



Digital thermometer / Teploměr digitální / Digitales Thermometer Thermomètre numérique / Termometro digitale / Termómetro digital / Termómetro digital Termometr cyfrowy / Teplomer digitálny / Цифровой термометр

INSTRUCTIONS FOR USE

Digital thermometer DELICIA measures quickly and accurately the temperature inside desserts, icings, broths and other food, drinks, sauces etc. in °C or °F. It is made of high-grade stainless steel and high-quality plastic, provided with an LCD display and a protective cover for the sensor, and comes with an inserted LR44 battery. The digital thermometer is resistant to steam and moisture produced in cooking and baking.

Application: Remove the transport insert from the inserted battery and close the battery cover. Remove the protective sleeve of the sensor from the thermometer and switch the thermometer on by pressing the ON/OFF button. Select measurement in Celsius or Fahrenheit temperature scales using the °C/°F button.

Remove the food you are preparing from the heat source or oven. Punch the thermometer probe into the meal where the meal is thickest or submerge it into the liquid. The tip of the probe must be as close to the centre of the meal as possible. Do not apply inappropriate force when inserting the thermometer into the meal.

Wait for several seconds until the temperature on the LCD display ceases to rise or drop. For easy reading, retain the measured temperature on the display by briefly pressing the HOLD button. You can undo this feature by briefly pressing the HOLD button again. The thermometer will again measure the current temperature.

Do not leave the thermometer inserted in the meal while heating it. Remove it immediately after you finish measuring.

When you finish using the thermometer, switch it off by pressing and holding (for about 3 seconds) the ON/OFF button. The thermometer will switch off automatically after 3 minutes of inactivity.

Maintenance: Clean the stainless steel probe with normal detergents. Avoid using aggressive substances, chemicals or sharp objects for cleaning. If necessary, only wipe the plastic handle with a moistened dishcloth. Do not wash the thermometer in a dishwasher. The thermometer comes with an inserted LR44 battery. To replace the battery, unscrew the cover of the battery using a suitable object (e.g. a coin) and put in a new battery.

Notice: Do not use the thermometer in microwave, electric, gas or hot-air ovens. Leave the thermometer to cool down before washing. Store and carry it with the protective sleeve for the sensor on. Used batteries are not domestic waste – dispose of them at a designated place or recycling site. Keep out of the reach of children.

3-year warranty: A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

NÁVOD K POUŽITÍ

Digitální teploměr DELICIA rychle a přesně teplotu uvnitř moučníků, plev, rozvarů i ostatních pokrmů, nápojů, omáček atd. v °C nebo °F. Je vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli a kvalitního plastu, opatřen LCD displejem a ochranným krytem čidla, dodáván s vloženou baterií LR44. Digitální teploměr je odolný vůči páře a vlhkosti vznikající při vaření a pečení.

Použití: Z vložené baterie odstraňte přepravní pojistku a kryt baterie uzavřete. Z teploměru sejměte ochranné pouzdro čidla a stisknutím tlačítka ON/OFF jej zapněte. Tlačítkem °C/°F zvolte měření ve stupních Celsia nebo Fahrenheita.

Připravovaný pokrm odstavte z tepelného zdroje nebo vyjměte z trouby. Jehličku teploměru zapichnete do pokrmu v jeho nejsilnějším místě nebo vnořte do tekutiny, špička jehlice musí být co nejbližší středu pokrmu. Při vkládání teploměru do pokrmu nepoužívejte nepřiměřenou sílu.

Vyčkejte několik sekund, dokud se rostoucí nebo klesající teplota na LCD displeji nezastaví. Krátkým stisknutím tlačítka HOLD zafixujete naměřenou teplotu na displeji pro snadnější přečtení, opakovaným krátkým stisknutím tlačítka HOLD tuto funkci zrušíte a teploměr bude znovu měřit aktuální teplotu.

Teploměr během tepelné úpravy neponechávejte vložený v pokrmu, ihned po ukončení měření jej vyjměte. Po použití teploměru vypněte delším (cca 3 sec) stisknutím tlačítka ON/OFF. Pokud teploměr není používán, vypne po 3 minutách automaticky.

Údržba: Nerezovou jehličku čistěte běžnými prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie ani ostré předměty. Plastovou rukojeť v případě potřeby pouze otřete vlhkou utěrkou, teploměr nemyjte v myčce. Teploměr je dodáván s vloženou baterií LR44. Při výměně baterie vystroubte vhodným předmětem (např. mincí) kryt baterie a baterii vyměňte.

Upozornění: Teploměr nepoužívejte v mikrovlnné, elektrické, plynové ani horkovzdušné troubě. Teploměr nechte před mýtím vychladnout, skladujte a přenášejte s nasazeným ochranným pouzdem čidla. Použité baterie nepatří do domovního odpadu, ale na místo k tomu určené nebo na místo zpětného odběru. Ukládejte mimo dosah dětí.

3 roky záruka: Na tento výrobek je poskytována 3 roky záruka, počínaje dnem prodeje. Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Das digitale Thermometer DELICIA misst schnell und genau die Temperatur von Gerichten, Getränken, Soßen sowie anderen Speisen, Getränken, Saucen usw. in °C oder °F. Es ist aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl und hochwertigem Kunststoff hergestellt, mit LCD-Display und Fühler mit Schutzkappe versehen, Knopfzelle LR44 ist im Lieferumfang enthalten. Das digitale Thermometer ist dampf- und feuchtbeständig.

Einsatz: Die Transportsicherung entfernen und die Abdeckung des Batteriefaches schließen. Von der Spitze des Thermometers die Schutzhülse abnehmen, die ON/OFF-Taste betätigen und das Thermometer einschalten. Mit der °C/°F-Taste die Messung in Celsius- oder Fahrenheit-Graden einstellen.

Das Gargut von der Wärmequelle abstellen, bzw. aus dem Backofen herausnehmen. Die Nadel des Thermometers in die dickste Stelle der Speise stecken, bzw. in die Flüssigkeit tauchen, die Nadelspitze sollte möglichst knapp in der Mitte liegen. Keine unangemessene Gewalt beim Einstechen anwenden.

Einpaar Sekunden abwarten, bis die steigende oder sinkende Temperatur auf dem LCD-Display stoppt. Durch kurzes Drücken der HOLD-Taste kann der aktuelle Messwert festgehalten und besser abgelesen werden, durch nochmaliges Drücken der HOLD-Taste wird die HOLD-Funktion zurückgesetzt und das Thermometer zeigt wieder den aktuellen Messwert an.

Während des Kochvorgangs des Thermometers nicht im Gericht eingestochen lassen, das Thermometer unverzüglich nach der Messung herausnehmen. Das Thermometer nach dem

Gebrauch mit der längeren Betätigung (ca. 3 sec) der ON/OFF-Taste ausschalten. Beim Nichtgebrauch des Thermometers erfolgt nach 3 Minuten automatische Außerbetriebnahme.

Wartung: Die rostfreie Nadel mit üblichen Spülmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, bzw. keine scharfen Gegenstände verwenden. Im Bedarfsfall den Kunststoffgriff nur mit feuchtem Geschirrtuch abwischen, das Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet. Das Thermometer ist mit integrierter LR44-Batterie geliefert. Beim Batteriewechsel ist mit einem geeigneten Gegenstand (z.B. Münze) die Abdeckung des Batteriefaches abzuschrauben und die Batterie auszutauschen.

Hinweis: Das Thermometer im Mikrowellen-, Elektro-, Gas- oder Heißluftofen nicht einsetzen. Vor dem Abwaschen das Thermometer abkühlen lassen, nur mit der aufgesetzten Schutzkappe aufbewahren und transportieren. Die leeren Batterien dürfen im Hausmüll nicht entsorgt werden, sondern müssen bei den kommunalen Sammelstellen, bzw. beim Handel zurückgegeben werden. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

3 Jahre Garantie: Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- anleitungswidrige Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nicht autorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

MODE D'EMPLOI

Le thermomètre numérique DELICIA mesure rapidement et précisément la température à l'intérieur des gâteaux, nappages, purées, bouillies et autres plats, boissons, sauces, etc., en °C ou en °F. Il est fabriqué en acier inoxydable de première qualité et en plastique de qualité, muni d'un écran LCD et d'un cache de protection du capteur, fourni avec une pile de type LR44 mise en place. Le thermomètre numérique est résistant à la vapeur et à l'humidité se formant au cours de la cuisson.

Utilisation : Retirer la languette de sécurité de la pile en place et refermer le cache du compartiment à pile. Oter le cache de protection du thermomètre et l'allumer en appuyant sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt). À l'aide de la touche °C/°F, sélectionner l'unité de mesure : degrés Celsius ou Fahrenheit.

Retirer le plat préparé de la source de chaleur ou du four. Enfoncer l'aiguille du thermomètre dans le plat à l'endroit où il est le plus épais, ou plonger dans un liquide. La pointe de l'aiguille doit se trouver le plus près possible du centre du plat. Ne pas utiliser une force excessive lors de l'introduction du thermomètre dans le plat.

Patienter quelques secondes jusqu'à ce que la température affichée sur l'écran LCD cesse d'augmenter ou de décroître. Appuyer brièvement sur la touche HOLD pour figer la température mesurée sur l'écran afin de faciliter la lecture, appuyer une seconde fois brièvement sur la touche HOLD pour annuler cette fonction, le thermomètre reprend alors la mesure de la température réelle.

Ne pas laisser le thermomètre inséré dans les aliments pendant leur traitement thermique, le retirer immédiatement après la fin de la mesure. Après l'utilisation, éteindre le thermomètre en appuyant de manière prolongée (environ 3 secondes) sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt). Si le thermomètre n'est pas utilisé, il s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes.

Entretien : nettoyer l'aiguille en inox avec des produits courants, ne pas utiliser de produits agressifs, produits chimiques ou objets tranchants pour le nettoyage. En cas de bessou, essuyer le manche en plastique uniquement avec un torchon humide, ne pas nettoyer le thermomètre au lave-vaisselle. Le thermomètre est fourni avec une pile LR44 mise en place. Pour remplacer la pile, dévisser le cache du compartiment à pile avec un objet approprié (par exemple une pièce de monnaie) et ôter la pile.

Avertissement : ne pas utiliser le thermomètre dans un four à micro-ondes, électrique, à gaz ou à air chaud. Laisser le thermomètre refroidir avant le nettoyage, stocker et transporter uniquement avec le cache de protection placé sur le capteur. Les piles usagées n'ont pas leur place parmi les ordures ménagères courantes, mais doivent être déposées dans un lieu prévu à cet effet ou un point de collecte. Conserver hors de portée des enfants.

3 ans de garantie : ce produit fait l'objet d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne s'applique toutefois pas aux cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition au présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, chute ou manipulation non-conforme
- des réparations et modifications non autorisées ont été apportées au produit.

ISTRUZIONI PER L'USO

Misura velocemente ed in modo preciso la temperatura interna degli alimenti, bevande, salse, ecc. in °C e °F. Prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità e plastica resistente, provvisto di un display LCD e di una custodia protettiva per il sensore termico; batteria LR44 inclusa. Il termometro digitale è resistente al vapore e all'umidità generati durante il processo di cottura.

Utilizzo: Rimuovere l'inserito di protezione dalla batteria e chiudere il coperchio della batteria. Rimuovere la custodia protettiva dalla punta del termometro ed accendere il termometro premendo il tasto ON/OFF. Selezionare la scala di misura Celsius o Fahrenheit utilizzando il tasto °C/°F.

Rimuovere gli alimenti in preparazione dal fornello o dal forno. Immergere la sonda del termometro nel liquido o infilarla nell'alimento in prossimità della parte più spessa. La punta della sonda deve essere il più vicina possibile al centro dell'alimento. Non applicare una forza eccessiva durante l'inserimento della sonda nell'alimento.

Attendere per alcuni secondi fino a che la temperatura visualizzata sul display LCD si sarà stabilizzata. Per una più facile lettura, mantenere sul display la temperatura rilevata premendo leggermente il tasto HOLD. Deselezionare questa funzione premendo ancora una volta il tasto HOLD. Il termometro misurerà nuovamente la temperatura corrente.

Non lasciare il termometro inserito nell'alimento durante il processo di cottura. Rimuoverlo subito dopo aver rilevato la temperatura. Dopo aver rimosso il termometro, spegnerlo tenendo premuto il tasto ON/OFF (per circa 3 secondi). Il termometro si spegnerà automaticamente dopo 3 minuti di inattività.

Manutenzione: Pulire la sonda del termometro con normali detergenti. Evitare di utilizzare sostanze aggressive, prodotti chimici ed oggetti affilati per la pulizia. Se necessario, pulire la parte in plastica utilizzando un panno umido. Non lavare il termometro in lavastoviglie. Nel termometro è inclusa una batteria LR44. Per sostituire la batteria, svitare il coperchio della batteria utilizzando un oggetto appropriato (es. una moneta) e sostituire la batteria.

Avviso: Non utilizzare il termometro in forni a microonde, elettrici, a gas e ad aria calda. Lasciare raffreddare il termometro prima di pulirlo. Conservare e trasportare con la custodia protettiva. Le batterie usate non sono un rifiuto domestico – portarle in un punto di riciclaggio apposito. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Garanzia 3 anni: A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un urto, caduta o uso improprio
- causati da riparazioni non autorizzate o da alterazioni apportate al prodotto.

ES INSTRUCCIONES DE USO

El termómetro digital DELÍCIA mide con rapidez y precisión la temperatura en el interior de los postres, coberturas, caldos y otros alimentos, bebidas, salsas etc. en °C o °F. Fabricado de acero inoxidable de alta calidad y plástico resistente de alta calidad, provisto con una pantalla LCD y funda protectora para el sensor, suministrado con una pila LR44 en el interior. El termómetro digital es resistente al vapor y a la humedad producida en la cocción y el horneado.

Modo de empleo: Retirar el protector de la pila y cerrar la tapa. Quitar la hoja protectora del sensor del termómetro y encenderlo presionando el botón ON/OFF. Seleccionar la temperatura en grados Celsius o Fahrenheit utilizando el botón °C/°F.

Retirar el alimento que está preparando de la fuente de calor o del horno. Perforar la aguja del termómetro en el alimento donde el alimento es más grueso o sumergirlo en el líquido. La punta de la aguja debe estar lo más cerca posible del centro del alimento. No aplicar una fuerza inapropiada al insertar el termómetro en el alimento.

Esperar algunos segundos hasta que la temperatura en la pantalla LCD deje de aumentar o disminuir. Para una fácil lectura, mantener la temperatura medida en la pantalla pulsando brevemente el botón HOLD. Usted puede deshacer esta función pulsando brevemente de nuevo el botón HOLD. El termómetro volverá a medir la temperatura en ese momento.

No dejar el termómetro introducido en el alimento mientras lo esté calentando. Retirarlo inmediatamente después de haber terminado la medición.

Cuando termine de utilizar el termómetro, apagarlo presionando y manteniendo (unos 3 segundos) el botón ON/OFF. El termómetro se apagará automáticamente después de 3 minutos de inactividad.

Mantenimiento: Limpiar la aguja de acero inoxidable con detergentes normales. Evitar utilizar sustancias agresivas, químicas y objetos cortantes para su limpieza. Si es necesario, limpiar el mango de plástico con un paño húmedo. No lavar el termómetro en el lavavajillas. El termómetro se suministra con una pila LR44. Para reemplazar la pila, desenroscar la tapa de la pila utilizando un objeto adecuado (p.ej. una moneda) y poner una nueva pila.

Aviso: No utilizar el termómetro en el microondas, ni en hornos eléctricos, de gas o de aire caliente. Dejar el termómetro enfriar antes de lavarlo. Guardar y transportar con la funda protectora del sensor puesta. Las pilas usadas no son residuos domésticos – depositarlas en un lugar destinado para ello o en un punto de reciclaje. Mantener fuera del alcance de los niños.

Garantía de 3 años: Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra. La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Termómetro digital DELÍCIA mede de forma rápida e precisa a temperatura em °C ou °F no interior das sobremesas, coberturas, caldos e outros alimentos, bebidas, molhos, etc. É fabricado em aço inoxidável e plástico resistente de excelente qualidade, prevenido com mostrador LCD e tampa protectora para o sensor, vem com uma pilha LR44 incluída. O termómetro digital é resistente ao vapor e humidade gerados enquanto se cozinha.

Utilização: Retirar a proteção de transporte da pilha e fechar a tampa. Retirar a proteção do sensor e ligar o termómetro pressionando o botão ON/OFF. Seleccionar a escala de medição de temperatura em Celsius ou Fahrenheit usando o botão °C/°F.

Retirar do lume ou forno o alimento que está a preparar. Perfurar o alimento na zona mais grossa ou mergulhar no líquido com o sensor do termómetro. A ponta do sensor deve estar o mais próximo possível do centro do alimento. Não aplicar força desnecessária quando colocar o termómetro no alimento.

Aguardar alguns segundos até que a temperatura no mostrador LCD deixe de subir ou descer. Para facilitar a leitura, manter a temperatura medida no mostrador, pressionar brevemente o botão HOLD. Para desfazer esta função, pressionar novamente o botão HOLD por breves momentos. O termómetro voltará a medir a temperatura actual.

Não deixar o termómetro inserido no alimento enquanto o aquece. Retire-o imediatamente após terminar a medição.

Quando terminar de usar o termómetro, desligue-o pressionando e segurando (cerca de 3 segundos) o botão ON/OFF. O termómetro desliga-se automaticamente após 3 minutos de inatividade.

Manutenção: Limpar o sensor em aço inoxidável com detergentes normais. Evitar usar substâncias agressivas, químicas ou objectos afiados para limpar. Se necessário, limpar o cabo plástico com um pano húmido. Não lavar o termómetro na máquina de lavar louça. O termómetro vem com uma pilha LR44 incluída. Para a substituir, desapertar a tampa da pilha utilizando um objecto adequado (p.ex. uma moeda) e colocar uma nova pilha.

Atenção: Não utilizar o termómetro no microondas, Fornos electricos, gás ou de ar quente. Deixar o termómetro arrefecer antes de o limpar. Guardar e transportar o termómetro sempre com a tampa protectora colocada no sensor. Pilhas usadas não são lixo doméstico – coloque-as no contentor designado para o efeito ou num centro de reciclagem. Manter fora do alcance das crianças.

3 anos de garantia: O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto. A garantia não cobre o seguinte:

- Utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização.
- Danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada.
- Reparaciones não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Termometr cyfrowy DELÍCIA szybko i dokładnie mierzy temperaturę wewnątrz deserów, polew oraz innych potraw, napojów, sosów itd. w °C lub °F. Termometr został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz z wytrzymałego plastiku, posiada wyświetlacz LCD oraz pokrywę czujnika. Sprzedawany z włożoną baterią LR44. Termometr jest odporny na parę oraz wilgoć powstającej podczas gotowania i pieczenia.

Użycie: Z włożonej baterii należy ciągnąć zabezpieczenie i zamknąć pokrywę baterii. Następnie należy włożyć pokrywę czujnika oraz poprzez naciśnięcie przycisku ON/OFF włączyć termometr. Za pomocą przycisku °C/°F należy ustawić jednostkę miary – stopnie Celsjusza lub Fahrenheita.

Przygotowywaną potrawę należy oddalić od źródła ciepła lub wyjąć z piekarnika. Szpikulce termometru należy włożyć do potrawy lub zanurzyć w płynie tak, aby końcówka szpikulca sięgała jak najbliższej środka pokarmu. Podczas wkładania termometru do potrawy nie należy używać nadmiernej siły.

Następnie należy poczekać parę sekund, do momentu aż różnica lub malejąca temperatura na wyświetlaczu LCD się zatrzyma. Poprzez krótkie naciśnięcie przycisku HOLD wyświetlona temperatura zostanie zapisana na wyświetlaczu, aby móc ją łatwiej przeczytać. Poprzez ponowne krótkie naciśnięcie przycisku HOLD funkcja się wyłączy, a termometr ponownie będzie wskazywał aktualną temperaturę.

Podczas podgrzewania pokarmu termometru nie należy pozostawiać włożonego do potrawy, należy go wyciągnąć natychmiast po zmierzeniu temperatury. Po użyciu termometr należy wyłączyć

poprzez dłuższe naciśnięcie (ok. 3 sekundy) przycisku ON/OFF. Jeśli termometr nie jest używany, wyłączy się automatycznie po 3 minutach.

Utrzymanie: Stalowy szpikulce należy myć zwykłymi środkami do mycia naczyń, nie należy używać agresywnych środków do czyszczenia, środków chemicznych oraz ostrych przedmiotów. Plastikową rękawicę w razie potrzeby należy przetrzeć wilgotną szmatką. Termometru nie należy myć w zmywarce. Termometr jest sprzedawany z włożoną baterią LR44. Aby wymieć baterię należy odkręcić pokrywę baterii za pomocą odpowiedniego przedmiotu (np. monety) i wymienić baterię.

Ostrzeżenie: Termometru nie należy używać w mikrofalówce, elektrycznym, gazowym lub piekarniku i termoobiegim. Przed myciem produkt należy pozostawić do wystygnięcia. Termometr należy przechowywać oraz przenosić z założonym pokrowcem ochronnym. Zużytych baterii nie należy wyrzucać do odpadów domowych, ale w miejscach do tego przeznaczonych. Termometr należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Gwarancja 3-letnia: Na produkt udzielana jest 3-letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją Obsługi,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem,
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Digitálny teplomer DELÍCIA rýchlo a presne zmeria teplotu vnútri múčnikov, poliev, rozvarov aj ostatných pokrmov, nápojov, omáčok atď. v °C alebo °F. Je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele a kvalitného plastu, vybavený LCD displejom a ochranným krytom čidla, dodávaný s vloženou batériou LR44. Digitálny teplomer je odolný voči pare a vlhkosti vznikajúcej pri varení a pečení.

Použitie: Z vloženéj batérie odstráňte preparatívnu poistku a kryt batérie uzavrite. Z teplomera odstráňte ochranné puzdro čidla a stlačením tlačidla ON/OFF ho zapnite. Tlačidlom °C/°F zvolte meranie v stupňoch Celzia alebo Fahrenheita.

Prípravovaný pokrm odstavte z tepelného zdroja alebo vyberte z rúry. Ihlicu teplomera zapichnete do pokrmu v jeho najhrubšom mieste alebo vnrte do tekturiny, špička ihlice musí byť čo najbližšie k stredu pokrmu. Pri vkladani teplomera do pokrmu nepoužívajte neprimeranú silu.

Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa rastúca alebo klesajúca teplota na LCD displeji nezastaví. Krátkym stlačením tlačidla HOLD zařikujete nameranú teplotu na displeji pre jednoduchšie prečítanie, opakovaným krátkym stlačením tlačidla HOLD túto funkciu zrušite a teplomer bude znovu merať aktuálnu teplotu.

Teplomer počas tepelnej úpravy neponechávajte vložený v pokrme, ihneď po ukončení merania ho vyberte. Po použití teplomer vypnite dlhším (cca 3 sek) stlačením tlačidla ON/OFF. Pokiaľ teplomer nie je používaný, vypne po 3 minútach automaticky.

Údržba: Nerezovú ihlicu čistite bežnými prostriedkami, na čistenie nepoužívajte agresívne látky, chemikálie ani ostré predmety. Plastovú rúkoväť v prípade potreby iba utrite vlhkou utierkou, teplomer umyte v umývačke. Teplomer je dodávaný s vloženou batériou LR44. Pri výmene batérie vyskrutkujte vhodným predmetom (napr. mincou) kryt batérie a batériu vymeňte.

Upozornenie: Teplomer nepoužívajte v mikrovlnnej, elektrickej, plynovej ani teplovzdušnej rúre. Teplomer nechajte pred umývaním vychladnúť, skladujte a prenášajte s nasadeným ochranným puzdrom čidla. Použitie batérie nepatria do domového odpadu, ale na miesto k tomu určené alebo na miesto spätného odberu. Ukladajte mimo dosah detí.

3 roky záruka: Na tento výrobok je poskytovaná 3 roky záruka, začína dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- závady boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Цифровой термометр DELÍCIA быстро и точно измеряет внутреннюю температуру блюд во время жарки и запекания, например, мяса, пирогов, глазури, напитков, соусов в градусах °C или °F. Он изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и прочного пластика, снабжен жидкокристаллическим дисплеем и защитным чехлом для датчика. В комплект входит батарейки LR44. Цифровой термометр устойчив к пару и влаге, образующихся во время приготовления пищи и выпекания.

Использование: С вложенной батарейки снимите транспортировочный фиксатор и закройте крышку отсека для батарейки. С термометра снимите защитный чехол и включите его нажатием кнопки ON/OFF. Кнопкой °C/°F выберите измерение в градусах по шкале Цельсия или Фаренгейта.

Приготовляемое блюдо снимите с источника тепла или достаньте из духовки. Иглу термометра вставьте в блюдо в самом толстом месте или опустите в жидкость. Кончик иглы должен находиться как можно ближе к центру блюда. Вставляя термометр в блюдо, не прилагайте чрезмерных усилий.

Подождите несколько секунд, чтобы измеряемая температура на ЖК-дисплее остановилась. Быстро нажмите кнопку HOLD, чтобы зафиксировать измеренную температуру на дисплее для удобного чтения, повторным быстрым нажатием на кнопку HOLD эту функцию можно отменить, и термометр готов снова измерять температуру.

Во время приготовления пищи не оставляйте термометр в блюде, извлеките его сразу же после измерения. После использования выключите термометр, нажав и удерживая кнопку ON/OFF около 3 секунд. Если термометр не используется, то он автоматически отключается через 3 минуты.

Очищение и уход: Нержавеющую иглу очищают обычными моющими средствами. Для очищения не используйте агрессивные чистящие средства, химикаты или острые предметы. Пластмассовую ручку при необходимости протирайте влажной салфеткой. Термометр нельзя мыть в посудомоечной машине. Термометр поставляется с установленной батарейкой LR44. При замене батарейки крышку отсека для батарейки открытые подходящим предметом (например монетой) и замените батарейку.

Внимание: Термометр нельзя использовать в микроволновой, электрической, газовой или конвекционной печи. Перед мытьем термометр остудите. Храните и переносите термометр только с одетым на иглу чехлом. Использованные батарейки не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами, сдавайте их в пункты приема и утилизации батареек. Храните в недоступном для детей месте.

Гарантия 3 года: На это изделие предоставляется гарантия 3 года со дня продажи. Гарантия не распространяется на:

- повреждения, возникшие в результате использования изделия не по назначению
- повреждения, возникшие в результате удара, падения или неправильного обращения
- повреждения, вызванные посторонним вмешательством и самостоятельным ремонтом.

