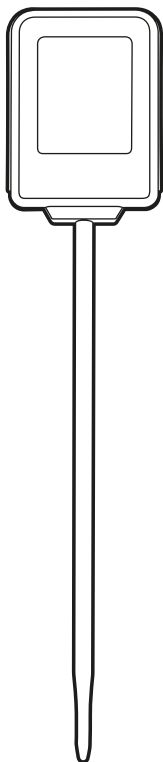


User manual

Meat thermometer



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



BATTERY WARNING: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN. This product contains no user serviceable parts. Only a qualified electrician should attempt repairs. Do not place, store or use the product near direct sunlight or direct heat sources or in a damp/high humidity environment. This product is a high precision device; handle it with care. This product is intended for domestic use only.



WARNING: HOT SURFACE! Always wear heat-resistant gloves when handling the product. Never immerse the body of the product in water or any other liquid. Do not allow water or any other liquid to splash onto the body of the product. Never immerse the product in water to cool it down. Always allow the product to cool at room temperature. The product is not suitable for use in an oven, grill or microwave.

BATTERY SAFETY

This product is supplied with 1 x LR44 battery. Only batteries of the same or equivalent type as those recommended should be used with this product.

Batteries are to be inserted with the correct polarity.

Exhausted batteries should be removed from the product to avoid leakage.



WARNING

THIS PRODUCT CONTAINS A BUTTON/COIN BATTERY

Swallowing can cause severe or fatal injuries within 2 hours.

Keep batteries out of reach of children (whether new or used).

If you think batteries may have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention.



WARNING: If the battery compartment does not close securely, stop using the product and keep it away from children.



CAUTION: Vigilance must be maintained with 'flat' or spare button or coin batteries in the home and the products that contain them.

There are no obvious specific symptoms when a button or coin battery is stuck in a child's oesophagus (food pipe). However, the child might exhibit the following symptoms:

- Coughing, gagging or drooling
- Appear to have a stomach upset or virus
- Vomiting
- Pointing to their throat or stomach
- Pain in their abdomen, chest or throat
- Tiredness and lethargy
- Be quieter or more clingy than usual
- Loss or reduction of appetite
- Refusal or inability to eat solid foods

These sorts of symptoms may fluctuate.

A specific symptom of button or coin battery ingestion is vomiting fresh (bright red) blood. Seek immediate medical attention if this occurs.

Care and maintenance

It is recommended to sterilise the thermometer probe before each use. To do this, insert the probe into freshly boiled water for several minutes. To clean the thermometer, wipe the exterior with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not use chemical or abrasive cleaning agents to clean the thermometer.

The thermometer body should be cleaned immediately after contact with fats, spices, vinegar or strongly flavoured/coloured foods. Avoid contact with acids, such as citrus juice.

Always use the probe case when the thermometer is clean and not in use.

To switch the meat thermometer on/off

STEP 1: Press the power button on the back of the thermometer to switch it on.

STEP 2: To maximise battery life, press the power button on the back of the thermometer immediately after use to switch it off. Auto switch-off occurs after 15 mins of inactivity.

Using the meat thermometer

To measure a temperature, gently insert the tip of the probe into the thickest part of the meat/food. Make sure the probe is not in contact with bone, fat or gristle, as this will affect the validity of the reading.

The probe will display the current temperature on the LCD screen; the temperature reading does not lock and will fluctuate as the temperature of the meat/food changes. It may take several seconds for the temperature reading to reach its final temperature.



NOTE: Always clean the thermometer between each use.



CAUTION: Do not leave the thermometer in the oven while cooking. Do not use the thermometer to lift or turn food items.

Changing units (°C or °F).

STEP 1: The unit switch is located inside the battery compartment. To remove the battery compartment cover, twist the screw in an anticlockwise direction until loose, then slide the battery compartment cover away from the thermometer body.

STEP 2: Flip the unit switch to the desired setting (°C or °F).

STEP 3: Replace the battery compartment cover and twist the screw in a clockwise direction until secure.

Changing the battery

STEP 1: To remove the battery compartment cover, twist the screw in an anticlockwise direction until loose, then slide the battery compartment cover away from the thermometer body.

STEP 2: Remove the exhausted battery and replace with a new battery (1 x LR44) following the correct polarity.

STEP 3: Replace the battery compartment cover and twist the screw in a clockwise direction until secure.

Product warning indicators

Reduced brightness on the LCD display – Low power. Replace the battery.



NOTE: It is recommended that the battery is replaced every 1 to 2 years to help prevent corrosion.

Temperature charts

These temperature charts show meat temperature recommendations from the USDA*. It is important to understand that if you choose to use temperatures lower than the USDA guidelines, there may be a greater health risk involved; particularly when cooking meat, poultry and fish. Use of fresh ingredients and safe food handling is very important. The manufacturer accepts no responsibility or liability for food borne illnesses which may occur from food prepared using this product or temperature charts.

*USDA = United States Department of Agriculture, currently publishing the most detailed recommended guidelines.

Meat		USDA	
		°C	°F
Beef/veal (whole cuts)	Rare	63	145
	Medium rare		
	Medium		
	Medium well		
	Well done		
Minced beef (beef burgers)	Medium rare	72	160
	Medium		
	Medium well		
	Well done		
Other minced meats/sausages		74	165
Lamb (whole cuts)		63	145
Pork/ham (whole cuts)		63	145
Fish		63	145
Poultry	Whole bird/leg	74	165
	Breast		

Resting meats

Once meat/poultry has reached its final temperature, always rest for a minimum of 3 minutes before carving/serving. For succulent meat that is easier to carve, follow the below resting times:

- Small cuts (e.g., steaks, breasts and burgers) for approx. 5 mins.
- Larger cuts (e.g., roast chicken and other roasting joints) for approx. 30–45 mins.

Specifications

Product code: SA00635

Temperature range: -45 °C to 200 °C (-49 °F to 392 °F)

Divisions: 0.1 °C/0.1 °F

Battery: 1 x LR44

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT RELATIF À LA BATTERIE : TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Ne placez, rangez ou utilisez le produit ni à proximité de la lumière directe du soleil ou de sources directes de chaleur, ni dans un environnement très humide. Ce produit est un appareil de haute précision. Manipulez-le avec précaution. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.



AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE ! Portez toujours des gants thermorésistants lorsque vous manipulez le produit. N'immergez jamais le corps du produit dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne laissez

pas d'eau ni tout autre liquide éclabousser le corps du produit. N'immergez jamais le produit dans de l'eau pour le refroidir. Laissez toujours le produit refroidir à température ambiante. Le produit ne passe ni au four, ni au gril, ni au micro-ondes.

SÉCURITÉ LIÉE À LA PILE

Ce produit est fourni avec 1 pile LR44. Utilisez uniquement des piles du même type ou du même type que celles recommandées avec ce produit. Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.

Pour éviter toute fuite, retirez les piles usagées du produit.



AVERTISSEMENT : CE PRODUIT CONTIENT UNE PILE BOUTON. L'ingestion peut provoquer des blessures graves, voire mortelles, dans les 2 heures. Tenez les piles (neuves ou usagées) hors de portée des enfants. Si vous pensez que des piles ont pu être avalées ou se trouver dans une partie du corps, consultez immédiatement un médecin.



AVERTISSEMENT : si le compartiment à pile ne se ferme pas correctement, cessez d'utiliser le produit et mettez-le hors de portée des enfants.



ATTENTION : il est essentiel d'être vigilant avec les piles boutons ou « plates » de rechange à la maison et avec les produits qui en contiennent.

Il n'y a pas de symptômes spécifiques évidents indiquant qu'une pile bouton est coincée dans l'œsophage d'un enfant. Toutefois, l'enfant peut présenter les symptômes suivants :

- Toux, suffocation ou salivation
- Maux d'estomac ou symptômes évoquant un virus
- Vomissements
- L'enfant montre sa gorge ou son ventre
- Douleur dans l'abdomen, la poitrine ou la gorge
- Fatigue et léthargie
- L'enfant est plus calme ou plus câlin que d'habitude
- Perte ou réduction de l'appétit
- Refus ou incapacité de manger des aliments solides

Ce genre de symptômes peut varier.

Le fait de vomir du sang frais (rouge vif) constitue un symptôme spécifique à l'ingestion de piles boutons. Consultez immédiatement un médecin si cela se produit.

Entretien et maintenance

Il est recommandé de stériliser la sonde du thermomètre avant chaque utilisation. Pour ce faire, insérez la sonde dans de l'eau bouillie pendant plusieurs minutes.

Nettoyez le thermomètre avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement. N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs pour nettoyer le thermomètre.

Le thermomètre doit être nettoyé immédiatement après tout contact avec des graisses, des épices, du vinaigre ou des aliments fortement aromatisés/colorés. Évitez tout contact avec les acides comme le jus d'agrumes.

Remettez toujours le boîtier de la sonde lorsque le thermomètre est propre et que vous ne l'utilisez pas.

Pour activer/désactiver le thermomètre à viande

ÉTAPE 1 : appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'arrière du thermomètre pour l'allumer.

ÉTAPE 2 : pour optimiser la durée de vie de la pile, appuyez sur le bouton d'alimentation situé à l'arrière du thermomètre immédiatement après l'avoir utilisé pour l'éteindre. L'appareil s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.

Utilisation du thermomètre à viande

Pour mesurer une température, insérez délicatement la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande/l'aliment. Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec des os, du gras ou du cartilage car cela affectera la validité de la lecture.

La sonde affiche la température actuelle sur l'écran LCD, le relevé de température n'est pas verrouillé et fluctue en fonction de la température

de la viande/des aliments. Plusieurs secondes peuvent être nécessaires pour que le relevé atteigne sa température finale.



REMARQUE : nettoyez toujours le thermomètre après chaque utilisation.



ATTENTION : ne laissez pas le thermomètre dans le four pendant la cuisson. N'utilisez pas le thermomètre pour soulever ou retourner des aliments.

Changement d'unités (°C ou °F).

ÉTAPE 1 : l'interrupteur de l'appareil se trouve à l'intérieur du compartiment à pile. pour retirer le couvercle du compartiment à pile, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée, puis faites glisser le couvercle du compartiment à pile pour l'enlever du thermomètre.

ÉTAPE 2 : basculez l'interrupteur de l'appareil sur le réglage souhaité (°C ou °F).

ÉTAPE 3 : remettez le couvercle du compartiment à pile en place et tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

Remplacement de la pile

ÉTAPE 1 : pour retirer le couvercle du compartiment à pile, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée, puis faites glisser le couvercle du compartiment à pile pour l'enlever du thermomètre.

ÉTAPE 2 : retirez la pile usagée et remplacez-la par une pile neuve (1 pile LR44) en respectant la polarité.

ÉTAPE 3 : remettez le couvercle du compartiment à pile en place et tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

Indicateurs d'alerte du produit

Luminosité réduite sur l'écran LCD : pile faible. Remplacez la pile.



REMARQUE : il est recommandé de remplacer la pile tous les 1 à 2 ans pour éviter la corrosion.

Tableau des températures

Ce tableau des températures indique les recommandations de température de la viande de l'USDA*. Il est important de comprendre que si vous choisissez d'utiliser des températures inférieures à celles indiquées par l'USDA, cela peut accroître le risque pour la santé, en particulier lors de la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il est très important d'utiliser des ingrédients frais et de manipuler les aliments de manière sûre. Le fabricant n'assume aucune responsabilité ou obligation quant aux maladies d'origine alimentaire susceptibles de se déclarer suite à la préparation d'aliments en utilisant ce produit ou le tableau des températures.

*USDA = Département de l'Agriculture des États-Unis, qui a publié les recommandations les plus détaillées à ce jour.

Viande		USDA	
		°C	°F
Bœuf/Veau (morceaux entiers)	Bleu	63	145
	Saignant		
	À point		
	Cuit		
	Bien cuit		

Viande		USDA	
		°C	°F
Boeuf haché (hamburgers au bœuf)	Saignant	72	160
	À point		
	Cuit		
	Bien cuit		
Autres viandes hachées/saucisses		74	165
Agneau (morceaux entiers)		63	145
Porc/jambon (morceaux entiers)		63	145
Poisson		63	145
Volaille	Volaille entière/ cuisse	74	165
	Blanc		

Temps de repos de la viande

Dès que la viande/volaille a atteint sa température finale, laissez-la toujours reposer pendant au moins 3 minutes avant de la découper/servir. Pour une viande délicieuse plus facile à découper, suivez les temps de repos ci-dessous :

- petits morceaux (par exemple, les steaks, le blanc et les hamburgers) pendant environ 5 minutes ;
- gros morceaux (par exemple, le poulet rôti et autres pièces rôties) pendant environ 30 à 45 minutes.

Spécifications

Code produit : SA00635

Plage de température : -45 °C à 200 °C (-49 °F à 392 °F)

Divisions : 0,1 °C/0,1 °F

Alimentation : 1 pile LR44

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSinstructies



WAARSCHUWING OVER BATTERIJEN: BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN. Dit product bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Plaats of bewaar het product niet in de buurt van direct zonlicht of directe warmtebronnen, of in een vochtige omgeving. Dit product is een uiterst nauwkeurig apparaat; ga er voorzichtig mee om. Dit product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.



WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK! Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het product. Dompel de behuizing van het product niet onder in water of een andere vloeistof. Zorg dat water of andere vloeistoffen niet op de behuizing van het product kunnen spatten. Dompel het product niet onder in water om deze af te koelen. Laat het product altijd afkoelen bij kamertemperatuur. Het product is niet geschikt voor gebruik in een oven, grill en magnetron.

VEILIG OMGAAN MET BATTERIJEN

Dit product wordt geleverd met 1 LR44-batterij. In dit product mogen alleen batterijen van hetzelfde of een vergelijkbaar type worden gebruikt. Batterijen moeten met de polen in de juiste richting worden geplaatst. Verwijder lege batterijen uit het product om lekkage te voorkomen.



WAARSCHUWING: DIT PRODUCT BEVAT EEN KNOOPCELBATTERIJ. Inslikken kan binnen 2 uur ernstig of dodelijk letsel veroorzaken. Houd batterijen (nieuw of gebruikt) buiten het bereik van kinderen. Als u denkt dat de batterij mogelijk is ingeslikt of in het lichaam is geplaatst, dient u onmiddellijk medische hulp in te roepen.



WAARSCHUWING: Als het batterijvakje niet goed kan worden gesloten, stop dan met het gebruik van het product en houd het uit de buurt van kinderen.



LET OP: Wees voorzichtig met lege of reserve knoopcelbatterijen in de woning en de producten waarin deze zijn geplaatst.

Er zijn geen duidelijke specifieke symptomen wanneer een knoopcelbatterij vastzit in de slokdarm van een kind. Het kind kan echter de volgende symptomen vertonen:

- Hoesten, kokhalzen of kwijlen
- Symptomen die lijken op maagklachten of een virus
- Overgeven
- Wijzen naar de keel of maag
- Pijn in de buik, borst of keel
- Vermoeidheid en lusteloosheid
- Stiller of aanhankelijker zijn dan normaal
- Verlies of vermindering van eetlust
- Geen vast voedsel willen of kunnen eten

Dit soort symptomen kunnen variëren.

Een specifiek symptoom van het inslikken van knoopcelbatterijen is het braken van vers (helderrood) bloed. Raadpleeg in dat geval onmiddellijk een arts.

Verzorging en onderhoud

Het wordt aanbevolen de sonde van de thermometer elke keer voor gebruik te steriliseren. Doe dit door de sonde enkele minuten in vers gekookt water te plaatsen.

Veeg de buitenkant van de thermometer schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen. Dompel de thermometer niet onder in water en gebruik geen chemische of schurende schoonmaakmiddelen om hem schoon te maken.

De behuizing van de thermometer moet onmiddellijk worden gereinigd na contact met vetten, kruiden, azijn of sterk gearomatiseerd/gekleurde voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met zuren, zoals citrussap.

Stop de sonde altijd in de huls wanneer de thermometer schoon is en niet wordt gebruikt.

De vleesthermometer aan- of uitzetten

STAP 1: Druk eenmaal op de aan-uitknop aan de achterkant om de thermometer aan te zetten.

STAP 2: Druk gelijk na gebruik de aan-uitknop in aan de achterkant om de thermometer uit te schakelen en de levensduur van de batterij te maximaliseren. Het apparaat wordt na 15 minuten inactiviteit automatisch uitgeschakeld.

De vleesthermometer gebruiken

Meet de temperatuur door het uiteinde van de sonde voorzichtig in het dikste gedeelte van het vlees/voedsel te steken. Zorg ervoor dat de sonde niet in aanraking komt met botjes, vet of kraakbeen, omdat dit gevolgen kan hebben voor de nauwkeurigheid van de meting.

De huidige temperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm. De temperatuurwaarde wordt niet vergrendeld en fluctueert als de temperatuur van de etenswaren verandert. Het kan enkele seconden duren voordat de temperatuurwaarde de eindtemperatuur heeft bereikt.



OPMERKING: Reinig de thermometer altijd na elk gebruik.



LET OP: Laat de thermometer tijdens het koken niet in de oven. Gebruik de thermometer niet om voedsel op te tillen of om te draaien.

Eenheden veranderen (°C of °F).

STAP 1: De eenhedenschakelaar bevindt zich in het batterijvakje. Als u het klepje van het batterijvakje wilt verwijderen, draait u de schroef los door linksom te draaien en schuift u het klepje af van de behuizing van de thermometer.

STAP 2: Draai de eenhedenschakelaar naar de gewenste stand (°C of °F).

STAP 3: Plaats het klepje van het batterijvakje door de schroef rechtsom vast te draaien.

De batterij vervangen

STAP 1: Als u het klepje van het batterijvakje wilt verwijderen, draait u de schroef los door linksom te draaien en schuift u het klepje af van de behuizing van de thermometer.

STAP 2: Vervang de lege batterij door een nieuwe batterij (1 x LR44) en zorg ervoor dat de batterij goed is geplaatst met de polen in de juiste richting.

STAP 3: Plaats het klepje van het batterijvakje door de schroef rechtsom vast te draaien.

Waarschuwingmeldingen van het product

Verminderde helderheid op het LCD-scherm – Weinig stroom. Vervang de batterij.



OPMERKING: Het wordt aanbevolen om de batterij om de 1 à 2 jaar te vervangen om corrosie te voorkomen.

Temperatuurgrafieken

Deze temperatuurgrafieken tonen de aanbevelingen van de USDA voor de temperatuur van vlees*. Als u op een lagere temperatuur bakt dan wordt aanbevolen door de USDA, is de kans op gezondheidsrisico's groter, vooral bij het bakken van vlees, gevogelte en vis. Het is belangrijk om verse ingrediënten te gebruiken en veilig met voedsel om te gaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor door voedsel overgedragen ziekten die voortkomen uit voedsel dat is bereid met dit product of met hulp van de temperatuurgrafieken.

*USDA = Ministerie van Landbouw van de Verenigde Staten, publiceert momenteel de meest gedetailleerde geadviseerde richtlijnen.

Vlees		USDA	
		°C	°F
Rund/kalfsvlees (hele stukken)	Rare	63	145
	Medium rare		
	Medium		
	Medium well		
	Well done		
Rundergehakt (rundvleesburgers)	Medium rare	72	160
	Medium		
	Medium well		
	Well done		
Ander gehakt/worstjes		74	165
Lamsvlees (hele stukken)		63	145
Varkensvlees/-ham (hele stukken)		63	145

Vlees		USDA	
		°C	°F
Vis		63	145
Gevogelte	Hele vogel/poot	74	165
	Borst		

Vlees laten rusten

Wanneer vlees/gevogelte de doeltemperatuur heeft bereikt, moet u het altijd minstens 3 minuten laten rusten voordat u het aansnijdt of opdient. Volg de onderstaande rusttijden voor sappig vlees dat gemakkelijker te snijden is:

- Kleine stukken (bijv. biefstuk, borsten en hamburgers) ca. 5 minuten.
- Grotere stukken (bijv. gebraden kip en andere braadstukken) ca. 30–45 minuten.

Specificaties

Productcode: SA00635

Temperatuurbereik: -45 °C tot 200 °C (-49 °F – 392 °F)

Divisies: 0,1 °C/0,1 °F

Batterij: 1 x LR44 (meegeleverd)

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE



BATTERIEWARNING: AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

Dieses Produkt enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von direkter Sonneneinstrahlung, direkten Wärmequellen oder in einer feuchten Umgebung/Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit auf und lagern beziehungsweise verwenden Sie es dort auch nicht. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Hochpräzisionsgerät. Gehen Sie vorsichtig damit um. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.



WARNING: HEISSE OBERFLÄCHE! Tragen Sie beim Umgang mit dem Produkt immer hitzebeständige Handschuhe. Tauchen Sie das Produkt nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Gehäuse des Produkts spritzen. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser, um es abzukühlen. Lassen Sie das Produkt immer bei Raumtemperatur abkühlen. Das Produkt ist nicht für die Verwendung in Backöfen, Grills oder Mikrowellen geeignet.

BATTERIESICHERHEIT

Zum Lieferumfang des Produkts gehört eine LR44 Batterie. Für dieses Produkt sollten nur Batterien verwendet werden, die dem empfohlenen Batterietyp entsprechen.

Batterien müssen mit der richtigen Polung eingelegt werden.

Leere Batterien sollten aus dem Produkt entfernt werden, um ein mögliches Auslaufen zu vermeiden.



WARNING: DIESES PRODUKT ENTHÄLT EINE KNOPFZELLE. Verschlucken kann innerhalb von 2 Stunden schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Bewahren Sie die Batterien (egal, ob neue oder gebrauchte) außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Sie der Meinung sind, dass Batterien verschluckt oder in einen Körperteil gelangt sind, suchen Sie sofort einen Arzt auf.



WARNUNG: Lässt sich das Batteriefach nicht sicher verschließen, nutzen Sie sie nicht länger und halten Sie sie von Kindern fern.



ACHTUNG: Bei „flachen“ Batterien bzw. Ersatzknopfzellen, die sich im Haushalt und in Produkten befinden, müssen Sie besondere Vorsicht walten lassen.

Es gibt keine offensichtlichen spezifischen Symptome, wenn eine Knopfzelle im Ösophagus (Speiseröhre) eines Kindes feststeckt. Trotzdem weist das Kind eventuell die folgenden Symptome auf:

- Husten, Würgen oder Sabbern
- Anzeichen einer Magenverstimmung oder eines Virus
- Erbrechen
- Das Kind zeigt auf Hals oder Magen
- Schmerzen im Bauch, in der Brust oder im Hals
- Müdigkeit und Lethargie
- Das Kind ist ruhiger oder anhänglicher als sonst
- Keinen oder weniger Appetit
- Ablehnung von fester Nahrung oder Unfähigkeit, diese zu essen

Diese Symptome schwanken.

Ein spezifisches Symptom dafür, dass Knopfzellen verschluckt wurden, ist das Erbrechen von frischem (hellrotem) Blut. Suchen Sie in diesem Fall sofort einen Arzt auf.

Pflege und Wartung

Es wird empfohlen, die Temperatursonde vor jedem Gebrauch zu sterilisieren. Stecken Sie dazu die Sonde mehrere Minuten lang in frisch aufgekochtes Wasser.

Wischen Sie zur Reinigung des Thermometers die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel, um das Thermometer zu reinigen.

Das Thermometer sollte sofort nach Kontakt mit Fetten, Gewürzen, Essig oder stark aromatisierten/gefärbten Lebensmitteln gereinigt werden. Kontakt mit Säuren wie Zitrus Säften vermeiden.

Verwenden Sie immer den Sondenkoffer, wenn das Thermometer sauber ist und nicht in Gebrauch ist.

Ein-/Ausschalten des Thermometers

SCHRITT 1: Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste hinten am Thermometer, um es einzuschalten.

SCHRITT 2: Um die Batterielebensdauer zu maximieren, drücken Sie unmittelbar nach dem Gebrauch die Ein-/Aus-Taste hinten am Thermometer, um es auszuschalten. Die automatische Abschaltung erfolgt nach 15 Minuten ohne Aktivität.

Verwendung des Fleischthermometers

Um die Temperatur zu messen, führen Sie die Spitze der Sonde sanft an der dicksten Stelle des Fleisches/Lebensmittels ein. Achten Sie darauf, dass die Sonde nicht in Kontakt mit Knochen, Fett oder Knorpel kommt, da dadurch die Gültigkeit des Ablesewerts beeinträchtigt wird.

Die Sonde überträgt die aktuelle Temperatur an den LCD-Bildschirm. Die Temperaturanzeige ist nicht fixiert und unterliegt Schwankungen, wenn sich die Temperatur des Fleisches/Lebensmittels ändert. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Temperaturanzeige ihre Endtemperatur erreicht hat.



HINWEIS: Reinigen Sie das Thermometer vor jedem Gebrauch.



ACHTUNG: Das Thermometer beim Braten/Backen nicht im Ofen lassen. Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Anheben oder Umdrehen der Lebensmittel.

Wechsel zwischen Einheiten (°C oder °F)

SCHRITT 1: Der Einheitenschalter befindet sich im Batteriefach. Um die Abdeckung des Batteriefachs zu entfernen, lösen Sie die Schraube durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und schieben Sie dann die Abdeckung des Batteriefachs weg vom Thermometer.

SCHRITT 2: Stellen Sie den Einheitenschalter auf die gewünschte Einstellung (°C oder °F).

SCHRITT 3: Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.

Auswechseln der Batterie

SCHRITT 1: Um die Abdeckung des Batteriefachs zu entfernen, lösen Sie die Schraube durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und schieben Sie dann die Abdeckung des Batteriefachs weg vom Thermometer.

SCHRITT 2: Entfernen Sie die leere Batterie und ersetzen Sie sie durch eine neue Batterie (1 x LR44) mit der korrekten Polarität.

SCHRITT 3: Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.

Geräte-Warnanzeigen

Reduzierte Helligkeit auf dem LCD-Display – Niedriger Ladezustand. Tauschen Sie die Batterie aus.



HINWEIS: Es wird empfohlen, die Batterie alle 1 bis 2 Jahre auszutauschen, um Korrosion zu vermeiden.

Temperaturtabellen

In diesen Temperaturtabellen finden Sie die Empfehlungen der USDA* bezüglich Fleischtemperatur. Es ist wichtig zu verstehen, dass bei Temperaturen, die unter den USDA-Richtlinien liegen, ein größeres Gesundheitsrisiko vorliegt; insbesondere bei der Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch. Die Verwendung von frischen Zutaten und der sichere Umgang mit Lebensmitteln ist sehr wichtig. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für durch Lebensmittel übertragene Krankheiten, die sich aus der Zubereitung von Nahrungsmitteln unter Verwendung dieses Gerätes oder seiner Temperaturtabellen ergeben.

* USDA = United States Department of Agriculture (US-Landwirtschaftsministerium), Veröffentlichung der derzeit detailliertesten empfohlenen Richtlinien.

Fleisch		USDA	
		°C	°F
Rindfleisch/ Kalbfleisch (ganze Schnitte)	Rare (Blutig)	63	145
	Medium rare (Halb Blutig)		
	Medium (Wachsw weich)		
	Medium well (Halb Durchgebraten)		
	Well done (Gut Durch)		
Rinderhackfleisch (Rindfleisch- Burger)	Medium rare (Halb Blutig)	72	160
	Medium (Wachsw weich)		
	Medium well (Halb Durchgebraten)		
	Well done (Gut Durch)		
Anderes Hackfleisch/Würstchen		74	165
Lamm (ganze Fleischstücke)		63	145
Schweinefleisch/Schinken (ganze Fleischstücke)		63	145
Fisch		63	145
Geflügel	Ganzer Vogel/Schenkel	74	165
	Breast (Brust)		

Fleisch ruhen lassen

Nachdem Fleisch/Geflügel seine endgültige Temperatur erreicht hat, sollte es vor dem Servieren/Aufschnelden immer mindestens 3 Minuten ruhen. Für saftiges Fleisch, das leichter zu schneiden ist, befolgen Sie die folgenden Ruhepausen:

- Kleine Schnitte (z. B. Steaks, Brüste und Burger) für ca. 5 Minuten.
- Größere Schnitte (z. B. gebratenes Hühnchen und andere gebratene Teile) für ca. 30–45 Minuten.

Technische Daten

Produktcode: SA00635

Temperaturbereich: -45 °C bis 200 °C (-49 °F bis 392 °F)

Divisionen: 0,1 °C/0,1 °F

Akku: 1 x LR44

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA SOBRE LAS PILAS: MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. No coloque, guarde ni use el producto cerca de la luz solar directa ni de fuentes de calor directas, ni en entornos húmedos o con un alto nivel de humedad. Este producto es un dispositivo de alta precisión; manéjelo con cuidado. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.



ADVERTENCIA: ¡SUPERFICIE CALIENTE! Póngase guantes resistentes al calor cuando manipule el producto. No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido. Evite las salpicaduras de agua u otros líquidos en el producto. Nunca sumerja el producto en agua para enfriarlo. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente. El producto no es compatible con hornos, parrillas ni microondas.

SEGURIDAD DE LAS PILAS

Este producto se suministra con 1 pila LR44. Con este producto solo se deben utilizar pilas del mismo tipo o equivalentes a las recomendadas.

Las pilas se deben insertar con la polaridad correcta.

Las pilas agotadas deben extraerse del producto para evitar fugas.



ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO CONTIENE UNA PILA DE BOTÓN. Su ingestión puede causar lesiones graves o mortales en 2 horas. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños (ya sean nuevas o usadas). Si sospecha que han ingerido o introducido las pilas en cualquier parte de su cuerpo, acuda inmediatamente al médico.



ADVERTENCIA: Si el compartimento de las pilas no se cierra de forma correcta, no utilice el producto y manténgalo alejado de niños.



PRECAUCIÓN: Se debe extremar la vigilancia con las pilas "planas" o de botón que haya de repuesto, tanto por casa como en el propio producto.

No hay síntomas específicos evidentes que indiquen que el niño tiene una pila de botón atascada en el esófago. Sin embargo, puede que el niño muestre alguno de los siguientes síntomas:

- Tos, arcadas o babeo
- Apariencia de padecer un virus o malestar estomacal
- Vómitos
- Señalarse la garganta o el estómago
- Dolor en el abdomen, el pecho o la garganta
- Cansancio y apatía
- Estar más callado o pedir más atención que de costumbre
- Pérdida o disminución del apetito
- Se niega a comer alimentos sólidos o es incapaz de hacerlo

Estos tipos de síntomas pueden variar.

Un síntoma específico de la ingestión de pilas de botón es el vómito de sangre fresca (de color rojo brillante). Acuda inmediatamente al médico en ese caso.

Cuidados y mantenimiento

Se recomienda esterilizar la sonda del termómetro antes de cada uso. Para ello, introduzca la sonda en agua recién hervida durante varios minutos.

Limpie la parte exterior del termómetro con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos para limpiar el termómetro.

El termómetro debe lavarse de inmediato una vez que entre en contacto con grasas, especias, vinagre o alimentos con colores o sabores intensos. Evite el contacto con alimentos ácidos, como zumos de cítricos.

Utilice siempre la funda para sonda cuando el termómetro esté limpio y no esté en uso.

Encender o apagar el termómetro

PASO 1: Pulse el botón de encendido, ubicado en la parte posterior del termómetro, para encenderlo.

PASO 2: Para maximizar la vida útil de la pila, pulse el botón de encendido, ubicado en la parte posterior del termómetro, en cuanto termine de usarlo para apagarlo. El termómetro se apaga automáticamente tras 15 minutos de inactividad.

Uso del termómetro para carne

Para medir la temperatura, inserte suavemente la punta de la sonda en la parte más gruesa del alimento. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso, grasa ni ningún cartílago, ya que en ese caso la lectura no sería tan fiable.

La sonda mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD. La lectura de temperatura no se bloquea y variará a medida que cambia la temperatura de los alimentos. La lectura de temperatura puede tardar varios segundos en alcanzar su temperatura final.



NOTA: Limpie siempre el termómetro entre cada uso.



PRECAUCIÓN: No deje el termómetro dentro del horno mientras esté en funcionamiento. Tampoco lo use para coger o dar la vuelta a alimentos.

Cambio de unidades (°C o °F)

PASO 1: El interruptor de la unidad está ubicado dentro del compartimiento de las pilas. Gire el tornillo de la tapa del compartimiento de la pila hacia la izquierda hasta que se haya aflojado lo suficiente para retirarla del termómetro.

PASO 2: Gire el interruptor de la unidad a la posición deseada (°C o °F).

PASO 3: Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de la pila y gire el tornillo hacia la derecha hasta que quede fija.

Cambio de la pila

PASO 1: Gire el tornillo de la tapa del compartimiento de la pila hacia la izquierda hasta que se haya aflojado lo suficiente para retirarla del termómetro.

PASO 2: Retire la pila agotada y sustitúyala con otra pila LR44 de modo que coincida con las marcas de polaridad.

PASO 3: Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de la pila y gire el tornillo hacia la derecha hasta que quede fija.

Indicaciones de advertencia del producto

Brillo reducido en la pantalla LCD: Baja potencia. Sustituya la pila.



NOTA: Se recomienda cambiar la pila cada año o cada dos para evitar la corrosión.

Tabla de temperaturas

Esta tabla de temperaturas indica las recomendaciones del USDA sobre la temperatura de la carne. Es importante saber que si se utilizan temperaturas por debajo de las recomendaciones del USDA, esto puede suponer un mayor riesgo para la salud, especialmente cuando cocine carne, aves y pescado. Decántese siempre que pueda por ingredientes frescos y manipule de forma segura los alimentos. El fabricante no asume responsabilidad ni obligación alguna por enfermedades derivadas de la

ingestión de alimentos preparados con este producto o en función de la tabla de temperaturas.

* USDA = siglas en inglés del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos, institución que publica las pautas recomendadas más detalladas.

Carne		USDA	
		°C	°F
Carne de vacuno/ternera (cortes enteros)	Poco hecha	63	145
	Sellada		
	Al punto		
	Hecha		
	Muy hecha		
Carne picada (hamburguesas de ternera)	Sellada	72	160
	Al punto		
	Hecha		
	Muy hecha		
Otras carnes picadas o salchichas		74	165
Cordero (cortes enteros)		63	145
Cerdo/jamón (cortes enteros)		63	145
Pescado		63	145
Aves	Entera/pata	74	165
	Pechuga		

Carnes en reposo

Cuando la carne/ave haya alcanzado su temperatura final, déjela reposar durante un mínimo de 3 minutos antes de trincharla/servirla. Para una carne jugosa más fácil de trincar, deje reposar siguiendo los tiempos que se indican a continuación:

- Cortes pequeños (p. ej., filetes, pechugas y hamburguesas): 5 minutos aproximadamente.
- Cortes más grandes (p. ej., pollo y otras piezas asadas): 30–45 minutos aproximadamente.

Especificaciones

Código de producto: SA00635

Margen de temperatura: De –45 °C a 200 °C (de –49 °F a 392 °F)

Divisiones: 0,1 °C/0,1 °F

Pila: 1 LR44

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA SULLA BATTERIA: TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. Questo prodotto non contiene componenti riparabili dall'utente. L'apparecchio può essere riparato solo da un elettricista qualificato. Non collocare, conservare o utilizzare il prodotto in prossimità della luce diretta del sole o di fonti di calore dirette o in un ambiente umido/ad alto grado di umidità. Questo prodotto è un dispositivo ad alta precisione; maneggiarlo con cura.



Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

AVVERTENZA: SUPERFICIE CALDA! Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il prodotto. Non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nel corpo del prodotto. Non immergere mai il prodotto in acqua per raffreddarlo. Lasciare sempre raffreddare il prodotto a temperatura ambiente. Il prodotto non è adatto per l'uso in forno, grill o microonde.

SICUREZZA DELLA BATTERIA

Questo prodotto viene fornito con 1 batteria LR44. Utilizzare solo batterie consigliate o di tipo equivalente con il prodotto.

Le batterie devono essere inserite con la polarità corretta.

Rimuovere le batterie scariche dal prodotto per evitare perdite.



AVVERTENZA: QUESTO PRODOTTO CONTIENE UNA BATTERIA A BOTTONE. L'ingestione può causare lesioni gravi o mortali entro 2 ore. Tenere le batterie (sia nuove che usate) fuori dalla portata dei bambini. Rivolgersi immediatamente a un medico se si ha il sospetto che qualcuno possa aver ingerito le batterie o averle inserite in un orificio del corpo.



AVVERTENZA: se il vano batteria non si chiude bene, non usare il prodotto e tenerlo lontano dai bambini.



ATTENZIONE: prestare la massima attenzione alle batterie "piatte" o a bottone presenti in casa e all'interno dei prodotti.

La presenza di una batteria a bottone all'interno dell'esofago (canale esofageo) di un bambino non è facile da rilevare. Tuttavia, il bambino potrebbe sviluppare i seguenti sintomi:

- Conati, tosse o salivazione
- Disturbo o virus gastrico
- Vomito
- Indicare la gola o lo stomaco
- Dolore all'addome, al torace o alla gola
- Stanchezza e apatia
- Essere più silenzioso o cercare più attenzioni del solito
- Perdita o diminuzione dell'appetito
- Rifiuto o incapacità di mangiare cibi solidi

Questi tipi di sintomi possono variare.

Un sintomo riconducibile specificatamente all'ingestione di batterie a bottone è il vomito con sangue (rosso brillante). In presenza di tale sintomo, consultare immediatamente un medico.

Cura e manutenzione

Si consiglia di sterilizzare la sonda del termometro prima di ogni utilizzo. A tale scopo, inserire la sonda in acqua appena bollita per alcuni minuti. Pulire la superficie esterna del termometro con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare bene. Non utilizzare detergenti chimici o abrasivi per pulire il termometro.

Il corpo del termometro deve essere pulito immediatamente dopo il contatto con grassi, spezie, aceto o alimenti fortemente aromatizzati/colorati. Evitare il contatto con alimenti acidi, quali succhi agli agrumi.

Quando non si utilizza il termometro, riporre sempre la sonda nell'apposita custodia.

Per accendere/spegnere il termometro

PASSAGGIO 1: premere il pulsante di accensione sulla parte posteriore del termometro per accenderlo.

PASSAGGIO 2: per ottimizzare la durata della batteria, spegnere il termometro subito dopo l'uso, premendo il pulsante di accensione sulla parte posteriore del termometro. Dopo 15 minuti di inattività il termometro si spegne automaticamente.

Utilizzo del termometro per carne

Per misurare la temperatura, inserire delicatamente la punta della sonda nella parte più spessa della carne/del cibo. Assicurarsi che la sonda non venga a contatto con ossa, grasso o cartilagine poiché ciò compromette la validità della lettura.

La sonda mostrerà la temperatura corrente sullo schermo LCD; la lettura della temperatura non resta fissa e cambia con il variare della temperatura della carne/del cibo. Possono trascorrere diversi secondi prima che venga visualizzata la temperatura finale.



NOTA: pulire sempre il termometro tra un uso e l'altro.



ATTENZIONE: non lasciare il termometro nel forno durante la cottura dei cibi. Non utilizzare il termometro per sollevare o girare gli alimenti.

Modifica delle unità (°C o °F).

PASSAGGIO 1: l'interruttore dell'unità si trova all'interno del vano batterie. Per rimuovere il coperchio del vano batterie, ruotare la vite in senso antiorario fino a quando non si allenta, quindi rimuovere il coperchio del vano batterie corpo del termometro.

PASSAGGIO 2: portare l'interruttore dell'unità sull'impostazione desiderata (°C o °F).

PASSAGGIO 3: riposizionare il coperchio del vano batterie e ruotare la vite in senso orario fino a fissarla.

Sostituzione della batteria

PASSAGGIO 1: Per rimuovere il coperchio del vano batterie, ruotare la vite in senso antiorario fino a quando non si allenta, quindi rimuovere il coperchio del vano batterie corpo del termometro.

PASSAGGIO 2: rimuovere la batteria scarica e sostituirla con una nuova (1 x LR44) rispettando la corretta polarità.

PASSAGGIO 3: riposizionare il coperchio del vano batterie e ruotare la vite in senso orario fino a fissarla.

Indicatori di avvertenza del prodotto

Luminosità ridotta sul display LCD – Bassa potenza. Sostituire la batteria.



NOTA: si consiglia di sostituire la batteria ogni 1-2 anni per evitare la corrosione.

Grafici della temperatura

Questi grafici della temperatura mostrano le raccomandazioni relative alla temperatura della carne fornite dall'USDA. Importante: usare temperature più basse rispetto alle linee guida USDA potrebbe comportare un maggiore rischio per la salute, in particolare nel caso di cottura di carne, pollame e pesce. L'impiego di ingredienti freschi e una manipolazione sicura del cibo è molto importante. Il produttore declina ogni obbligo o responsabilità per patologie di origine alimentare che possono insorgere da alimenti preparati utilizzando questo prodotto o in funzione dei grafici della temperatura.

USDA = Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti, che pubblica le linee guida raccomandate più dettagliate e aggiornate.

Carne		USDA	
		°C	°F
Manzo/vitello (tagli interi)	Al sangue	63	145
	Media al sangue		
	Media		
	Media tendente al ben cotto		
	Ben cotta		

Carne		USDA	
		°C	°F
Carne macinata (hamburger di manzo)	Media al sangue	72	160
	Media		
	Media tendente al ben cotto		
	Ben cotta		
Altre carni/salsicce tritate		74	165
Agnello (tagli interi)		63	145
Maiale/prosciutto (tagli interi)		63	145
Pesce		63	145
Pollame	Volatile intero/zampa	74	165
	Petto		

Riposo della carne

Una volta che la carne/pollame ha raggiunto la sua temperatura finale, lasciarla riposare sempre per almeno 3 minuti prima di tagliarla/servirla. Per ottenere una carne succosa e più appetitosa, attenersi ai tempi di riposo riportati di seguito:

- Tagli piccoli (ad es. bistecche, petto e hamburger): 5 minuti circa
- Tagli più grandi (ad es. pollo arrosto e altri tagli arrosto): 30–45 minuti circa.

Specifiche

Codice prodotto: SA00635

Intervallo di temperatura: da -45 °C a 200 °C (da -49 °F a 392 °F)

Divisioni: 0,1 °C/0,1 °F

Batteria: 1 x LR44

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII: PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Urządzenie powinien naprawiać tylko wykwalifikowany elektryk. Nie należy umieszczać, przechowywać ani używać produktu w pobliżu bezpośredniego źródła światła słonecznego lub ciepła, a także w wilgotnym miejscu lub w miejscu o dużej wilgotności. Ten produkt jest urządzeniem o wysokiej precyzji; należy obchodzić się z nim ostrożnie. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Należy zawsze nosić odporne na działanie ciepła rękawice podczas używania produktu. Nie zanurzaj korpusu produktu w wodzie ani innym płynie. Nie wolno dopuścić do wylania wody ani innych płynów na obudowę produktu. Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie, aby go schłodzić. Zawsze należy pozwolić produktowi ostygnąć w temperaturze pokojowej. Produkt nie nadaje się do użytku w piekarniku, grillu lub kuchence mikrofalowej.

BEZPIECZEŃSTWO AKUMULATORA

Produkt jest dostarczany z 1 baterią LR44. Do tego produktu należy wykorzystywać wyłącznie baterie zalecane przez producenta lub baterie podobnego typu.

Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

Zużyte baterie należy wyjąć z urządzenia, aby uniknąć wycieku.



OSTRZEŻENIE: TEN PRODUKT ZAWIERA BATERIĘ PASTYLKOWĄ. Połknięcie baterii grozi poważnymi obrażeniami lub śmiercią w ciągu 2 godzin. Przechowywać baterie poza zasięgiem dzieci (zarówno nowe, jak i zużyte baterie). W przypadku podejrzenia połknięcia lub umieszczenia baterii wewnątrz innej części ciała niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza.



OSTRZEŻENIE: Jeśli komora baterii nie zamyka się prawidłowo, należy zaprzestać użytkowania wagi i przechowywać ją poza zasięgiem dzieci.



UWAGA: Należy zachować czujność, stosując w domu „płaskie” lub zapasowe baterie pastylkowe oraz produkty, które je zawierają.

Nie ma jednoznacznych objawów wskazujących na to, czy bateria pastylkowa utknęła w przełyku dziecka. Jednak dziecko może wykazywać następujące objawy:

- Nadmierny kaszel, krztuszenie się lub ślinienie
- Objawy wskazujące na wirus lub rozstrój żołądka
- Wymioty
- Wskazywanie przez dziecko na gardło lub żołądek
- Ból brzucha, klatki piersiowej lub gardła
- Zmęczenie i letarg
- Zachowywanie się ciszej lub częstsze przytulanie
- Utrata lub zmniejszenie apetytu
- Odmowa lub niemożność spożycia stałej żywności

Objawy tego typu mogą się różnić.

Specyficznym objawem połknięcia baterii pastylkowej są wymioty zawierające świeży krew (jasnoczerwoną). W takim przypadku należy natychmiast wezwać pomoc medyczną.

Konserwacja

Zaleca się wysterylizowanie sondy termometru przed każdym użyciem. W tym celu należy umieścić sondę w świeżo przegotowanej wodzie na kilka minut.

Wytrzyj zewnętrzną część termometru za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki i dokładnie osusz. Nie używaj chemicznych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia termometru.

Termometr należy czyścić natychmiast po kontakcie z tłuszczami, przyprawami, octem lub silnie przyprawionymi/barwionymi produktami spożywczymi. Unikać kontaktu z kwasami, takimi jak sok cytrynowy.

Zawsze używaj etui, gdy termometr jest czysty i nie jest używany.

Aby włączyć/wyłączyć termometr

KROK 1: Naciśnij przycisk zasilania z tyłu termometru, aby go włączyć.

KROK 2: Aby wydłużyć czas pracy akumulatora, naciśnij przycisk zasilania z tyłu termometru natychmiast po użyciu, aby go wyłączyć. Automatyczne wyłączenie następuje po 15 minutach braku aktywności.

Korzystanie z termometru do mięsa

Aby zmierzyć temperaturę, delikatnie umieść końcówkę sondy w środku najgrubszej części przygotowywanej porcji mięsa lub potrawy. Dopilnuj, aby sonda nie stykała się z kością, tłuszczem ani chrząstką, ponieważ wpłynie to na dokładność pomiaru.

Aktualna temperatura będzie widoczna na ekranie LCD. Jej odczyt nie zostanie zablokowany i będzie się zmieniać wraz ze zmianą temperatury żywności/mięsa. Osiągnięcie temperatury końcowej może potrwać kilka sekund.



UWAGA: Zawsze czyść termometr po użyciu.



UWAGA: Nie pozostawiać termometru w piekarniku podczas gotowania. Nie używać termometru do podnoszenia lub obracania żywności.

Zmiana jednostek (°C lub °F)

KROK 1: W komorze baterii znajduje się przełącznik jednostek temperatury. Aby zdjąć pokrywę komory baterii, przekręć śrubę w lewo, aż do poluzowania, a następnie zsuń pokrywę komory baterii z korpusu termometru.

KROK 2: Ustaw przełącznik na preferowane jednostki (°C lub °F).

KROK 3: Załóż pokrywę komory baterii i przekręć śrubę w prawo, aż do zablokowania.

Wymiana baterii

KROK 1: Aby zdjąć pokrywę komory baterii, przekręć śrubę w lewo, aż do poluzowania, a następnie zsuń pokrywę komory baterii z korpusu termometru.

KROK 2: Wyjmij zużytą baterię i włóż nową (1 x LR44) zgodnie z biegunowością.

KROK 3: Załóż pokrywę komory baterii i przekręć śrubę w prawo, aż do zablokowania.

Kontrolki ostrzegawcze produktu

Zmniejszona jasność wyświetlacza LCD — niski poziom baterii. Wymień baterie.



UWAGA: Zaleca się wymianę akumulatora co 1–2 lata, aby zapobiec korozji.

Tabele temperatur

Te tabele temperatur przedstawiają zalecane przez USDA¹ temperatury mięsa. Trzeba pamiętać, że w przypadku wybrania temperatur niższych niż wytyczne USDA istnieje większe ryzyko dla zdrowia, szczególnie w przypadku przygotowywania mięsa, drobiu i ryb. Stosowanie świeżych składników oraz bezpieczne obchodzenie się z żywnością mają bardzo duże znaczenie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za zatrucia pokarmowe, które mogły zostać spowodowane przez żywność przygotowaną z użyciem tego produktu lub tabel temperatur.

¹USDA = United States Department of Agriculture (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych), publikuje najbardziej szczegółowe zalecenia.

Mięso		USDA	
		°C	°F
Wołowina/cielęcina (całe kawałki)	Krwista	63	145
	Średnio krwista		
	Średnio wysmażona		
	Dobrze wysmażona		
	Mocno wysmażona		
Mielona wołowina (burgery wołowe)	Średnio krwista	72	160
	Średnio wysmażona		
	Dobrze wysmażona		
	Mocno wysmażona		
Inne mięso mielone/kiełbaski		74	165
Jagnięcina (całe kawałki)		63	145

Mięso		USDA	
		°C	°F
Wieprzowina/szynka (całe kawałki)		63	145
Ryba		63	145
Drób	Cały ptak/noga	74	165
	Piers		

Odpoczywanie mięsa

Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa/drobieu, należy pozostawić je na minimum 3 minuty przed rozkrojeniem lub podaniem. W przypadku soczystego mięsa, które jest łatwiejsze do krojenia, należy pozostawić je na:

- Małe kawałki (np. steki, piersi i burgery): 5 min.
- Większe kawałki (np. pieczony kurczak i inne pieczenie): ok. 30–45 minut.

Dane techniczne

Kod produktu: SA00635

Zakres temperatur: od -45°C do 200°C (od -49°F do 392°F)

Dokładność pomiaru: 0,1°C/0,1°F

Akumulator: 1 x LR44

HU | Őrizzze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



AKKUMULÁTORRAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉS: TARTSA GYERMEKEKTŐL ELZÁRVA.

A termék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Ne helyezze, tárolja vagy használja a terméket közvetlen napfénynek vagy hőforrásnak kitéve, valamint nedves/párás környezetben. Ez a termék nagy pontosságú eszköz; óvatosan kezelje. Ez a termék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.



VIGYÁZAT: FORRÓ FELÜLET!

A termék használata közben mindig viseljen hőálló kesztyűt. Soha ne merítse a termék készülékházát vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen víz vagy más folyadék a termék készülékházára. Soha ne merítse a terméket vízbe hűtés céljából. Mindig hagyja a terméket szobahőmérsékleten lehűlni. A termék sütőben, grillsütőben vagy mikrohullámú sütőben nem használható.

AKKUMULÁTORBIZTONSÁG [BUTTON BATTERIES]

A terméket 1 db LR44 elemmel szállítjuk. Ez a termék csak ugyanolyan vagy a javasolttal egyenértékű elemmel használható.

Az elemet a helyes polaritás szerint kell behelyezni.

A lemerült elemeket el kell távolítani a termékből a szivárgás elkerülése érdekében.



VIGYÁZAT: EZ A TERMÉK GOMBELEMET

TARTALMAZ Lenyelése súlyos, akár halálos sérüléseket okozhat 2 órán belül. Az elemeket tartsa gyermekektől elzárva (új és használt elemek esetén egyaránt). Ha úgy véli, hogy az elemeket lenyelték, vagy valamely testrészbe kerültek, azonnal forduljon orvoshoz.



FIGYELMEZTETÉS:

Amennyiben az elem rekesze nem záródik biztonságosan, szüntesse be a készülék használatát, és tartsa azt gyermekektől távol.



FIGYELMEZTETÉS: Mindig legyen elővigyázatos a lakásban vagy a termékekben található lemerült és tartalék gombelemekkel.

Nincsenek nyilvánvaló specifikus tünetei annak, ha a gyermek nyelőcsővébe gombelem szorul. Azonban a gyermek a következő tüneteket mutathatja:

- Köhögés, öklendezés vagy nyáladzás
- Enyhe gyomorpanasz vagy vírusos tünet jelei
- Hányás
- A torkára vagy a gyomrára mutat
- Hasi, mellkasi fájdalom vagy torokfájás
- Fáradékonyság és levertség
- A szokásosnál csendesebb vagy ragaszkodóbb
- Étvágytalanság vagy étvágycsökkenés
- Képtelen vagy nem hajlandó szilárd ételt fogyasztani

Az ilyen jellegű tünetek ingadozhatnak.

A gombelem lenyelésének specifikus tünete a friss (élénkpiros) vér hányása. Ha ilyet észlel, azonnal forduljon orvoshoz.

Ápolás és karbantartás

Minden használat előtt ajánlott sterilizálni a hőmérő szondáját. Ehhez néhány percre helyezze a szondát frissen forralt vízbe.

A mérleg tisztításához törölje át a külsejét puha, nedves ruhával, majd hagyja alaposan megszáradni. A hőmérő tisztításához ne használjon vegyszereket vagy dörzsölő hatású tisztítószerket,

A hőmérő készülékházát azonnal meg kell tisztítani, miután érintkezett zsírokkal, fűszerekkel, ecettel vagy erősen ízesített/színezett ételekkel. Ügyeljen arra, hogy a termék savakkal (pl. citrusfélék levével) ne érintkezzen. Mindig használja az érzékelő tokját, ha a hőmérő tiszta, és nincs használatban.

A húshőmérő be- és kikapcsolása

1. LÉPÉS: A bekapcsoláshoz nyomja meg a hőmérő hátoldalán található bekapcsológombot.

2. LÉPÉS: Az elem élettartamának maximalizálása érdekében használat után azonnal nyomja meg a hőmérő hátoldalán található bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához. Az automatikus kikapcsolás 15 perc inaktivitás után következik be.

A húshőmérő használata

A hőmérséklet megmérésehez óvatosan helyezze be az érzékelő hegyét a hús/élelmiszer legvastagabb részébe. Ügyeljen arra, hogy a szonda ne érjen csonthoz, zsírhoz vagy porchoz, mert ez befolyásolná a leolvasott érték hitelességét.

Az aktuális hőmérséklet megjelenik a szonda LCD-kijelzőjén; a hőmérséklet értéke nem rögzül, és a hús/étel hőmérsékletének változásával változik. A hőmérsékletmérés néhány másodpercig is eltarthat, amíg eléri a végső hőmérsékletet.



MEGJEGYZÉS: Minden használat után azonnal tisztítsa meg a hőmérőt.



FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja a hőmérőt sütés közben a sütőben. Ne használja a hőmérőt élelmiszerek megemeléséhez vagy megfordításához.

Mértékegység váltása (°C vagy °F).

1. LÉPÉS: Az egység kapcsolója az elemtartóban található. Az elemtartó fedelének eltávolításához csavarja a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg meg nem lazul, majd csúsztassa el az elemtartó fedelét a hőmérő készülékházáról.

2. LÉPÉS: Fordítsa a készülék kapcsolóját a kívánt állásba (°C vagy °F).

3. LÉPÉS: Helyezze vissza az elemtartó fedelét, és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem rögzül.

Az elem cseréje

1. LÉPÉS: Az elemtartó fedelének eltávolításához csavarja a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg meg nem lazul, majd csúsztassa el az elemtartó fedelét a hőmérő készülékházáról.

2. LÉPÉS: Távolítsa el a lemerült elemet, és a megfelelő polaritás szerint cserélje ki új elemre (1 db LR44 elem).

3. LÉPÉS: Helyezze vissza az elemtartó fedelét, és tekerje el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem rögzül.

Figyelmeztető jelzések a terméken

Gyenge fényerő az LCD-kijelzőn – Alacsony töltöttség. Cserélje ki az elemeket.



MEGJEGYZÉS: A korrózió megelőzése érdekében ajánlott 1-2 évente kicserélni az elemet.

Hőmérsékleti táblázatok

Ezek a hőmérséklet-táblázatok az USDA¹ által ajánlott húshőmérsékletet mutatják. Fontos tisztában lennie azzal, hogy ha az USDA irányadó értékeinél alacsonyabb hőmérsékletet választ, az nagyobb egészségügyi kockázatot jelenthet, különösen vörös hús, baromfi és hal sütése esetén. A friss hozzávalók használata és az élelmiszerek biztonságos kezelése nagyon fontos. A gyártó nem vállal felelősséget olyan élelmiszerek elfogyasztásából eredő megbetegedések miatt, amelyeket a termék vagy a hőmérséklet-táblázatok használatával készítettek el.

¹USDA = Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma, amely jelenleg a legreálisabban javasolt irányadó értékeket teszi közzé.

Hús		USDA	
		°C	°F
Marha/borjúhús (egész darabok)	Rare (véres)	63	145
	Medium rare (közepesen átsült – véres)		
	Medium (közepesen átsült – rózsaszín középrész)		
	Medium well (közepesen átsült – enyhén rózsaszín középrész)		
	Well done (teljesen átsült)		
Darált marhahús (marhaburger)	Medium rare (közepesen átsült – véres)	72	160
	Medium (közepesen átsült – rózsaszín középrész)		
	Medium well (közepesen átsült – enyhén rózsaszín középrész)		
	Well done (teljesen átsült)		
Egyéb darált húsok/kolbászkok		74	165
Bárány (egész darabok)		63	145
Sertéshús/sonka (egész darabok)		63	145
Hal		63	145
Szárnyas	Egész szárnyas/comb	74	165
	Mell		

Hús pihentetése

Miután a hús/szárnyas elérte a végső hőmérsékletét, a felszeletelésé/ tálalása előtt mindig pihentesse legalább 3 percig. A könnyebben vágható, zamatos húsokhoz kövesse az alábbi pihenőidőket:

- Kisebb húsokat (pl. steak, mell és hamburger) kb. 5 percig.

- Nagyobb húsokat (pl. sült csirkehús és egyéb sült sonka) kb. 30–45 percig.

Μűszaki adatok

Termékkód: SA00635

Ημόρσέκλετ-τάρτομάνυ: -45 °C és 200 °C között (-49 °F és 392 °F között)

Λέπéσκőz: 0,1 °C/0,1 °F

Elem: 1 db LR44

EL | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ: ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ. Το προϊόν αυτό δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Οι επισκευές πρέπει να επιχειρούνται μόνο από εξειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην τοποθετείτε, αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία ή άμεσες πηγές θερμότητας ή σε υγρό περιβάλλον. Αυτό το προϊόν είναι μια συσκευή υψηλής ακρίβειας, χειριστείτε το με προσοχή. Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ! Πάντα να φοράτε ανθεκτικά στην θερμότητα γάντια όταν χειρίζεστε το προϊόν. Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα του προϊόντος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να πιτσιλίζει στο σώμα του προϊόντος. Ποτέ μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό για να το κρυώσετε. Αφήνετε πάντα το προϊόν να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο, σάρα ή φούρνο μικροκυμάτων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Αυτό το προϊόν παρέχεται με 1 μπαταρία LR44. Χρησιμοποιείτε με αυτό το προϊόν μόνο μπαταρίες ίδιου ή αντίστοιχου τύπου με αυτές που συνιστώνται.

Οι μπαταρίες πρέπει να τοποθετούνται με τη σωστή πολικότητα.

Οι μπαταρίες που έχουν εξαντληθεί πρέπει να αφαιρούνται από το προϊόν προς αποφυγή διαρροής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΙΑ ΜΠΑΤΑΡΙΑ ΡΟΛΟΓΙΟΥ. Η κατάποση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ή θανατηφόρο τραυματισμό εντός 2 ωρών. Φυλάσσετε τις μπαταρίες μακριά από παιδιά (καινούργιες ή χρησιμοποιημένες). Αν πιστεύετε ότι υπάρχει ενδεχόμενο οι μπαταρίες να έχουν καταποθεί ή να έχουν τοποθετηθεί μέσα σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος, ζητήστε επειγόντως ιατρική βοήθεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η θήκη της μπαταρίας δεν κλείνει καλά, σταματήστε τη χρήση του προϊόντος και φυλάξτε το μακριά από παιδιά.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να βρίσκεστε σε εγρήγορση στο σπίτι όσον αφορά τις «εξαντλημένες» ή εφεδρικές μπαταρίες ρολογιών και τα προϊόντα που τα περιέχουν.

Δεν υπάρχουν εμφανή συγκεκριμένα συμπτώματα όταν μια μπαταρία ρολογιού κολλήσει στον οισοφάγο ενός παιδιού. Ωστόσο, το παιδί ενδέχεται να παρουσιάσει τα ακόλουθα συμπτώματα:

- Βήχας, ναυτία ή σάλια
- Να έχει στομαχική διαταραχή ή ίωση
- Εμετό
- Να δείχνει τον λαιμό ή το στομάχι του
- Πόνος στην κοιλιακή χώρα, τον θώρακα ή τον λαιμό του
- Κόπωση και λήθαργος
- Να είναι πιο ήσυχος ή πιο προσκολλημένο από ό,τι συνήθως

- Απώλεια ή μείωση της όρεξης
- Άρνηση ή αδυναμία να καταναλώσει στερεά τρόφιμα

Αυτού του είδους τα συμπτώματα μπορεί να αυξομειώνονται.

Ένα συγκεκριμένο σύμπτωμα κατάποσης μπαταρίας ρολογιών είναι ο εμετός φρέσκου αίματος (έντονο κόκκινο). Σε περίπτωση που συμβεί κάτι τέτοιο, ζητήστε αμέσως ιατρική βοήθεια.

[H] Φροντίδα και συντήρηση

Συνιστάται να αποστειρώνετε τον αισθητήρα του θερμομέτρου πριν από κάθε χρήση. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τον αισθητήρα σε φρεσκοβρασμένο νερό για αρκετά λεπτά.

Για να καθαρίσετε το θερμοόμετρο, σκουπίστε το εξωτερικό με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά. Μην χρησιμοποιείτε χημικά ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό του θερμομέτρου.

Το σώμα του θερμομέτρου πρέπει να καθαρίζεται αμέσως μετά την επαφή με λίπη, μπαχαρικά, ξύδι ή έντονα αρωματισμένα/χρωματισμένα τρόφιμα. Αποφεύγετε την επαφή με οξέα, όπως οι χυμοί εσπεριδοειδών. Χρησιμοποιείτε πάντα τη θήκη αισθητήρα όταν το θερμοόμετρο είναι καθαρό και δεν χρησιμοποιείται.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του θερμομέτρου κρέατος

ΒΗΜΑ 1: Πατήστε το κουμπί λειτουργίας στο πίσω μέρος του θερμομέτρου για να το ενεργοποιήσετε.

ΒΗΜΑ 2: Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της μπαταρίας, πατήστε το κουμπί λειτουργίας στο πίσω μέρος του θερμομέτρου αμέσως μετά τη χρήση για να το απενεργοποιήσετε. Η αυτόματη απενεργοποίηση πραγματοποιείται μετά από 15 λεπτά αδράνειας.

Χρήση του θερμομέτρου κρέατος

Για να μετρήσετε τη θερμοκρασία, εισαγάγετε προσεκτικά τη μύτη του αισθητήρα στο παχύτερο σημείο του κρέατος/τροφίμου. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν έρχεται σε επαφή με κόκκαλο, λίπος ή χόνδρο, αφού έτσι επηρεάζεται η εγκυρότητα της μέτρησης.

Ο αισθητήρας θα εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία στην οθόνη LCD. Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν κλειδώνει και θα αυξομειώνεται καθώς αλλάζει η θερμοκρασία του κρέατος/τροφίμου. Ενδέχεται να χρειαστούν μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε την τελική ένδειξη θερμοκρασίας.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Καθαρίζετε πάντα το θερμοόμετρο μεταξύ κάθε χρήσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το θερμοόμετρο μέσα στον φούρνο αν ο φούρνος λειτουργεί. Μην χρησιμοποιείτε το θερμοόμετρο για να σηκώνετε ή να γυρίζετε τα φαγητά.

Αλλαγή μονάδων (°C ή °F).

ΒΗΜΑ 1: Ο διακόπτης μονάδας μέτρησης βρίσκεται μέσα στη θήκη της μπαταρίας. Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών, περιστρέψτε τη βίδα αριστερόστροφα μέχρι να χαλαρώσει και, στη συνέχεια, σύρετε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών από το σώμα του θερμομέτρου.

ΒΗΜΑ 2: Στρέψτε τον διακόπτη μονάδας μέτρησης στην επιθυμητή ρύθμιση (°C ή °F).

ΒΗΜΑ 3: Επανατοποθετήστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών και περιστρέψτε τη βίδα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.

Αλλαγή της μπαταρίας

ΒΗΜΑ 1: Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών, περιστρέψτε τη βίδα αριστερόστροφα μέχρι να χαλαρώσει και, στη συνέχεια, σύρετε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών από το σώμα του θερμομέτρου.

ΒΗΜΑ 2: Αφαιρέστε την εξαντλημένη μπαταρία και αντικαταστήστε την με μια νέα μπαταρία (1 x LR44) τηρώντας τη σωστή πολικότητα.

ΒΗΜΑ 3: Επανατοποθετήστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών και περιστρέψτε τη βίδα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.

Προειδοποιητικές ενδείξεις προϊόντος

Μειωμένη φωτεινότητα στην οθόνη LCD - Χαμηλή ισχύς. Αντικαταστήστε την μπαταρία.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται η αντικατάσταση της μπαταρίας κάθε 1 έως 2 χρόνια για την πρόληψη της διάβρωσης.

Διαγράμματα θερμοκρασίας

Αυτά τα διαγράμματα θερμοκρασίας δείχνουν τις συστάσεις για τη θερμοκρασία κρεάτων από το USDA*. Είναι σημαντικό να κατανοήσετε ότι αν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε θερμοκρασίες χαμηλότερες από τις κατευθυντήριες οδηγίες του USDA, ενδέχεται να υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος για την υγεία, ειδικά αν μαγειρεύετε κρεατικά, πουλερικά και ψάρια. Η χρήση φρέσκων συστατικών και ο ασφαλής χειρισμός των τροφίμων είναι πολύ σημαντικά. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ασθένειες μεταδιδόμενες μέσω των τροφίμων, οι οποίες μπορεί να οφείλονται σε τρόφιμα που παρασκευάζονται με χρήση αυτού του προϊόντος ή με αυτά τα διαγράμματα θερμοκρασιών.

*USDA = Υπουργείο Γεωργίας των Η.Π.Α., το οποίο προς το παρόν δημοσιεύει τις πλέον λεπτομερείς συνιστώμενες κατευθυντήριες οδηγίες.

Κρέας		USDA	
		°C	°F
Βόειο/Μοσχαρίσιο κρέας (ολόκληρα τεμάχια)	Σχεδόν ωμό	63	145
	Ωμό προς μέτριο		
	Μέτριο		
	Μέτριο προς καλοψημένο		
	Καλοψημένο		
Μοσχαρίσιος κιμάς (μπιφτέκια)	Ωμό προς μέτριο	72	160
	Μέτριο		
	Μέτριο προς καλοψημένο		
	Καλοψημένο		
Άλλοι κιμάδες/λουκάνικα		74	165
Αρνί (ολόκληρα τεμάχια)		63	145
Χοιρινό/χοιρομέρι (ολόκληρα τεμάχια)		63	145
Ψάρι		63	145
Πουλερικά	Ολόκληρο πτηνό/μούτι	74	165
	Στήθος		

Ξεκούραση των κρεάτων

Μόλις τα κρεατικά/τα πουλερικά φτάσουν στην τελική τους θερμοκρασία, πάντα να τα αφήνετε να ξεκουραστούν τουλάχιστον για 3 λεπτά πριν τα κόψετε/τα σερβίρετε. Για ζουμερό κρέας που κόβεται ευκολότερα, ακολουθήστε τους παρακάτω χρόνους ξεκούρασης:

- Μικρά τεμάχια (π.χ. μπριζόλες, στήθος και μπιφτέκια) για περίπου 5 λεπτά.
- Μεγαλύτερα τεμάχια (π.χ. ψητό κοτόπουλο και άλλα κομμάτια ψητού) για περίπου 30–45 λεπτά.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: SA00635

Εύρος θερμοκρασίας: –45 °C έως 200 °C (–49 °F έως 392 °F)

Διαιρέσεις: 0,1 °C/0,1 °F

Μπαταρία: 1 x LR44

DA | Gem vejledningen til fremtidig reference.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



BATTERIADVARSEL: OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN. Dette produkt har ingen brugerudskiftelige dele. Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret elektriker. Produktet må ikke placeres, opbevares eller bruges i nærheden af direkte sollys, direkte varmekilder eller under forhold med høj luftfugtighed. Dette produkt er en højpræcisionsenhed. Håndtér med forsigtighed. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.



ADVARSEL: VARM OVERFLADE! Brug altid ovenhandsker, når du rører ved produktet. Nedsænk aldrig produktets skaft i vand eller andre væsker. Lad ikke vand eller anden væske sprøjte på produktets skaft. Produktet må aldrig nedsænkes i vand for at køle det ned. Lad altid produktet køle af ved stuetemperatur. Produktets er ikke egnet til brug i ovn, grill eller mikrobølgeovn.

BATTERISIKKERHED

Dette produkt leveres med 1 x LR44-batteri. Der bør kun anvendes batterier af samme eller tilsvarende type som de anbefalede til dette produkt.

Batterierne skal isættes, så de vender rigtigt.

Brugte batterier skal tages ud af produktet for at undgå lækage.



ADVARSEL: DETTE PRODUKT INDEHOLDER ET KNAPCELLEBATTERI. Indtagelse kan medføre alvorlige eller fatale skader inden for 2 timer. Opbevar batterierne utilgængeligt for børn (uanset om batterierne er nye eller brugte). Hvis du har mistanke om, at batterierne kan være blevet slugt eller puttet ind i kropsåbninger, skal du straks søge lægehjælp.



ADVARSEL: Hvis batterirummet ikke lukker helt tæt, skal du holde op med at benytte produktet og opbevare det uden for børns rækkevidde.



FORSIGTIG: Hold øje med "flade" eller ekstra knapcellebatterier i hjemmet samt de produkter, der indeholder dem.

Der er ingen åbenlyse specifikke symptomer, når et knapcellebatteri sidder fast i et barns spiserør (øsofagus). Barnet kan dog udvise følgende symptomer:

- Hoste, kvalme eller savlen
- Tegn på maveonde eller virusinfektion
- Opkastning
- Peger mod hals eller mave
- Smerter i mave, bryst eller hals
- Træthed og sløvhed
- Er mere stille eller pylret end normalt
- Manglende eller nedsat appetit
- Manglende vilje eller evne til at indtage fast føde

Disse typer symptomer kan variere.

Et specifikt symptom på indtagelse af et knapcellebatteri er opkastning af friskt (klart rødt) blod. Søg omgående lægehjælp, hvis dette sker.

Pleje og vedligeholdelse

Det anbefales at sterilisere temperaturføleren før hver brug. For at gøre dette skal du nedsænke temperaturføleren i friskkogt vand i flere minutter. Rengør termometeret ved at tørre det udvendige af med en blød, fugtig klud og tørre det grundigt. Brug ikke kemiske eller slibende rengøringsmidler til at rengøre termometeret.

Termometerskaftet skal straks rengøres, når det har været i kontakt med fedtstof, krydderier, eddike eller stærkt lugtende fødevarer/fødevarer, der indeholder farvestoffer. Undgå kontakt med syre som f.eks. juice fra citrusfrugter.

Brug altid følerhuset, når termometret er rent og ikke er i brug.

Sådan tænder/slukker du stegetermometeret

TRIN 1: Tryk på tænd/sluk-knappen på bagsiden af termometret for at tænde det.

TRIN 2: Du kan maksimere batteriets levetid ved at trykke på tænd/sluk-knappen øverst på bagsiden af termometeret umiddelbart efter brug for at slukke det. Efter 15 minutters inaktivitet slukker det automatisk.

Brug af stegetermometeret

For at måle temperaturen skal du forsigtigt føre temperaturfølerens spids ind i den tykkeste del af kødet/maden. Du skal sikre dig, at temperaturføleren ikke er i kontakt med ben, fedt eller brusk, da det kan påvirke pålideligheden af målingen.

Temperaturføleren viser den aktuelle temperatur på LCD-skærmen. Temperaturaflæsningen låses ikke og vil svinge, efterhånden som madens/kødets temperatur ændres. Det kan tage flere sekunder, før temperaturaflæsningen når den endelige temperatur.



BEMÆRK: Rengør altid termometeret mellem hver brug.



FORSIGTIG: Efterlad ikke termometret i ovnen under madlavningen. Termometeret må ikke bruges til at løfte eller vende fødevarer.

Ændring af måleenheder (°C eller °F).

TRIN 1: Temperaturenhedsknappen sidder inde i batterirummet. Dækslet til batterirummet fjernes ved at dreje skruen mod uret, indtil den er løs, og derefter skubbe dækslet til batterirummet væk fra termometerskaftet.

TRIN 2: Vip temperaturenhedsknappen til den ønskede indstilling (°C eller °F).

TRIN 3: Sæt dækslet til batterirummet på igen, og drej skruen med uret, indtil den sidder fast.

Udskiftning af batteriet

TRIN 1: Dækslet til batterirummet fjernes ved at dreje skruen mod uret, indtil den er løs, og derefter skubbe dækslet til batterirummet væk fra termometerskaftet.

TRIN 2: Fjern det afladede batteri, og erstat det med et nyt batteri (1 x LR44), der sættes korrekt mht. polaritet.

TRIN 3: Sæt dækslet til batterirummet på igen, og drej skruen med uret, indtil den sidder fast.

Produktets advarselsindikatorer

Reduceret lysstyrke på LCD-skærmen – lavt strømforbrug. Udskift batteriet.



BEMÆRK: Det anbefales, at batteriet udskiftes hvert eller hver andet år for at forebygge korrosion.

Temperaturdiagrammers

Disse temperaturdiagrammer viser stegetemperaturanbefalinger fra USDA*. Det er vigtigt at forstå, at der, hvis du vælger at benytte temperaturer, som er lavere end retningslinjerne fra USDA, kan være større sundhedsrisici; især når du tilbereder kød, fjerkræ og fisk. Brug af friske ingredienser og sikker håndtering af maden er meget vigtig. Producenten påtager sig intet ansvar eller erstatningsansvar for sygdomme fra madvarer, som måtte opstå i forbindelse med tilberedning af mad med brug af dette produkt eller temperaturdiagrammerne.

*USDA = United States Department of Agriculture (USA's landbrugsministerium), som p.t. udsender de mest detaljerede anbefalede retningslinjer.

Kød		USDA	
		°C	°F
Okse-/kalvekød (hele stykker)	Rødstegt	63	145
	Medium rødstegt		
	Medium		
	Medium gennemstegt		
	Gennemstegt		
Hakket oksekød (oksekødsburgere)	Medium rødstegt	72	160
	Medium		
	Medium gennemstegt		
	Gennemstegt		
Andet hakket kød/pølser		74	165
Lam (hele stykker)		63	145
Svinekød/skinke (hele stykker)		63	145
Fisk		63	145
Fjerkræ	Hel fugl/ben	74	165
	Bryst		

Lad kødet hvile

Når kød/fjerkræ har nået sin endelige temperatur, skal du altid lade det hvile i mindst 3 minutter, før du skærer det ud/serverer det. For saftigt kød, der er nemmere at skære ud, skal du følge nedenstående hviletider:

- Små stykker (f.eks. bøffer, bryster og burgere) i ca. 5 min.
- Større stykker (f.eks. stegt kylling og andre stegestykker) i ca. 30 - 45 min.

Specifikationer

Produktkode: SA00635

Temperaturinterval: -45 °C – 200 °C (-49 °F – 392 °F)

Inddelinger: 0,1 °C/0,1 °F

Batteri: 1 x LR44

FI | Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET



PARISTOVAROITUS: PIDÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. Tässä tuotteessa ei ole käyttäjän vaihdettavia osia. Vain valtuutettu sähköasentaja saa korjata tuotteen. Älä säilytä tai käytä tuotetta lähellä suoraa auringonpaistetta tai suoraa lämmönlähteitä tai kosteassa ympäristössä. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön.



VAROITUS: KUUMA PINTA! Käytä aina kuumankestäviä patakintaita, kun käsittelet tuotetta. Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä päästä vesiroiskeita tai muun nesteen roiskeita tuotteen rungolle. Älä jäähdytä tuotetta veteen upottamalla. Anna tuotteen jäähtyä

aina huoneenlämmössä. Tuote ei sovellu käytettäväksi uunissa, grillissä tai mikroaaltouunissa.

PARISTOJEN TURVALLISUUS

Tämän tuotteen mukana toimitetaan yksi LR44-paristo. Tässä tuotteessa käytettävien paristotyyppien on vastattava suosituksia.

Paristot on asennettava oikein päin.

Tyhjät paristot on poistettava tuotteesta, jotta ne eivät vuoda tuotteen sisään.



VAROITUS: TÄMÄ TUOTE SISÄLTÄÄ NAPPIPARISTON. Pariston nielaiseminen voi aiheuttaa vakavia vammoja kahden tunnin sisällä. Pidä uudet ja käytetyt paristot poissa lasten ulottuvilta. Jos on syytä epäillä, että paristo on joutunut nieluun tai muualle kehon sisälle, ota välittömästi yhteys lääkäriin.



VAROITUS: Jos paristokotelo ei mene kunnolla kiinni, lopeta laitteen käyttö ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.



MUISTUTUS: Käsittele nappiparistoja ja niitä sisältäviä tuotteita tarkkaavaisesti.

Nappipariston juuttuminen lapsen ruokatorveen ei aiheuta mitään tiettyjä selkeästi havaittavia oireita. Jos näin on kuitenkin tapahtunut, lapsessa voi havaita seuraavia oireita:

- Yskiminen, kakistelu tai kuolaaminen
- Vatsataudin oireet
- Oksentaminen
- Kurkun tai vatsan alueelle osoittaminen
- Vatsa-, rinta- tai kurkkukipu
- Väsymys ja uneliaisuus
- Tavanomaista hiljaisempi tai takertuvaisempi käytös
- Ruokahalun menetys
- Kiinteiden ruokien syöntivaikeudet

Tällaiset oireet saattavat vaihdella.

Erityisesti nappiparistojen nielaisemiseen liittyvä oire on kirkkaan punaisen veren oksentaminen. Ota tällöin välittömästi yhteys lääkäriin.

Huolto ja kunnossapito

On suositeltavaa steriloida mittarin anturi ennen käyttöä. Anturi steriloidaan laittamalla se kiehuvaan veteen usean minuutin ajaksi.

Puhdista mittari pyyhkimällä se pehmeällä, kostealla liinalla ja anna sen kuivua kokonaan. Älä puhdista mittaria kemikaalisilla tai hankaavilla puhdistusaineilla.

Paistomittarin runko tulee puhdistaa välittömästi, kun se on joutunut kosketuksiin rasvan, mausteiden, etikan tai voimakkaasti maustettujen/voimakkaan väristen elintarvikkeiden kanssa. Vältettävä kosketusta happamien aineiden, kuten sitrushedelmien mehun, kanssa.

Käytä aina anturin koteloä, kun mittari on puhdas, eikä ole käytössä.

Paistomittarin käynnistäminen/sammuttaminen

VAIHE 1: Käynnistä paistomittari sen taustapuolella olevalla virtapainikkeella.

VAIHE 2: Maksimoi paristojen käyttöikä painamalla virtapainiketta käytön jälkeen, jolloin mittari sammuu. Mittari sammuu automaattisesti 15 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Paistomittarin käyttö

Lämpötila mitataan laittamalla anturin kärki varovasti lihan/ruoan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että anturi ei kosketa luuta, rasvaa tai rustoa, sillä ne vaikuttavat lukemaan.

Anturi näyttää nykyisen lämpötilan LCD-näytöllä. Lämpötilalukema ei lukkiudu, vaan vaihtelee lihan/ruoan lämpötilan muuttuessa. Lopullisen mittaustuloksen valmistuminen voi kestää useita sekunteja.



HUOMAUTUS: Puhdista mittari aina käytön jälkeen.



MUISTUTUS: Älä jätä mittaria uuniin kypsennyksen ajaksi. Älä käytä mittaria ruokien nostamiseen tai kääntämiseen.

Yksikön vaihtaminen (°C tai °F).

VAIHE 1: Yksikkökytkin sijaitsee paristolokeron sisällä. Irrota paristolokeron kansi kiertämällä ruuvia vastapäivään, kunnes se löystyy, ja liu'uta sitten paristolokeron kansi mittarin rungosta.

VAIHE 2: Aseta kytkin haluamaasi tilaan (°C tai °F).

VAIHE 3: Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

Pariston vaihtaminen

VAIHE 1: Irrota paristolokeron kansi kiertämällä ruuvia vastapäivään, kunnes se löystyy, ja liu'uta sitten paristolokeron kansi mittarin rungosta.

VAIHE 2: Poista tyhjentynyt paristo ja laita tilalle uusi (1 x LR44) navat oikeinpäin.

VAIHE 3: Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.

Varoitusviestit

Matala LCD-näytön kirkkaus – Virta vähissä. Vaihda paristo.



HUOMAUTUS: On suositeltavaa vaihtaa paristo 1–2 vuoden välein korroosion estämiseksi.

Lämpötilataulukot

Nämä lämpötilataulukot näyttävät USDA:n suositukset lihan lämpötilalle. On tärkeää ymmärtää, että jos valitaan USDA:n ohjeistusta alhaisempi lämpötila, terveysriski saattaa olla suurempi, etenkin lihaa, siipikarjan lihaa ja kalaa kypsennettäessä. On erittäin tärkeää käyttää tuoreita raaka-aineita ja noudattaa turvallista ruoan käsittelyä. Valmistaja ei ota mitään vastuuta ruokaperäisistä sairauksista, jotka saattavat johtua tämän tuotteen tai lämpötilataulukoiden käytöstä ruoanvalmistuksessa.

*USDA = United States Department of Agriculture (Yhdysvaltain maatalousministeriö) julkaisee tällä hetkellä erittäin tarkat suositukset.

Liha		USDA	
		°C	°F
Naudan-/vasikanliha (kokoliha)	Raaka	63	145
	Puoliraaka		
	Medium		
	Puolikypsä		
	Kypsä		
Jauheliha (naudanliha, burgerpihvit)	Puoliraaka	72	160
	Medium		
	Puolikypsä		
	Kypsä		
Muut jauhetut lihat/makkarat		74	165
Karitsanliha (kokoliha)		63	145
Sianliha/kinkku (kokoliha)		63	145
Kala		63	145

Liha		USDA	
		°C	°F
Siipikarja	Kokonainen lintu / koipi	74	165
	Rinta		

Lihan vetäytyminen

Kun nauta/siipikarja on saavuttanut lopullisen lämpötilansa, anna sen vetäytyä vähintään 3 minuuttia ennen leikkaamista ja tarjoilua. Anna lihan levätä seuraavassa näytetyt ajat, jos haluat sen olevan mehevää ja helppoa leikata:

- Pienet palat (esim. pihvit, rintapalat ja burgerpihvit) noin 5 minuuttia.
- Isommat palat (esim. kanapaisti ja muut paistit) noin 30–45 minuuttia.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: SA00635

Lämpötila-alue: -45–200 °C (-49–392 °F)

Hajonta: 0,1 °C / 0,1 °F

Akku: 1 x LR44

SV | Spara instruktionerna för framtida bruk.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER



BATTERIVARNING: FÖRVARA UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN. Den här produkten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Reparationer får endast utföras av auktoriserad elektriker. Placera, förvara eller använd inte produkten nära direkt solljus eller direkta värmekällor eller i fuktiga miljöer. Apparaten är en högprecisionsapparat. Hantera den försiktigt. Den här produkten är endast avsedd för hemmabruk.



VARNING! VARM YTA! Använd alltid värmebeständiga handskar vid hantering av produkten. Sänk aldrig ned produktens kropp i vatten eller i någon annan vätska. Låt inte vatten eller annan vätska stänka på produktens kropp. Sänk aldrig ned produkten i vatten för att kyla ned den. Låt alltid produkten svalna i rumstemperatur. Produkten är inte lämplig för användning i ugn, grill eller mikrovågsugn.

BATTERISÄKERHET

Produkten levereras med 1 st. LR44-batteri. Endast batterier av samma eller motsvarande typ som de som rekommenderas får användas med denna produkt.

Batterierna ska sättas i med polerna åt rätt håll.

Ta ut uttjänta batterier ur produkten för att undvika läckage.



VARNING! DEN HÄR PRODUKTEN INNEHÅLLER ETT KNAPPCELLSBATTERI. Att svälja det kan orsaka svåra eller livshotande skador inom 2 timmar. Förvara batterier utom räckhåll för barn (både nya och använda). Om du tror att batterier kan ha svalt eller placerats inuti någon kroppsdel, sök omedelbar medicinsk hjälp.



VARNING! Om batterifacket inte går att stänga ordentligt ska du sluta använda produkten och förvara den utom räckhåll för barn.



VAR FÖRSIKTIG: Var uppmärksam när det finns knappcells-batterier ("platta" batterier) och produkter som innehåller dem i hemmet.

Det finns inga uppenbara specifika symptom när ett knappcells-batteri sitter fast i ett barns esofagus (matstrupe). Barnet kan dock uppvisa följande symptom:

- hosta, får kväljningar eller dreglar
- verkar ha en upprörd mage eller ett virus
- kräkningar
- pekar mot halsen eller magen
- smärta i buken, bröstet eller halsen
- trötthet och slöhet
- tystare eller mer klängig än vanligt
- minskad eller förlorad aptit
- inte vill eller kan äta fast föda.

Dessa typer av symptom kan variera.

Ett specifikt symptom på att knappcells batteriet har svalts är att man kräks färskt (klarrött) blod. Sök vård omedelbart om detta inträffar.

Skötsel och underhåll

Termometerns mätsticka bör steriliseras före varje användning. Det gör du genom att sätta i mätstickan i nykott vatten i flera minuter.

Rengör termometern genom att torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa och låt torka helt. Använd inte kemiska eller slipande rengöringsmedel till att rengöra termometern.

Du måste rengöra termometerkroppen omedelbart om den har varit i kontakt med fett, kryddor, vinäger eller starkt smaksatta/färgade livsmedel. Undvik kontakt med syror, som citronjuice.

Använd alltid etuiet när termometern är ren och inte används.

Sätta på och stänga av termometern

STEG 1: Sätt på termometern genom att trycka på strömbrytaren på baksidan av den.

STEG 2: För att maximera batterilivslängden stänger du av termometern när du har använt den genom att trycka på strömbrytaren på baksidan av den. Den stängs av automatiskt om du inte har använt den på 15 minuter.

Använda stektermometern

För att mäta temperaturen för du försiktigt in stickans spets i den tjockaste delen av köttet/livsmedlet. Se till att mätstickan inte kommer i kontakt med ben, fett eller brosk eftersom det påverkar hur tillförlitlig avläsningen är. Aktuell temperaturen visas på LCD-skärmen. Temperaturavläsningen låses inte och ändras när temperaturen i livsmedlet ändras. Det kan ta flera sekunder för temperaturavläsningen att nå den slutliga temperaturen.



Obs! Rengör alltid termometern mellan varje användningstillfälle.



VAR FÖRSIKTIG: Lämna inte termometern i ugnen vid matlagning. Använd inte termometern för att lyfta eller vända på matvaror.

Ändra enhet (°C eller °F)

STEG 1: Strömbrytaren sitter i batterifacket. Om du vill ta bort locket till batterifacket vrid du skruven moturs tills den sitter löst och sedan skjuter du bort luckan från termometerkroppen.

STEG 2: Ställ in enhetsomkopplaren på önskad inställning (°C eller °F).

STEG 3: Sätt tillbaka locket till batterifacket och vrid skruven medurs tills det sitter fast.

Byta batteriet

STEG 1: Om du vill ta bort locket till batterifacket vrid du skruven moturs tills den sitter löst och sedan skjuter du bort luckan från termometerkroppen.

STEG 2: Ta bort det gamla batteriet och byt det mot ett nytt batteri (LR44) med polerna åt rätt håll.

STEG 3: Sätt tillbaka locket till batterifacket och vrid skruven medurs tills det sitter fast.

Produktvarningsindikatorer

Minskad ljusstyrka på LCD-skärmen – låg batterinivå. Byt batteriet.



Obs! Du bör byta batteriet varje eller vartannat år för att förhindra korrosion.

Temperaturdiagram

I de här temperaturdiagrammen visas rekommendationer för kötttemperatur från USDA. Det är dock viktigt att förstå att om du använder temperaturer lägre än riktlinjerna från USDA, kan det finnas en större hälsorisk; speciellt vid tillagning av kött, fågel och fisk. Det är mycket viktigt med säker mathantering när man använder färska

ingredienser. Tillverkaren avsäger sig allt ansvar och alla förpliktelser vid livsmedelsrelaterade sjukdomar som kan uppstå från mat som tillagas med produkten eller temperaturdiagrammen.

* USDA (United States Department of Agriculture) publicerar för närvarande de mest detaljerade rekommenderade riktlinjerna.

Kött		USDA	
		°C	°F
Nötkött/kalvkött (hela styckningsdelar)	Blodig	63	145
	Lättstekt		
	Medelrosa		
	Stekt		
	Välstekt		
Nötfärs (nötköttzburgare)	Lättstekt	72	160
	Medelrosa		
	Stekt		
	Välstekt		
Andra malda köttsorter/korvsorter		74	165
Lamm (hela styckningsdelar)		63	145
Fläskkött/Skinka (hela styckningsdelar)		63	145
Fisk		63	145
Fågel	Hel fågel/ben	74	165
	Bröst		

Låta kött vila

När kött/fågel har nått sin slutliga temperatur, låt det alltid vila minst 3 minuter innan det skärs upp/serveras. För mörkt kött som är lättare att skära, följ nedanstående vilotider:

- Små styckningsdelar (t.ex. biffar, bröst och hamburgare) i ca 5 min.
- Större styckningsdelar (t.ex. stekt kyckling och andra stekar) i ca 30–45 minuter.

Specifikationer

Produktkod: SA00635

Temperaturintervall: -45 till +200 °C (-49 till +392 °F)

Uppdelning: 0,1 °C/0,1 °F

Batteri: 1 st. LR44



EN1 Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an appropriate collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment. Could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return used equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR1 Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et le recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données stockées sur les équipements électriques et électroniques avant le mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchèterie locale ou le revendeur du produit.

NL1 Weggooien van afgedaarte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volgezondheid van het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gewariglijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugkopen diensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalafhandelaar voor huishoudelijk afval of de verkoper.

DE1 Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Eine separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potentielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelegte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

ES1 Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. La recogida y reciclaje por separado ayudan a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que pueden estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

IT1 Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta apposito al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiscono a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esaurite. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sul punto di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PL1 Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucić ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytych akumulatorów i urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten oddany proces zwalniania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym skutkom na zdrowie ludzkie i środowisku naturalnym, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Niektóre sklepy oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyzarcia baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

HU1 Hulladéktárolókumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a termékén, az akkumulátoron vagy a csomagolásán ott a szimbólumot látja, a termékét és annak akkumulátorát bios a háztartási hulladékból el kell bontani. A felhasználó köteles arra, hogy az akkumulátorát, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezze el. A szelektív hulladékgyűjtés és az újrahasznosítás megőrzik a természeti erőforrásokat, és megakadályozzák az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásait, amelyekkel a nem megfelelő ártalmatlanítás okozhat. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatást nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megsemmisítés ártalmatlanságát elkerülve visszatérjen a károsított berendezéseket. **Is felelősséget visel az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a tárolt adatokat az adatokból.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

EL1 Απορρίψη απεχθιστων μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού

Αυτό το σύμβολο στο προϊόν, στις μπαταρίες ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν και οι μπαταρίες που περιέχει δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετως, αποστέλλει εύκολη την χρήση για το παρόν είναι σε ένα καθολικό σημείο συλλογής για την ανακύκλωση μπαταριών και ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξοπλισμού. Αυτό το ξεχωριστό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης βοηθάει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Κάποιες πιθανώς βλαβερές ουσίες που υπάρχουν σε μπαταρίες και τον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία, μπορεί να βλάψουν το περιβάλλον. Ορισμένοι κατασκευαστές προσφέρουν υπηρεσίες που επιτρέπουν στον χρήστη να απορρίψει εξοπλισμό στο τέλος της ζωής του για κατάλληλη απορρίψη. **Απορρίψτε εύκολα τον χρήση να διαγράψετε τυχόν δεδομένα που τυχόν υπάρχουν στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό πριν από την απορρίψη.** Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού να απορρίψετε τις μπαταρίες, το ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης/ελάβε, την υπηρεσία βελτίωσης οικιακής απορριμμάτων ή το κατάστημα λιανικής.

DA1 Bortskaffelse af brugte batterier og elektrisk og elektronisk udstyr

Dette symbol på produktet, dets batterier eller dets emballage betyder, at dette produkt og eventuelle batterier, det indeholder, ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I stedet er det brugerens ansvar at aflevere dem til et relevant indsamlingssted for genbrug af batterier og elektrisk og elektronisk udstyr. Denne særskilte indsamling og genbrug bidrager til at bevare naturressourcer og forhindre potentielle negative konsekvenser for menneskers helb og miljøet på grund af eventuel tilstedeværelse af farlige stoffer i batterier og elektrisk og elektronisk udstyr, som kan være forårsaget af forkert bortskaffelse. Nogle forhandlere har returretstjenester, som giver brugeren mulighed for at returnere brugt udstyr med henblik på passende bortskaffelse. **Det er brugerens ansvar at slette alle data på elektrisk og elektronisk udstyr før bortskaffelse.** For yderligere oplysninger om, hvor batterier, elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes, bedes du kontakte det lokale by-/kommunekontor, renovationsgenstene eller forhandleren.

FI1 Käytettyjen paristojen ja elektronikkalaitteiden hävittäminen

Tämä tuoteessa, sen paristoissa tai pakkausksessa näkyvä symboli tarkoittaa, että tätä tuotetta ja mahdollisia paristoja ei saa hävittää tavalliseen kanssa. Käyttäjällä on sen sijaan velvollisuus voida ne sopivasti paristojen ja muun elektroniikkalaitteiden keräilykeskukseen. Entin keräilykeskus ja kierrättäminen auttaa luonnon resurssien säilyttämistä ja se estää ihmisille aiheutuvia mahdollisia terveysvaaroja ja ympäristöhaittoja, jotka johtuvat paristojen ja elektroniikkalaitteiden mahdollisista myrkyllisistä aineista, jotka saattavat leikata ihmistenkin terveyden vaaroja. Tietyt jälleenmyyjät tarjoavat palautuspalveluja, joiden avulla käyttäjä voi palauttaa käyttetty tuote/ tuotteet oikeasuhteisesti hävityksellään. **Käyttäjän vastuulla on poistaa mahdolliset tiedot elektroniikkalaitteiden muistista ennen niiden hävittämistä.** Lisätietoja paristojen ja elektroniikkalaitteiden keräilykeskusto saat kaupungin/kunnan virastoista, jätteenhuoltopalvusto tai jälleenmyyjästä.

SV1 Kassering av uttjanta batterier och elektrisk och elektronisk utrustning

Den här symbolen på produkten, dets batterier eller dets förpackning innebär att produkten och eventuella batterier som står i den inte får kasseras tillsammans med hushållsavfall. Det är ditt ansvar att lämna över dem till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av batterier och elektrisk och elektronisk utrustning. Den separata insamlingen och återvinningen bidrar till att bevara naturresurser och förhindra potentiella negativa konsekvenser för människors hälsa och miljöet på grund av eventuell förekomst av farliga ämnen i batterier och elektrisk och elektronisk utrustning som kan orsakas av felaktig kassering. Vissa återförsäljare erbjuder återförsäljningstjänster så att användaren kan lämna tillbaka utgått utrustning för korrekt kassering. **Det är användarens ansvar att radera alla data på elektrisk och elektronisk utrustning före kassering.** Om du vill ha mer information om var du kan lämna batterier samt elektrisk och elektronisk avfall, kontakta du kommunen, återvinningssamfundet eller återförsäljaren.



FR
Cet appareil
et ses piles
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.
MADE IN CHINA.

CD090522/MD120624/V3