

emerio®

MT-122055



Meat thermometer (EN)

Fleischtermometer (DE)

Thermomètre à viande (FR)

Kött-termometer (SE)

Vleesthermometer (NL)

Termometr do mięsa (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 5 -
Mode d'emploi – French	- 8 -
Bruksanvisning – Swedish	- 11 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 14 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 17 -

Instruction manual – English

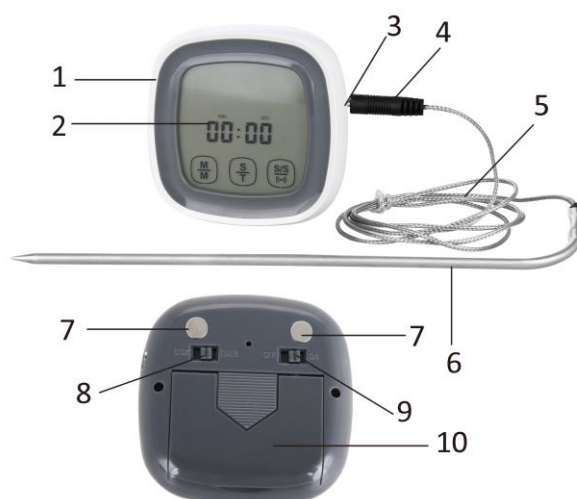
SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Different types of batteries or new and used batteries are not to be mixed.
5. Batteries are to be inserted with the correct polarity.
6. Exhausted batteries are to be removed from the appliance.
7. Keep new and used batteries out of the reach of children.
8. Do not ingest the batteries. If a battery is swallowed, it can cause severe internal harms.
9. Ensure that no water and / or other liquids get inside the main unit.
10. Remove the batteries if you do not use the appliance for an extended period of time.
11. In case any operating elements are damaged, do not try to repair it on yourself. In such case a professional should carry out the repair.
12. Do not store in damp areas or in high-temperature areas.
13. Never use the appliance in a closed oven.

PARTS DESCRIPTION

1. Main unit
2. LCD display
3. Connector jack for probe
4. Connector
5. Wire
6. Probe
7. Magnets
8. Mode switch
9. On/off switch
10. Battery compartment

Note: The appliance has two magnets to enable it to be stuck onto a fridge for example.



INSTALLING THE BATTERIES

1. Open the battery cover on the back of the main unit.
2. Place two AAA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+/-).
3. Replace the cover.
4. Replace the batteries when the display becomes dim. Please dispose of the used ones in a responsible manner.

OPERATION

1. Cook mode

- 1) Toggle the on/off switch in the back of the main unit to position "on", then set the mode switch to COOK mode.
- 2) Insert the connector into the connector jack of the main unit.
- 3) Touch icon (M/M) to set the type of meat.
- 4) Press repeatedly to browse between types of meat in the following order.
BEEF, PORK, CHICK, TURKEY, VEAL, LAMB, HAM, FISH, PROGM, BEEF ... (PROGM is a custom mode and the default temperature is 70°C/158°F)
- 5) Touch icon (S/T) to select tastes for mode BEEF, VEAL, and LAMB. The temperature of other meat types defaults to a properly cooked temperature. Icon "DONE" means "well-done" for these other meat types.
WELL (well-medium)
MEDIUM (medium)

MED RARE (med-rare)

RARE (rare)

- 6) The target temperature (ALERT TEMP) in Celsius or Fahrenheit is shown on the display. To select the preferred temperature scale, touch and hold icon (S/T) for 3 seconds to set °C or °F.
- 7) If you want to set your desired alert temperature (ALERT TEMP), touch and hold icon (S/S/🔊) icon for 3 seconds and temperature will flash, then touch icon (M/M) to increase or icon (S/T) to decrease the temperature.
- 8) Insert the probe into the food to be cooked. The cooking temperature (COOKING TEMP) is shown on the display.
Note: Insert the probe into the thickest part of the meat. Pay attention do not go right through the meat.
- 9) Touch icon (S/S/🔊) to turn on the alarm, the icon "ALERT" will be on; touch icon (S/S/🔊) again to turn off the alarm, the icon "ALERT" will be off.
- 10) When the alarm is on and the food reaches the desired temperature, the appliance will beep and the icon "ALERT" will flash.
- 11) Touch icon (S/S/🔊) once, the beep sound will be off. Touch icon (S/S/🔊) twice to turn off the alarm.
- 12) After use, pull out the probe. Use a potholder, or equivalent.

Caution: the probe is a sharp metal object, and will become hot during cooking. Take care when handling.

2. Timer mode

- 1) Set the mode switch to TIMER mode.
- 2) The display shows 00 (Min): 00 (Sec). Touch icon (M/M) to set minutes and icon (S/T) to set seconds. To reset the timer, touch and hold icons (M/M) and (S/T) simultaneously
- 3) To start and stop the timer, touch icon (S/S/🔊).

CLEANING

1. Before cleaning, make sure the probe is cooling down.
2. Do not immerse the whole product in water.
3. Clean the probe and wire with hot water and a mild detergent. Wipe the main unit and connector with a damp cloth.

Specifications

1. Timer: max.99 minutes and 59 seconds.
2. **Note: Probe heat-resisting range: -10°C(14°F) ~ 250°C (482°F) . Do not use the appliance to measure the temperature less than -10°C(14°F) or over 250°C (482°F). Do not set alert temperature less than -10°C(14°F) or over 250°C (482°F).**
3. The backlight will light on when touch (M/M) or (S/T) or (S/S/🔊) icons or alarming.

Default temperature for each type of meat

		Well		Medium		Medium rare		Rare		Done	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Beef	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Pork									79	174
3	Chick									79	174
4	Turkey									79	174
5	Veal	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Lamb	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	Ham									71	160
8	Fish									63	145
9	Prog									70	158

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



BATTERY MUST BE RECYCLED OR DISPOSED OF PROPERLY. DO NOT OPEN. DO NOT DISPOSE OR IN FIRE OR SHORT CIRCUIT.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höffer Weg 14

51519 Odenthal

Germany

Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

Bedienungsanleitung – German

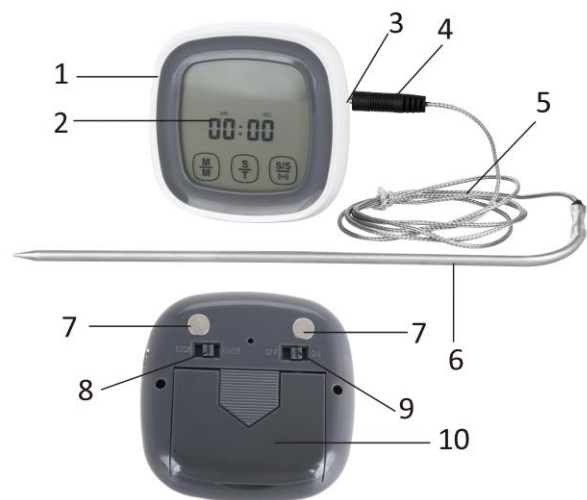
SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
4. Verschiedene Batterietypen sowie neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht gemischt werden.
5. Die Batterien müssen unter Beachtung der korrekten Polarität eingesetzt werden.
6. Leere Batterien sind aus dem Gerät zu nehmen.
7. Halten Sie neue und gebrauchte Batterien außer Reichweite von Kindern.
8. Batterien nicht in den Mund stecken. Wenn die Batterie verschluckt wird, kann sie schwere innere Verletzungen verursachen.
9. Darauf achten, dass weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gehäuse eindringen können.
10. Nehmen Sie die Batterien heraus, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, wenn Bedienteile beschädigt sind. In diesem Fall sollte die Reparatur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
12. Lagern Sie das Gerät nicht an warmen Orten.
13. Das Gerät nie in einem geschlossenen Ofen benutzen.

BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Hauptgerät
2. LCD-Display
3. Anschlussbuchse des Fühlers
4. Stecker
5. Kabel
6. Fühler
7. Magnete
8. Betriebsschalter
9. Ein/Aus-Schalter
10. Batteriefach

Hinweis: Mit den beiden Magneten kann das Gerät zum Beispiel an einem Kühlschrank befestigt werden.



BATTERIEN EINSETZEN

1. Batteriefach auf der Rückseite des Geräts öffnen.
2. Zwei AAA-Batterien in das Fach einsetzen und dabei die Polarität anhand der Symbole (+/-) beachten.
3. Deckel wieder anbringen.
4. Wenn das Display allmählich dunkler wird, müssen die Batterien ausgewechselt werden. Altbatterien bitte umweltgerecht entsorgen.

BEDIENUNG

1. Garmodus

- 1) Den Ein-/Aus-Schalter hinten am Gerät auf „On“ stellen und auf COOK (Garmodus) schalten.
- 2) Den Stecker in die Anschlussbuchse am Gerät stecken.
- 3) Das (M/M) Symbol antippen, um die Fleischsorte einzustellen.
- 4) Durch wiederholtes Drücken zwischen folgenden Fleischsorten der Reihe nach umzuschalten: BEEF (Rind), CHICK (Hähnchen), TURKEY (Pute), VEAL (Kalb), LAMB (Lamm), HAM (Schinken), FISH (Fisch), PROGM (Programm), BEEF (Rind) ... (PROGM ist ein eigener Modus und die Standardtemperatur beträgt 70 °C).

- 5) Das Symbol (S/T) zur Auswahl einer Garstufe für die Modi BEEF (Rind), VEAL (Kalb) und LAMB (LAMB) antippen. Bei den übrigen Fleischsorten ist die richtige Gartemperatur bereits voreingestellt. Das Symbol „DONE“ steht für „gut durch“ bei diesen anderen Fleischsorten.
WELL (gut durch bis mittel)
MEDIUM (mittelgar)
MED RARE (halbgar)
RARE (rot)
- 6) Im Display wird die Solltemperatur (ALERT TEMP) in Celsius oder Fahrenheit angegeben. Zur Auswahl der bevorzugten Temperatureinheit das Symbol (S/T) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um auf °C bzw °F umzuschalten.
- 7) Um eine eigene Solltemperatur (ALERT TEMP) einzustellen, das Symbol (S/S/🔊) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Temperatur blinkt. Anschließend das Symbol (M/M) oder das Symbol (S/T) antippen, um die Temperatur zu erhöhen bzw. zu senken.
- 8) Den Fühler in das Gargut einführen. Im Display wird die Gartemperatur (COOKING TEMP) angezeigt.
Hinweis: Den Fühler in die dickste Fleischstelle einführen. Darauf achten, nicht ganz durch das Fleisch hindurchzustechen.
- 9) Das Symbol (S/S/🔊) antippen, um den Alarm einzuschalten. Das Symbol „ALERT“ leuchtet auf. Das Symbol (S/S/🔊) erneut antippen, um den Alarm auszuschalten. Das Symbol „ALERT“ erlischt.
- 10) Wenn die Alarmfunktion aktiviert ist und das Gargut erreicht die Solltemperatur, gibt das Gerät einen Piepton aus und das Symbol „ALERT“ blinkt.
- 11) Das Symbol (S/S/🔊) kurz antippen, um den Ton auszuschalten. Das Symbol (S/S/S/🔊) zweimal antippen, um den Alarm zu deaktivieren.
- 12) Nach dem Gebrauch den Fühler herausziehen. Einen Topfgreifer oder etwas ähnliches benutzen.
Vorsicht: Der Fühler ist ein scharfkantiger Metallgegenstand, der sich beim Garen erhitzt. Bei der Handhabung vorsichtig sein.

2. Timer-Funktion

- 1) Den Betriebsschalter auf TIMER stellen.
- 2) Das digitale Display zeigt 00 (Min): 00 (Sek.). Durch Antippen des Symbols (M/M) die Minuten und des Symbols (S/T) die Sekunden einstellen.
Um den Timer zurückzustellen, die Symbole (M/M) und (S/T) gleichzeitig getippt halten
- 3) Zum Starten und Stoppen des Timers das Symbol (S/S/🔊) antippen.

REINIGUNG

1. Vor dem Reinigen darauf achten, dass sich der Fühler abkühlt.
2. Das gesamte Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
3. Den Fühler und das Kabel mit heißem Wasser und einem milden Reiniger säubern. Das Gerät und den Stecker mit einem feuchten Lappen abwischen.

Technische Daten

1. Timer: Maximal 99 Minuten und 59 Sekunden.
2. **Hinweis: Temperaturbereich des Fühlers: -10 bis 250 °C. Das Gerät nicht zum Messen von Temperaturen unter -10 °C bzw. über 250 °C verwenden. Die Solltemperatur nicht unter -10 °C bzw. über 250 °C einstellen.**
3. Die Hinterleuchtung wird aktiviert, wenn die Symbole (M/M), (S/T) oder (S/S/🔊) angetippt werden oder wenn der Alarm aktiviert wird.

Standardtemperatur für die Fleischsorten

		Well (gut durch)		Medium (mittelgar)		Medium rare (Halbroh)		Rare (rot)		Done (durchgegart)	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Rind	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Schwein									79	174
3	Hähnchen									79	174

4	Pute									79	174
5	Kalb	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Lamm	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	Schinken									71	160
8	Fisch									63	145
9	Prog									70	158

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder

wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.



BATTERIEN MÜSSEN WIEDERVERWERTET ODER KORREKT ENTSORGT WERDEN. NICHT ÖFFNEN. NICHT WEGWERFEN, IN FEUER WERFEN ODER KURZSCHLIESSEN.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höffer Weg 14
51519 Odenthal
Germany

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

Mode d'emploi – French

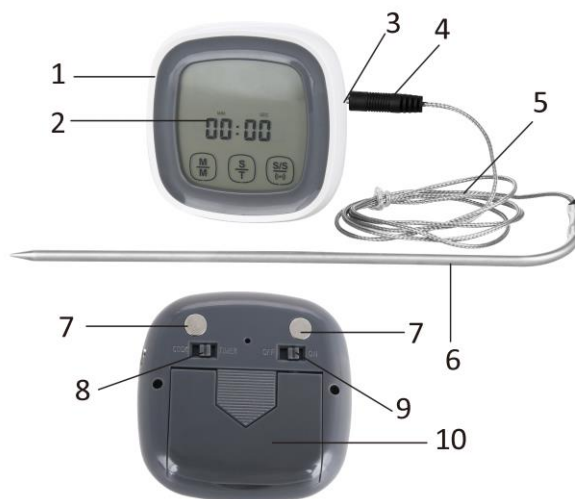
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre la risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Ne mélangez pas différents types de piles ou des piles neuves et usagées.
5. Les piles doivent être insérées dans les sens correct des polarités.
6. Les piles épuisées doivent être retirées de l'appareil .
7. Conservez les piles neuves et usagées hors de la portée des enfants.
8. Les piles ne doivent pas être ingérées. Si une pile est avalée, cela peut causer de graves dommages internes.
9. Assurez-vous que de l'eau et / ou d'autres liquides ne pénètrent pas dans l'unité principale.
10. Retirez les piles si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
11. Si des éléments fonctionnels sont endommagés, n'essayez pas de les réparer vous-même. Le cas échéant, un professionnel doit effectuer la réparation.
12. Ne stockez pas l'appareil dans des zones humides ou à haute température.
13. N'utilisez jamais l'appareil dans un four fermé.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Unité principale
2. Affichage LCD
3. Prise de connexion pour sonde
4. Connecteur
5. Fil
6. Sonde
7. Aimants
8. Interrupteur de mode
9. Interrupteur marche/arrêt
10. Compartiment des piles

Remarque : L'appareil est doté de deux aimants permettant de le coller sur un réfrigérateur, par exemple.



INSTALLATION DES PILES

1. Ouvrez le couvercle du compartiment des piles situé à l'arrière de l'unité principale .
2. Insérez deux piles de type AAA dans le compartiment comme indiqué par les symboles des polarités (+/-).
3. Remplacez le couvercle.
4. Remplacez les piles lorsque l'affichage devient faible. Veuillez jeter les piles usées de manière responsable.

FONCTIONNEMENT

1. Mode de cuisson

- 1) Faites permuter l'interrupteur Marche / Arrêt à l'arrière de l'unité principale en position de « Marche », puis réglez l'interrupteur de mode en mode COOK (CUISSON).
- 2) Insérez le connecteur dans la prise de connexion de l'unité principale.
- 3) Touchez l'icône (M/M) pour définir le type de viande.
- 4) Appuyez plusieurs fois sur cette icône pour faire défiler les différents types de viande dans l'ordre suivant. BEEF (BOEUF), PORK (PORC), CHICK (POULET), TURKEY (DINDE), VEAL (VEAU), LAMB (AGNEAU), HAM (JAMBON), FISH (POISSON), PROGM (PROGRAMME), BEEF (BOEUF) ... (PROGM est un mode personnalisé et la température par défaut est de 70 ° C / 158 ° F).
- 5) Touchez l'icône (S/T) pour sélectionner les goûts pour le mode BEEF (BŒUF), VEAL (VEAU) et LAMB (AGNEAU). La température des autres types de viandes est par défaut une température de cuisson adaptée. L'icône « DONE » signifie « Bien cuit » pour ces autres types de viandes.

WELL (à point)
 MEDIUM (moyennement cuit)
 MED RARE (moyennement saignant)
 RARE (saignant)

- 6) La température cible (ALERT TEMP) en degrés Celsius ou Fahrenheit est affichée. Pour sélectionner l'échelle de température préférée, touchez et maintenez l'icône (S/T) pendant 3 secondes pour régler ° C ou ° F.
- 7) Si vous souhaitez régler la température d'alerte de votre choix (ALERT TEMP), touchez longuement l'icône (S/S/🔊) pendant 3 secondes et la température clignotera, puis touchez l'icône (M/M) pour augmenter ou l'icône (S/T) pour diminuer la température.
- 8) Insérez la sonde dans l'aliment à cuire. La température de cuisson (COOKING TEMP) est affichée.
 Remarque : Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Faites attention à ne pas traverser la viande.
- 9) Touchez l'icône (S/S/🔊) pour activer l'alarme, l'icône « ALERT » (ALERTE) s'allumera ; touchez de nouveau l'icône (S/S/🔊) pour désactiver l'alarme. L'icône « ALERT » (ALERTE) sera désactivée.
- 10) Lorsque l'alarme est activée et que les aliments atteignent la température désirée, l'appareil émet un bip et l'icône « ALERT » (ALERTE) clignote.
- 11) Touchez une fois l'icône (S/S/🔊) et le bip sonore sera désactivé. Touchez deux fois l'icône (S/S/🔊) pour éteindre l'alarme.
- 12) Après l'utilisation, sortez la sonde. Utilisez un gant de cuisine ou une protection similaire.

Attention : la sonde est un objet métallique coupant et deviendra chaude pendant la cuisson. Manipulez-la avec précaution.

2. Mode minuteur

- 1) Placez le sélecteur de mode sur le mode TIMER (MINUTEUR).
- 2) L'affichage indique 00 (Min) : 00 (Sec). Touchez l'icône (M/M) pour régler les minutes et l'icône (S/T) pour régler les secondes.
 Pour réinitialiser le minuteur, maintenez les icônes (M/M) et (S/T) appuyées simultanément.
- 3) Pour démarrer et arrêter le minuteur, touchez l'icône (S/S/🔊).

NETTOYAGE

1. Avant le nettoyage, assurez-vous que la sonde a refroidi.
2. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
3. Nettoyez la sonde et le fil avec de l'eau chaude et un détergent doux. Essuyez l'unité principale et le connecteur avec un chiffon humide.

Spécifications

1. Minuteur : 99 minutes et 59 secondes au maximum
2. **Remarque : Echelle de résistances de la sonde thermique : -10°C (14°F) ~ 250°C (482°F). N'utilisez pas cet appareil pour mesurer une température inférieure à -10 ° C (14 ° F) ou supérieure à 250 ° C (482 ° F). Ne réglez pas la température d'alerte à moins de -10 ° C (14 ° F) ou à plus de 250 ° C (482 ° F).**
3. Le rétroéclairage s'allume lorsque vous touchez les icônes (M/M) ou (S/T) ou (S/S/🔊) ou lorsque l'alarme s'active.

Température par défaut pour chaque type de viande

		À point		Moyennement cuit		Moyennement saignant		Saignant		Bien cuit	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Bœuf	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Porc									79	174
3	Poulet									79	174
4	Dinde									79	174
5	Veau	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Agneau	77	171	71	160	63	145	60	140		

7	Jambon									71	160
8	Poisson									63	145
9	Prog									70	158

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur

du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.



LA BATTERIE DOIT ÊTRE RECYCLÉE OU MISE AU REBUT D'UNE MANIÈRE APPROPRIÉE. NE PAS OUVRIR. NE PAS JETER DANS UN FEU ET NE PAS COURT-CIRCUITER.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höffer Weg 14

51519 Odenthal

Germany

Service a la clientele:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

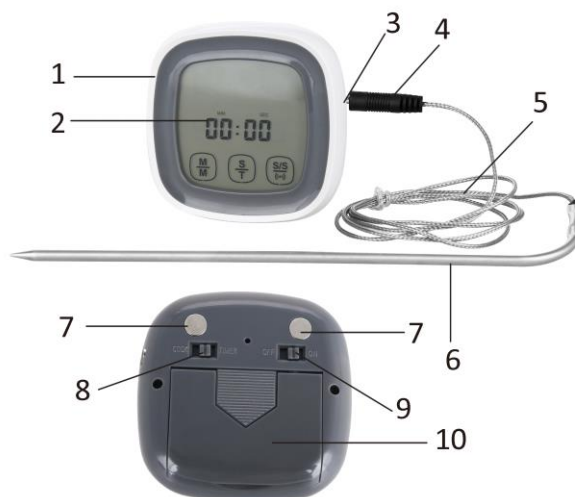
Bruksanvisning – Swedish

SÄKERHETSANVISNINGAR

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
4. Olika sorters batterier eller nya och använda batterier ska inte blandas.
5. Batterier ska sättas i med korrekt polaritet.
6. Förbrukade batterier måste tas ut ur apparaten.
7. Håll nya och förbrukade batterier utom räckhåll för barn.
8. Förtär inte batterierna. Om ett batteri sväljs kan det orsaka allvarliga inre skador.
9. Låt inte vatten eller andra väskor tränga in i huvudenheten.
10. Ta bort batterierna om du inte använder apparaten under längre perioder.
11. Om driftelementen är skadade, försök inte att reparera dem själv. I sådana fall skall en yrkesman utföra reparationen.
12. Förvara den inte i våta områden eller i områden med höga temperaturer.
13. Används aldrig i stängd ugn.

BESKRIVNING AV ENHETENS DELAR

1. Huvudenhet
2. LCD-display
3. Uttag för steknål
4. Kontakt
5. Sladd
6. Steknål
7. Magneter
8. COOK/TIMER-knapp
9. Av/på-knapp
10. Batterifack



Obs! Enheten har två magneter så att den enkelt kan fästas på till exempel kylskåpsdörren.

SÄTT I BATTERIERNA

1. Öppna batteriluckan på baksidan av huvudenheten.
2. Sätt i två AAA-batterier i facket. Följ de angivna (+/-)-symbolerna.
3. Sätt på locket igen.
4. Byt batterier när displayen blir suddig. Lämna använda batterier till återvinningen.

ANVÄNDNING

1. Tillagningsläget (COOK)

- 1) Sätt på termometern med av/på-knappen på baksidan av huvudenheten och sätt COOK/TIMER-knappen på COOK.
- 2) Sätt i kontakten i uttaget på huvudenheten.
- 3) Tryck på symbolen (M/M) för att välja typ av kött.
- 4) Tryck flera gånger för att bläddra mellan de olika sorterna av kött som visas i följande ordning: BEEF (nötkött), PORK (gris), CHICK (kyckling), TURKEY (kalkon), VEAL (kalv), LAMB (lamm), HAM (skinka), FISH (fisk), PROGAM, BEEF ... (PROGM är ett inställningsbart läge med en förvald temperatur på 70°C)
- 5) Peka på ikonerna (S/T) för att välja tillagningsläge för BEEF (nötkött), VEAL (kalv) och LAMB (lamm). Temperaturer för andra sorters kött är förinställda för att de ska bli ordentligt tillagade. Ikonen "DONE" står för genomstekt för dessa sorters kött.

WELL (medium-genomstekt)
MEDIUM (medium)
MED RARE (medium-blodigt)
RARE (blodigt)

- Den valda sluttemperaturen (ALERT TEMP), i Celsius eller Fahrenheit, visas på displayen. För att ställa in önskad temperaturenhet ska du trycka på symbolen (S/T) i 3 sekunder och välja °C eller °F.
- Om du själva vill ställa in önskad sluttemperatur (ALERT TEMP), trycker du på symbolen (S/S/🔊) i 3 sekunder tills siffrorna börjar blinka, tryck på (M/M) för att få en högre temperatur och (S/T) för att minska temperaturen.
- Stick in steknålen i köttet som ska lagas till. Tillagningstemperaturen (COOKING TEMP) visas på displayen. Obs! Stick in nålen i den tjockaste delen av köttet. Se till att den inte går rakt igenom köttet.
- Tryck på (S/S/🔊) för att sätta på larmet – symbolen "ALERT" tänds. Tryck på (S/S/🔊) en gång till för att stänga av larmet – symbolen "ALERT" släcks.
- Om larmet är på kommer termometern att börja pipa när köttet nått önskad temperatur och symbolen "ALERT" blinkar.
- Ett tryck på (S/S/🔊)-symbolen stänger av pipljudet. Två tryck på (S/S/🔊)-symbolen stänger av larmet.
- Dra ut steknålen när du är färdig. Använd en grytlapp eller liknande.

Varning: steknålen är i metall och mycket vass. Den blir het under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den.

2. Timerläget (TIMER)

- Sätt COOK/TIMER-knappen på TIMER.
- Displayen visar 00 (min): 00 (sek) Tryck på (M/M) för att ställa in minuter och på (S/T) för att ställa in sekunder
För att nollställa håller du in (M/M) och (S/T) samtidigt.
- Du startar och stannar timern genom att trycks på (S/S/🔊).

RENGÖRING

- Låt steknålen svalna innan du rengör termometern.
- Sänk inte ned hela enheten i vatten.
- Rengör steknålen och sladden med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Huvudenheten och kontakten torkas av med en fuktig duk.

Produktspecifikationer

- Timer: max. 99 minuter och 59 sekunder
- Obs! Steknålen klarar temperaturer mellan -10°C ~ 250°C. Använd inte termometern för att mäta temperaturer under -10°C eller över 250°C. Ställ inte in en önskad temperatur som understiger -10°C eller överstiger 250°C.**
- Bakgrundsbelysningen tänds när du trycker på (M/M), (S/T) eller (S/S/🔊) eller när termometern larmar.

Förinställda temperaturer för olika typer av kött

		Medium-genomstekt		Medium		Medium/blodig		Blodig		Genomstekt	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Nötkött	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Griskött									79	174
3	Kyckling									79	174
4	Kalkon									79	174
5	Kalv	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Lamm	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	Skinka									71	160
8	Fisk									63	145
9	Prog									70	158

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.



BATTERIET MÅSTE ÅTERVINNAS ELLER KASSERAS PÅ ETT KORREKT SÄTT. FÅR INTE ÖPPNAS. FÅR INTE KASSERAS I ÖPPEN ELD ELLER KORTSLUTAS.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höffer Weg 14

51519 Odenthal

Germany

Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

Gebruiksaanwijzing – Dutch

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
4. Combineer geen verschillende soorten batterijen of nieuwe en gebruikte batterijen.
5. Batterijen dienen geplaatst te worden met de polen op de juiste plaats.
6. Haal gebruikte batterijen uit het apparaat.
7. Houd nieuwe en gebruikte batterijen buiten het bereik van kinderen.
8. De batterijen niet inslikken. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit ernstig inwendige letsel veroorzaken.
9. Controleer dat zich geen water en/of andere vloeistoffen in de hoofdeenheid bevindt.
10. Haal de batterijen uit het apparaat als u het gedurende een lange periode niet zult gebruiken.
11. Als er bedieningsknoppen beschadigd zijn, probeer niet om ze zelf te repareren. Laat dit soort werkzaamheden door een vakman uitvoeren.
12. Berg het apparaat niet op in een vochtige ruimte of een ruimte met een hoge temperatuur.
13. Gebruik het apparaat nooit in een gesloten oven.

PARTS DESCRIPTION

(BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN)

1. Hoofdeenheid
2. Lcd-display
3. Jack-aansluiting voor de sonde
4. Stekker
5. Kabel
6. Sonde
7. Magneten
8. Modus-schakelaar
9. Aan-/uit-schakelaar
10. Batterijvak



Opmerking: Het apparaat heeft twee magneten om het bijvoorbeeld op een koelkast te bevestigen.






INSTALLING THE BATTERIES (DE BATTERIJEN INSTALLEREN)

1. Open de afdekking van het batterijvak aan de achterkant van de hoofdeenheid.
2. Plaats twee AAA-batterijen in het batterijvak zoals aangegeven met behulp van de polariteitssymbolen (+/-).
3. Plaats de afdekking terug.
4. Vervang de batterijen als het display niet meer zo helder is. Verwijder de verbruikte batterijen op een verantwoorde manier.

OPERATION (GEBRUIK)

1. Kookmodus

- 1) Zet de aan-/uit-schakelaar aan de achterkant van de hoofdeenheid op ,on' en zet vervolgens de modus-schakelaar op de KOOK-modus.
- 2) Steek de stekker in de jack-aansluiting van de hoofdeenheid.
- 3) Raak het symbool (M/M) aan om het soort vlees in te stellen.
- 4) Druk herhaaldelijk om tussen de types vlees te bladeren in de volgende volgorde: (BEEF, PORK, CHICK, TURKEY, VEAL, LAMB, HAM, FISH, PROGR, BEEF...(RUNDVLEES, VARKEN, KIP, KALKOEN, KALF, LAM, HAM, VIS, PROGM, RUNDVLEES...)) (PROGM is een aangepaste modus en de standaard temperatuur bedraagt 70°C/158°F)

- 5) Raak het symbool (S/T) aan om de smaak voor de modus BEEF (rund), VEAL (kalf) en LAMB (lam) te kiezen. Voor de andere vleessoorten is de juiste gaartemperatuur al ingesteld. Het symbool ,DONE' betekent ,doorbakken'.
WELL (medium-well)
MEDIUM (medium)
MED RARE (roze)
RARE (rood)
 - 6) De doeltemperatuur (ALERT TEMP) in Celcius of Fahrenheit wordt weergegeven op het display. Om het gewenste temperatuureenheid te kiezen, drukt u op het symbool (S/T) en houdt het 3 seconden lang ingedrukt om °C of °F in te stellen.
 - 7) Als u de gewenste doeltemperatuur (ALERT TEMP) wilt instellen, drukt u op het symbool (S/S/) en houdt het 3 seconden ingedrukt waarna de temperatuur knippert. Druk vervolgens op het symbool (M/M) om de temperatuur te verhogen of het symbool (S/T) om de temperatuur te verlagen.
 - 8) Steek de sonde in het te koken eten. De kooktemperatuur (COOKING TEMP) wordt weergegeven op het display.
Opmerking: Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees. Let op dat u niet helemaal door het vlees steekt.
 - 9) Raak het symbool (S/S/) aan om het alarm in te stellen, het symbool ,ALERT' gaat aan; raak het symbool (S/S/) nogmaals aan om het alarm uit te schakelen, het symbool ,ALERT' gaat uit.
 - 10) Als het alarm is ingeschakeld en het eten de gewenste temperatuur bereikt, laat het apparaat een geluidssignaal horen en het symbool ,ALERT' begint te knipperen.
 - 11) Raak het symbool (S/S/) een keer aan, waarna het geluidssignaal uit gaat. Raak het symbool (S/S/) twee keer om het alarm uit te schakelen.
 - 12) Trek de sonde na gebruik eruit. Gebruik een pannenvlap of iets dergelijks.
- Let op:** de sonde is een scherp metaal voorwerp en wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij de omgang.


2. Timer-modus

- 1) Zet de modus-schakelaar op de TIMER-modus.
- 2) Het display toont 00 (min): 00 (sec). Raak het symbool (M/M) aan om de minuten in te stellen en het symbool (S/T) om de seconden in te stellen.
Om de timer te resetten, raakt u de symbolen (M/M) en (S/T) gelijktijdig aan en houd deze ingedrukt
- 3) Om de timer te starten en te stoppen, drukt u op het symbool (S/S/)

CLEANING (REINIGING)

1. Voor het reinigen moet u er zeker van zijn dat de sonde is afgekoeld.
2. Dompel niet het hele product onder water.
3. Reinig de sonde en de draad met heet water en een mild reinigingsmiddel. Veeg de hoofdeenheid en de aansluiting af met een vochtige doek.

Specificaties

1. Timer: max. 99 minuten en 59 seconden.
2. **Opmerking: Sonde hittebestendig bereik: -10°C (14°F) ~ 250°C (482°F). Gebruik het apparaat niet voor het meten van een temperatuur lager dan -10°C (14°F) of hoger dan 250°C (482°F). Stel de alarmtemperatuur niet lager in dan -10°C (14°F) of hoger dan 250°C (482°F).**
3. De achtergrondverlichting gaat aan als u het (M/M) of (S/T) of (S/S/) symbool aanraakt of als het alarm af gaat.

Standaard temperatuur voor elk soort vlees

		Doorbakken		Medium		Roze		Rood		Doorbakken	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Rundvlees	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Varken									79	174
3	Kip									79	174

4	Kalkoen									79	174
5	Kalf	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Lam	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	Ham									71	160
8	Vis									63	145
9	Prog									70	158

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd.



Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.



RECYCLE OF GOOI DE BATTERIJ OP EEN JUISTE MANIER WEG. NIET OPENEN. NIET IN VUUR GOOIEN OF KORTSLUITEN.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höffer Weg 14
51519 Odenthal
Germany

Klantendienst:

T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Instrukcja obsługi – Polish

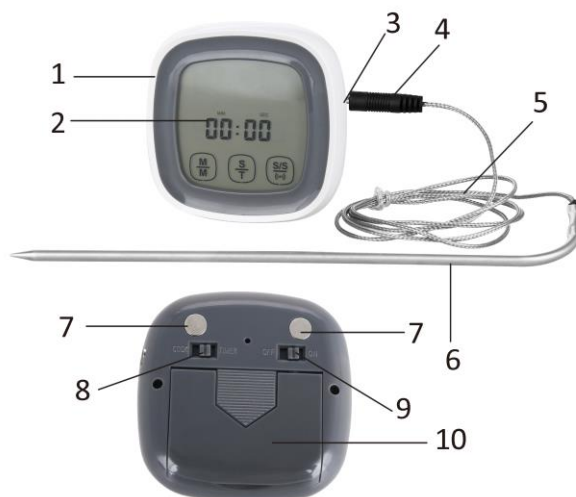
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci nie mogą bez nadzoru wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
4. Nie należy mieszać ze sobą baterii różnych typów ani baterii nowych i używanych.
5. Baterie należy wkładać zgodnie z oznaczeniami biegunów.
6. Zużyte baterie należy wyjąć z urządzenia.
7. Nowe i używane baterie należy chronić przed dziećmi.
8. Baterii nie wolno połykać. W przypadku połknięcia baterii może dojść do ciężkich urazów wewnętrznych.
9. Należy pilnować, aby do jednostki głównej nie dostała się woda i/lub inne płyny.
10. Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas nie będzie używane, należy wyjąć z niego baterie.
11. W przypadku usterki jakichkolwiek elementów roboczych, nie należy próbować dokonać naprawy samodzielnie. W tego typu przypadkach, naprawę powinien wykonać profesjonalista.
12. Nie przechowywać w miejscach wilgotnych lub w wysokiej temperaturze.
13. Nigdy nie należy używać urządzenia w zamkniętym piekarniku.

OPIS CZĘŚCI

1. Jednostka główna
2. Wyświetlacz LCD
3. Wtyk do podłączenia sondy
4. Łączówka
5. Przewód
6. Sonda
7. Magnesy
8. Przełącznik trybu
9. Włącznik
10. Komora baterii

Uwaga: Urządzenie posiada dwa wbudowane magnesy umożliwiające zamocowanie np. na lodówce.



WKŁADANIE BATERII

1. Otworzyć pokrywę komory na baterie z tyłu jednostki głównej.
2. Do komory na baterie włożyć 2 baterie AAA zgodnie z oznaczeniami biegunów (+/-).
3. Założyć pokrywę.
4. Baterie należy wymieniać, gdy wyświetlacz przygasa. Zużyte baterie należy utylizować w sposób odpowiedzialny.

UŻYTKOWANIE

1. Tryb pieczenia

- 1) Przeszukać włącznik z tyłu jednostki głównej w pozycję „włączone”, a potem ustawić przełącznikiem trybu tryb COOK (PIECZENIE).
- 2) Włożyć łączówkę we wtyk w jednostce głównej.
- 3) Dotknąć ikony (M/M), aby ustawić rodzaj mięsa.
- 4) Wielokrotnie naciskać, aby przejrzeć różne rodzaje mięs w następującej kolejności: BEEF (WOŁOWINA), PORK (WIEPRZOWINA), CHICK (KURCZAK), TURKEY (INDYK), VEAL (CIEŁĘCINA), LAMB (JAGNIĘCINA), HAM (SZYNKA), FISH (RYBA), PROGM, BEEF (WOŁOWINA) ... (PROGM jest to tryb indywidualny i domyślna temperatura wynosi 70°C/158°F)
- 5) Dotknąć ikony (S/T), aby wybrać smaki dla trybu BEEF (WOŁOWINA), VEAL (CIEŁĘCINA) i LAMB (JAGNIĘCINA). W przypadku pozostałych trybów, nie ustawia się stopnia przypieczenia, temperatura

pieczenia jest ustawiona domyślnie. Dla owych innych rodzajów mięsa, ikona „DONE” („WYPIECZONY”) oznacza „dobrze wypieczony”.

WELL (dobrze-średnio wypieczony)

MEDIUM (średni)

MED RARE (średnio-słabo wypieczony)

RARE (słabo wypieczony)

- 6) Na wyświetlaczu pokazywana jest docelowa temperatura (ALERT TEMP) w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita. Aby wybrać preferowaną skalę temperatury, należy dotknąć ikonę (S/T) i przytrzymać ją przez 3 sekundy, aby nastawić stopnie °C lub °F.
- 7) Aby ustawić temperaturę alarmu (ALERT TEMP), należy dotknąć i przez 3 sekundy przytrzymać ikonę (S/S/🔊); temperatura będzie migać. Następnie należy dotknąć ikonę (M/M), aby zwiększyć lub ikonę (S/T), aby zmniejszyć temperaturę.
- 8) Włożyć sondę do pieczonych produktów spożywczych. Temperatura zapiekania (COOKING TEMP) będzie pokazywana na wyświetlaczu.
Uwaga: Włożyć sondę w najgrubsze miejsce w mięsie. Zwrócić uwagę na to, aby nie przebić mięsa na wylot.
- 9) Dotknąć ikony (S/S/🔊), aby włączyć alarm, ikona „ALERT” („ALARM”) zostanie włączona; ponowne dotknięcie ikony (S/S/🔊) wyłącza alarm, a ikona „ALERT” („ALARM”) gaśnie.
- 10) Gdy alarm jest włączony, a produkty spożywcze osiągną żądaną temperaturę, urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy, a ikona „ALERT” („ALARM”) będzie migać.
- 11) Pojedyncze dotknięcie ikony (S/S/🔊) wyłącza sygnał dźwiękowy. Dwukrotne dotknięcie ikony (S/S/🔊) włącza alarm.
- 12) Po użyciu, wysunąć sondę. Użyć uchwyty do garnków lub innego, podobnego narzędzia.

Uwaga: Sonda jest ostrym przedmiotem metalowym, a w czasie pieczenia nagrzewa się i jest gorąca. Podczas manipulowania nią należy zachować ostrożność.

2. Tryb minutnika

- 1) Ustawić przełącznik trybu na tryb TIMER (MINUTNIK).
- 2) Na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00 (min): 00 (sek.). Aby ustawić minuty, należy dotykać ikony (M/M); aby ustawić sekundy, należy dotykać ikony (S/T).
Aby zresetować minutnik, należy dotknąć i przytrzymać obie ikony (M/M) i (S/T) jednocześnie.
- 3) Aby włączyć lub zatrzymać minutnik, należy dotykać ikony (S/S/🔊).

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że sonda wystygła.
2. Nie wolno zanurzać całego produktu w wodzie.
3. Umyć sondę i przewód gorącą wodą i delikatnym detergentem. Wytrzeć jednostkę główną i przewód wilgotną ściereczką.

Specyfikacja

1. Minutnik: maks. 99 minut i 59 sekund.
2. **Uwaga: Zakres odporności temperaturowej sondy: -10°C (14°F) ~ 250°C (482°F). Urządzenia nie należy używać do pomiaru temperatur poniżej -10°C (14°F) lub powyżej 250°C (482°F). Nie należy ustawiać temperatury alarmu poniżej -10°C (14°F) lub powyżej 250°C (482°F).**
3. Dotknięcie ikon (M/M) lub (S/T) lub (S/S/🔊) lub włączenie alarmu powoduje włączenie się podświetlenia.

Domyślna temperatura dla każdego rodzaju mięsa

		Dobrze		Średnio		Średnio słabo wypieczony		Słabo wypieczony		Mocno wypieczony	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	Wołowina	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	Wieprzowina									79	174
3	Kurczak									79	174

4	Indyk									79	174
5	Cielęcina	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	Jagnięcina	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	Szynka									71	160
8	Ryba									63	145
9	Prog									70	158

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.



BATERIĘ NALEŻY ODPOWIEDNIO ZUTYLIZOWAĆ LUB PODDAĆ RECYKLINGOWI. NIE OTWIERAĆ. NIE WRZUCAĆ DO OGNIA, NIE ZWIERAĆ STYKÓW.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höffer Weg 14
51519 Odenthal
Germany

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu