcom lub skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Bezprzewodowego termometru nie należy samodzielnie rozkładać na części i naprawiać, ingerencja w urządzenie spowoduje wygaśnięcie gwarancji.

Wskazówki pielęgnacji:

Cyfrowy bezprzewodowy termometr kuchenny HÄNDI nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce. Nie zanurzać termometru w płynach i czasują, aby do czujnika nie dostawała się wilgoć. Sondę można przedezynfekować ciepłą wodą. Nie dotykać panelu z przyciskami mokrymi rękoma. Bezprzewodowy termometr kuchenny można przetrzeć wilgotną szmatką.

Wymiana baterii:

Odbiornik
- Przesunąć pokrywę kowney baterii na tylnej stronie odbiornika i wyjąć baterie. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Utylizacja baterii.
- Umieścić nowe baterie (AAA) w komorze baterii zgodnie z polaryzacją.
- Ponownie zasunąć pokrywę komory baterii.

Nadajnik
- Przesunąć pokrywę komory baterii na dolnej stronie nadajnika i wyjąć baterie. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Utylizacja baterii.
- Umieścić nowe baterie baterie (AAA) w komorze baterii zgodnie z polaryzacją.
- Ponownie zasunąć pokrywę komory baterii.

Utylizacja baterii C €

Baterii nie należy wyrzucać do odpadów domowych. Każdy użytkownik jest prawnie zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie można utylizować w publicznych punktach zbiórki w gminie lub w każdym innym miejscu, w którym sprzedawane są tego rodzaju baterie.

Utylizacja cyfrowego minutnika

Symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że produkt tm nie powinien być traktowany jako zwykły odpad domowy, lecz powinien być oddany w punkcie zbiórki w celu recyklingu części elektrycznych i elektronicznych. Aby wyrzucić wyeroj zużytego sprzętu należy skorzystać z lokalnymi wdarzeń, firmy zajmującą się sozwanniem odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

2. Przeznaczenie i użytkowanie

Dzięki temu za zakup cyfrowego bezprzewodowego termometru kuchennego. Urządzenie zostało zaprojektowane w celu monitorowania temperatury w wewnątrz różnych rodzajów mięsa i jest wyposażone w minutnik z funkcją alarmu służącym do kontrolowania czasu gotowania.
Bezprzewodowy termometr kuchenny jest przeznaczony wyłącznie do prawowitego posiadania domowych i nie może być używany do celów komercyjnych. Używanie urządzenia jedynie zgodnie z przeznaczeniem. Czujnik bezprzewodowego termometru kuchennego nie jest przeznaczony do kąpieli, kąpiela. Nie używać czujnika w kuchence mikrofalowej. Proszę zachować instrukcje obsługi i opakowanie na wypadek przyszłej pełni pojawiających się w przyszłości oraz w celu późniejszego sprzedawania i dołączyć je do produktu w razie jego przekazania osobom trzeim.

3. Zakres dostawy

- 4 x baterie 1.5 V typu LR03 (AAA) (po 2 w nadajniku) z w obrębnikiem
- Nadajnik
- Odbiornik
- Sonda
- Instrukcja obsługi
- Informacje producenta zgodnie z § 18 ust. 4 ElektroG

4. Specyfikacje

- Graficznie przedstawiony wybór 8 rodzajów mięs i ich domyślnie ustawione temperatury
- Częstotliwość 433,92 MHz
- Zasięg do 20 m (otwarta przestrzeń)
- Zakres pomiarowy od 0°C do 250°C / 32°F do 482°F
- Wyświetlacz temperatury z możliwością przełączania pomiędzy °C i °F
- Minutnik z funkcją alarmu maks. 99 minut i 59 sekund
- Tworzywo sztuczne / wysokiej jakości stal nierdzewna

Nadajnik:

- Zasilanie: 2 x baterie LR03 (AAA)
- Waga (bez baterii): 40 g
- Wymiary: 9,5 x 7 x 2,5 cm

Odbiornik:

- Zasilanie: 2 x baterie LR03 (AAA)
- Waga (bez baterii): 77 g
- Wymiary: 12 x 5,5 x 3 cm

5. Deklaracja zgodności UE

GEFU Innovation + Logistic GmbH niniejszym deklaruje, że urządzenie radiowe cyfrowy bezprzewodowy termometr kuchenny HÄNDI, nr artykułu 21850, jest zgodne z dyrektywami 2014/53/UE i 2011/65/UE. Pełna treść deklaracji zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem: www.gefu.com/K21850.pdf

6. Wyświetlacz i elementy obsługi

1. Minuty MIN
2. Sekundy SEC
3. Start/stop S/S
4. Reset minutnika CLEAR
5. Ustawiona temperatura docelowa
6. Zmierzona temperatura sondy
7. Przyciski wyboru rodzaju mięsa MEAT
8. Przyciski przełączania wyświetlania temperatury MODE
9. Przyciski wyboru stopnia wysmażenia TASTE
10. Wyświetlenie rodzajów mięsa
11. Wyświetlenie stopnia wysmażenia
12. Wyświetlenie minutnika
13. Dioda LED
14. Sonda ze stali nierdzewnej

7. Pierwsze użycie

- Przed każdym użyciem sprawdzić produkt pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy używać cyfrowego bezdotykowego termometru kuchennego w przypadku jego widocznych uszkodzeń.
- Czuła kuchenka sondy jest zabezpieczona ochronną nakładką. Przed każdym użyciem sondy ją usunąć i ponownie nałożyć na sondę po zakończeniu użytkowania i czyszczeniu.
- Przed użyciem sonde należy wyczyścić wilgotną szmatką. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.
- Przed pierwszym użyciem bezprzewodowego termometru kuchennego na ekranie znajduje się folia ochronna. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem.
- Przed pierwszym użyciem baterie bezprzewodowego termometru kuchennego w nadajniku i odbiorniku są chronione za pomocą folii ochronnej. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Wymiana baterii.

8. Uwagi:

- Dioda LED: Dioda LED na nadajniku miga, gdy urządzenie jest włączone i gotowe do nadawania sygnału.
- Zasięg nadawania sygnału przez nadajnik: Dopóki czujnik nie wykryje zmian temperatury, nadajnik przekazuje sygnał o temperaturze co 30 sekund. Jeżeli czujnik wykryje różnicę temperatury wynoszącą ponad 1°C, nadajnik przesyła sygnał.
- Jeśli mięso jest ciencie niż 2 cm, szybciej się wysmaży.
- W przypadku ciemnego mięsa pomiar temperatury wysmażenia jest trudniejszy.
- Sondy nie należy umieszczać w tłuszczu ani bezpośrednio w kości. Aby sprawdzić, czy mięso jest równomiernie wysmażone, czujnik należy umieszczać w różnych miejscach.

9. Instrukcja używania termometru:

- Przesunąć regulator kanałów na nadajniku na wybrany kanał (system wielokanałowy 1, 2, 3).
- Przesunąć przycisk „POWER" nadajnika (na sondzie) w pozycję „ON".
- Po włączeniu nadajnika w środku mięsa dioda LED, która wskazuje na możliwość odbioru danych zdyrzyć bezprzewodowego.
- Umieścić sondę w grubszej znajdującym się na prawym boku rzyminie mięsa. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Utylizacja baterii.
- Umieścić dwie nowe baterie (AAA) w komorze baterii zgodnie z polarzacją.
- Ponownie zasunąć pokrywę komory baterii.

Włączanie i wyłączanie:

- Włączyć, aż odbiornik wyświetli kanał. Ktory został wstępnie ustawiony na nadajniku (w dolnej części wyświetlacza, w zależności od wybranego kanału, pojawi się CH01-03).
- Jeśli odbiornik na wyświetlił kanału ustawionego na nadajniku w ciągu 30 sekund, urządzenie nadaje ponownie wszystkie, nacisnąć i przytrzymać przycisk S/S (reset urządzenia) przez 3 sekundy, aż do usłyszenia sygnału — kanał ponownie ustawi się na odbiornikiem i będzie przez chwilę widoczny na wyświetlaczu. W przypadku korzystania z kilku urządzeń zmienić kanał na nadajniku.
- Wprowadzić kolejkowy sondy do środka potrawy, ktory temperatura ma zostać zmierzona, aby może dokładnie zarejestrować temperaturę w jej wnętrzu. PAMIĘTAJ: Należy sprawdzać, czy kolejkowa sondy nie wystąpi z potrawy, ktory temperatura ma zostać zmierzona, lub czy może wejść w kontakt z otworzym piekarnikiem. Może to zafałszować wynik pomiaru.

Wybór rodzaju mięsa i stopnia wypieczenia

- Naciśnij przycisk „MEAT", aby znaleźć i wybrać odpowiedniego rodzaj mięsa.
- Po kazdym naciśnięciu „MEAT" na wyświetlaczu zmienia się w następującej kolejności: wołowina, jagnięcina, cielęcina, hamburgery, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby.
- Naciśnij przycisk „TASTE", aby wybrać stopień wysmażenia (rare, medium rare, medium, medium well, well done) ➡ Wskazówka: W przypadku niektórych rodzajów mięs (hamburger, indyk, kurczak i ryby) nie są dostępne wszystkie poziomy wysmażenia.
- Sygnał oznajmiający wysmażenie mięsa wystarcza rozlega się, gdy mięso osiągnie temperaturę docelową.

Ręczne ustawianie temperatury wnętrza potrawy

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „MODE".
- Naciśnij „MIN", „SEC" aby wybrać odpowiednią temperaturę.
- Ponownie nacisnąć „MODE", aby potwierdzić ustawienie.

Wyświetlanie temperatury w °C / °F

- Kritkie naciśnięcie przycisku „MODE" umożliwia zmianę pomiędzy dwoma jednostkami temperatury.

Instrukcja użytkowania minutnika

- Odliczanie w górę i w dół działa niezależnie od czujnika temperatury.

Odliczanie w dół:

- Za pomocą przycisków „MIN" dla minut i „SEC" dla sekund można ustawiać pożądany czas.
- Aby uruchomić minutnik, należy nacisnąć S/S.
- Aby zatrzymać minutnik lub kontynuować odliczanie, należy ponownie nacisnąć S/S.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie nacisnąć przycisk „CLEAR".

Odliczanie w górę:

- Aby uruchomić odliczanie minutnika w górę, należy nacisnąć S/S.
- Aby zatrzymać minutnik lub kontynuować odliczanie, należy ponownie nacisnąć S/S.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie nacisnąć przycisk „CLEAR".

10. Pokyny k bezpečnosti a péči

1. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatečnými znalostmi nesmí teplomér do masa s rádiovým přenosem používat, pouze v takovém v případě, kdy na ne dohlídá a instruuje je příslušná osoba.
2. Výrobek včetně příslušenství není hračka. Uchovávejte teploměr do masa s rádiovým přenosem a sondu mimo dosah dětí.
3. Nevystavujte teploměr do masa s rádiovým přenosem silným vibracím, vysokým teplotám nebo vysoké vlhkosti a vyhněte se silnému mechanickému namáhání.
4. Teploměr do masa s rádiovým přenosem uskladňujte a používejte vždy v suchém prostředí.
5. Buďte opatrní při zacházení se sondou, je ostrá.
6. Sondu udržujte v naprosté čistotě, protože přichází do kontaktu s potravinami.
7. Nikdy nenechávejte sondu v zamčeném prostoru, jako jsou grily nebo mikrovlnné trouby.
8. Sonda smí být vystavena jen teplotám maximálně do 250 °C (482 °F). Při teplotách nad 250 °C (482 °F) hrozí nebezpečí poškození. **NEZAPOMEŇTE PROSÍM:** Výrobek je zavřeným vařičem! Sondu lze používat pouze v rozmezí do 250 °C (482 °F).
9. Sonda může být po použití horká. Sondu vytáhněte z připravovaného pokrmu pomocnou kuchyňskou lapku a ale, aby zabránil popálení, ostudte ji před zahájením čištění.
10. Používejte jen správný typ baterie a vkládejte ji vždy v předepsaném směru polarity.
11. Zu zamyšlenýo upotrebljavate samo nove baterije istog tipa, nikad ne upotrebljavate baterije s vidljivim oštećenjima — postoji opasnost od pregrijavanja ili eksplozije.
12. Baterie nikdy neskratuje, nerozebírejte ani neodhazujte do ohně. Nebezpečí výbuchu!
13. Baterie tohto bezdotykového teplomeru na pečenie nie sú nabíjateľné.
14. Ak nebudete bezdotykový teplomer na pečenie dlhší čas používať, vyberte z neho baterie, aby ste predišli prípadnému poškodeniu, ktoré by mohli spôsobiť vytekané baterie.
15. Baterie by ta mała vymenić, keď je zobrazenie LCD slabšie. Dodržujte prítom pokyny na ekologickú likvidáciu baterie uvedené v bode Likvidácia baterií.
16. Ak sa na bezdotykovom teplomeru na pečenie vyskytnú poškodenia, prestaňte ho používať a nechajte ho opraviť odborníkom alebo sa obráťte na náš zákaznícky servis. Bezdotykový teplomer na pečenie nerozoberajte a neopravujte sami, pri zásahu do zariadenia zanikne záruka.

Pokyny na údržbu:

Digitálny bezdotykový teplomer na pečenie HÄNDI nie je vhodný do umývačky riadu. Teplomer neponárajte do kvapalín a dbajte o to, aby do blízku tlačidiel alebo vysielača nemohli vniknúť kvapaliny. Blok tlačidiel nepoužívajte s vlhkými rukami. Bezdotykový teplomer na pečenie sa môže otierať vlhkou handrou.

Výmena batérií:

Prijímač
- Otevřete kryt přihrádky na baterie na zadní straně přijímače a vyjměte baterie. Dodržujte prítom pokyny uvedené v bode Likvidácia baterií.
- Vložte dvě nové baterie (AAA) s polaritou.
- Kryt prestonu na baterie znovu zasuňte.

Vysílač
- Otevřete kryt přihrádky na baterie na spodní straně vysílače a vyjměte baterie. Nezapomeňte prosím dodržovať upozornění uvedené v bodě Likvidace baterií.
- Do přihrádky na baterie vložte dvě nové baterie (AAA).
- Zavřete opět kryt přihrádky na baterie.

Likvidace baterií C €

Baterie nepatří do domovního odpadu. Jako spotřebitel jste ze zákona povinni odevzdat použité baterie zpět. Staré baterie můžete odevzdat na veřejných sběrných místech ve vaší obci nebo všude tam, kde se prodávají baterie tohoto druhu.

Likvidace digitálního časovače

Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že s tímto výrobkem by nemělo být zacházeno jako s běžným domácím odpadem. Měl by být předán do příslušného sběrného místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Další informace získáte ve Vaší obci, u místního úřadu, u místního dodavatele odpadu nebo v prodejně, ve které jste produkt koupili.

2. Účel a použití

Děkujeme vám, že jste se rozhodli kupit tento digitální bezdotykový teploměr na pečenie. Tento přístroj je určený na monitorování teploty jádra různých druhů masa a má zabudovaný časovač s funkcí alarmu pro kontrolu doby vaření.
Teploměr do masa s rádiovým přenosem je dimenzován pro soukromé použití v domácnosti a nesmí být použit ke komerčním účelům. Přístroj nepoužívejte k jinému účelu, než k kterému je určen. Sonda teploměru do masa s rádiovým přenosem je určena pro trvalý pobyt v ohni a pro kontrolu teploty v mikrovlnné troubě. Návod k obsluze a obal dobře uschovejte v případě, že budou chtít v budoucnosti kontaktovat. Je-li teploměr do masa s rádiovým přenosem předán třetí straně, předejte i návod k obsluze a obal.

3. Rozsah dodávky

- 4 x 1,5 V baterie typu LR03 (AAA) (vždy 2 ve vysílači a 2 v přijímači)
- Vysílač
- Přijímač
- Sonda
- Návod k obsluze
- Informace výrobce podle § 18 odst. 4 Elektroz (z. o elektrických zařízeních)

4. Specifikace

- Obrazovo zobrazený výběr 8 druhů masa a ich určených teplot jadra
- Frekvence 433,92 MHz
- Dosah 20 m (volná plocha)
- Rozsah měření od 0° C do 250 °C/32 °F do 482 °F
- Přepínatelné zobrazení teploty v °C a °F
- Časovač s funkcí alarmu: 99 minut a 59 sekund
- Plast / kvalitní nerezová ocel

Vysílač:

- Napájení pomocí baterie 2x LR03 (AAA)
- Hmotnost (bez baterií): 40 g
- Rozměry 9,5 x 7 x 2,5 cm

Přijímač:

- Napájení baterie 2x LR03 (AAA)
- Hmotnost (bez baterií): 77 g
- Rozměry 12 x 5,5 x 3 cm

5. Prohlášení o shodě

Společnost GEFU Innovation + Logistic GmbH tímto prohlašuje, že zařízení typu Digitální teploměr do masa HÄNDI s rádiovým přenosem, výrobní číslo 21850, je v souladu se směrnicemi 2014/53/UE a 2011/65/EU. Plné znění prohlášení o shodě je k dispozici na následujicí internetové adrese: www.gefu.com/K21850.pdf

6. Zobrazení a ovládací prvky

1. Minuty MIN
2. Sekundy SEC
3. Start/Stop S/S
4. Reset Časovača CLEAR
5. Nastavená cílová teplota
6. Naměrená teplota sondy
7. Tlačítko výběru druhu masa MEAT
8. Přepínací tlačítko pro zobrazení teploty MODE
9. Tlačítko volby stupně propečení TASTE
10. Zobrazení druhu masa
11. Zobrazení stupně propečení
12. Zobrazení časovače
13. LED
14. Nerezová sonda

7. Uvedení do provozu

- Před každým uvedením do provozu zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Digitální teploměr na masa s rádiovým přenosem nesmí být používán, pokud vykazuje viditelná poškození.
- Citlivý hrot sondy je opatřen ochranným krytem. Před každým uvedením do provozu ho zopněte a po použití a ošetření sondy ho opět nasaďte.
- Před každým použitím očistěte sondu vlhkým hadříkem. Nezapomeňte prosím dodržovať také pokyny uvedené v bodě Čištění.
- Při prvním uvedení do provozu digitálního teploměru do masa s rádiovým přenosem se na displeji nachází ochranná folie. Před prvním použitím ji odstraňte.
- Baterie digitálního teploměru do masa s rádiovým přenosem je u vysílače a přijímače při prvním uvedení do provozu opatřena ochrannou fólií. Před prvním použitím ji prosím odstraňte. Nezapomeňte prosím dodržovať také pokyny uvedené v bodě Výměna baterie.

8. Pokyny:

- LED INDIKATOR: LED ve vysílači bliká, keď je přístroj zapnutý a připravený na vysílanie.
- Pravidla pronosu vysílače: Pokud sonda nenosyonná žádne změny teploty, prenáša vysílač signál každých 30 sekúnd. Ak sonda rozpozná rozdiel teploty vyšší ako 1 °C, prenesie vysielací signál.
- Ak je mäso tenšie ako 2 cm, rýchlejšie sa prepečie.
- Tepelná polovary sa pri tmavom mäse ťažšie meria.
- Sondu nezapichujte do tuku alebo priamo do kostí. Sondu zapichnite na rôznych miestach, aby ste mohli skontrolovať, či je mäso rovnomerne prepečené.

9. Návod na použitie termometra:

- Presunite regulátor kanálov na vysielači na požadovaný kanál (viackanálový systém 1, 2, 3).
- Presuňte spínač „POWER" vysielača (na sondzi) smerom v smer „ON". Po zapnutí vysielača bliká v strede LED, ktorá signalizuje, že je možné prijímať údaje o teplote.
- Teraz zasuňte konektor sondy do ľubovoľnej časti mäsa.
- Presuňte spínač „POWER" prijímača (na spodnej strane prístroja) v smere „ON". Budete počuť krátky pípnutie.
- Počkajte, kým sa na prijímači nezobrazí kanál, ktorý sme nastavili na vysielači (v závislosti od vybraného kanálu sa vo spodnej časti displeja zobrazí CH01-03).
- Ak prijímač nezobrazí kanál nastavený na vysielači do 30 sekúnd, tak ho znovu zapnite alebo stlačte a podržte tlačidlo S/S (pozastavenie/ukončenie) na 3 sekundy, kým nebudete počuť signál – potom sa na prijímači opätovne nastaví kanál a zobrazí sa krátko na displeji. Prípadne prepnite kanál na vysielači, ak používate viacerí zariadenia.
- Pravidlá pronosu vysílače: Je-li sonda umístěna v kapalině do středu mezi pečicí sa surovinu. NEZABUDNITE: Skontrolujte, či špička sondy nevyčíta z mernej plochy, ktorá sa ohrieva, alebo sa nedotýka dvierok pečiacej rúry. Môže to viesť k skreseniu výsledkov.

Výber druhu mäsa a stupňa prepečenia

- Na vyhladanie a výber požadovaného druhu mäsa stláčajte tlačidlo „MEAT".
- Stláčaním tohto tlačidla sa na displeji zobrazia rôzne druhy mäsa v nasledujúcom poradí: hovädzina, jahňacina, teľacina, hamburger, bravčovina, morčacina, kuracina, ryby.
- Stláčaním tlačidla „TASTE" môžete vybrať stupeň prepečenia (Rare, Medium Rare, Medium, Medium well, Well Done) ➡ Upozornenie: Pre niektoré druhy mäsa (hamburger, kríže, kuracie a ryby mäso) nejsou k dispozici všechny stupně propečení.
- Zvukový signál vás upozorní, že mäso dosiahlo cieľovú teplotu, zatiaľ čo sa prepečie.

Manuálne nastavenie teploty jadra

- Stláčajte tlačidlo „MODE" a podržte ho 3 sekundy stisknutí.
- Stláčajte „MIN" a „SEC" pro zvolenú požadovanú teplotu.
- Stláčajte znovu „MODE" pro potvrzení nastavení.

Zobrazení teploty v °C/°F

- Krátkým stisknutím tlačítka „MODE" můžete přepínat mezi oběma jednotkami teploty.

3. Zakres dostawy

- 4 x baterie 1.5 V typu LR03 (AAA) (po 2 w nadajniku) z w obrębnikiem
- Nadajnik
- Odbiornik
- Sonda
- Instrukcja obsługi
- Informacje producenta zgodnie z § 18 ust. 4 ElektroG

4. Specyfikacje

- Graficznie przedstawiony wybór 8 rodzajów mięs i ich domyślnie ustawione temperatury
- Częstotliwość 433,92 MHz
- Zasięg do 20 m (otwarta przestrzeń)
- Zakres pomiarowy od 0°C do 250° C / 32° F do 482° F
- Wyświetlacz temperatury z możliwością przełączania pomiędzy °C i °F
- Minutnik z funkcją alarmu maks. 99 minut i 59 sekund
- Tworzywo sztuczne / wysokiej jakości stal nierdzewna

Nadajnik:

- Zasilanie: 2 x baterie LR03 (AAA)
- Waga (bez baterii): 40 g
- Wymiary: 9,5 x 7 x 2,5 cm

Odbiornik:

- Zasilanie: 2 x baterie LR03 (AAA)
- Waga (bez baterii): 77 g
- Wymiary: 12 x 5,5 x 3 cm

5. Deklaracja zgodności UE

GEFU Innovation + Logistic GmbH niniejszym deklaruje, że urządzenie radiowe cyfrowy bezprzewodowy termometr kuchenny HÄNDI, nr artykułu 21850, jest zgodne z dyrektywami 2014/53/UE i 2011/65/UE. Pełna treść deklaracji zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem: www.gefu.com/K21850.pdf

6. Wyświetlacz i elementy obsługi

1. Minuty MIN
2. Sekundy SEC
3. Start/Stop S/S
4. Reset minutnika CLEAR
5. Ustawiona temperatura docelowa
6. Zmierzona temperatura sondy
7. Przyciski wyboru rodzaju mięsa MEAT
8. Przyciski przełączania wyświetlania temperatury MODE
9. Przyciski wyboru stopnia wysmażenia TASTE
10. Wyświetlenie rodzajów mięsa
11. Wyświetlenie stopnia wysmażenia
12. Wyświetlenie minutnika
13. Dioda LED
14. Sonda ze stali nierdzewnej

7. Pierwsze użycie

- Przed każdym użyciem sprawdzić produkt pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy używać cyfrowego bezdotykowego termometru kuchennego w przypadku jego widocznych uszkodzeń.
- Czuła kuchenka sondy jest zabezpieczona ochronną nakładką. Przed każdym użyciem sondy ją usunąć i ponownie nałożyć na sondę po zakończeniu użytkowania i czyszczeniu.
- Przed użyciem sonde należy wyczyścić wilgotną szmatką. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.
- Przed pierwszym użyciem bezprzewodowego termometru kuchennego na ekranie znajduje się folia ochronna. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem.
- Przed pierwszym użyciem baterie bezprzewodowego termometru kuchennego w nadajniku i odbiorniku są chronione za pomocą folii ochronnej. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Wymiana baterii.

8. Uwagi:

- Dioda LED: Dioda LED na nadajniku miga, gdy urządzenie jest włączone i gotowe do nadawania sygnału.
- Zasięg nadawania sygnału przez nadajnik: Dopóki czujnik nie wykryje zmian temperatury, nadajnik przekazuje sygnał o temperaturze co 30 sekund. Jeżeli czujnik wykryje różnicę temperatury wynoszącą ponad 1°C, nadajnik przesyła sygnał.
- Jeśli mięso jest ciencie niż 2 cm, szybciej się wysmaży.
- W przypadku ciemnego mięsa pomiar temperatury wysmażenia jest trudniejszy.
- Sondy nie należy umieszczać w tłuszczu ani bezpośrednio w kości. Aby sprawdzić, czy mięso jest równomiernie wysmażone, czujnik należy umieszczać w różnych miejscach.

9. Instrukcja używania termometru:

- Przesunąć regulator kanałów na nadajniku na wybrany kanał (system wielokanałowy 1, 2, 3).
- Przesunąć przycisk „POWER" nadajnika (na sondzie) w pozycję „ON".
- Po włączeniu nadajnika w środku mięsa dioda LED, która wskazuje na możliwość odbioru danych zdyrzyć bezprzewodowych.
- Umieścić sondę w grubszej znajdującym się na prawym boku rzyminie mięsa. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Utylizacja baterii.
- Umieścić dwie nowe baterie (AAA) w komorze baterii zgodnie z polarzacją.
- Ponownie zasunąć pokrywę komory baterii.

Włączanie i wyłączanie:

- Włączyć, aż odbiornik wyświetli kanał. Ktory został wstępnie ustawiony na nadajniku (w dolnej części wyświetlacza, w zależności od wybranego kanału, pojawi się CH01-03).
- Jeśli odbiornik na wyświetlił kanału ustawionego na nadajniku w ciągu 30 sekund, urządzenie nadaje ponownie wszystkie, nacisnąć i przytrzymać przycisk S/S (reset urządzenia) przez 3 sekundy, aż do usłyszenia sygnału — kanał ponownie ustawi się na odbiornikiem i będzie przez chwilę widoczny na wyświetlaczu. W przypadku korzystania z kilku urządzeń zmienić kanał na nadajniku.
- Wprowadzić kolejkowy sondy do środka potrawy, ktory temperatura ma zostać zmierzona, aby może dokładnie zarejestrować temperaturę w jej wnętrzu. PAMIĘTAJ: Należy sprawdzać, czy kolejkowa sondy nie wystąpi z potrawy, ktory temperatura ma zostać zmierzona, lub czy może wejść w kontakt z otworzym piekarnikiem. Może to zafałszować wynik pomiaru.

Wybór rodzaju mięsa i stopnia wypieczenia

- Naciśnij przycisk „MEAT", aby znaleźć i wybrać odpowiedniego rodzaj mięsa.
- Po kazdym naciśnięciu „MEAT" na wyświetlaczu zmienia się w następującej kolejności: wołowina, jagnięcina, cielęcina, hamburgery, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby.
- Naciśnij przycisk „TASTE", aby wybrać stopień wysmażenia (rare, medium rare, medium, medium well, well done) ➡ Wskazówka: W przypadku niektórych rodzajów mięs (hamburger, indyk, kurczak i ryby) nie są dostępne wszystkie poziomy wysmażenia.
- Sygnał oznajmiający wysmażenie mięsa wystarcza rozlega się, gdy mięso osiągnie temperaturę docelową.

Ręczne ustawianie temperatury wnętrza potrawy

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „MODE".
- Naciśnij „MIN", „SEC" aby wybrać odpowiednią temperaturę.
- Ponownie nacisnąć „MODE", aby potwierdzić ustawienie.

Wyświetlanie temperatury w °C / °F

- Kritkie naciśnięcie przycisku „MODE" umożliwia zmianę pomiędzy dwoma jednostkami temperatury.

Instrukcja użytkowania minutnika

- Odliczanie w górę i w dół działa niezależnie od czujnika temperatury.

Odliczanie w dół:

- Za pomocą przycisków „MIN" dla minut i „SEC" dla sekund można ustawiać pożądany czas.
- Aby uruchomić minutnik, należy nacisnąć S/S.
- Aby zatrzymać minutnik lub kontynuować odliczanie, należy ponownie nacisnąć S/S.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie nacisnąć przycisk „CLEAR".

Odliczanie w górę:

- Aby uruchomić odliczanie minutnika w górę, należy nacisnąć S/S.
- Aby zatrzymać minutnik lub kontynuować odliczanie, należy ponownie nacisnąć S/S.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie nacisnąć przycisk „CLEAR".

SK

10. Pokyny k bezpečnosti a péči

1. Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo nedostatočnými znalosťami nesmú teplomér do mäsa s rádiovým prenosom používať, pozor z takovém v případě, kdy na ne dohlíží a instruuje je příslušná osoba.
2. Výrobok včetně příslušenství není hračka. Uchovávejte teploměr do masa s rádiovým přenosem a sondu mimo dosah dětí.
3. Nevystavujte teploměr do masa s rádiovým přenosem silným vibracím, vysokým teplotám nebo vysoké vlhkosti a vyhněte se silnému mechanickému namáhání.
4. Teploměr do masa s rádiovým přenosem uskladňujte a používejte vždy v suchém prostředí.
5. Buďte opatrní při zacházení se sondou, je ostrá.
6. Sondu udržujte v naprosté čistotě, protože přichází do kontaktu s potravinami.
7. Nikdy nenechávejte sondu v zamčeném prostoru, jako jsou grily nebo mikrovlnné trouby.
8. Sonda smí být vystavena jen teplotám do 250 °C (482 °F). Při teplotách nad 250 °C (482 °F) hrozí nebezpečí poškození. **NEZAPOMEŇTE PROSÍM:** Výrobek je zavřeným vařičem! Sondu lze používat pouze v rozmezí do 250 °C (482 °F).
9. Sonda může být po použití horká. Sondu vytáhněte z připravovaného pokrmu pomocnou kuchyňskou lapku a ale, aby zabránil popálení, ostudte ji před zahájením čištění.
10. Používejte jen správný typ baterie a vkládejte ji vždy v předepsaném směru polarity.
11. Zu zamyšlenýo upotrebljavate samo nove baterije istega tipa, nikdy ne upotrebljavate baterije s vidljivim oštećenjima — postoji opasnost od pregrijavanja ili eksplozije.
12. Baterie nikdy neskratuje, nerozebírejte ani neodhazujte do ohně. Nebezpečí výbuchu!
13. Baterie tohto bezdotykového teplomeru na pečenie nie sú nabíjateľné.
14. Ak nebudete bezdotykový teplomer na pečenie dlhší čas používať, vyberte z neho baterie, aby ste predišli prípadnému poškodeniu, ktoré by mohli spôsobiť vytekané baterie.
15. Baterie by ta mała vymenić, keď je zobrazenie LCD slabšie. Dodržujte prítom pokyny na ekologickú likvidáciu baterie uvedené v bode Likvidácia baterií.
16. Ak sa na bezdotykovom teplomeru na pečenie vyskytnú poškodenia, prestaňte ho používať a nechajte ho opraviť odborníkom alebo sa obráťte na náš zákaznícky servis. Bezdotykový teplomer na pečenie nerozoberajte a neopravujte sami, pri zásahu do zariadenia zanikne záruka.

Pokyny na údržbu:

Digitálny bezdotykový teplomer na pečenie HÄNDI nie je vhodný do umývačky riadu. Teplomer neponárajte do kvapalín a dbajte o to, aby do blízku tlačidiel alebo vysielača nemohli vniknúť kvapaliny. Blok tlačidiel nepoužívajte s vlhkými rukami. Bezdotykový teplomer na pečenie sa môže otierať vlhkou handrou.

Výmena batérií:

Prijímač
- Presuňte kryt priehradky na batérie na zadnej strane prijímača a vyberte batérie. Dodržujte prítom pokyny uvedené v bode Likvidácia batérií.
- Vložte nové batérie (AAA) s polaritou.
- Kryt prestonu na batérie znovu zasuňte.

Vysielač
- Presuňte kryt priehradky na batérie na spodnej strane vysielača a vyberte batérie. Nezapomeňte prosím dodržovať upozornění uvedené v bodě Likvidace baterií.
- Do přihrádky na baterie vložte dvě nové baterie (AAA).
- Zavřete opět kryt přihrádky na baterie.

Likvidácia batérií C €

Batérie nepatria do domového odpadu. Ako spotrebiteľ ste zo zákona povinný vrátiť použité batérie. Staré batérie môžete odevzdať na verejných sberných miestach ve vašej obci alebo všade tam, kde sa predávajú batérie tohoto druhu.

Likvidácia digitálneho časovača

Symbol na výrobku alebo jeho balení označuje, že by sa s týmto produktom nemalo nakladať ako s bežným domácim odpadom, ale musí sa odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláci

DE

1. Sicherheits- und Pflegehinweise
1. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen dürfen das Funk-Bratenthermometer nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
2. Das Produkt inklusive Zubehör ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Funk-Bratenthermometer und die Sonde für Kinder unzugänglich auf.
3. Setzen Sie das Funk-Bratenthermometer keinen starken Vibrationen, Hitze oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie eine starke mechanische Beanspruchung.
4. Lagern und verwenden Sie das Funk-Bratenthermometer immer in trockener Umgebung.
5. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Sonde, da diese spitz ist.
6. Halten Sie die Sonde unbedingt sauber, da diese mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
7. Sender oder Empfänger dürfen niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.
8. Die Sonde darf nur Temperaturen bis maximal 250 °C (482 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 250 °C (482 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung. **BITTE BEACHTEN:** in Grills mit geschlossenem Deckel können schnell Temperaturen über 250 °C (482 °F) entstehen.
9. Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein. Ziehen Sie die Sonde mit einem Topflappen aus dem Gargut und lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polrichtung ein.
11. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals welche mit sichtbaren Beschädigungen – es könnten Überhitzung oder Explosionen auftreten.
12. Batterien niemals Kurzschließen, Auseinandernehmen oder ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!
13. Die Batterien dieses Funk-Bratenthermometers sind nicht wiederaufladbar.
14. Batterien herausnehmen, wenn das Funk-Bratenthermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schaden durch evtl. auslaufende Batterien zu vermeiden.
15. Die Batterie sollte erneuert werden, sobald die LCD Display Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.
16. Falls am Funk-Bratenthermometer Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch eine Fachkraft instand setzen oder wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Zerlegen und reparieren Sie das Funk-Bratenthermometer nicht selbst, bei Eingriff in das Gerät erlischt die Garantie.

Pflegehinweise:
Das Digitale Funk-Bratenthermometer HÄNDI ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Tastenfeld oder den Sender eindringen können. Benutzen Sie das Tastenfeld nicht mit feuchten Händen. Das Funk-Bratenthermometer kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Batteriewechsel:

Empfänger
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Rückseite des Empfängers auf und nehmen Sie die Batterien heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Batterieentsorgung.
- Legen Sie zwei neue Batterien (AAA) polungsrichtig in das Batteriefach ein.
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs wieder zu.

Sender
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Unterseite des Senders auf und nehmen Sie die Batterien heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Batterieentsorgung.
- Legen Sie zwei neue Batterien (AAA) polungsrichtig in das Batteriefach ein.
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs wieder zu.

Batterieentsorgung CE
Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben. Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden

Entsorgung des Digital-Timers
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben

2. Bestimmung und Gebrauch
Herzlich Dank für den Kauf dieses digitalen Funk-Bratenthermometers. Dieses Gerät ist zum Überwachen von Kerntemperaturen verschiedener Fleischsorten gedacht und besitzt einen Timer mit Alarmfunktion zum Kontrollieren der Garzeit.
Benutzen Sie das Gerät nie zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck. Die Sonde des Funk-Bratenthermometers ist für den Backofen und den Grill geeignet. Benutzen Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Verpackung für zukünftige Fragen sowie für spätere Anwendungen gut auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Funk-Bratenthermometers an Dritte ebenfalls weiter.

3. Lieferumfang
- 4 x 1,5 V Batterie Typ LR03 (AAA) (je 2 im Sender und 2 im Empfänger)
- Sender
- Empfänger
- Sonde
- Bedienungsanleitung
- Hersteller-Informationen gemäß § 18 Abs. 4 ElektroG

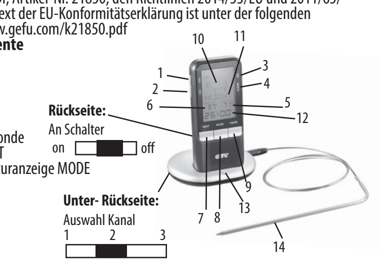
4. Spezifikationen
- bildlich dargestellte Wahl der 8 Fleischsorten und derer vorgegebenen Kerntemperaturen
- Frequenz 433,92 MHz
- Reichweite 20 m (Freifläche)
- Messbereich von 0° C bis 250° C / 32° F bis 482° F
- umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F
- Timer mit Alarmfunktion max. 99 Minuten und 59 Sekunden
- Kunststoff / hochwertiger Edelstahl

Sender:
- Stromversorgung Batterie 2x LR03 (AAA)
- Gewicht (ohne Batterie) 40 g
- Abmessungen 9,5x7x2,5 cm

Empfänger:
- Stromversorgung Batterie 2x LR03 (AAA)
- Gewicht (ohne Batterie) 77 g
- Abmessungen 12x5,5x3 cm

5. Konformitätserklärung
Hiermit erklärt die GEFU Innovation + Logistic GmbH, dass der Funkanlagentyp Digitales Funk-Bratenthermometer HÄNDI, Artikel-Nr. 21850, den Richtlinien 2014/53/EU und 2011/65/EU entspricht.Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Anzeige und Bedienelemente
1. Minuten MIN
2. Sekunden SEC
3. Start/Stopp S/S
4. Timer zurücksetzen CLEAR
5. eingestellte Zieltemperatur
6. gemessene Temperatur der Sonde
7. Fleischsorten-Wahltaste MEAT
8. Umstelltaste für die Temperaturanzeige MODE
9. Garstufen-Wahltaste TASTE
10. Fleischsorten-Anzeige
11. Garstufen-Anzeige
12. Timer-Anzeige
13. LED
14. Edelstahlsonde



7. Inbetriebnahme
- Überprüfen Sie den Artikel vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Das digitale Funk-Bratenthermometer darf nicht verwendet werden, wenn er sichtbare Schäden aufweist.
- Die empfindliche Sondenspitze wird durch eine Schutzkappe geschützt. Entfernen Sie diese vor jeder Inbetriebnahme und stecken Sie sie nach Gebrauch und Reinigung der Sonde wieder auf.
- Reinigen Sie die Sonde vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung.
- Bei erster Inbetriebnahme Ihres digitalen Funk-Bratenthermometers befindet sich eine Schutzfolie auf dem Display. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch.
- Die Batterien Ihres digitalen Funk-Bratenthermometers in Sender und Empfänger sind bei erster Inbetriebnahme durch eine Schutzfolie geschützt. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Batteriewechsel.

8. Hinweise:
- LED-ANZEIGE: Die LED am Sender blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet und sendebereit ist.
- Übertragbarkeitsregeln des Senders: Solange die Sonde keine Temperaturveränderungen erkennt, überträgt der Sender alle 30 Sekunden ein Temperatursignal. Erkennt die Sonde einen Temperaturunterschied von mehr als 1° C, überträgt der Sender ein Signal.
- Ist das Fleisch dünner als 2 cm, gart es schnell durch.
  Die Gartemperatur ist bei dünnem Fleisch schwerer zu messen.
- Stechen Sie die Sonde nicht in Fett oder direkt in Knochen. Stechen Sie die Sonde an verschiedenen Stellen ein, um zu kontrollieren, ob das Fleisch gleichmäßig durchgegart ist.

9. Gebrauchsanweisung Thermometer:
- Schieben Sie den Kanal-Regler am Sender auf den gewünschten Kanal (Mehrkanalsystem 1,2,3).
- Schieben Sie den „POWER"-Schalter des Senders (auf der Unterseite) in die Richtung „ON" Nach Einschalten des Senders blinkt in der Mitte eine LED, die anzeigt, dass die Temperaturdaten empfangen werden können.
- Stecken Sie nun den Stecker der Sonde in die Buchse am seitlichen Rand des Senders.
- Schieben Sie den „POWER"-Schalter des Empfängers (auf der Geräterückseite) in die Richtung „ON". Sie hören einen kurzen Signalton.
- Warten, bis Empfänger den am Sender voreingestellten Kanal anzeigt (im Display erscheint im unteren Bereich je nach Kanalwahl CH01-03).
- Sollte der Empfänger den am Sender eingestellten Kanal nicht innerhalb von 30 Sekunden anzeigen, bitte erneut einschalten für 3 Sekunden die S/S-Taste (Geräte-Reset) drücken, bis dass ein Signal zu hören ist – danach stellt sich der Kanal am Empfänger erneut ein und wird kurz im Display angezeigt. Ggf. den Kanal am Sender wechseln bei Nutzung mehrerer Geräte.
- Führen Sie die Spitze der Sonde in die Mitte des zu messenden Gargutes ein, um eine genaue Kerntemperatur ermitteln zu können. BITTE BEACHTEN: Kontrollieren Sie, dass die Sondenspitze nicht aus dem zu messenden Gargut herausschaut oder mit einer offenen Flamme in Berührung kommen kann. Dieses kann Ihr Messergebnis verfälschen.

Wahl der Fleischsorte und der Garstufe
- Drücken Sie die Taste „MEAT", um die gewünschte Fleischsorte zu suchen und auszuwählen.
- Bei jedem Tastendruck wechselt die Anzeige in der Folgenden Reihenfolge: Rind, Lamm, Kalb, Hamburger, Schwein, Truthahn, Huhn, Fisch.
- Drücken Sie die Taste „TASTE", um die Garstufe zu wählen (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Hinweis: Bei einigen Fleischsorten (Hamburger, Truthahn, Huhn und Fisch) sind nicht alle Garstufen vorhanden.
- Das Garsignal ertönt, sobald das Fleisch die Zieltemperatur erreicht, hat.

Manuell einzustellende Kerntemperatur
- Drücken Sie die Taste „MODE" und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.
- Drücken Sie „MIN" und „SEC", um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Drücken Sie erneut „MODE", um die Einstellung zu bestätigen.

Temperaturanzeige in °C / °F
- Durch kurzes Drücken der Taste „MODE" können Sie zwischen den beiden Temperatureinheiten wechseln.

Gebrauchsanweisung Timer
- Die Vorwärts- und Rückwärtszählung arbeitet unabhängig vom Temperatursensor.

Runterzählen:
- Mit den Tasten „MIN" für Minuten und „SEC" für Sekunden können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie die Taste S/S zum Starten des Timers.
- Drücken Sie die Taste S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann die Taste „CLEAR".
- Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Beliebige Taste drücken, um den Alarm auszuschalten.

Raufzählen:
- Drücken Sie die Taste S/S zum Starten des Timers zum Vorwärtszählen.
- Drücken Sie die Taste S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann die Taste „CLEAR".

GB

1. Safety and care instructions
1. People with limited physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and/or a lack of knowledge should not use the wireless roast thermometer unless they are being supervised and instructed by a carer.
2. The product, including its accessories, is not a toy. Keep the wireless roast thermometer and the probe out of reach of children.
3. Do not expose the wireless roast thermometer to excessive vibrations or heat or high levels of humidity and avoid excess mechanical stress.
4. Always store and use the wireless roast thermometer in a dry environment.
5. Be careful when handling the probe, as it is sharp.
6. Always keep the probe clean as it comes into contact with food.
7. The transmitter or receiver must never be used in a closed oven, grill/barbecue or microwave.
8. The probe may only be exposed to a maximum temperature of 250 °C (482 °F). Temperatures over 250 °C (482 °F) risk damage to the device. **PLEASE NOTE:** barbecues with a closed lid can quickly reach temperatures of over 250°C (482°F).
9. The probe may be hot after use. Pull the probe out of the cooking food with an oven mitt and let it cool down before starting with the cleaning to avoid burns.
10. Make sure that the correct battery type is used and always insert these with the correct polarity.
11. When replacing batteries, always use new ones of the same time and never with visible damage – this could lead to overheating or explosions.
12. Never short-circuit or dismantle batteries or throw them into the fire. Risk of explosion!
13. This wireless roast thermometer's batteries are not rechargeable.
14. Remove the batteries if the wireless roast thermometer is not used for a longer period of time to avoid damage due to possible battery leakage.
15. The battery should be replaced as soon as the LCD becomes weak. Please take note of the environmentally responsible disposal of the battery under the point Battery disposal.
16. Should the wireless roast thermometer exhibit damage, stop using the device and have it repaired by a specialist or contact our customer service. Do you attempt to disassemble or repair the wireless roast thermometer yourself. Interfering with the device will void the guarantee.

Care instructions:
The digital wireless roast thermometer HÄNDI is not dishwasher-safe. Do not submerge the thermometer in liquid and take care to avoid liquids penetrating the keypad or the transmitter. Do not use the keypad with wet hands. The wireless roast thermometer can be wiped clean with a damp cloth.

Replacing the battery:

Receiver
- Slide open the battery compartment lid on the rear of the receiver and remove the batteries. Please note the details under battery disposal when doing so.
- Place new batteries (AAA) into the compartment paying attention to the correct polarity.
- Slide the battery compartment lid to close.

Transmitter
- Slide open the battery compartment lid on the bottom of the transmitter and remove the batteries. Please note the details under battery disposal when doing so.
- Place new batteries (AAA) into the compartment paying attention to the correct polarity.
- Slide the battery compartment lid to close.

Battery disposal CE
Batteries do not belong in general household waste. As a consumer, you are obliged by law to return used batteries. You can return your used batteries at local authority collection points or anywhere selling batteries of this type

Disposing of the digital timer
The symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be treated as normal household waste, but should be handed in at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more information, contact your local authority, the municipal waste disposal company or the shop where you purchased the product

2. Purpose and use
Thank you very much for purchasing this digital wireless roast thermometer. This device is intended for the purposes of monitoring core temperatures of various types of meat and has a timer with alarm function for controlling the cooking time.
The wireless roast thermometer is designed for private household use only and may not be used for commercial purposes. Never use the device for anything other than its intended purpose. The probe of the wireless roast thermometer is suitable for the oven and grill. Do not use the probe in the microwave. Please retain the user manual and the packaging in case of future queries as well as later use and also pass it on to third parties along with the wireless roast thermometer.

3. Scope of delivery
- 4 x 1.5 V batteries, type LR03 (AAA) (2 in the transmitter and 2 in the receiver)
- Transmitter
- Receiver
- Probe
- User manual
- Manufacturing information in accordance with Section 18 (4) ElektroG

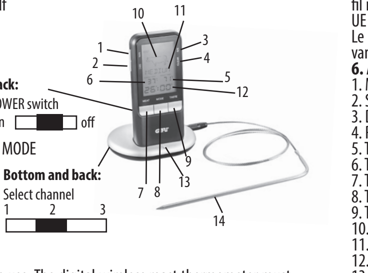
4. Specifications
- Icons depicting a choice of 8 meats and their given core temperatures
- Frequency 433.92 MHz
- Range 20 m (open area)
- Measuring range from 0°C to 250°C / 32°F to 482°F
- Temperature display can be switched between °C and °F
- Timer with alarm function max. 99 minutes and 59 seconds
- Plastic and high-grade stainless steel

Transmitter:
- Battery power supply 2x LR03 (AAA)
- Weight (without battery) 40 g
- Dimensions 9.5 x 7 x 2.5 cm

Receiver:
- Battery power supply 2x LR03 (AAA)
- Weight (without battery) 77 g
- Dimensions 12 x 5.5 x 3 cm

5. Declaration of Conformity
GEFU Innovation + Logistic GmbH hereby declares that the wireless system type digital wireless roast thermometer HÄNDI, item no. 21850, complies with the guidelines 2014/53/EU and 2011/65/EU. The full text of the EU conformity declaration is available at the following web address: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Display and operating elements
1. Minutes MIN
2. Seconds SEC
3. Start/Stop S/S
4. Reset timer CLEAR
5. Set target temperature
6. Probe's measured temperature
7. Type of meat selection button MEAT
8. Toggle button for temperature display MODE
9. Doneness selection button TASTE
10. Type of meat display
11. Doneness display
12. Timer display
13. LED
14. Stainless steel probe



7. First use
- Check the item for damage before each use. The digital wireless roast thermometer must not be used if it exhibits visible signs of damage.
- The sensitive probe tip has a protective cap for safety. Remove this before each use and replace after using and cleaning the device.
- Use a damp cloth to clean the probe before use. Please note the details under cleaning when doing so.
- Before first use your digital wireless roast thermometer's display will be covered by a protective film. Please remove this before first use.
- Before first use, the batteries of your digital wireless roast thermometer in the transmitter and receiver are covered with a protective film. Please remove this before first use. Please note the details under Replacing the battery when doing so.

8. Notes:
- LED DISPLAY: The LED on the transmitter flashes when the device is switched on and ready to transmit.
- Transmitting rules of the transmitter: The transmitter sends a temperature signal every 30 seconds as long as the probe does not detect any temperature changes. If the probe detects a temperature difference of more than 1°C, the transmitter sends a signal.
- If the meat is thinner than 2 cm, it will cook quickly.
  It is more difficult to measure the cooking temperature of thin meat.
- Do not insert the probe into fat or directly into the bone. Insert the probe at different points to check whether the meat is evenly cooked.

9. Thermometer usage instructions:
- Push the channel controller on the transmitter to the desired channel (multi-channel system 1, 2, 3).
- Push the "POWER" switch of the transmitter (on the bottom) into the "ON" direction. After switching the transmitter on, an LED in the middle flashes indicating that the temperature data can be received.
- Now insert the probe plug into the socket on the side edge of the transmitter.
- Push the "POWER" switch of the transmitter (on the back side of the device) into the "ON" direction. You will hear a brief signal tone.
- Wait until the receiver displays the channel that is preset on the transmitter (CH01-03 appears in the bottom area of the display, depending on the channel selection).
- If the receiver does not display the channel set at the transmitter within 30 seconds, please switch on again by pressing the S/S button for 3 seconds (device reset) until a signal can be heard – after that the channel is set on the receiver again and it will be shown in the display briefly. If necessary, change the channel on the transmitter when using several devices.
- Insert the tip of the probe into the middle of the food to be measured to determine an exact core temperature. PLEASE NOTE: Check that the tip of the probe does not poke out of the food to be measured or can come into contact with an open flame. This may falsify your measurement result.

Selection of meat type and level of doneness
- Press the "MEAT" button to search for and select the desired type of meat.
- Every button push changes the display in the following order: Beef, lamb, veal, hamburger, pork, turkey, chicken, fish.
- Press the "TASTE" button to choose the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Note: Not all doneness levels exist for some types of meat (hamburger, turkey, chicken and fish).
- The cooking signal sounds as soon as the meat has reached the target temperature.

Manually setting the core temperature
- Press the "MODE" button and hold it down for 3 seconds.
- Press "MIN and "SEC" to select the desired temperature.
- Press "MODE" again to confirm the setting.

Temperature display in °C / °F
- By pressing the "MODE" button briefly you can switch between the two temperature units.

Timer instructions for use
- The count up and countdown timer works regardless of the temperature sensor.

Countdown:
- Use the "MIN" button for minutes and "SEC" button for seconds to set the desired time.
- Press the S/S button to start the timer.
- Press the S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, stop it first and then press the "CLEAR" button.
- A signal sounds once the time has elapsed. Press any button to switch off the alarm.

Count up:
- Press the S/S button to start the timer counting up.
- Press the S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, stop it first and then press the "CLEAR" button.

FR

1. Consignes de sécurité et d'entretien
1. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances ne peuvent pas utiliser le thermomètre à four sans fil à moins qu'elles ne soient formées et instruites par un superviseur.
2. Le produit, y compris les accessoires, n'est pas un jouet. Conservez le thermomètre à four sans fil et la sonde hors de portée des enfants.
3. N'exposez pas le thermomètre à four sans fil à de fortes vibrations, à la chaleur ou à une humidité élevée et évitez les fortes contraintes mécaniques.
4. Rangez et utilisez toujours le thermomètre à four sans fil dans un environnement sec.
5. Soyez prudent lorsque vous manipulez la sonde car elle est tranchante.
6. Assurez-vous de garder la sonde propre lorsqu'elle entre en contact avec des aliments.
7. L'émetteur ou le récepteur ne doit jamais être utilisé dans un four fermé, un gril ou un micro-ondes.
8. La sonde ne peut être exposée qu'à des températures maximales de 250 °C (482 °F). À des températures supérieures à 250 °C (482 °F), il existe un risque d'endommagement. **VEUILLEZ NOTER:** Les grils avec un couvercle fermé peuvent rapidement atteindre des températures supérieures à 250 °C (482 °F).
9. La sonde peut être chaude après utilisation. Retirez la sonde des aliments avec un gant de cuisine et laissez-la refroidir avant de commencer le nettoyage pour éviter les brûlures.
10. Assurez-vous d'utiliser le bon type de pile et insérez-la toujours dans la bonne polarité.
11. En cas de remplacement, n'utilisez que des piles neuves du même type et jamais celles qui sont visiblement endommagées ; celles-ci pourraient surchauffer ou exploser.
12. Ne de court-circuitez, ne démontez et ne jetez jamais les piles au feu. Danger d'explosion!
13. Les piles de ce thermomètre à four sans fil ne sont pas rechargeables.
14. Retirer les piles si le thermomètre à four sans fil n'est pas utilisé pendant une longue période afin d'éviter les dommages dus à d'éventuelles fuites de piles.
15. La pile doit être remplacée dès que l'écran LCD s'affaiblit. Veuillez noter l'élimination écologique des piles à la section Mise au rebut des piles.
16. Si le thermomètre à four sans fil est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et faites-le réparer par un spécialiste ou contactez notre service clientèle. Ne démontez pas et ne réparez pas le thermomètre à four sans fil vous-même ; une altération de l'appareil annulera la garantie.

Conseils d'entretien :
Le thermomètre à four sans fil numérique HÄNDI ne va pas au lave-vaisselle. Ne plongez pas le thermomètre dans des liquides et assurez-vous qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans le clavier ou l'émetteur. N'utilisez pas le clavier avec les mains mouillées. Le thermomètre à four sans fil peut être nettoyé avec un chiffon humide.

Remplacement des piles :

Récepteur
- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles à l'arrière du récepteur et retirez les piles. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Mise au rebut des piles.
- Insérez deux piles neuves (AAA) dans le compartiment à piles en respectant la polarité.
- Remettez le couvercle du compartiment à pile en place.

Émetteur
- Faites glisser le couvercle du compartiment à piles au bas de l'émetteur et retirez les piles. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Mise au rebut des piles.
- Insérez deux piles neuves (AAA) dans le compartiment à piles en respectant la polarité.
- Remettez le couvercle du compartiment à pile en place.

Mise au rebut des piles CE
Les piles n'ont pas leur place dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de restituer les piles usagées. Vous pouvez déposer vos anciennes piles dans les points de collecte publics de votre commune ou partout où des piles du type en question sont vendues.

Mise au rebut de la minuterie numérique
Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire, mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.. Pour plus d'informations, contactez votre autorité locale, l'entreprise municipale d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

2. But et utilisation
Nous vous remercions chaleureusement d'avoir acheté ce thermomètre à four sans fil numérique. Cet appareil est destiné à surveiller les températures à cœur de différents types de viande et dispose d'une minuterie avec une fonction d'alarme pour contrôler le temps de cuisson. Le thermomètre à four sans fil est réservé à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. La sonde du thermomètre à four sans fil convient au four et au gril. N'utilisez pas la sonde au micro-ondes. Veuillez conserver la notice d'utilisation et l'emballage pour questions et utilisation futures et les transmettre également en cas de cession du thermomètre à four à des tiers.

3. Contenu de la livraison
- 4 piles 1,5 V type LR03 (AAA) (2 dans l'émetteur et 2 dans le récepteur)
- Émetteur
- Récepteur
- Sonde
- Notice d'utilisation
- Informations du fabricant selon § 18 paragraphe 4 ElektroG

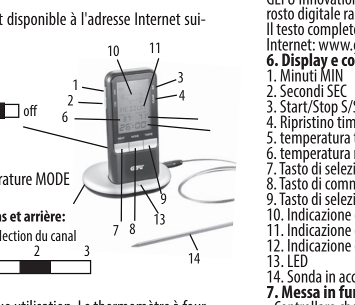
4. Spécifications
- Choix graphiquement affiché des 8 types de viande et de leurs températures à cœur spécifiées
- Fréquence 433.92MHz
- Portée 20 m (espace libre)
- Plage de mesure de 0°C à 250°C / 32°F à 482°F
- Affichage de la température commutable entre °C et °F
- Minuterie avec fonction d'alarme jusqu'à 99 minutes et 59 secondes
- Plastique / acier inoxydable de haute qualité

Émetteur :
- Pile d'alimentation 2x LR03 (AAA)
- Poids (sans pile) 40 g
- Dimensions : 9,5 x 7 x 2,5 cm

Récepteur :
- Pile d'alimentation 2x LR03 (AAA)
- Poids (sans pile) 77 g
- Dimensions : 12 x 5,5 x 3 cm

5. Déclaration de conformité
GEFU Innovation + Logistic GmbH déclare par la présente que le thermomètre à four sans fil numérique de type système sans fil HÄNDI, réf. 21850, conforme aux directives 2014/53/UE et 2011/65/UE.
Le texte intégral de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.gefu.com/k21850.pdf

6. Affichage et commandes
1. Minutes MIN
2. Secondes SEC
3. Démarrer/Arrêter S/S
4. Réinitialiser la minuterie CLEAR
5. Température cible réglée
6. Température mesurée de la sonde
7. Touche de sélection du type de viande MEAT
8. Touche de commutation pour l'affichage de la température MODE
9. Touche de sélection du niveau de cuisson TASTE
10. Affichage des types de viande
11. Indicateur de cuisson
12. Affichage de la minuterie
13. LED
14. Sonde en acier inoxydable



7. Mise en service
- Vérifiez que l'article n'est pas endommagé avant chaque utilisation. Le thermomètre à four sans fil numérique ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages visibles.
- La pointe sensible de la sonde est protégée par un capuchon de protection. Retirez-la avant chaque utilisation et remettez-la après utilisation et nettoyage de la sonde.
- Nettoyez la sonde avec un chiffon humide avant utilisation. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Nettoyage.
- Lors de la première mise en service de votre thermomètre à four sans fil numérique, un film protecteur est apposé sur l'écran. Veuillez le retirer avant la première utilisation.
- Les piles de votre thermomètre à four sans fil numérique dans l'émetteur et le récepteur sont protégées par un film protecteur lorsque vous les utilisez pour la première fois. Veuillez le retirer avant la première utilisation. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Mise au rebut des piles.

8. Remarques :
- AFFICHAGE LED : La LED de l'émetteur clignote lorsque l'appareil est allumé et prêt à émettre.
- Règles de portabilité de l'émetteur : Tant que la sonde ne détecte pas de changement de température, l'émetteur transmet un signal de température toutes les 30 secondes. Si la sonde détecte une différence de température supérieure à 1°C, l'émetteur transmet un signal.
- Si la viande est plus fine que 2 cm, elle cuira rapidement.
  La température de cuisson est plus difficile à mesurer avec une viande fine.
- N'insérez pas la sonde dans la graisse ou directement dans l'os. Insérez la sonde à différents endroits pour vérifier si la viande est bien cuite.

9. Mode d'emploi du thermomètre :
- Faites glisser le contrôleur de canal de l'émetteur sur le canal souhaité (système multicanal 1, 2, 3).
- Faites glisser l'interrupteur « POWER » de l'émetteur (en bas) dans le sens « ON ». Après avoir allumé l'émetteur, une LED clignote au milieu, indiquant que les données de température peuvent être reçues.
- Insérez maintenant la fiche de la sonde dans la prise située sur le bord latéral de l'émetteur.
- Faites glisser l'interrupteur « POWER » du récepteur (au dos de l'appareil) dans le sens « ON ». Vous entendrez un bref bip.
- Attendez que le récepteur affiche le canal préréglé sur l'émetteur (CH01-03 apparaît dans la zone inférieure de l'écran en fonction de la sélection du canal).
- Si le récepteur n'affiche pas le canal réglé sur l'émetteur dans les 30 secondes, veuillez le rallumer et appuyer sur le bouton S/S (réinitialisation de l'appareil) pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal ; le canal sera ensuite réglé à nouveau sur le récepteur et s'affichera brièvement sur l'écran. Si nécessaire, changez de canal sur l'émetteur lorsque vous utilisez plusieurs appareils.
- Insérez la pointe de la sonde au centre de l'aliment à mesurer afin de pouvoir déterminer une température à cœur exacte. VEUILLEZ NOTER : Vérifiez que la pointe de la sonde ne dépasse pas de l'aliment à mesurer ou n'entre pas en contact avec une flamme nue. Cela peut fausser votre résultat de mesure.

Choix du type de viande et de la cuisson
- Appuyez sur le bouton « MEAT » pour rechercher et sélectionner le type de viande souhaité.
- Chaque fois que vous appuyez sur la touche, l'affichage change dans l'ordre suivant : Bœuf, agneau, veau, hamburger,porc, dinde, poulet, poisson.
- Appuyez sur le bouton « TASTE » pour sélectionner le niveau de cuisson (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Remarque : Certaines viandes (hamburger, dinde, poulet et poisson) ne sont pas toutes cuites.
- Le signal de cuisson retentit dès que la viande a atteint la température cible.

Température à cœur à régler manuellement
- Appuyez sur le bouton « MODE » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- Appuyez sur MIN et SEC pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez à nouveau sur « MODE » pour confirmer le réglage.

Affichage de la température en °C / °F
- Vous pouvez basculer entre les deux unités de température en appuyant brièvement sur la touche « MODE ».

Mode d'emploi de la minuterie
- Le comptage et le décomptage fonctionnent indépendamment du capteur de température.

Compte à rebours:
- Vous pouvez régler l'heure souhaitée avec les boutons « MIN » pour les minutes et « SEC » pour les secondes.
- Appuyez sur le bouton S/S pour démarrer la minuterie.
- Appuyez à nouveau sur le bouton S/S pour arrêter ou continuer la minuterie.
- Pour remettre la minuterie à zéro, arrêtez-la d'abord, puis appuyez sur le bouton « CLEAR ».
- Dès que le temps est écoulé, un signal retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver l'alarme.

Chronométrage :
- Appuyez sur le bouton S/S pour lancer la minuterie.
- Appuyez à nouveau sur le bouton S/S pour arrêter ou continuer la minuterie.
- Pour remettre la minuterie à zéro, arrêtez-la d'abord, puis appuyez sur le bouton « CLEAR ».

IT

1. Istruzioni per la sicurezza e la conservazione
1. Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e/o conoscenze non devono utilizzare il termometro per arrosto radio se non sotto la supervisione e le istruzioni di un assistente.
2. Il prodotto e i suoi accessori non sono giocattoli. Conservare il termometro per arrosto radio e la sonda lontani dalla portata dei bambini.
3. Non esporre il termometro per arrosto radio a forti vibrazioni, calore o elevata umidità ed evitare l'eccessivo sovraccarico meccanico.
4. Conservare e utilizzare il termometro per arrosto radio sempre in un ambiente asciutto.
5. Prestare attenzione nell'utilizzo della sonda poiché è particolarmente acuminata.
6. Conservare la sonda sempre pulita poiché essa entra in contatto con gli alimenti.
7. L'elemento trasmittente e il ricevitore non devono mai essere utilizzati all'interno del forno, del barbecue o del microonde se chiusi.
8. La sonda può essere esposta esclusivamente a temperature fino a un massimo di 250 °C (482 °F). A temperature superiori ai 250 °C (482 °F) sussiste il pericolo di danneggiamento. **ATTENZIONE:** all'interno dei barbecue con il coperchio chiuso è possibile raggiungere molto velocemente temperature superiori ai 250 °C (482 °F).
9. Dopo l'uso, la sonda può essere bollente. Estrarre la sonda dagli alimenti in cottura con una presina e lasciarla raffreddare prima di iniziare a pulirla per evitare scottature.
10. Assicurarsi di utilizzare il tipo di batterie corretto e di inserirle sempre nel verso prescritto.
11. Utilizzare solo batterie nuove e dello stesso tipo per la sostituzione e non utilizzare mai batterie con danni visibili poiché potrebbero verificarsi surriscaldamenti o esplosioni.
12. Non mettere mai le batterie in corto circuito., non smontarle e non gettarle nel fuoco. Pericolo di esplosione!
13. Le batterie di questo termometro per arrosto radio non sono ricaricabili.
14. Rimuovere le batterie se il termometro per arrosto radio non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato per evitare danni dovuti a possibili perdite dalle batterie.
15. Sostituire la batteria non appena sbiadisce l'indicazione sul display LCD. Rispettare in questo caso il corretto smaltimento della batteria come riportato al punto Smaltimento della batteria.
16. In caso di danni al termometro per arrosto radio, interrompere l'uso dell'apparecchio e farlo riparare da un tecnico specializzato o contattare il nostro servizio clienti. Non smontare o riparare il termometro per arrosto radio da soli; la manomissione dell'apparecchio invalida la garanzia.

Istruzioni per la cura:
Il termometro per arrosto digitale radio HÄNDI non è lavabile in lavastoviglie. Non immergere il termometro all'interno di liquidi e prestare attenzione affinché non penetrino liquidi nell'area dei tasti o nell'antenna. Non utilizzare i tasti con le mani umide. Il termometro per arrosto radio può essere pulito con un panno umido.

Sostituzione della batteria:

Ricevitore
- Spingere il coperchio del vano batterie sul retro del dispositivo, aprirlo ed estrarre le batterie. Prestare attenzione anche alle indicazioni riportate al punto Smaltimento della batteria.
- Inserire due batterie nuove (AAA) nel vano batterie prestando attenzione al corretto posizionamento dei poli.
- Posizionare nuovamente il coperchio del vano batterie e chiuderlo.

Trasmittente
- Spingere il coperchio del vano batterie sulla parte inferiore del dispositivo, aprirlo ed estrarre le batterie. Prestare attenzione anche alle indicazioni riportate al punto Smaltimento della batteria.
- Inserire due batterie nuove (AAA) nel vano batterie prestando attenzione al corretto posizionamento dei poli.
- Posizionare nuovamente il coperchio del vano batterie e chiuderlo.

Smaltimento delle batterie CE
Le batterie non devono essere smaltite nei rifiuti domestici. Come consumatori siete legalmente obbligati a restituire le batterie usate. Potete smaltire le vostre vecchie batterie presso i punti di raccolta pubblici del vostro comune o presso qualsiasi luogo dove vengono vendute batterie di questo tipo

Smaltimento del timer digitale
Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare l'autorità locale, la società di smaltimento rifiuti municipale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto

2. Scopo e utilizzo
Vi ringraziamo per aver acquistato questo termometro per arrosto digitale radio. Questo dispositivo è preposto al monitoraggio della temperatura interna di diversi tipi di carne ed è dotato di timer con funzione di allarme per il controllo del tempo di cottura.
Il termometro per arrosto radio è progettato unicamente per l'uso domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali. Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. La sonda del termometro per arrosto radio è adatta all'uso nel forno e nel barbecue. Non utilizzare la sonda nel forno a microonde. Conservare le istruzioni per l'uso e l'imballaggio in un luogo sicuro per eventuali domande future e per l'uso successivo e consegnarle in caso di cessione del termometro per arrosto radio a terzi.

3. Fornitura
- 4 x 1,5 V batterie di tipo LR03 (AAA) (2 nel ricevitore e 2 nel trasmittente)
- Trasmittente
- Ricevitore
- Sonda
- Istruzioni per l'uso
- Informazioni sul produttore in conformità al § 18 Para. 4 ElektroG

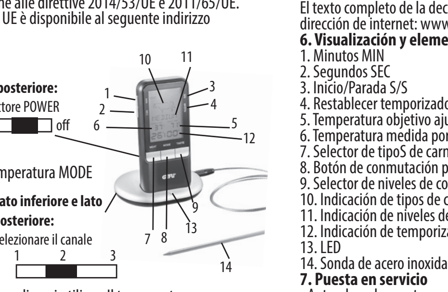
4. Specifiche
- selezione mediante immagini del tipo di carne tra otto varietà riprodotte e selezione della relativa temperatura
- frequenza 433,92 MHz
- portata 20 m (in assenza di ostacoli)
- campo di misurazione da 0° C a 250° C/da 32° F a 482° F
- indicazione della temperatura commutabile da °C a °F
- timer con funzione di allarme max. 99 minuti e 59 secondi
- resina / acciaio inox pregiato

trasmittente:
- alimentazione batteria 2x LR03 (AAA)
- peso (senza batteria) 40 g
- dimensioni 9,5x7x2,5 cm

ricevitore:
- alimentazione batteria 2x LR03 (AAA)
- peso (senza batteria) 77 g
- dimensioni 12x5,5x3 cm

5. Dichiarazione di conformità
GEFU Innovation + Logistic GmbH dichiara che il dispositivo radio di tipo termometro per arrosto digitale radio HÄNDI, art. n.: 21850 è conforme alle direttive 2014/53/UE e 2011/65/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Display e comandi
1. Minuti MIN
2. Secondi SEC
3. Start/Stop S/S
4. Ripristino timer CLEAR
5. temperatura target impostata
6. temperatura rilevata dalla sonda
7. Tasto di selezione del tipo di carne MEAT
8. Tasto di commutazione dell'indicazione della temperatura MODE
9. Tasto di selezione del livello di cottura TASTE
10. Indicazione del tipo di carne
11. Indicazione del grado di cottura
12. Indicazione del timer
13. LED
14. Sonda in acciaio inox



7. Messa in funzione
- Controllare che l'articolo non sia danneggiato prima di ogni utilizzo. Il termometro per arrosto digitale radio non deve essere utilizzato se presenta danni visibili.
- La punta della sonda è sensibile ed è protetta da una cappa di protezione. Rimuoverla prima di ogni messa in funzione e riposizionarla dopo l'uso e dopo la pulizia della sonda.
- Pulire la sonda prima dell'uso con un panno umido. Prestare attenzione anche alle indicazioni riportate al punto Pulizia.
- Alla prima messa in funzione del termometro per arrosto digitale radio, sul display si troverà una pellicola protettiva. Rimuoverla prima del primo uso.
- Le batterie del termometro per arrosto digitale radio nel trasmettitore e nel ricevitore sono protette da una pellicola protettiva alla prima messa in funzione. Rimuoverla prima del primo uso. Prestare attenzione anche alle indicazioni riportate al punto Sostituzione della batteria.

8. Note:
- INDICATORE LED: il LED posto sul trasmettitore lampeggia quando il dispositivo è acceso e pronto all'uso.
- Regole per la trasmissione del trasmettitore: se la sonda non rileva alcun cambiamento della temperatura, il trasmettitore invia un segnale della temperatura ogni 30 secondi. Se la sonda rileva un cambiamento della temperatura superiore a 1° C, il trasmettitore invia un segnale.
- Se la carne è più sottile di 2 cm, la cottura è piuttosto rapida.
  La temperatura di cottura è più difficile da misurare se la carne è sottile.
- Non posizionare la sonda all'interno del grasso o direttamente nell'osso. Posizionare la sonda in punti diversi per controllare la cottura uniforme della carne.

9. Istruzioni per l'uso del termometro:
- Spostare il selettore del canale del trasmettitore sul canale desiderato (sistema a più canali: 1,2,3).
- Spostare l'interruttore POWER del trasmettitore (sulla parte inferiore) su ON.
  Dopo aver acceso il trasmettitore, il LED al centro lampeggia e indica che è possibile ricevere i dati relativi alla temperatura.
- Posizionare la presa della sonda nella boccola al lato del trasmettitore.
- Spostare l'interruttore POWER del ricevitore (sulla parte posteriore del dispositivo) su ON. Viene emesso un breve segnale acustico.
- Attendere che il ricevitore indichi il canale preimpostato sul trasmettitore (sul display compare nella parte inferiore, a seconda del canale selezionato, CH01-03).
- Se il ricevitore non indica il canale impostato sul trasmettitore entro 30 secondi, premere nuovamente per 3 secondi il tasto S/S (reset dispositivo) finché non si udirà un segnale acustico. Il canale del ricevitore viene così reimpostato e visualizzato brevemente sul display. Se si utilizza più di un dispositivo, cambiare eventualmente il canale del trasmettitore.
- Inserire la punta della sonda al centro dell'alimento in cottura da misurare per rilevare la temperatura nel modo più preciso possibile. ATTENZIONE: Controllare che la punta della sonda non fuoriesca dall'alimento da misurare o venga in contatto con la fiamma viva. Il risultato rilevato ne risulterebbe compromesso.

Selezione del tipo di carne e del grado di cottura
- Premere il tasto MEAT per cercare e selezionare il tipo di carne.
- Ogni volta che si preme il tasto, l'indicazione cambia seguendo l'ordine qui riportato: manzo, agnello, vitello, hamburger, maiale, tacchino, pollo, pesce.
- Premere il tasto TASTE per selezionare il grado di cottura (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Nota: Per alcuni tipi di carne (hamburger, tacchino, pollo e pesce) non sono disponibili tutti i gradi di cottura.
- Il segnale relativo alla cottura suona non appena la carne raggiunge la temperatura impostata.

Impostazione manuale della temperatura centrale
- Premere il tasto MODE e tenerlo premuto per 3 secondi.
- Premere MIN e SEC per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere nuovamente MODE per confermare l'impostazione.

Indicazione della temperatura in °C / °F
- Premendo brevemente il tasto MODE è possibile commutare da un'unità di misura della temperatura all'altra.

Istruzioni per l'uso del timer
- Il conto alla rovescia o in crescendo funziona in modo indipendente rispetto al sensore della temperatura.

Conto alla rovescia:
- Con il tasto MIN per i minuti e il tasto SEC per i secondi, è possibile impostare l'intervallo di tempo desiderato.
- Premere il tasto S/S per avviare il timer.
- Premere di nuovo il tasto S/S per arrestare o riavviare il timer.
- Per azzerare il timer, arrestarlo e premere quindi il tasto CLEAR.
- Allo scadere del tempo viene emesso un segnale. Premere un tasto a piacere per spegnere l'allarme.

Conto in crescendo:
- Premere il tasto S/S per avviare il timer in crescendo.
- Premere di nuovo il tasto S/S per arrestare o riavviare il timer.
- Per azzerare il timer, arrestarlo e premere quindi il tasto CLEAR.

ES

1. Instrucciones de seguridad y cuidado
1. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o falta de experiencia y/o conocimientos específicos no deben usar el termómetro radioeléctrico para asados, a menos que sean supervisadas e instruidas por un/a responsable.
2. El producto, incluidos accesorios, no es un juguete. Guardar el termómetro radioeléctrico para asados y la sonda fuera del alcance de los niños.
3. No exponer el termómetro radioeléctrico para asados a fuertes vibraciones, calor o humedad elevada y evitar someterlo a fuertes cargas mecánicas.
4. Guardar y utilizar el termómetro radioeléctrico para asados siempre en un entorno seco.
5. Proceder con cuidado en el manejo de la sonda, puesto que es afilada.
6. Mantener la sonda limpia en todo momento, puesto que entra en contacto con alimentos.
7. El transmisor o el receptor nunca se deben utilizar en hornos cerrados, barbacoas o microondas.
8. La sonda únicamente se puede exponer a temperaturas de como máximo 250 °C (482 °F). En temperaturas superiores a 250 °C (482 °F) existe peligro de daños. **OBSERVAR:** En barbacoas con tapa cerrada se pueden alcanzar rápidamente temperaturas superiores a 250 °C (482 °F).
9. La sonda puede estar caliente tras el uso. Extraer la sonda de los alimentos con un agarrador y dejar que se enfríe antes de empezar con su limpieza para evitar quemaduras.
10. Asegurarse de utilizar el tipo correcto de pilas y de insertarlas siempre con la orientación de polaridad prescrita.
11. Utilizar únicamente pilas nuevas del mismo tipo para su sustitución y nunca usar aquellas con daños visibles; podría producirse un sobrecalentamiento o explosiones.
12. Nunca cortocircuitar las pilas, desmontarlas ni echarlas al fuego. ¡Peligro de explosión!
13. Las pilas de este termómetro radioeléctrico para asados no son reutilizables.
14. Retirar las pilas si no se va a utilizar el termómetro radioeléctrico para asados durante un período de tiempo prolongado para evitar daños por posibles fugas de las pilas.
15. La pila debe sustituirse en cuanto la indicación en la pantalla LCD aparezca debilitada. Observar la eliminación respetuosa con el medioambiente de las pilas que se detalla en el punto Eliminación de las pilas.
16. En el caso que se produzcan daños en el termómetro radioeléctrico para asados, no seguir usando el aparato y dejar que una persona experta se encargue de su reparación o dirigirse a nuestro servicio de atención al cliente. No desmontar ni reparar uno mismo el termómetro radioeléctrico para asados; la garantía se extingue en caso de manipulación del aparato.

Indicaciones de cuidado:
El termómetro radioeléctrico digital para asados HÄNDI no es apto para lavavajillas. No sumergir el termómetro en líquidos y asegurarse de que no penetren líquidos en el teclado o el transmisor. No utilizar el teclado con las manos húmedas. El termómetro radioeléctrico para asados puede limpiarse con un paño húmedo.

Cambio de las pilas:

Receptor
- Deslizar la tapa del compartimento de las pilas que se encuentra en la parte posterior del receptor y extraer las pilas. Observar también lo indicado en el punto Eliminación de las pilas.
- Introducir dos pilas nuevas (AAA) con la polaridad correcta en el compartimento de las pilas.
- Volver a colocar la tapa del compartimento de las pilas.

Transmisor
- Deslizar la tapa del compartimento de las pilas que se encuentra en la parte inferior del transmisor y extraer las pilas. Observar también lo indicado en el punto Eliminación de las pilas.
- Introducir dos pilas nuevas (AAA) con la polaridad correcta en el compartimento de las pilas.
- Volver a colocar la tapa del compartimento de las pilas.

Eliminación de las pilas CE
Las pilas no se deben desechar en la basura doméstica. El consumidor está legalmente obligado a devolver las pilas usadas. Las pilas usadas se pueden desechar en los puntos de recogida públicos de cada municipio o en aquellos establecimientos que vendan las pilas.

Eliminación del temporizador digital
El símbolo situado en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como basura doméstica normal, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener más información al respecto, contactar con la autoridad local, la empresa municipal de eliminación de residuos o el establecimiento donde se adquirió el producto.

2. Finalidad y uso
Muchas gracias por haber comprado este termómetro radioeléctrico digital para asados. Este aparato está pensado para supervisar las temperaturas internas de distintas clases de carne y posee un temporizador con función de alarma para controlar el tiempo de cocción.
El termómetro radioeléctrico para asados está diseñado únicamente para su uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales. Nunca se debe utilizar el aparato con un fin distinto al previsto. La sonda del termómetro radioeléctrico para asados es apto para horno y barbacoa. No utilizar la sonda en el microondas. Conservar debidamente las instrucciones de uso y el embalaje para cuestiones futuras, así como para usos posteriores y, en el caso de entregar el termómetro radioeléctrico para asados a terceros, también se deben adjuntar.

3. Volumen de suministro
- 4 x pilas de 1,5 V del tipo LR03 (AAA) (2 en el transmisor y 2 en el receptor)
- Transmisor
- Receptor
- Sonda
- Instrucciones de uso
- Información del fabricante conforme al Art. 18, apartado 4 de la Ley ElektroG

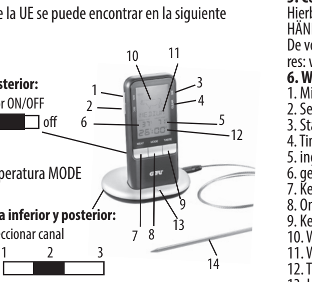
4. Especificaciones
- Elección gráfica de 8 clases de carne y de las temperaturas interiores prescritas
- Frecuencia 433,92 MHz
- Alcance 20 m (espacio abierto)
- Rango de medición de 0° C a 250° C / 32° F a 482° F
- Indicación de temperatura conmutable entre °C y °F
- Temporizador con función de alarma máx. 99 minutos y 59 segundos
- Material plástico / acero inoxidable de alta calidad

Transmisor:
- Alimentación eléctrica pila 2x LR03 (AAA)
- Peso (sin pila) 40 g
- Dimensiones 9,5x7x2,5 cm

Receptor:
- Alimentación eléctrica pila 2x LR03 (AAA)
- Peso (sin pila) 77 g
- Dimensiones 12x5,5x3 cm

5. Declaración de conformidad
GEFU Innovation + Logistic GmbH declara por la presente que el producto termómetro radioeléctrico digital para asados HÄNDI, con el número de artículo 21850, cumple con lo dispuesto en las directivas 2014/53/UE y 2011/65/UE.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección de internet: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Visualización y elementos de mando
1. Minutos MIN
2. Segundos SEC
3. Inicio/Parada S/S
4. Restablecer temporizador CLEAR
5. Temperatura objetivo ajustada
6. Temperatura medida por la sonda
7. Selector de tipoS de carne MEAT
8. Botón de conmutación para la indicación de la temperatura MODE
9. Selector de niveles de cocción TASTE
10. Indicación de tipos de carne
11. Indicación de niveles de cocción
12. Indicación de temporizador
13. LED
14. Sonda de acero inoxidable



7. Puesta en servicio
- Antes de cada puesta en servicio comprobar que el artículo no presente daños. El termómetro radioeléctrico digital para asados no se puede usar si presenta daños visibles.
- La punta sensible de la sonda está protegida mediante una tapa de protección. Se debe retirar antes de cada puesta en servicio y se debe volver a colocar después del uso y la limpieza.
- Limpiar la sonda con un paño húmedo antes del uso. Observar lo indicado en el punto Limpieza.
- En la primera puesta en servicio del termómetro radioeléctrico digital para asados hay una lámina protectora en la pantalla. Hay que retirarla antes del primer uso.
- Las pilas del termómetro radioeléctrico digital para asados en el transmisor y el receptor están protegidas mediante una lámina protectora en la primera puesta en servicio. Hay que retirarla antes del primer uso. Observar lo indicado en el punto Cambio de las pilas.

8. Notas:
- INDICACIÓN LED: El LED en el transmisor parpadea cuando el aparato está encendido y listo para emitir.
- Reglas de transmisibilidad del transmisor: Mientras la sonda no detecta cambios de temperatura, el transmisor envía una señal de temperatura cada 30 segundos. Si la sonda detecta una diferencia de temperatura de más de 1° C, el transmisor envía una señal.
- Si la carne tiene un grosor inferior a 2 cm, se cuece rápidamente. La temperatura de cocción es más difícil de medir en carnes finas.
- No se debe introducir la sonda en grasa o directamente en huesos. La sonda se debe introducir en diferentes puntos para comprobar que la carne se haya cocido de manera uniforme.

9. Instrucciones de uso del termómetro:
- Situar el regulador de canal situado en el transmisor en el canal deseado (sistema multicanal 1, 2, 3).
- Deslizar el interruptor ON/OFF del transmisor (en la parte inferior) en dirección «ON». Tras encender el transmisor, en el centro parpadea un LED que indica que se pueden recibir datos de temperatura.
- Insertar el conector de la sonda en la clavija en el lateral del transmisor.
- Deslizar el interruptor ON/OFF del receptor (en la parte posterior del aparato) en dirección «ON». Escuchará una breve señal acústica.
- Esperar hasta que el receptor muestre el canal preajustado en el transmisor (en función de la selección del canal, en la pantalla aparece en el área inferior CH01-03).
- Si el receptor no muestra el canal ajustado en el transmisor en el plazo de 30 segundos, encender nuevamente y pulsar durante 3 segundos el botón S/S (reinicio del aparato) hasta que se escuche una señal. A continuación, el canal del receptor se ajusta de nuevo y se muestra brevemente en la pantalla. De ser necesario, cambiar el canal en el transmisor si se utilizan varios aparatos.
- Introducir la punta de la sonda en el centro del alimento que se desea medir para poder determinar una temperatura interior exacta. OBSERVAR: Asegurarse de que la punta de la sonda no sobresalga del alimento que se desea medir y que no entre en contacto con una llama abierta. Eso podría distorsionar el resultado de la medición.

Selección del tipo de carne y del nivel de cocción
- Pulsar el botón «MEAT» para buscar y seleccionar el tipo de carne deseado.
- Cada vez que se pulsa el botón, la indicación cambia con la secuencia siguiente: buey, cordero, ternera, hamburguesa, cerdo, pavo, pollo, pescado.
- Pulsar el botón «TASTE» para seleccionar el nivel de cocción (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Nota: En algunos tipos de carne (hamburguesa, pavo, pollo y pescado) no hay disponibles todos los niveles de cocción.
- La señal de cocción suena en cuanto la carne ha alcanzado la temperatura objetivo.

Ajuste manual de la temperatura interior
- Pulsar el botón «MODE» y mantenerlo pulsado durante 3 segundos.
- Pulsar «MIN» y «SEC» para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulsar nuevamente «MODE» para confirmar el ajuste.

Indicación de temperatura en °C / °F
- Pulsando brevemente el botón «MODE» se puede cambiar entre las dos unidades de temperatura.

Instrucciones de uso del temporizador
- El recuento adelante y atrás funciona independientemente del sensor de temperatura.

Cuenta atrás:
- Los botones «MIN» (para minutos) y «SEC» (para segundos) permiten ajustar el tiempo deseado.
- Pulsar el botón S/S para iniciar el temporizador.
- Pulsar nuevamente el botón S/S para detener o reiniciar el temporizador.
- Para restablecer el temporizador a cero, primero hay que detenerlo y, a continuación pulsar el botón «CLEAR».
- En cuanto ha transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal. Pulsar cualquier botón para apagar la alarma.

Contar:
- Pulsar el botón S/S para iniciar el temporizador para contar adelante.
- Pulsar nuevamente el botón S/S para detener o reiniciar el temporizador.
- Para restablecer el temporizador a cero, primero hay que detenerlo y, a continuación pulsar el botón «CLEAR».

NL

1. Veiligheids- en onderhoudsinstructies
1. Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis mogen de draadloze braadthermometer niet gebruiken, tenzij zij door een toezichthoudend persoon in de gaten worden gehouden en geïnstrueerd.
2. Het product inclusief toebehoren is geen speelgoed. Bewaar de draadloze braadthermometer en de sonde buiten het bereik van kinderen.
3. Stel de draadloze braadthermometer niet bloot aan sterke vibraties, hitte of een hoge luchtvochtigheid en voorkom een zware mechanische belasting.
4. Bewaar en gebruik de draadloze braadthermometer altijd op een droge plaats.
5. Hanteer de sonde voorzichtig, omdat deze puntig is.
6. Houd de sonde absoluut schoon, omdat deze met voedingsmiddelen in aanraking komt.
7. De zender of de ontvanger mogen nooit in een gesloten oven, barbecue of magnetron worden gebruikt.
8. De sonde mag alleen aan temperaturen tot maximaal 250 °C (482 °F) worden blootgesteld. Bij temperaturen boven 250 °C (482 °F) bestaat het risico op beschadiging. **LET OP:** in barbecues met gesloten deksel kunnen snel temperaturen van boven 250 °C (482 °F) ontstaan.
9. De sonde kan na gebruik heet zijn. Trek de sonde met een pannenlap uit de etenswaren en laat deze eerst afkoelen, voordat u met de reiniging begint om brandwonden te voorkomen.
10. Zorg ervoor dat u het juiste type batterij gebruikt en plaats deze altijd in de voorgeschreven richting van de polariteit.
11. Gebruik alleen nieuwe batterijen van hetzelfde type voor vervanging en gebruik nooit batterijen met zichtbare schade - dit kan tot oververhitting of explosies leiden.
12. Sluit batterijen nooit kort, demonteer ze niet en gooi ze niet in vuur. Explosiegevaar!
13. De batterijen van deze draadloze braadthermometer zijn niet oplaadbaar.
14. Verwijder de batterijen als de draadloze braadthermometer voor langere tijd niet wordt gebruikt om schade door mogelijk lekkende batterijen te voorkomen.
15. De batterij moet worden vervangen zodra de weergave van het LCD-display zwak wordt. Raadpleeg a.u.b. voor een milieuvriendelijke verwijdering van de batterij de paragraaf Verwijdering van de batterij.
16. Wanneer de draadloze braadthermometer beschadigingen oploopt, mag u het apparaat niet meer gebruiken. U dient het door een expert te laten repareren of contact op te nemen met onze klantenservice. U mag de draadloze braadthermometer niet zelf demonteren en repareren. De garantie vervalt als het apparaat wordt aangepast.

Onderhoudsinstructies:
De digitale draadloze braadthermometer HÄNDI is niet geschikt voor de vaatwasser. Dompel de thermometer niet onder in vloeistoffen en zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het toetsenveld of de zender kunnen binnendringen. Gebruik het toetsenveld niet met vochtige handen. De draadloze braadthermometer kan met een vochtige doek worden afgeveegd.

Batterij vervangen:

Ontvanger
- Schuif het deksel van het batterijvak aan de achterkant van de ontvanger open en haal de batterijen eruit. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Verwijdering van de batterij.
- Plaats twee nieuwe batterijen (AAA) in het batterijvak en let op de juiste polariteit.
- Schuif het deksel van het batterijvak weer dicht.

Zender
- Schuif het deksel van het batterijvak aan de onderkant van de zender open en haal de batterijen eruit. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Verwijdering van de batterij.
- Plaats twee nieuwe batterijen (AAA) in het batterijvak en let op de juiste polariteit.
- Schuif het deksel van het batterijvak weer dicht.

Verwijdering van de batterij CE
Batterijen horen niet thuis in het huishoudelijk afval. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen in te leveren. U kunt uw oude batterijen inleveren bij de openbare inzamelpunten in uw gemeente of overal waar batterijen van dat type worden verkocht.

Afvoeren van de digitale timer
Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval dient te worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente, het gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

2. Doel en gebruik
Hartelijk dank voor de aankoop van deze digitale draadloze braadthermometer. Dit apparaat is bedoeld voor de bepaling van kerntemperaturen van verschillende vleessoorten en heeft een timer met alarmfunctie voor het controleren van de gaartijd.
De draadloze braadthermometer is uitsluitend bestemd voor particuliere huishoudens en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Gebruik het apparaat nooit voor een ander dan het beoogde doel. De sonde van de draadloze braadthermometer is geschikt voor de oven en de barbecue. Gebruik de sonde niet in de magnetron. Bewaar de gebruiksaanwijzing en de verpakking voor latere referentie en voor later gebruik zorgvuldig en geef deze als u de draadloze braadthermometer aan derden doorgeeft ook mee.

3. Leveringsomvang
- 4 x 1,5 V batterij type LR03 (AAA) (2 in de zender en 2 in de ontvanger)
- Zender
- Ontvanger
- Sonde
- Gebruiksaanwijzing
- Informatie van de fabrikant conform § 18 lid 4 ElektroG (Duitse wet inzake het in de handel brengen, de terugname en de milieuvriendelijke verwijdering van elektrische en elektronische apparaten)

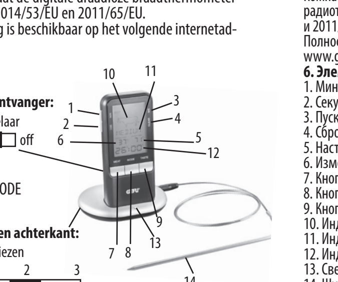
4. Specificaties
- Figuratief weergegeven keuze van de 8 vleessoorten en de hiervoor vastgestelde kerntemperaturen
- Frequentie 433,92 MHz
- Bereik 20 m (open ruimte)
- Meetbereik van 0° C tot 250° C / 32° F tot 482° F
- Omschakelbare temperatuurweergave tussen °C en °F
- Timer met alarmfunctie max. 99 minuten en 59 seconden
- Kunststof / hoogwaardig roestvrij staal

Zender:
- Voeding batterij 2x LR03 (AAA)
- Gewicht (zonder batterij) 40 g
- Afmetingen 9,5x7x2,5 cm

Ontvanger:
- Voeding batterij 2x LR03 (AAA)
- Gewicht (zonder batterij) 77 g
- Afmetingen 12x5,5x3 cm

5. Conformiteitsverklaring
Hierbij verklaart GEFU Innovation + Logistic GmbH dat de digitale draadloze braadthermometer HÄNDI, artikelnr. 21850, voldoet aan de richtlijnen 2014/53/EU en 2011/65/EU.
De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Weergave- en bedieningselementen
1. Minuten MIN
2. Seconden SEC
3. Start/Stop S/S
4. Timer resetten CLEAR
5. ingestelde doeltemperatuur
6. gemeten temperatuur van de sonde
7. Keuzeknop vleessoort MEAT
8. Omschakelknop voor de temperatuurweergave MODE
9. Keuzeknop gaarniveau TASTE
10. Weergave vleessoort
11. Weergave gaarniveau
12. Timer-weergave
13. Led
14. RVS-sonde



7. Ingebruikname
- Controleer het artikel voor elke ingebruikname op beschadigingen. De digitale draadloze braadthermometer mag niet worden gebruikt als hij beschadigingen vertoont.
- De gevoelige punt van de sonde wordt door een beschermkap beschermd. Verwijder deze voor elke ingebruikname en plaats deze na het gebruik en de reiniging van de sonde weer terug.
- Reinig de sonde voor het gebruik met een vochtige doek. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Reiniging.
- Bij de eerste ingebruikname van uw digitale draadloze braadthermometer zit er nog een beschermfolie op het display. Verwijder deze folie voor het eerste gebruik.
- De batterijen van uw digitale draadloze braadthermometer in de zender en ontvanger zijn bij de eerste ingebruikname door een beschermfolie beschermd. Verwijder deze folie voor het eerste gebruik. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Batterij vervangen.

8. Opmerkingen:
- LED-WEERGAVE: De led op de zender knippert als het apparaat is ingeschakeld en klaar is om te zenden.
- Overdracht-richtlijnen van de zender: Zolang de sonde geen temperatuurverandering detecteert, zendt de zender elke 30 seconden een temperatuursignaal uit. Zodra de sonde een temperatuurverschil van meer dan 1° C detecteert, zendt de zender een signaal uit.
- Als het vlees dunner dan 2 cm is, dan is het snel gaar.
  Bij dun vlees is de gaartemperatuur moeilijker te meten.
- Steek de sonde niet in vet of direct in bot. Steek de sonde op verschillende plaatsen in het vlees om te controleren of het vlees gelijkmatig gaar is.

9. Gebruiksaanwijzing thermometer:
- Schuif de kanaalschakelaar op de zender naar het gewenste kanaal (meerkanaalsysteem 1,2,3).
- Schuif de "POWER"-schakelaar van de zender (aan de onderkant) in de richting "ON". Na het inschakelen van de zender knippert er in het midden een led; hiermee wordt aangegeven dat de temperatuurgegevens kunnen worden ontvangen.
- Steek nu de stekker van de sonde in de aansluiting aan de zijkant van de zender.
- Schuif de "POWER"-schakelaar van de ontvanger (aan de achterkant van het apparaat) in de richting "ON". U hoort een korte signaaltoon.
- Wacht tot de ontvanger het vooraf ingestelde kanaal op de zender weergeeft (afhankelijk van de kanaalkeuze verschijnt er CH01-03 in het onderste gedeelte van het display).
- Als de ontvanger het op de zender ingestelde kanaal niet binnen 30 seconden weergeeft, schakel hem dan opnieuw in door gedurende 3 seconden op de S/S-knop (apparaat-reset) te drukken totdat u een signaal hoort – vervolgens wordt het kanaal op de ontvanger opnieuw ingesteld en wordt dit kort op het display weergegeven. Wijzig indien nodig het kanaal op de zender bij gebruik van meerdere apparaten.
- Steek de punt van de sonde in het midden van de te meten etenswaren om een exacte kerntemperatuur te kunnen bepalen. LET OP HET VOLGENDE: Controleer of de punt van de sonde niet uit de te meten etenswaren steekt of in contact komt met open vuur. Dit kan uw meetresultaat vervalsen.

Keuze van de vleessoort en het gaarniveau
- Druk op de knop "MEAT" om de gewenste vleessoort te zoeken en te selecteren.
- Elke keer dat u op de knop drukt, verandert de weergave op het display in de volgende volgorde: rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees, hamburger, varkensvlees, kalkoen, kip, vis.
- Druk op de knop "TASTE" om het gaarniveau te selecteren (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Aanwijzing: Voor sommige soorten vlees (hamburger, kalkoen, kip en vis) zijn niet alle gaarniveaus beschikbaar.
- Het gaarsignaal klinkt zodra het vlees de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Kerntemperatuur handmatig in te stellen
- Druk op de knop "MODE" en houd deze 3 seconden ingedrukt.
- Druk op "MIN" en "SEC" om de gewenste temperatuur te selecteren.
- Druk nogmaals op "MODE" om de instelling te bevestigen.

Temperatuurweergave in °C / °F
- U kunt wisselen tussen de twee temperatuureenheden door kort op de knop "MODE" te drukken.

Gebruiksaanwijzing timer
- Het op- en aftellen werkt onafhankelijk van de temperatuursensor.

Aftellen:
- U kunt de gewenste tijd instellen met de knoppen "MIN" voor minuten en "SEC" voor seconden.
- Druk op de S/S-knop om de timer te starten.
- Druk nogmaals op de S/S-knop om de timer te stoppen of voort te zetten.
- Om de timer op nul te zetten, stopt u deze eerst en drukt u vervolgens op de knop "CLEAR".
- Zodra de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

Optellen:
- Druk op de S/S-knop om de timer te laten starten met optellen.
- Druk nogmaals op de S/S-knop om de timer te stoppen of voort te zetten.
- Om de timer op nul te zetten, stopt u deze eerst en drukt u vervolgens op de knop "CLEAR".

RU

1. Инструкции по технике безопасности и уходу
1. Лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточными знаниями и/или опытом не разрешается использовать радиотермометр для мяса, если они не находятся под присмотром и не получили соответствующие инструкции от куратора/опекуна.
2. Изделие с принадлежностями не является игрушкой. Храните радиотермометр для мяса и щуп в недоступном для детей месте.
3. Не подвергайте радиотермометр для мяса сильным вибрациям, нагреву или высокой влажности и не допускайте сильных механических воздействий.
4. Всегда храните и используйте радиотермометр для мяса в сухом месте.
5. Будьте осторожны при обращении с острым щупом.
6. Обязательно содержите щуп в чистоте, поскольку он контактирует с пищевыми продуктами.
7. Не разрешается использовать передатчик или приемник в закрытом духовом шкафу, гриле или микроволновой печи.
8. Щуп можно подвергать воздействию температур не более 250 °C (482 °F). При температурах свыше 250 °C (482 °F) существует риск повреждения прибора.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в грилях с закрытой крышкой температура может быстро превысить 250 °C (482 °F).
9. После использования щуп может быть горячим. Во избежание ожогов извлеките щуп из приготовляемой пищи с помощью прихватки и дайте ему остыть, прежде чем приступать к очистке.
10. Убедитесь, что используется правильный тип батареек, и всегда вставляйте их с соблюдением полярности.
11. Для замены используйте только новые батарейки аналогичного типа и никогда не используйте батарейки при наличии видимых повреждений — возможен их перегрев или взрыв.
12. Никогда не замыкайте батарейки накоротко, не разбирайте их и не бросайте в огонь. Существует опасность взрыва!
13. Батарейки этого радиотермометра для мяса не подлежат подзарядке.
14. Извлекайте батарейки, если радиотермометр для мяса не используется в течение длительного периода времени, чтобы избежать его повреждения из-за возможного вытекания электролита.
15. Если яркость ЖК-дисплея слабеет, батарейку следует заменить. Утилизируйте батарейку экологически безопасным способом, как указано в разделе Утилизация батареек.
16. Если радиотермометр для мяса поврежден, прекратите использование прибора и поручите специалисту отремонтировать его или обратитесь в нашу службу поддержки клиентов. Не разбирайте и не ремонтируйте радиотермометр для мяса самостоятельно; вмешательство в прибор приведет к утрате гарантии.

Инструкции по уходу
Цифровой радиотермометр для мяса HÄNDI непригоден для мытья в посудомоечной машине. Не погружайте термометр в жидкости и следите за тем, чтобы жидкости не проникли в кнопочную панель или передатчик. Не касайтесь кнопочной панели мокрыми руками. Радиотермометр для мяса можно протирать влажной салфеткой.

Замена батареек

Приемник
- Сдвиньте крышку отсека для батареек на задней панели приемника и извлеките батарейки. Обратите внимание на указания, приведенные в разделе Утилизация батареек.
- Вставьте две новые батарейки (AAA) в отсек для батареек, соблюдая полярность.
- Вновь закройте крышку отсека для батареек.

Передатчик
- Сдвиньте крышку отсека для батареек на нижней панели передатчика и извлеките батарейки. Обратите внимание на указания, приведенные в разделе Утилизация батареек.
- Вставьте две новые батарейки (AAA) в отсек для батареек, соблюдая полярность.
- Вновь закройте крышку отсека для батареек.

Утилизация батареек CE
Батарейки не относятся к бытовым отходам. Как потребитель вы обязаны по закону возвращать использованные батарейки. Вы можете сдать старые батарейки в общественном пункте сбора мусора вашего района или в любом другом месте, где продаются батарейки такого типа.

Утилизация цифрового таймера
Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что это изделие не подлежит переработке вместе с обычным бытовым мусором, а должно быть сдано в пункт утилизации электрического и электронного оборудования. За более подробной информацией обращайтесь в органы местного самоуправления, муниципальные компании по утилизации отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

2. Назначение и использование
Благодарим вас за покупку цифрового радиотермометра для мяса. Этот прибор предназначен для контроля температуры в толще различных видов мяса; он имеет таймер с функцией будильника для контроля времени приготовления.
Радиотермометр для мяса предназначен только для личного пользования и не допускается к использованию в коммерческих целях. Никогда не используйте прибор иначе как по прямому его назначению. Щуп радиотермометра для мяса подходит для духового шкафа и гриля. Не используйте щуп в микроволновой печи. Сохраняйте инструкцию по использованию и упаковку на случай возникновения вопросов в рамках последующего применения и передавайте их третьим лицам вместе с радиотермометром для мяса.

3. Комплект поставки
- 4 батарейки 1,5 В типа LR03 (AAA) (2 шт. в передатчике и 2 шт. в приемнике)
- Передатчик
- Приемник
- Щуп
- Инструкция по использованию
- Информация от производителя согласно § 18, п. 4 Закона об электрическом и электронном оборудовании (ElektroG)

4. Спецификации
- Графически отображаемый выбор из 8 видов мяса и заданная температура в толще продуктов
- Частота 433,92 МГц
- Дальность действия 20 м (открытое пространство)
- Диапазон измерения от 0 до 250 °C/от 32 до 482 °F
- Переключаемая индикация температуры между °C и °F
- Таймер с функцией будильника до 99 минут и 59 секунд
- Пластик/благородная сталь

Передатчик
- Электропитание от батареек LR03 (AAA), 2 шт.
- Масса (без батареек) 40 г
- Размеры 9,5 x 7 x 2,5 см

Приемник
- Электропитание от батареек LR03 (AAA), 2 шт.
- Масса (без батареек) 77 г
- Размеры 12 x 5,5 x 3 см

5. Декларация соответствия
Компания GEFU Innovation + Logistic GmbH настоящим заявляет, что цифровой радиотермометр для мяса HÄNDI, арт. № 21850, соответствует директивам 2014/53/ЕС и 2011/65/ЕС.
Полностью текст декларации соответствия нормам ЕС доступен по адресу в Интернете: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Элементы индикации и управления
1. Минуты (MIN)
2. Секунды (SEC)
3. Пуск/остановка (S/S)
4. Сброс таймера (CLEAR)
5. Настроенная заданная температура
6. Измеренная температура щупа
7. Кнопка выбора видов мяса (MEAT)
8. Кнопка переключения для отображения температуры (MODE)
9. Кнопка выбора степени готовности (TASTE)
10. Индикатор видов мяса
11. Индикатор степени готовности
12. Индикатор таймера
13. Светодиод
14. Щуп из нержавеющей стали

7. Подготовка к работе
- Во время подготовки к работе проверяйте изделие на отсутствие повреждений. Запрещается использовать цифровой радиотермометр для мяса с видимыми повреждениями.
- Чувствительный наконечник щупа закрывается защитным колпачком. Снимайте его во время подготовки к работе и снова надевайте после использования и чистки щупа.
- Перед использованием очистите щуп влажной салфеткой. Обратите внимание на указания, приведенные в разделе Очистка.
- Во время первой подготовки к работе цифрового радиотермометра для мяса вы увидите, что дисплей покрыт защитной пленкой. Удалите ее перед первым использованием.
- Во время первой подготовки к работе цифрового термометра для мяса вы увидите, что батарейки передатчика и приемника покрыты защитной пленкой. Удалите ее перед первым использованием. Обратите внимание на указания, приведенные в разделе Замена батареек.

8. Примечания
- СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР Светодиод на передатчике мигает, когда прибор включен и готов к передаче.
- Правила передачи для передатчика: пока щуп не обнаруживает изменения температуры, передатчик передает сигнал температуры каждые 30 секунд. Если щуп обнаруживает разницу температур более 1 °C, передатчик передает сигнал.
- Если кусок мяса тоньше 2 см, оно приготовится быстро.
  Температуру приготовления для тонкого куска мяса измерять сложнее.
- Не вставляйте щуп в жир или прямо в кость. Вставляйте щуп в разные места мяса, чтобы проверить, равномерно ли оно прожарено.

9. Инструкция по использованию термометра
- Переведите регулятор каналов на передатчике на нужный канал (многоканальная система 1, 2, 3).
- Сдвиньте переключатель POWER передатчика (на нижней стороне) в направлении ON. После включения передатчика в середине замигает светодиод, указывая на то, что температурные данные могут быть получены.
- Теперь вставьте штекер щупа в гнездо на боковой грани передатчика.
- Сдвиньте переключатель POWER приемника (с обратной стороны прибора) в направлении ON. Вы услышите короткий звуковой сигнал.
- Подождите, пока приемник не отобразит предустановленный канал на передатчике (в нижней части дисплея появится CH01-03 в зависимости от выбора канала).
- Если приемник в течение 30 секунд не отображает канал, установленный на передатчике, включите приемник снова и нажимайте кнопку S/S (сброс прибора) в течение 3 секунд, пока не услышите сигнал — тогда канал на приемнике снова установится и ненадолго отобразится на дисплее. При необходимости, если используются несколько приборов, смените канал на передатчике.
- Вставьте наконечник щупа в середину измеряемого приготовляемого продукта, чтобы иметь возможность определить точную температуру в толще мяса. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что наконечник щупа не выступает из измеряемого приготовляемого продукта и не соприкасается с открытым пламенем. Это может исказить результат вашего измерения.

Выбор вида мяса и степени готовности
- Нажмите кнопку MEAT для поиска и выбора нужного вида мяса.
- С каждым нажатием кнопки индикация меняется в следующем порядке: говядина, баранина, телятина, гамбургер, свинина, индейка, курица, рыба.
- Нажмите кнопку TASTE, чтобы выбрать степень готовности (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done — с кровью, средняя прожарка с кровью, средняя прожарка, прожарка почти до готовности, хорошая прожарка) → Примечание: для отдельных видов мяса (гамбургер, индейка, курица и рыба) некоторые степени готовности отсутствуют.
- Сигнал о готовности раздается, как только мясо достигает заданной температуры.

Ручная регулировка температуры в толще мяса
- Нажмите и удерживайте кнопку MODE в течение 3 секунд.
- Нажимайте MIN и SEC, чтобы выбрать желаемую температуру.
- Нажмите MODE еще раз, чтобы подтвердить настройку.

Индикация температуры в °C/°F
- Единицу измерения температуры можно изменить кратким нажатием кнопки MODE.

Инструкция по использованию таймера
- Прямой и обратный отсчет работает независимо от датчика температуры.

Обратный отсчет
- Вы можете установить желаемое время с помощью кнопок MIN для минут и SEC для секунд.
- Нажмите кнопку S/S для запуска таймера.
- Нажмите кнопку S/S еще раз, чтобы остановить или запустить таймер.
- Чтобы сбросить таймер до ноля, сначала остановите его, а затем нажмите кнопку CLEAR.
- Как только время истечет, раздастся сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить будильник.

Прямой отсчет
- Нажмите кнопку S/S для запуска прямого отсчета таймера.
- Нажмите кнопку S/S еще раз, чтобы остановить или запустить таймер.
- Чтобы сбросить таймер до ноля, сначала остановите его, а затем нажмите кнопку CLEAR.

PT

1. Instruções de segurança e conservação
1. Este termómetro para assados por radiofrequência não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas e instruídas por um(a) supervisor(a).
2. O produto inclusive o acessório não são brinquedos. Guarde o termómetro para assados por radiofrequência e a sonda fora do alcance das crianças.
3. Nunca exponha o termómetro para assados por radiofrequência a vibrações fortes, calor ou alta humidade e evite fortes esforços mecânicos.
4. Guarde e utilize o termómetro para assados por radiofrequência num ambiente seco.
5. Tenha especial cuidado ao manusear a sonda, pois esta é afiada.
6. Mantenha a sonda limpa ao entrar em contacto com alimentos.
7. O emissor ou o recetor nunca pode ser utilizado no forno fechado, no grelhador ou no micro-ondas.
8. A sonda só pode estar exposta a temperaturas máximas de até 250 ºC (482 ºF). Com temperaturas superiores a 250 ºC (482 ºF), existe o perigo de danos. **OBSERVE:** em grelhadores com tampa fechada podem atingir rapidamente temperaturas superiores a 250 °C (482 °F).
9. Após a utilização, a sonda pode estar quente. Retire a sonda com uma pega do produto a medir e para evitar queimaduras, deixe-a arrefecer antes de iniciar a limpeza.
10. Certifique-se de que utiliza as pilhas corretas e insira-as sempre na direção de polaridade indicada.
11. Utilize apenas pilhas novas do mesmo tipo para substituição e nunca utilize aquelas com danos visíveis, pois pode ocorrer sobreaquecimento ou explosões.
12. Nunca curto-circuite, desmonte ou atire pilhas para o fogo. Risco de explosão!
13. As pilhas deste termómetro para assados por radiofrequência não são recarregáveis.
14. Retire as pilhas se o termómetro para assados por radiofrequência não for utilizado durante um período de tempo mais longo para evitar danos devido a possíveis fugas das pilhas.
15. A pilha deve ser substituída quando a indicação do mostrador LCD ficar fraca. Garanta a eliminação ecológica da pilha através do ponto Eliminação das pilhas.
16. Em caso de danos no termómetro para assados por radiofrequência, não utilize mais o aparelho e entregue-o para ser reparado por um especialista ou entre em contacto com o nosso serviço de assistência ao cliente. Não desmonte e repare o termómetro para assados por radiofrequência por conta própria, pois qualquer intervenção no aparelho anulará a garantia.

Instruções de conservação:
O termómetro para assados digital por radiofrequência HÄNDI não é adequado para a máquina de lavar louça. Não mergulhe o termómetro em líquidos e certifique-se de que nenhum líquido se infiltra no teclado ou no emissor. Não utilize o teclado com as mãos húmidas. O termómetro para assado por radiofrequência pode ser limpo com um pano húmido.

Mudança das pilhas:

Recetor
- Desloque a tampa do compartimento da pilha na parte de trás do recetor e tire a pilha. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Eliminação das pilhas.
- Coloque duas pilhas novas (AAA) na direção de polaridade no respetivo compartimento.
- Volte a fechar a tampa do compartimento da pilha.

Emisso
- Desloque a tampa do compartimento da pilha na parte inferior do emissor e tire a pilha. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Eliminação das pilhas.
- Coloque duas pilhas novas (AAA) na direção de polaridade no respetivo compartimento.
- Volte a fechar a tampa do compartimento da pilha.

Eliminação das pilhas CE
As pilhas não devem ser eliminadas no lixo doméstico. Enquanto consumidor, é legalmente obrigado a devolver as pilhas usadas. Pode eliminar as suas pilhas antigas nos pontos de recolha públicos da sua comunidade ou, em qualquer outro lugar, onde as pilhas do tipo em questão são vendidas

Eliminação do temporizador digital
O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal, mas deve ser entregue num ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, contacte o seu município, a empresa municipal de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o produto

2. Finalidade e utilização
Muito obrigado por ter adquirido este termómetro para assados digital por radiofrequência. Este aparelho destina-se à monitorização das temperaturas interiores de diferentes tipos de carne e possui um temporizador com função de alarme para controlar o tempo de preparação. O termómetro para assados por radiofrequência foi concebido apenas para o uso doméstico e não deve ser utilizado para fins comerciais. Nunca utilize o aparelho para outra finalidade que não a pretendida. A sonda do termómetro para assados por radiofrequência é adequada para o forno e para a grelha. Não utilize a sonda no micro-ondas. Mantenha o manual de instruções e a embalagem para referência futura, bem como para aplicações posteriores e, caso entregue o termómetro para assados por radiofrequência a terceiros deverá também entregar o manual de instruções.

3. Volume de fornecimento
- 4 x 1,5 V pilha do tipo LR03 (AAA) (2 no emissor e 2 no recetor)
- Emissor
- Recetor
- Sonda
- Manual de instruções
- Informações sobre o fabricante de acordo com o § 18, par. 4 da ElektroG (Lei de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)

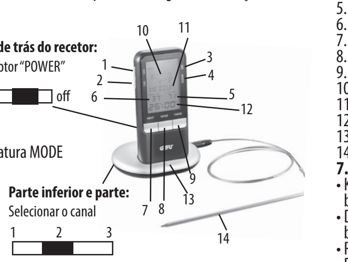
4. Especificações
- Seleção dos 8 tipos de carne representada graficamente e as suas temperaturas interiores especificadas
- Frequência 433,92 MHz
- Alcance de 20 m (área livre)
- Intervalo de medição de 0 °C até 250 °C/32 °F até 482 °F
- Indicação da temperatura comutável entre ºC e ºF
- Temporizador com função de alarme para um máximo de 99 minutos e 59 segundos
- Plástico/aço inoxidável de alta qualidade

Emissor:
- Fornecimento de energia da pilha 2x LR03 (AAA)
- Peso (sem pilha) 40 g
- Dimensões 9,5 x 7 x 2,5 cm

Recetor:
- Fornecimento de energia da pilha 2x LR03 (AAA)
- Peso (sem pilha) 77 g
- Dimensões 12 x 5,5 x 3 cm

5. Declaração de conformidade
A GEFU Innovation + Logistic GmbH declara que o tipo de termómetro para assados digital por radiofrequência HÄNDI, artigo n.º 21850, cumpre as diretivas 2014/53/UE e 2011/65/UE. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço de Internet: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Indicação e elementos de comando
1. Minutos MIN
2. Segundos SEC
3. Start/Stop S/S
4. Repor o temporizador CLEAR
5. Temperatura pretendida ajustada
6. Temperatura medida da sonda
7. Tecla de seleção do tipo de carne MEAT
8. Tecla de alteração da indicação da temperatura MODE
9. Tecla de seleção do ponto de cocção TECLA
10. Indicação do tipo de carne
11. Indicação do ponto de cocção
12. Indicação do temporizador
13. LED
14. Sonda em aço inoxidável



7. Colocação em funcionamento
- Verifique o artigo quanto a danos antes de cada colocação em funcionamento. O termómetro para assados digital por radiofrequência não deve ser utilizado se apresentar danos visíveis.
- A ponta sensível da sonda é protegida por uma tampa de proteção. Retire-a antes de cada colocação em funcionamento e volte a colocá-la após a utilização e a limpeza da sonda.
- Antes da utilização, limpe a sonda com um pano húmido. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza.
- Aquando da primeira colocação em funcionamento do seu termómetro para assados digital por radiofrequência, existe uma película de proteção no mostrador. Retire-a antes da primeira utilização.
- As pilhas do seu termómetro para assados digital por radiofrequência no emissor e recetor estão protegidas por uma película de proteção aquando da primeira colocação em funcionamento. Retire-a antes da primeira utilização. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Mudança das pilhas.

8. Indicações:
- INDICADOR LED: O LED no emissor pisca quando o aparelho está ligado e pronto a enviar.
- Regras de transmissibilidade do emissor: Enquanto a sonda não detetar nenhuma alteração de temperatura, o emissor transmite um sinal de temperatura a cada 30 segundos. Se a sonda detetar uma diferença de temperatura de mais de 1 ºC, o emissor transmite um sinal.
- Se a carne for mais fina do que 2 cm, cozinha rapidamente.
  A temperatura do alimento é mais difícil de medir com carne fina.
- Não insira a sonda na gordura ou diretamente no osso. Insira a sonda em locais diferentes para verificar se a carne é cozinhada uniformemente.

9. Instruções de utilização do termómetro:
- Desloque o regulador do canal no emissor para o canal desejado (sistema multicanal 1, 2, 3).
- Desloque o interruptor "POWER" do emissor (na parte inferior) no sentido "ON".
Depois de ligar o emissor, um LED no centro pisca, indicando que os dados de temperatura podem ser recebidos.
- Agora, coloque a ficha da sonda no conector, no bordo lateral do emissor.
- Desloque o interruptor "POWER" do recetor (na parte de trás do aparelho) no sentido "ON". Ouvirá um breve sinal sonoro.
- Aguardar até que o recetor indique o canal pré-ajustado no emissor (no mostrador, aparece CH01-03 na área inferior, conforme o canal selecionado).
- Se o recetor não exibir o canal ajustado dentro de 30 segundos, ligar novamente ou pressionar a tecla S/S (reset do aparelho) durante 3 segundos, até se ouvir um sinal – depois disso, ajusta-se novamente o canal no recetor e é exibido brevemente no mostrador. Se necessário, mudar o canal no emissor ao utilizar vários aparelhos.
- Introduza a ponta da sonda no centro do produto a medir, para poder determinar a temperatura interior com precisão. OBSERVE: Assegure-se de que a ponta da sonda não saia fora do produto a medir ou entre em contacto com uma chama aberta. Isso pode adulterar o resultado da medição.

Seleção do tipo de carne e do ponto de cocção
- Prima a tecla "MEAT", para procurar e selecionar o tipo de carne desejado.
- De cada vez que prime a tecla, a indicação muda na seguinte sequência: vaca, borrego, vitela, hambúrguer, porco, peru, galinha, peixe.
- Pressione a tecla "TECLA", para selecionar o ponto de cocção (mal passado, médio-mal passado, médio, médio-bem passado ou no ponto) → Nota: Para alguns tipos de carne (hambúrguer, peru, frango e peixe), nem todos os pontos de cocção estão disponíveis.
- O sinal de cocção ouve-se assim que a carne atingir a temperatura pretendida.

Temperatura interior ajustável manualmente
- Prima a tecla "MODE" e mantenha-a premida durante 3 segundos.
- Prima "MIN" e "SEC" para selecionar a temperatura desejada.
- Prima novamente "MODE", para confirmar o ajuste.

Indicação da temperatura em ºC/°F
- Premindo brevemente a tecla "MODE", pode alternar entre as duas unidades de temperatura.

Instruções de utilização do temporizador
- A contagem crescente e decrescente funciona independentemente do sensor de temperatura.

Contagem decrescente:
- Com as teclas "MIN" para os minutos e "SEC" para os segundos, pode ajustar o tempo desejado.
- Prima a tecla S/S para iniciar o temporizador.
- Prima novamente a tecla S/S para parar ou retomar o temporizador.
- Para colocar o temporizador a zeros, pare-o primeiro e, depois, prima a tecla "CLEAR".
- Assim que o tempo expirar, ouve-se um sinal. Premir uma tecla qualquer para desligar o alarme.

Contagem ascendente:
- Prima a tecla S/S para iniciar o temporizador para a contagem crescente.
- Prima novamente a tecla S/S para parar ou retomar o temporizador.
- Para colocar o temporizador a zeros, pare-o primeiro e, depois, prima a tecla "CLEAR".

DK

1. Sikkerheds- og vedligeholdelsesinstruktioner
1. Personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden må ikke bruge det digitale stegetermometer, medmindre de er under opsyn og instrueret af en vejleder.
2. Produktet, inklusive tilbehør, er ikke et legetøj. Hold det digitale stegetermometer og målesonden uden for børns rækkevidde.
3. Udsæt ikke det digitale stegetermometer for stærke vibrationer, varme eller høj luftfugtighed og undgå alvorlig mekanisk belastning.
4. Opbevar og brug altid det digitale stegetermometer i et tørt miljø.
5. Vær forsigtig, når du håndterer målesonden, da den er spids.
6. Sørg for at holde målesonden ren, da den kommer i kontakt med mad.
7. Senderen eller modtageren må aldrig bruges i en lukket ovn, grill eller mikroovn.
8. Sonden må kun udsættes for en temperatur på maks. 250 °C (482 °F). Overstiger temperaturen 250 °C (482 °F), er der fare for, at enheden ødelægges. **BEMÆRK:** I grill med lukket låg kan der hurtigt opstå temperaturer på over 250° C (482° F).
9. Målesonden kan være varm efter brug. Brug en ovnhandske til at fjerne sonden fra maden og lad den køle af, inden du begynder at rengøre den, så du undgår forbrændinger.
10. Sørg for, at du bruger den rigtige type batteri, og isæt dem altid med den rigtige polaritet.
11. Brug kun friske batterier til udskiftning af samme type og aldrig nogle med synlige skader - det kan resultere i overophedning eller eksplosioner.
12. Kortslut aldrig, demonter eller smid batterier i brand. Eksplosionsfare!
13. Batterierne på det digitale stegetermometer er ikke genopladelige.
14. Hvis det digitale stegetermometer ikke skal bruges i en længere periode, så fjern batterierne, da de forårsager skade, hvis der løber væske ud.
15. Batteriet skal udskiftes, så snart LCD-displayet bliver svagt. Sørg for at bortskaffe batteriet miljøvenligt, læs hertil afsnittet Bortskaffelse af batterier.
16. Hvis det digitale stegetermometer er beskadiget, skal du stoppe med at bruge enheden og få den repareret af en specialist eller kontakte vores kundeservice. Du må ikke adskille og reparere det digitale stegetermometer selv. Manipulation med enheden annullerer garantien.

Vedligeholdelsesinstruktioner:
Det digitale stegetermometer HÄNDI tåler ikke opvaskemaskine. Nedsænk ikke termometeret i væsker, og sørg for, at der ikke kan trænge væsker ind i tastaturet eller senderen. Brug ikke tastaturet med våde hænder. Det digitale stegetermometer kan tørres af med en fugtig klud.

Udskiftning af batteri:

Modtager
- Skub låget på batterirummet på bagsiden af modtageren, og fjern batterierne. Læs også anvisningerne under afsnittet Bortskaffelse af batterier.
- Indsæt to nye batterier (AAA) i batterirummet med den korrekte polaritet.
- Skub batteridækslet i igen.

Sender
- Skub låget til batterirummet i bunden af senderen, og fjern batterierne. Læs også anvisningerne under afsnittet Bortskaffelse af batterier.
- Indsæt to nye batterier (AAA) i batterirummet med den korrekte polaritet.
- Skub batteridækslet i igen.

Bortskaffelse af batterier CE
Bortskaf ikke batterierne sammen med det normale husholdningsaffald. Som forbruger er du juridisk forpligtet til at returnere brugte batterier. Du kan aflevere de brugte batterier på de lokale indsamlingssteder eller der,
hvor batterierne sælges.

Bortskaffelse af digital timer
Symbolet på produktet eller dets emballage indikerer, at dette produkt ikke skal behandles som normalt husholdningsaffald, men skal føres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. For mere information bedes du kontakte din kommune, det kommunale bortskaffelsesfirma eller den butik, hvor du købte produktet.

2. Tilsigtet anvendelse
Tak fordi du købte dette digitale stegetermometer. Denne enhed er beregnet til at overvåge kernetemperaturerne for forskellige typer kød og har en timer med en alarmfunktion til at styre tilberedningstiden.
Det digitale stegetermometer er kun beregnet til privat brug og må ikke anvendes til kommercielle formål. Brug aldrig produktet til andet end det tilsigtede formål. Sonden til det digitale stegetermometer er beregnet til ovn og grill. Brug ikke sonden i mikrobølgeovnen. Opbevar brugervejledningen og emballagen et sikkert sted til fremtidig reference og til senere brug, og giv det videre til tredjepart, når du videregiver det digitale stegetermometer.

3. Leveringsomfang
- 4 x 1,5 V batteritype LR03 (AAA) (2 hver i senderen og 2 i modtageren)
- Sender
- Modtager
- Sonde
- Brugervejledning
- Producentoplysninger i overensstemmelse med § 18 stk. 4 ElektroG

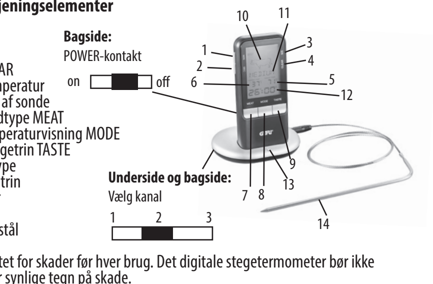
4. Specifikationer
- Illustreret valg af 8 kødtyper og deres specificerede kernetemperaturer
- Frekvens 433,92 MHz
- Område 20 m (åbent område)
- Måleområde på 0 °C til 250 °C / 32 °F til 482 °F
- Temperaturen kan vises både i °C og °F
- Timer med alarmfunktion maks. 99 minutter og 59 sekunder
- Plast / rustfrit stål af høj kvalitet

Sender:
- Batteristrømforsyning 2x LR03 (AAA)
- Vægt (uden batteri) 40 g
- Dimensioner 9,5 x 7 x 2,5 cm

Modtager:
- Batteristrømforsyning 2x LR03 (AAA)
- Vægt (uden batteri) 77 g
- Dimensioner 12 x 5, 5 x 3 cm

5. Overensstemmelseserklæring
Hermed erklærer GEFU Innovation + Logistic GmbH, At radiosystemet typen digital trådløs ristning termometer HÄNDI, varenr. 21850, overholder retningslinjerne i 2014/53/EU og 2011/65/EU. Hele EU-overensstemmelseserklæringens ordlyd kan læses på følgende internetside: www.gefu.com/k21850.pdf

6. Visning og betjeningselementer
1. Minutter MIN
2. Sekunder SEC
3. Start/Stop S/S
4. Nulstil timer CLEAR
5. indstillet måltemperatur
6. målt temperatur af sonde
7. Vælgertast til kødtype MEAT
8. Skiftetast til temperaturvisning MODE
9. Vælgertast til stegetrin TASTE
10. Visning af kødtype
11. Visning af stegetrin
12. Visning af timer
13. LED
14. Sonde i rustfrit stål



7. Ibrugtagning
- Kontroller produktet for skader før hver brug. Det digitale stegetermometer bør ikke bruges, hvis der er synlige tegn på skade.
- Den følsomme målesondespids er beskyttet af en beskyttelseskappe. Fjern den inden brug, og sæt den på igen efter brug og rensning af målesonden.
- Rens målesonden med en fugtig klud inden brug. Læs også anvisningerne under afsnittet Rensning.
- Når du bruger dit digitale stegetermometer for første gang, er der en beskyttelsesfolie på displayet. Den skal fjernes inden første brug.
- Batterierne i dit nye digitale stegetermometers sender og modtager er ved købet beskyttet med folie. Den skal fjernes inden første brug. Læs også anvisningerne under afsnittet Udskiftning af batterier.

8. Bemærk:
- LED-VISNING: LED-dioden på senderen blinker, når enheden er tændt og klar til at sende.
- Regler for senderoverførbarhed: Så længe sonden ikke registrerer nogen temperaturændringer, overfører senderen et temperatursignal hvert 30. sekund. Hvis sonden registrerer en temperaturforskel på mere end 1 °C, udsender senderen et signal.
- Hvis kødet er tyndere end 2 cm, steges det hurtigt.
  Stegetemperaturen er sværere at måle, når kødet er tyndt.
- Du må ikke gennembore sonden i fedt eller direkte ind i knoglen. Indsæt sonden på forskellige steder for at kontrollere, om kødet er stegt jævnt.

9. Brugsanvisning termometer:
- Flyt kanalregulatoren på senderen til den ønskede kanal (multikanalsystem 1,2,3).
- Skub "POWER"-kontakten på senderen (på undersiden) i retning af "ON". senderen er tændt, blinker en LED-diode i midten, som indikerer, at temperaturoplysningerne kan modtages.
- Stik nu målesondens stik ind i bøsningen på sidekanten af senderen.
- Skub "POWER"-kontakten på modtageren (på enhedens undersiden) i retning af "ON". Der lyder et kort bip.
- Vent, indtil modtageren viser den forudindstillede kanal på senderen (afhængigt af kanalvalget vises CH01-03 nederst på displayet).
- Hvis modtageren ikke viser kanalen, der er indstillet på senderen, inden for 30 sekunder, skal du tænde den igen eller trykke på S/S-tasten (nulstilling af enheden) i 3 sekunder, indtil der lyder et signal - derefter indstilles kanalen på modtageren igen og vises kort på displayet. Skift om nødvendigt kanalen på stationen, når du bruger flere enheder.
- Sæt spidsen af sonden i midten af maden, der skal måles, for at kunne bestemme en nøjagtig kernetemperatur. BEMÆRK: Kontroller, at sondespidsen ikke stikker ud fra maden, der skal måles, eller kan komme i kontakt med åben ild. Det kan give forkerte målinger.

Valg af kødtype og stegetrin
- Tryk på tasten "MEAT", for at finde den ønskede kødtype.
- Hver gang der trykkes på tasten, vises kødet i følgende rækkefølge: Okse, lam, kalv, hamburger, gris, kalkun, kylling, fisk.
- Tryk på tasten "TASTE", for at vælge stegetrinnet (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done) → Bemærk: Nogle typer kød (hamburger, kalkun, kylling og fisk) passer ikke til alle stegetrin.
- Der lyder et signal, så snart kødet har måltemperaturen.

Manuel indstilling af kernetemperatur
- Tryk på tasten "MODE", og hold den nede i 3 sekunder.
- Tryk på "MIN" og "SEC" for at vælge den ønskede temperatur.
- Tryk igen på "MODE" for at bekræfte indstillingen.

Temperaturvisning i °C / °F
- Ved kort at trykke på tasten "MODE" kan man skifte mellem de to temperaturenheder.

Brugsanvisning timer
- Op- og nedtællingen arbejder uafhængigt af temperatursensoren.

Nedtælling:
- Med tasten "MIN" for minutter og tasten "SEC" for sekunder kan du indstille den ønskede tid.
- Tryk på S/S-tasten for at starte timeren.
- Tryk atter på S/S-tasten for at standse eller fortsætte timeren.
- For at nulstille timeren skal den først standses, derefter trykkes der tasten "CLEAR".
- Så snart tiden er udløbet, lyder et signal. Tryk på en tasterne, for at slukke alarmen.

Optælling:
- Tryk på S/S-tasten for at sætte timeren i gang med at tælle fremad.
- Tryk atter på S/S-tasten for at standse eller fortsætte timeren.
- For at nulstille timeren skal den først standses, derefter trykkes der tasten "CLEAR".