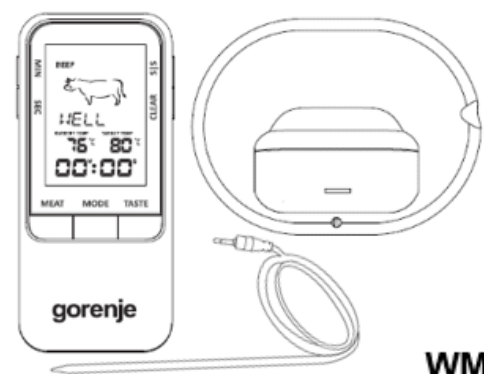




TASTE / MEAT	WELL	MEDIUM WELL	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
FISH	70°C				
BEEF	80°C	75°C	70°C	60°C	55°C
LAMB	80°C	75°C	70°C	65°C	
VEAL	85°C	80°C	75°C	70°C	
HAMBURGER	75°C				
PORK	85°C	75°C	70°C		
TURKEY	82°C				
CHICKEN	82°C				

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SRB-MNE UPOTREBA: Stavite 2 baterije AAA (LR03) u osnovnu jedinicu, i 2 baterije AAA (LR03) u daljinsku jedinicu. Isključite aparat pritiskom na taster ON/OFF (uključenje/isključenje). Priključak sonde spojite na osnovnu jedinicu, i vrh sonde zabodite u jezgrou mesa. Pazite da sondom ne probodete komad mesa do kraja. Proverite da ni jedan deo sonde ne bude ispostavljen otvorenoj vatri. Daljinsku i osnovnu jedinicu držite izvan domašaja izvora toplote. Crvena signalno svetlo na osnovnoj jedinici trepće, što označuje da je emitovanje signala u toku. Temperatura je prikazana bilo u stepenima Celzijusa (°C), ili u stepenima Farenhajta (°F). Pritiskom tipke MODE (način) birate jedinicu za prikaz temperature.

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

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

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

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

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

MKC UPOTREBA: Stavete 2 x AAA (LR03) bateriji vo bazata i AAA (LR03) bateriji vo dalečinskiu upravuav. Vključete go kočpeto za vključuvanje / isključuvanje. Vključete ja sondata vo bazata (osnovata) i stavete go vrvot na sondata vo centarot na mesoto, avand grjař sa ne probie niz nego. Ne go ispolzuvajte bilo koj del od sondata na otvoren ogan. Držete ji dalečinskiu upravuav i bazata podaleku od izvori na toplina. Crvena LED dioda na bazata trepka za da pokaže deka se emituva. Temperaturata se prikazuje ili vo °C (Celzijsu) ili °F (Farenhajt). Pritisnete go kočpeto MODE režim na работа za da go vključite i odberete meria jedinica za temperatura na ekranot.

OPIZIJA 1: IZBOR NA TIPOT NA MESO I NIVO NA PRIGOTVUVANJE: 1. Pritisnete go kočpeto MEAT (meso) za da otidete na vidovi meso i izberete go sakaniot. 2. Pritisnete go kočpeto TASTE (vкус) za da go izberete nivoto na prigotvuvanje. Posakuvanata temperatura se prikazuje na LCD ekranot. 3. Pritisnete go kočpeto TASTE (vкус) i zađrete go kočpeto 3 sekundi za bezžicina sinhronizacija so prijemnikot. Započuvava gotveneto. 4. Koga mesoto ke ja dostigne posakuvanata temperatura, uredot ke emituva zvuen signal.

OPIZIJA 2: MANUELO ODRĘDVAJE NA POSAKUVANATA TEMPERATURA: 1. Pritisnete go kočpeto MODE režim na работа i držete go 3 sekundi za da se prefrlrite vo režimot za manuelno (račno) odręduvanje na temperaturata za korištenje. 2. Korištenje ji kočpiњtva MIN i SEC za da ja izberete sakanaata temperatura. 3. Pritisnete go kočpeto MODE režim na работа za da potvrdite. Započuvava gotveneto. 4. Koga mesoto ke ja dostigne posakuvanata temperatura, uredot ke emituva zvuen signal.

TAJMER ZA POČETOK/KRAJ NA BROJEETO: Možete da go koristite nezavisno od senzorot za temperatura. Tajmerot ke broj do 99:59. 1. Za da go postavite tajmerot na početok na broenje: aю ne e odrędono vremenoto za odrębojvanje, tajmerot ke работi kako tajmer za početok na broenje. 2. Za da go postavite tajmerot na kraj na broenje: koristete ji kočpiњtva MIN i SEC za da go odrędite vremenoto na broenje. 3. Za da go startuvate tajmerot: Pritisnete go kočpeto S / S za da započne. 4. Pritisnete go kočpeto S / S ponovno za da go pauzirate ili pritisnete go CLEAR kočpeto za da go resetirate.

PO GOTVENETO: Koga gotveneto e zavřeno, ostranete ja sondata so pomoř na kuјnska rakavica. Otkako sondata ke se oлади, isčistete ja so voda i blag deterđent. Odbegnuvajte potopuvanje na жицата i sondata vo voda. Čistete ja bazata i dalečinskiu upravuav samo so vlažna krpa. Isključete ja bazata i dalečinskiu upravuav za da gi začuvate bateriите.

TEHNIČKI PODATOЦИ: 4x AAA (LR03) bateriji ne se vključeni. Temperaturen onser 32°F - 500°F (farenhajt) / 0°C - 260°C (celzijsuovi). Onserot na emituvanje obično e 23 metri / 75 feet vo otvoren prostor.

EN USE: Insert 2 x AAA (LR03) batteries into the base unit and 2x AAA (LR03) batteries into the remote unit. Turn the power on with the ON/OFF button. Plug the probe connector to the base and insert the tip of the probe into the center of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames. Keep the remote and base unit away from heat sources. Red LED on base flashes to indicate it is transmitting. The temperature is displayed either in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit). Press the MODE key to switch and select the temperature display unit.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEI POUZITIE: Vložit 2 AAA (LR03) baterie do základní jednotky a 2 AAA (LR03) baterie do diaľkovej jednotky. Zapnite zariadenie pomocou tlačidla ON/OFF. Zapojte konektor sondy do základne a vložte koniec sondy do stredu masa, dávajte však pozor na to, aby ste ho neprepichli. Nevystavuje žiadnu časť sondy otvorenému ohňu. Držte základňu aj diaľkovú jednotku mimo zdrojov tepla. Červená LED kontrola na základni bliká pri prenose údajov. Teplota sa zobrazuje buď w °C (Celsius) alebo °F (Fahrenheit). Stlaďte tlačidlo MODE pre prepínanie medzi jednotkami a pre výber zvolenej jednotky.

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

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

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

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

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

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

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

2. OPCIO: A CÉL-HŐFOK KÉZI BEÁLLÍTÁSA: 1. Nyomja meg a MODE gombot és tartsa benyomva legalább 3 másodpercig a manuális beállítás üzemmódra történő váltáshoz. 2. A MIN és a SEC gombok segítségével válassza ki a kívánt hőfokot. 3. Nyomja meg a MODE gombot a beállítás jóváhagyásához, majd kezdje meg a sütet. 4. Ha a hús eléri a cél-hőfokot, a készülék hangjelzést ad.

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

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

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

PL SPOSOB UZYCIA: Włóżyc dwie baterie AAA (LR03) do jednostki bazowej i dwie baterie AAA (LR03) do pilota zdalnego sterowania. Wyłącznikiem ON/OFF włączyc zasilanie elektryczne. Podłączyc złącze sondy do podstawy i umieścic końcówkę sondy w środku mięsa uważając na to, by go nie przedziurawić. Zadnej części sondy nie narażać na otwarte płomienie. Jednostkę bazową i pilota zdalnego sterowania chronić przed źródłami ciepła. Czerwony wskaźnik LED na podstawie miga sygnalizując przesył danych. Temperatura jest wyświetlana albo w °C (stopniach Celsjusza) albo w °F (stopniach Fahrenheita). Przycisk MODE służy do przełączania i wyboru jednostki wyświetlania temperatury.

OPCJA 1: WYBÓR RODZAJU MIESIA I POZIOMU WYPICZENIA: 1. Przycisk MEAT służy do nawigacji pomiędzy różnymi rodzajami mięsa i do wyboru żadanego rodzaju mięsa. 2. Przycisk TASTE służy do wyboru poziomu wypieczenia. Docelowa temperatura pojawia się na ekranie LCD. 3. Dla uzyskania synchronizacji z bezprzewodowym odbiornikiem przytrzymać przez ponad 3 sekundy wcisnięty przycisk TASTE. Rozpocząć pieczenie. 4. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę urządzenie wyemituje sygnał akustyczny.

OPCJA 2: RĘCZNY WYBÓR DOCELOWEJ TEMPERATURY: 1. Aby przełączyć urządzenie na tryb ręcznego ustawiania temperatury, przytrzymać przez 3 sekundy wcisnięty przycisk MODE. 2. Przy pomocy przycisku MIN i SEC wybrać żadaną temperaturę. 3. Przycisnąć przycisk MODE aby potwierdzić ustawienie. Rozpocząć pieczenie. 4. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę urządzenie wyemituje sygnał akustyczny.

ODMIERZĄC CZASU: Można z niego korzystać niezależnie od czujnika temperatury. Zakres odliczania do 99:59. 1. Odliczanie czasu do góry: jeśli nie zostanie ustawione odliczanie czasu do góry, odmierzacz czasu będzie odliczał czas do góry. 2. Odliczanie czasu do dołu: ustawić czas odliczania do dołu przy pomocy przycisku MIN i SEC. 3. Uruchamianie odmierzacza czasu: nacisnąć przycisk S/S, aby uruchomić odliczanie. 4. Ponowne naciśnięcie przycisku S/S powoduje wstrzymanie odliczania, a naciśnięcie przycisku CLEAR reset urządzenia.

PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA: Po zakończeniu pieczenia wyjąć sondę używając do tego rękawicy. Pozwolić, by sonda ostygła, a następnie oczyścić ją wodą i łagodnym detergencem. Unikać zanurzania drutu i sondy w wodzie. Do czyszczenia jednostki bazowej i pilota zdalnego sterowania używać wyłącznie wilgotnej szmatki. Wyłączyć jednostkę bazową i pilota zdalnego sterowania z prądu, aby oszczędzać baterie.

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

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

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

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

PŘÍČITAVÁNÍ/ODPOČÍTAVÁNÍ ČASOVAČ: Můžete jej využít nezávisle na čidlu teploty. Časovač může počítat do 99:59. 1. Pro nastavení přičítavání časovače: Jestli není nastaveno odpočítávání, časovač bude fungovat jako přičítavací. 2. Pro nastavení odpočítávání časovače: použijte klávesy MIN a SEC (SEK) pro nastavení času odpočítávání. 3. Pro spuštění časovače: stiskněte klávesu S/S pro spuštění. 4. Znovu stiskněte klávesu S/S pro pauzu nebo klávesu CLEAR (VYMAZAT) pro reset.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТАЙМЕР ПРЯМОГО/ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ: Його можна використовувати незалежно від датчика температури. Таймер веде відлік до 99:59. 1. Установлення таймера прямого відліку: якщо не встановлено таймер зворотного відліку, таймер вестиме прямий відлік. 2. Установлення таймера зворотного відліку: скористайтесь кнопками MIN (ХВІЛИНИ) та SEC (СЕКУНДИ), щоб установити час, з якого потрібно починати зворотний відлік. 3. Щоб запустити таймер, натисніть кнопку S/S. 4. Щоб призупинити відлік, натисніть кнопку S/S знову, а щоб скинути час — кнопку CLEAR (ОЧИСТИТИ).

ПІСЛЯ ГОТУВАННЯ: Коли м'ясо приготується, зніміть датчик, скориставшись спеціальними рукавицями. Дайте датчику охолонути, а потім промийте його водою, додавши до неї м'який мийний засіб. Не занурюйте датчик і дрот у воду. Базовий блок і пристрій дистанційного керування просто протріть вологою тканиною. Виключайте захранването на основното и дистанционното устройство, за да пестите заряд на батерии.

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

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

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

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

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

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

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

ЕАС



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