

5059340137551

V21122_5059340137551_MAND1_2223



IMPORTANT - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.

IMPORTANT - Ces consignes concernent votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant l'installation et de les conserver pour référence.

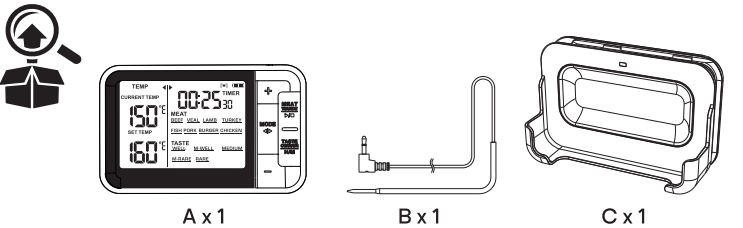
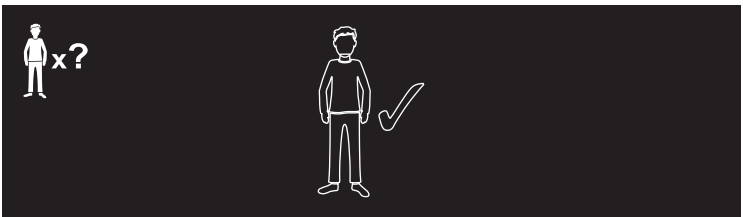
WAŻNE - Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika. Należy ją dokładnie przeczytać przed montażem i zachować do wykorzystania w przyszłości.

IMPORTANT - Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța dvs. Vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de instalare și să le păstrați pentru consultare viitoare.

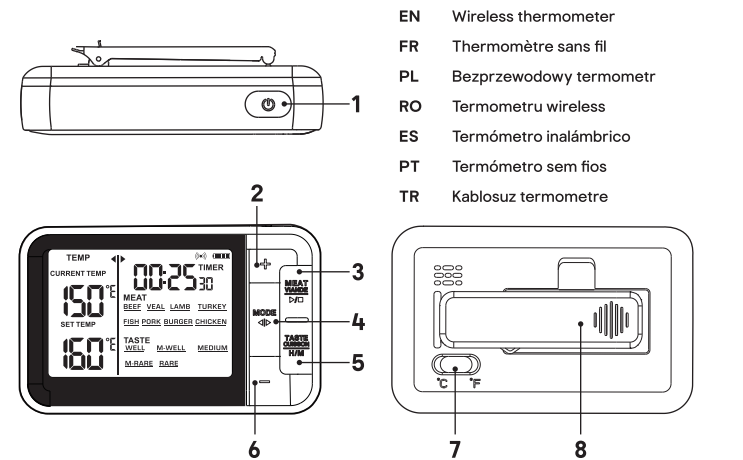
IMPORTANT - Estas instrucciones son para su seguridad. Antes de la instalación, lea las instrucciones con atención y guárdelas para referencias futuras.

IMPORTANT - Estas instruções são para sua segurança. Deve lê-las atentamente antes da instalação e guardá-las para referência futura.

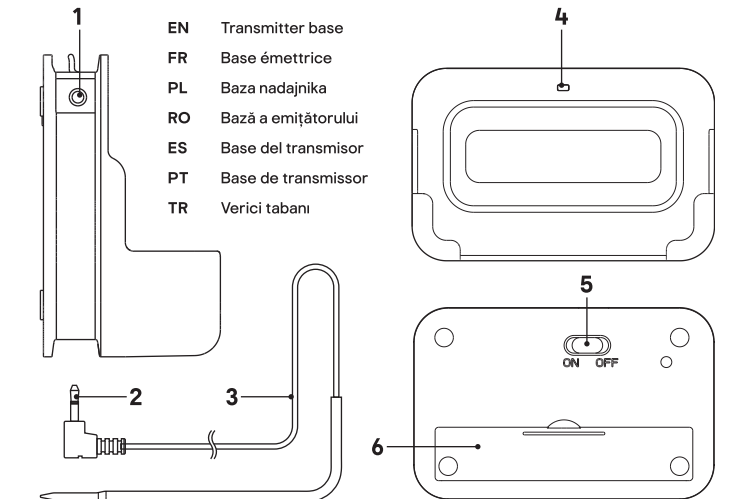
ÖNEMLİ - Bu talimatlar sizin güvenliğiniz içindir. Montajdan önce lütfen bunları bütünüyle okuyun ve ileride başvurmak üzere muhafaza edin.



EN	Product Description	FR	Description du produit	PL	Description du produit
RO	Descrierea produsului	ES	Descripción del producto	PT	Descrição do produto
TR	Ürün Açıklaması				

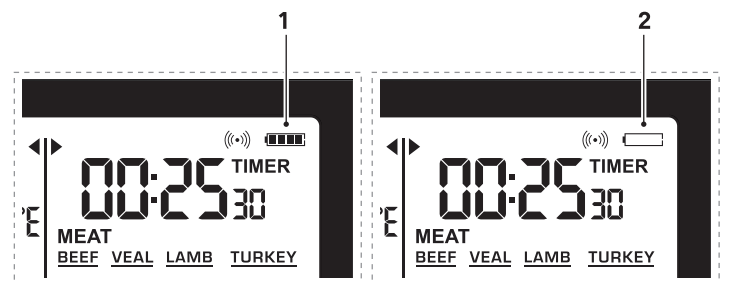


- EN 1. ON/OFF Button 2. Count up 3. Meat type/Start/Stop 4. Mode 5. Taste/Hour/Minute 6. Count down 7. °C/°F 8. Battery cover with multi-function holder
- FR 1. Interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) 2. Chronomètre 3. Type de viande/Démarrage/Arrêt 4. Mode 5. Cuisson/Heures/Minutes 6. Compte à rebours 7. °C/°F 8. Couverture du compartiment des piles avec support multifonction
- PL 1. Przycisk WŁ./WYŁ. 2. Przycisk up 3. Przycisk Mięso/Start/Stop 4. Przycisk Tryb 5. Przycisk Smak/H/M 6. Przycisk down 7. Przełącznik °C/°F 8. Pokrywa komory na baterie z wielofunkcyjnym uchwytem
- RO 1. Buton ON/OFF (Pornit/Oprit) 2. Numărare în sus 3. Tip de carne/Start/Stop 4. Mod 5. Tastă/Oră/Minut 6. Numărare în jos 7. °C/°F 8. Capac al bateriilor cu suport multifuncțional
- ES 1. Botón de Encendido / Apagado 2. Aumentar 3. Tipo de carne/Poner en marcha/Parar 4. Modo 5. Cocción/Hora/Minuto 6. Disminuir 7. °C/°F 8. Tapa de las pilas con soporte multifunción
- PT 1. Botão ON/OFF 2. Conte 3. Tipo de carne/Start/Stop 4. Modo 5. Sabor/Hora/Minuto 6. Conte 7. °C/°F 8. Tapa da bateria com suporte multifunções
- TR 1. AÇMA/KAPAMA Düğmesi 2. İleriye say 3. Et türü/Başla/Dur 4. Mod 5. Tat/Saat/Dakika 6. Geriye say 7. °C/°F 8. Çok fonksiyonlu tutamağı bulunan pil kapağı

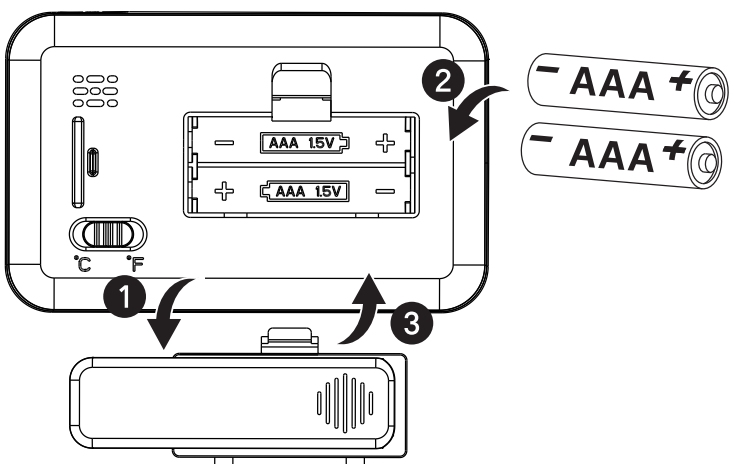


- EN 1. Probe port 2. Probe connector plug 3. Probe wire 4. LED indicator light 5. ON/OFF 6. Battery cover
- FR 1. Port de la sonde 2. Fiche de la sonde 3. Câble de la sonde 4. Voyant lumineux à LE 5. Interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) 6. Couverture du compartiment des piles
- PL 1. Gniazdo sondy 2. Wtyczka złącza sondy 3. Przewód sondy 4. Dioda LED 5. Przełącznik ON/OFF 6. Pokrywa komory na baterie
- RO 1. Port al sondei 2. Fișă a conectorului sondei 3. Fir sondă 4. Lampă indicatoare cu LED 5. PORNIT/OPRIT 6. Capac baterie
- ES 1. Puerto del sensor 2. Conector del sensor 3. Cable del sensor 4. Indicador LED 5. ON/OFF 6. Tapa de las pilas
- PT 1. Porta da sonda 2. Ficha de conector da sonda 3. Cabo da sonda 4. Luz indicadora LED 5. ON/OFF 6. Tapa da bateria
- TR 1. Prob deliği 2. Prob konektör fişi 3. Prob teli 4. LED göstergesi lambası 5. AÇMA/KAPAMA 6. Pil kapağı

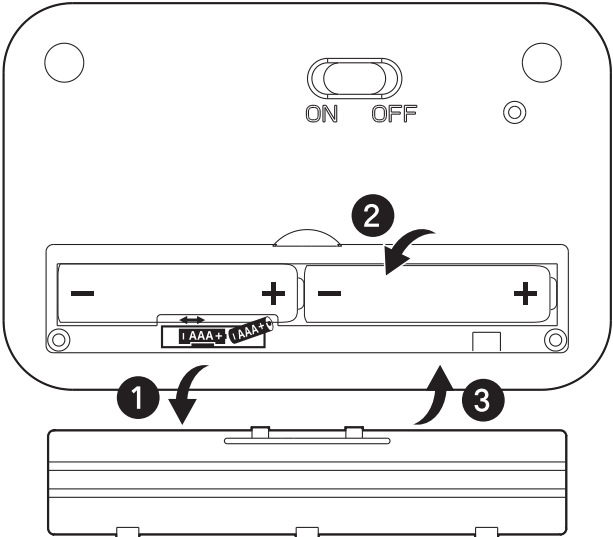
EN	Installation	FR	Installation	PL	Instalacja
RO	Instalare	ES	Instalación	PT	Instalação
TR	Montaj				



- EN 1. Full battery 2. Low battery (battery indicator will flash)
- FR 1. Piles chargées 2. Piles faibles (le voyant piles se met à clignoter)
- PL 1. Bateria pełna 2. Słaba bateria (wskaźnik baterii będzie migać)
- RO 1. Baterie încărcată 2. Baterie descărcată (indicatorul bateriei va clipi)
- ES 1. Batería llena 2. Batería baja (el indicador de la batería parpadeará)
- PT 1. Bateria completa 2. Bateria fraca (indicador de bateria irá piscar)
- TR 1. Dolu pil 2. Düşük pil (pil göstergesi yanıp sönecektir)

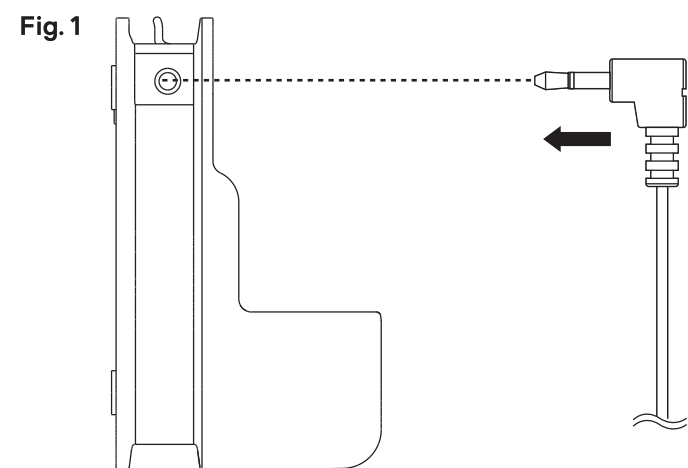


- EN 1. Remove the battery cover on the back of the wireless thermometer. 2. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+/-). Replace the battery cover.
- FR 1. Retirez le couvercle du compartiment des piles situé à l'arrière du thermomètre sans fil. 2. Insérez 2 piles AAA de 1.5 V (non fournies) en respectant les symboles de polarité (+/-). Remplacez le couvercle du compartiment des piles.
- PL 1. Zdjąć pokrywę komory na baterie z tyłu bezprzewodowego termometru. 2. Włożyć 2 baterie 1.5 V typu AAA (nie dołączone) zgodnie z symbolami polaryzacji (+/-). Założyć pokrywę komory na baterie.
- RO 1. Scoateți capacul bateriilor de pe partea din spate a termometrului wireless. 2. Introduceți 2 baterii AAA de 1.5 V (nu sunt incluse), așa cum este indicat de simbolurile polarității (+/-). Puneți la loc capacul bateriilor.
- ES 1. Retire la tapa de las pilas situada en la parte posterior del termómetro inalámbrico. 2. Introduzca 2 pilas AAA de 1.5 V (no incluidas) según marcan los símbolos de la polaridad (+/-). Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
- PT 1. Remova a tampa da bateria na traseira do termómetro sem fios. 2. Insira 2 pilhas AAA 1.5 V (não incluídas) conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+/-). Substitua a tampa da bateria.
- TR 1. Kablosuz termometrenin arkasında bulunan pil kapağını çıkarın. 2. 2 AA 1.5 V pillerini (piller dahil değildir) kutup simgelerine (+/-) göre takın. Pil kapağını değiştirin.

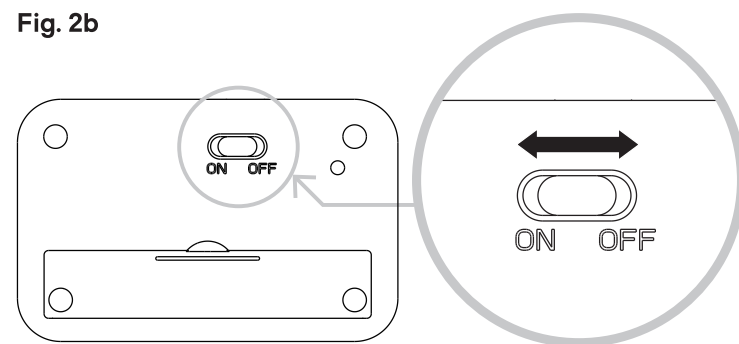


- EN 1. Remove the battery cover on the back of the transmitter base. 2. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+/-). Replace the battery cover.
- FR 1. Retirez le couvercle du compartiment des piles situé à l'arrière de la base émettrice. 2. Insérez 2 piles AAA de 1.5 V (non fournies) en respectant les symboles de polarité (+/-). Repositionnez le couvercle du compartiment des piles.
- PL 1. Zdjąć pokrywę komory na baterie z tyłu bazy nadajnika. 2. Włożyć 2 baterie 1.5 V typu AAA (nie dołączone) zgodnie z symbolami polaryzacji (+/-). Założyć pokrywę komory na baterie.
- RO 1. Scoateți capacul bateriilor de pe partea din spate a bazei emițătorului. 2. Introduceți 2 baterii AAA de 1.5 V (nu sunt incluse), așa cum este indicat de simbolurile polarității (+/-). Puneți la loc capacul bateriilor.
- ES 1. Retire la tapa de las pilas situada en la parte posterior de la base del transmisor. 2. Introduzca 2 pilas AAA de 1.5 V (no incluidas) según marcan los símbolos de la polaridad (+/-). Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
- PT 1. Remova a tampa da bateria na traseira da base do transmissor. 2. Insira 2 pilhas AAA 1.5 V (não incluídas) conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+/-). Substitua a tampa da bateria.
- TR 1. Verici tabanının arkasında bulunan pil kapağını çıkarın. 2. 2 AA 1.5 V pillerini (piller dahil değildir) kutup simgelerine (+/-) göre takın. Pil kapağını değiştirin.

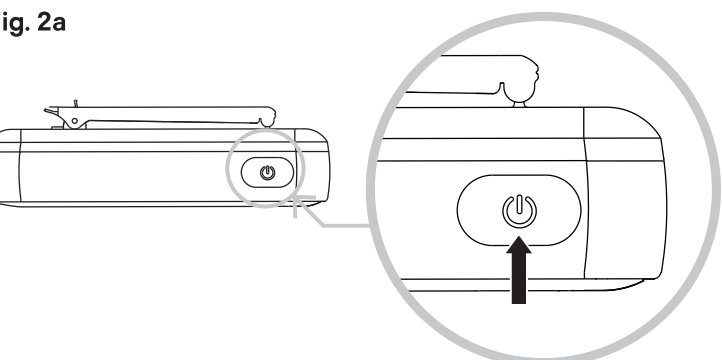
	EN	Use	FR	Utilisation	PL	Użytkowanie
	RO	Utilizare	ES	Uso	PT	Utilização
	TR	Kullanım				



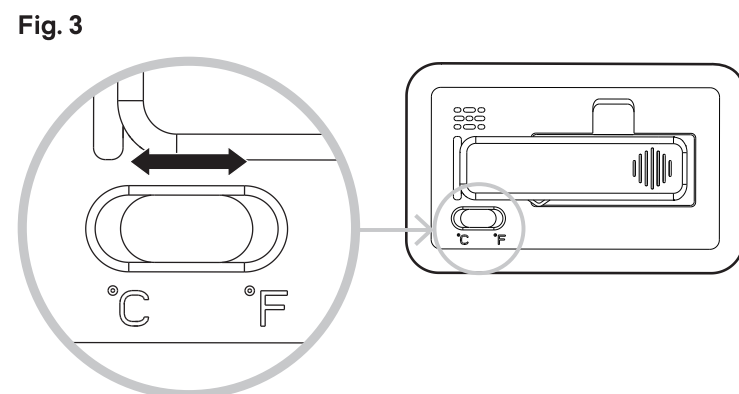
- EN** CONNECTING THE PROBE - Locate the probe port on the left side of the transmitter base. Insert the probe connector-plug into the port (see Fig. 1).
- FR** BRANCHEMENT DE LA SONDE - Localisez le port de la sonde situé sur le côté gauche de la base émettrice. Insérez la fiche de la sonde dans le port (voir Fig. 1).
- PL** PODŁĄCZANIE SONDY - Odszukać gniazda sondy w lewym boku podstawy nadajnika. Do gniazda włożyć wtyczkę złącza sondy (patrz Fig. 1).
- RO** CONECTAREA SONDEI - localizați portul sondei pe partea stângă a bazei emițătorului. Introduceți fișa de conectare a sondei în port (vezi Fig. 1).
- ES** CONEXIÓN DEL SENSOR - Localice el puerto del sensor en el lado izquierdo de la base del transmisor. Introduzca el conector del sensor en el puerto (véase la Fig. 1).
- PT** CONECTAR A Sonda - Localize a porta da sonda do lado esquerdo da base de transmissor. Insira a ficha do conector da sonda na porta (ver Fig. 1).
- TR** PROBU BAĞLAMA - Prob deliğini, verici tabanının sol tarafına yerleştirin. Prob konektörünü delikten geçirin (bkz. Fig. 1).



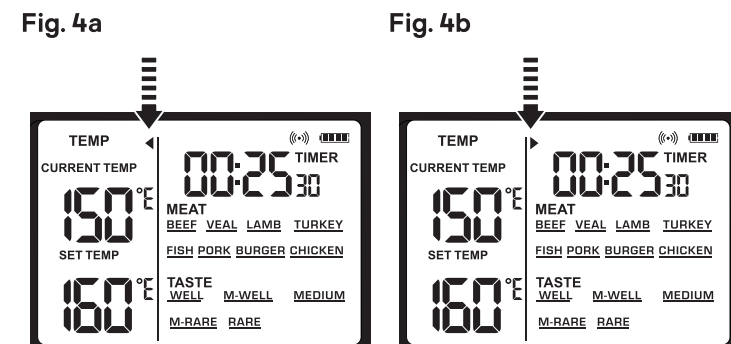
- EN** TRANSMITTER BASE - Locate the power button on the back side of the transmitter base (see Fig. 2b). Slide switch to the "ON" position. The LED indicator light will flash BLUE to indicate a signal is being transmitted. When not in use, slide to the "OFF" position.
- FR** ÉMETTEUR - Repérez l'interrupteur situé à l'arrière de la base émettrice (voir Fig. 2b). Faites glisser l'interrupteur sur la position « ON ». Le voyant lumineux à LED clignote en BLEU pour indiquer qu'un signal est en cours de transmission. En cas de non-utilisation, faites glisser l'interrupteur sur la position « OFF ».
- PL** BAZA NADAJNIKA - Odszukać przełącznik zasilania z tyłu podstawy nadajnika (patrz Fig. 2b). Przełącznik przesunąć w położenie „ON”. Dioda LED zacznie migać kolorem niebieskim sygnalizując, że sygnał jest transmitowany. W przypadku nieużywania przełącznik ustawić w pozycji OFF.
- RO** BAZA EMIȚĂTORULUI - Localizați butonul de alimentare de pe partea din spate a bazei emițătorului (vezi Fig. 2b). Glišați comutatorul pe poziția „ON” (PORNIȚ). Indicatorul luminos cu LED va clipi albastru pentru a indica faptul că este transmis un semnal. Dacă nu este în funcțiune, glišați pe poziția „OFF” (OPRIȚ).
- ES** BASE DEL TRANSMISOR - Localice el botón de Encendido / Apagado en la parte posterior de la base del transmisor (véase la Fig. 2b). Deslice el interruptor a la posición de encendido (ON). El indicador LED parpadeará en AZUL para indicar que se está transmitiendo una señal. Cuando no vaya a usar el producto, deslicelo a la posición de apagado (OFF).
- PT** BASE DE TRANSMISSOR - Localize o botão ligar/desligar na parte traseira da base de transmissor (ver Fig. 2b). Deslize o interruptor para a posição "ON". A luz indicadora LED irá piscar AZUL para indicar que um sinal está a ser transmitido. Quando não estiver a ser utilizado, deslize para a posição "OFF".
- TR** VERİCİ TABANI - Güç düğmesini, verici tabanının arka tarafına yerleştirin (bkz. Fig. 2b). Sivici "AÇIK" konuma getirin. LED gösterge lambası, bir sinyalin verilmekte olduğunu göstermek için MAVİ renkte yanıp sönecektir. Kullanılmadığında "KAPALI" konuma getirin.



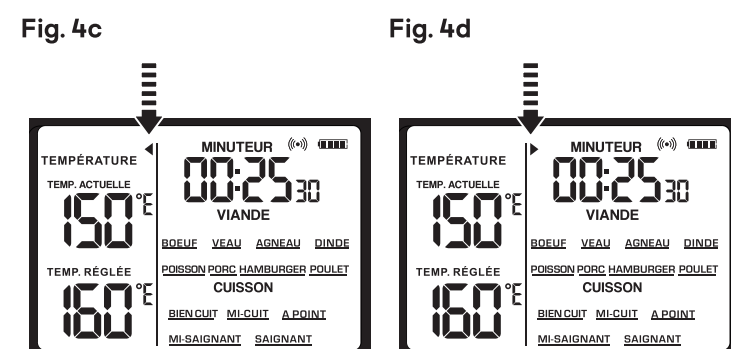
- EN** POWERING ON WIRELESS THERMOMETER - Locate the power button on the top right side of the thermometer. Press the power button (see Fig. 2a) to turn on the thermometer. When finished, press the power button to turn off the thermometer.
- FR** ALLUMER LE THERMOMÈTRE SANS FIL - Repérez l'interrupteur situé en haut à droite du thermomètre. Pressez l'interrupteur (voir Fig. 2a) pour allumer le thermomètre. Lorsque vous avez terminé, pressez l'interrupteur pour éteindre le thermomètre.
- PL** ZASILANIE BEZPRZEWODOWEGO TERMOMETRU - Odszukać przycisk zasilania w górnej części prawego boku termometru. Nacisnąć przycisk zasilania (patrz Fig. 2a), aby włączyć termometr. Po zakończeniu pracy nacisnąć przycisk zasilania, aby wyłączyć termometr.
- RO** PUNEREA SUB TENSIUNE A TERMOMETRULUI WIRELESS - Localizați butonul de alimentare în partea dreaptă superioară a termometrelui. Apăsăți butonul de alimentare (vezi Fig. 2a) pentru a porni termometrul. Când terminați, apăsați butonul de alimentare pentru a opri termometrul.
- ES** ENCENDIDO DEL TERMÓMETRO INALÁMBRICO - Localice el botón de Encendido / Apagado en la parte superior derecha del termómetro. Pulse el botón de Encendido / Apagado (véase la Fig. 2a) para encender el termómetro. Al terminar, pulse el botón de Encendido / Apagado para apagar el termómetro.
- PT** LIGAR O TERMÓMETRO SEM FIOS - Localize o botão de ligar/desligar do lado superior direito do termómetro. Prima o botão ligar/desligar (ver Fig. 2a) para ligar o termómetro. Quando terminar, prima o botão para desligar o termómetro.
- TR** KABLOSUZ TERMOMETREYİ GÜÇ VERME - Güç düğmesini termometrenin sağ tarafına yerleştirin. Termometreyi açmak için güç düğmesine basın (bkz. Fig. 2a). Kullanımınız sona erdiğinde termometreyi kapatmak için güç düğmesine basın.



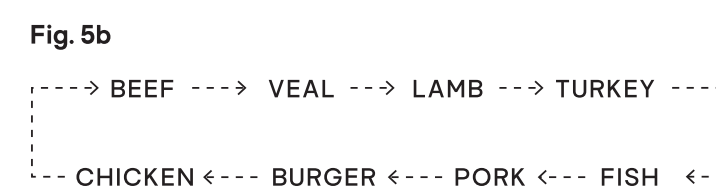
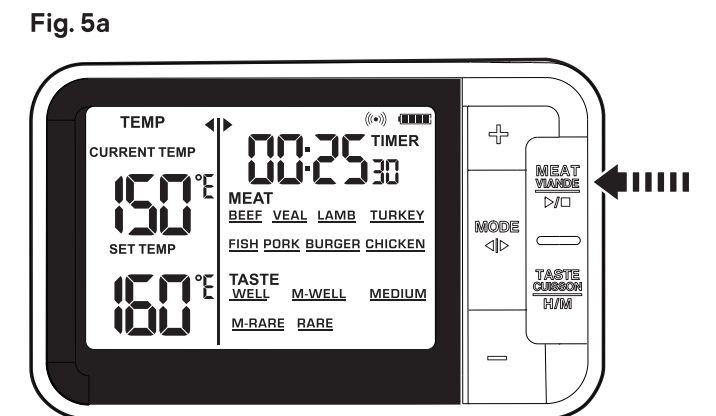
- EN** °C/°F TEMPERATURE DISPLAY - Locate °C/°F switch on the back of the WIRELESS THERMOMETER. Slide switch to select Fahrenheit or Celsius temperature scale (see Fig. 3).
- FR** AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE °C/°F - Repérez le sélecteur °C/°F à l'arrière du THERMOMÈTRE SANS FIL. Faites glisser le sélecteur pour sélectionner la mesure de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius (voir Fig. 3).
- PL** WYŚWIETLACZ TEMPERATURY °C/°F - Odszukać przełącznik °C/°F, umieszczony z tyłu BEZPRZEWODOWEGO TERMOMETRU. Przesunąć przełącznik temperatury, aby wybrać skalę Fahrenheita lub Celsjusza (patrz Fig. 3).
- RO** AFIȘAJUL TEMPERATURII °C/°F - Localizați comutatorul °C/°F de pe partea din spate a TERMOMETRULUI WIRELESS. Glišați comutatorul pentru a selecta scala de temperatură Fahrenheit sau Celsius (vezi Fig. 3).
- ES** PANTALLA DE TEMPERATURA °C/°F - Localice el interruptor °C/°F en la parte posterior del TERMÓMETRO INALÁMBRICO. Deslicelo para seleccionar la escala de temperatura Fahrenheit o Centígrados (véase la Fig. 3).
- PT** VISOR DE TEMPERATURA °C/°F - Localize o interruptor °C/°F na traseira do TERMÓMETRO SEM FIOS. Deslize o interruptor para selecionar a temperatura em Fahrenheit ou Celsius (ver Fig. 3).
- TR** °C/°F SICAKLIK EKRANI - °C/°F sivicini KABLOSUZ TERMOMETRENİN arka tarafına yerleştirin. Fahrenheit veya Santigrat sıcaklık ölçeğini seçmek için sivici kaydırın (bkz. Fig. 3).



- EN** "MODE" INSTRUCTION BUTTON - Press MODE to change between settings for the meat TEMPERATURE (See Fig. 4a: arrow points left) or for the TIMER (See Fig. 4b: arrow points right). For detail setting of the meat THERMOMETER, refer to step 7. For detail setting of the TIMER, refer to step 9.
- FR** BOUTON DE COMMANDE « MODE » - Pressez MODE pour choisir parmi les réglages de TEMPÉRATURE de la viande (voir Fig. 4a : la flèche est dirigée vers la gauche) ou du MINUTEUR (voir Fig. 4b : la flèche est dirigée vers la droite). Pour le réglage détaillé du THERMOMÈTRE de la viande, reportez-vous à l'étape 7. Pour le réglage détaillé du MINUTEUR, reportez-vous à l'étape 9.
- PL** PRZYCISK INSTRUKCJI „TRYB” - Nacisnąć przycisk TRYB, aby wybrać tryb TEMPERATURA mięsa (patrz Fig. 4a: strzałka wskazuje w lewo) lub tryb REGULATOR CZASOWY (patrz Fig. 4b: strzałka wskazuje w prawo). Szczegóły o trybie TEMPERATURA w punkcie 7. Szczegóły o trybie REGULATOR CZASOWY w punkcie 9.
- RO** BUTONUL DE INSTRUCȚIUNI „MODE” - Apăsăți MODE pentru a comuta între setările pentru TEMPERATURĂ carne (vezi Fig. 4a: săgeată îndreptată spre stânga) sau pentru TIMER (TEMPORIZATOR) (vezi Fig. 4b: săgeată îndreptată spre dreapta). Pentru setarea detaliată a TERMOMETRULUI pentru carne, vezi pasul 7. Pentru setarea detaliată a TEMPORIZATORULUI, vezi pasul 9.
- ES** BOTÓN DE INSTRUCCIÓN "MODO" - Pulse MODO para cambiar entre configurar la TEMPERATURA de la carne (véase la Fig. 4a: la flecha señala a la izquierda) o configurar el TEMPORIZADOR (véase la Fig. 4b: la flecha señala a la derecha). Para consultar la configuración detallada del TERMÓMETRO de carne, véase el paso 7. Para consultar la configuración detallada del TEMPORIZADOR, véase el paso 9.
- PT** BOTÃO DE INSTRUÇÕES "MODO" - Prima MODO para alternar entre configurações para TEMPERATURA de carne (Ver Fig. 4a: seta aponta para a esquerda) ou para o TEMPORIZADOR (Ver Fig. 4b: seta aponta para a direita). Para a configuração detalhada do TERMÓMETRO de carne consulte o passo 7. Para a configuração detalhada do TEMPORIZADOR, consulte o passo 9.
- TR** "MOD" KOMUT DÜĞMESİ - Et SICAKLIĞI ayarlarına (Bkz. Fig. 4a: ok solu gösterir) veya ZAMANLAYICI ayarlarına (Bkz. Fig. 4b: ok sağ gösterir) geçmek için MOD'a basın. Et TERMOMETRESİ ayarlarıyla ilgili ayrıntılı bilgi için 7. adımı bakın. ZAMANLAYICI ayarlarıyla ilgili ayrıntılı bilgi için 9. adımı bakın.

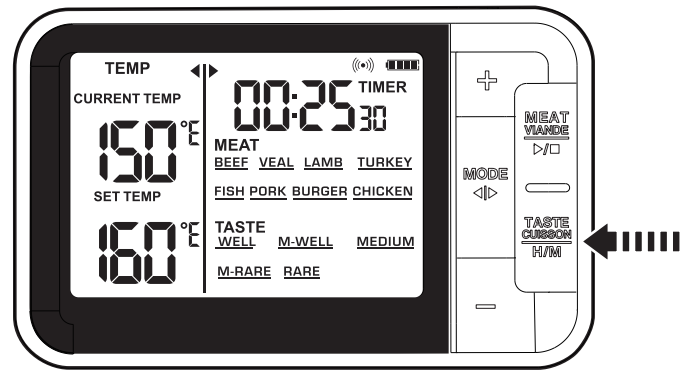


- EN** Long press for 2 seconds to change between setting for English version (see Fig. 4c) or French version (see Fig. 4d).
- FR** Maintenez pressé pendant 2 secondes pour passer de l'affichage en anglais (voir Fig. 4c) à l'affichage en français (voir Fig. 4d).
- PL** Wcisnąć na 2 sekundy, aby wybrać ustawienia w wersji angielskiej (patrz Fig. 4c) lub francuskiej (patrz Fig. 4d).
- RO** Apăsăți timp de 2 secunde, pentru a comuta între setarea pentru versiunea engleză (vezi Fig. 4c) sau versiunea franceză (vezi Fig. 4d).
- ES** Mantenga pulsado durante 2 segundos para pasar de la versión en inglés (véase la Fig. 4c) a la versión en francés (véase la Fig. 4d).
- PT** Prima longamente, durante 2 segundos, para alternar entre a configuração para a versão Inglesa (ver Fig. 4c) ou a versão Francesa (ver Fig. 4d).
- TR** İngilizce versiyonu ayarına (bkz. Fig. 4c) veya Fransızca versiyonu ayarına (bkz. Fig. 4d) geçmek için 2 saniye kadar basın.



- EN** SELECT MEAT TYPE - Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press MEAT (See Fig. 5a) to display and cycle through the meat settings, which will appear in the sequence shown in Fig. 5b.
- FR** SÉLECTION DU TYPE DE VIANDE - Pressez MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis appuyez sur VIANDE (voir Fig. 5a) pour afficher et faire défiler les réglages du type de viande qui apparaissent dans l'ordre indiqué dans Fig. 5b.
- PL** WYBIERANIE RODZAJU MIĘSA - Przyciskiem TRYB włączyć tryb TEMPERATURA, a następnie nacisnąć przycisk MIĘSO (patrz Fig. 5a), aby przeglądać opcje, które będą pojawiać się w kolejności pokazanej na Fig. 5b.
- RO** SELECTAREA TIPULUI DE CARNE - Apăsăți MODE pentru a selecta modul TEMPERATURĂ, apoi apăsați MEAT (CARNE) (vezi Fig. 5a) pentru a fișare și apoi treceți prin setările pentru carne, care apar în secvența arătată în Fig. 5b.
- ES** SELECCIÓN DE TIPO DE CARNE - Pulse MODO para seleccionar el modo TEMPERATURA y después pulse CARNE (véase la Fig. 5a) para mostrar y navegar por la configuración de la carne, que aparecerá en la secuencia mostrada en la Fig. 5b.
- PT** SELECIONAR TIPO DE CARNE - Prima MODO para seleccionar o modo de TEMPERATURA, depois prima CARNE (Ver Fig. 5a) para exibir e alternar através das configurações de carne, que irão surgir na sequência indicada na Fig. 5b.
- TR** ET TÜRÜNÜ SEÇME- SICAKLIK modunu seçmek için MOD'a basın ve ardından, Fig. 5b'de yer aldığı gibi sırayla gösterilecek olan et ayarlarını ekrana getirmek ve aralarında gezinmek için ET'e basın (Bkz. Fig. 5a).

Fig. 6



EN SELECT AND COOK BY TASTE LEVEL - Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press TASTE (see Fig. 6) to display and cycle through the selections for how the meat will be cooked: Well, Medium Well, Medium, Medium Rare, Rare. The target temperature is displayed and you can begin cooking. The thermometer alert will beep and the LCD will flash when the meat has reached the target temperature. Press any button to silence the alert.

FR SÉLECTION ET CUISSON PAR NIVEAU DE CUISSON - Pressez MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis pressez CUISSON (voir Fig. 6) pour afficher et faire défiler les sélections relatives aux modes de cuisson de la viande : Bien cuit, Mi-Cuit, À point, Mi-Saignant, Saignant. La température cible est affichée et vous pouvez commencer la cuisson. L'alarme du thermomètre émet un signal sonore et l'afficheur LCD clignote lorsque la viande atteint la température cible. Pressez n'importe quel bouton pour faire cesser l'alarme.

PL WYBIERANIE I PIECZENIE WG POZIOMU SMAKU - Przyciskiem TRYB wybrać tryb TEMPERATURA, a następnie nacisnąć przycisk SMAK (patrz Fig. 6), aby wyświetlić i wybrać sposób pieczenia mięsa: Wypieczone, średnio wypieczone, pośrednie, średnio krwiste, krwiste. Pojawi się temperatura docelowa i proces pieczenia rozpocznie się. Gdy mięso osiągnie temperaturę docelową, to rozlegnie się alarm temperaturowy, a ekran LCD zacznie migać. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm.

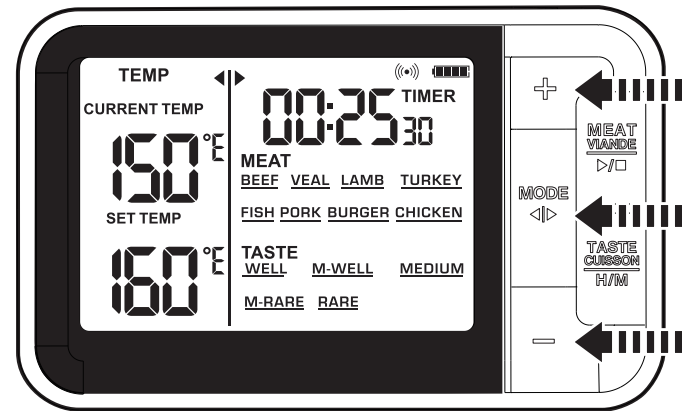
RO SELECTAREA ȘI GĂTIREA PRIN NIVELUL DE GUST - Apăsați MODE pentru a selecta modul TEMPERATURĂ, apoi apăsați TASTE (GUST) (vezi Fig. 6) pentru a afișa și apoi treceți prin selecțiile pentru felul în care va fi gătită carnea: bine, mediu de bine, mediu, mediu în sânge, în sânge. Temperatura țintă este afișată și puteți începe gătirea. Alerta termometrului va începe să sune și ecranul LCD va clipi când carnea a atins temperatura țintă. Apăsați orice buton pentru a anula alerta.

ES SELECCIÓN Y PUNTOS DE COCCIÓN - Pulse MODO para seleccionar el modo TEMPERATURA y después pulse COCCIÓN (véase la Fig. 6) para mostrar y navegar por las opciones de cocción de la carne: muy hecha, hecha, en su punto, poco hecha, muy poco hecha. La temperatura objetivo aparece en pantalla y usted puede empezar a cocinar. La alerta del termómetro sonará y la pantalla LCD parpadeará cuando la carne haya alcanzado dicha temperatura. Pulse cualquier botón para silenciar la alerta.

PT SELECIONAR E COZINHAR AO NÍVEL DO SABOR - Prima MODO para seleccionar o modo de TEMPERATURA, depois prima SABOR (ver Fig. 6) para exibir e alternar através das seleções para como a carne deverá ser cozinhada: Bem passada, Médiana, Média, Média Crua, Crua. A temperatura alvo é exibida e pode começar a cozinhar. O alerta do termómetro irá apitar e o LCD irá piscar quando a carne tiver atingido a temperatura alvo. Prima qualquer botão para silenciar o alerta.

TR TAT SEVİYESİNE GÖRE SEÇME VE PİŞİRME - SICAKLIK modunu seçmek için MOD'a basın ve ardından etin nasıl pişirileceğine ilişkin seçenekleri ekrana getirmek ve aralarında gezinmek için, TAT'a basın (bkz. Fig. 6): Çok Pişmiş Et, Orta Çok Pişmiş Et, Orta Pişmiş Et, Orta Az Pişmiş Et, Az Pişmiş Et. Hedef sıcaklık ekrana gelir. Artık pişirme işlemine başlayabilirsiniz. Etin sıcaklığı, hedef sıcaklığa ulaştığında termometrenin sesli uyarısı devreye girecek ve LCD yanıp sönecektir. Uyarının sesini kapatmak için herhangi bir düğmeye basın.

Fig. 7



EN COOK WITH MANUALLY SET DESIRED TEMPERATURE - Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press and hold the + or - button to manually set the temperature in the LCD screen (see Fig. 7). Then begin cooking. The thermometer alert will beep and the LCD will flash when the meat has reached the target temperature. Press any button to silence the alert.

FR CUISSON À TEMPÉRATURE RÉGLÉE MANUELLEMENT - Pressez MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis maintenez pressé le bouton + ou - pour régler manuellement la température sur l'afficheur LCD (voir Fig. 7). Démarrez ensuite la cuisson. L'alarme du thermomètre émet un signal sonore et l'afficheur LCD clignote lorsque la viande atteint la température cible. Pressez n'importe quel bouton pour faire cesser l'alarme.

PL PIECZENIE Z RĘCZNIEM USTAWIĄNĄ TEMPERATURĄ - Przyciskiem TRYB wybrać tryb TEMPERATURA, a następnie przytrzymać wciśnięty + lub -, aby na ekranie LCD ręcznie ustawić temperaturę (patrz Fig. 7). Pieczenie rozpocznie się. Gdy mięso osiągnie temperaturę docelową, to rozlegnie się alarm temperaturowy, a ekran LCD zacznie migać. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm.

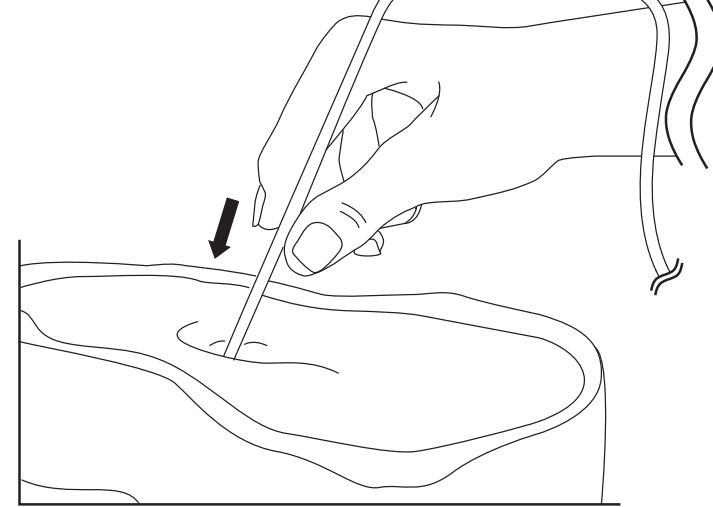
RO GĂTIREA CU TEMPERATURA DORITĂ REGLATĂ MANUAL - Apăsați MODE pentru a selecta modul TEMPERATURĂ, apoi apăsați și mențineți apăsat butoanele + sau - pentru a regla manual temperatura în ecranul LCD (vezi Fig. 7). Apoi începeți gătirea. Alerta termometrului va începe să sune și ecranul LCD va clipi când carnea a atins temperatura țintă. Apăsați orice buton pentru a anula alerta.

ES COCCIÓN CON LA TEMPERATURA DESEADA ESTABLECIDA MANUALMENTE - Pulse MODO para seleccionar el modo TEMPERATURA y después mantenga pulsado el botón + o - para establecer manualmente la temperatura en la pantalla LCD (véase la Fig. 7). A continuación, empiece a cocinar. La alerta del termómetro sonará y la pantalla LCD parpadeará cuando la carne haya alcanzado dicha temperatura. Pulse cualquier botón para silenciar la alerta.

PT COZINHAR COM A TEMPERATURA DESEJADA CONFIGURADA - Prima MODO para seleccionar o modo TEMPERATURA, e depois prima e mantenha premido o botão + ou - para configurar, manualmente, a temperatura no ecrã LCD (ver Fig. 7). Depois comece a cozinhar. O alerta do termómetro irá apitar e o LCD irá piscar quando a carne tiver atingido a temperatura alvo. Prima qualquer botão para silenciar o alerta.

TR İSTENEN SICAKLIĞI MANUEL AYARLAYARAK PİŞİRME - SICAKLIK modunu seçmek için MOD'a basın ve LCD ekranda sıcaklığı manuel ayarlamak için + veya - düğmesine basın ve basılı tutun (bkz. Fig. 7). Ardından pişirmeye başlayın. Etin sıcaklığı, hedef sıcaklığa ulaştığında termometrenin sesli uyarısı devreye girecek ve LCD yanıp sönecektir. Uyarının sesini kapatmak için herhangi bir düğmeye basın.

Fig. 8



EN PROBE INSERTION - Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames (see Fig. 8).

FR INSERTION DE LA SONDE - Insérez la pointe de la sonde jusqu'au centre de la partie la plus charnue de la viande, en prenant soin de ne pas la transpercer. N'exposez aucune partie de la sonde à des flammes nues (voir Fig. 8).

PL WPROWADZANIE SONDY - Końcówkę sondy włożyć w środek najgrubszej części mięsa uważając, aby go nie przebić. Nie narażać żadnej części sondy na działanie otwartego ognia (patrz Fig. 8).

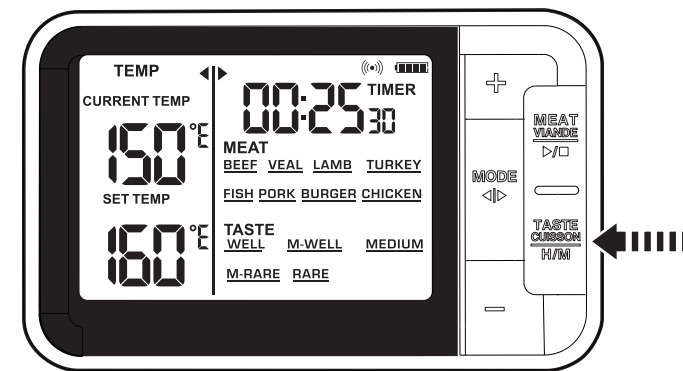
RO INTRODUCEREA SONDEI - Introduceți vârful sondei în mijlocul celei mai groase părți a cărnii, având grijă să nu treceți prin ea. Nu expuneți nicio parte a sondei la flăcări deschise (vezi Fig. 8).

ES INSERCIÓN DEL SENSOR - Introduzca la punta del sensor en el centro de la parte más gruesa de la carne, con cuidado de no atravesarla. No exponga ninguna parte del sensor a llamas vivas (véase la Fig. 8).

PT INSERÇÃO DE SONDA - Insira a ponta da sonda no centro da parte mais espessa da carne, sendo que não a deve atravessar. Não exponha qualquer parte da sonda a chamas abertas (ver Fig. 8).

TR PROBU TAKMA - Prob ucunu etin en kalın kısmın ortasına takın. Aynı zamanda probun etin içinden geçmemesine dikkat edin. Probu hiçbir tarafını açık alevlere maruz bırakmayın (bkz Fig. 8).

Fig. 9



EN COUNT-UP/ COUNT-DOWN TIMER - Press MODE to select TIMER. To set a count-down time, press H/M (Hours/ Minutes)(see Fig. 9). Press + or - to increase or decrease the displayed time. Press and hold to increase or decrease the time setting quickly. To begin the count-down time, press H/M when you start cooking.

To set a count-up time, without setting a time, press H/M to start from zero. To pause the timer during a count-down or count-up, press H/M. To reset to zero, press H/M to pause, then press and hold H/M for 2 seconds. When the count-up or count-down is finished, the thermometer will beep and the LCD will flash. Press any key to silence the alert. NOTE: The timer will count up to / down from 23:59:59.

FR MINUTEUR CHRONOMÈTRE OU COMPTE À REBOURS - Pressez MODE pour sélectionner le MINUTEUR. Pour programmer un compte à rebours, pressez H/M (Heures/Minutes) (voir Fig. 9). Pressez + ou - pour augmenter ou réduire la durée affichée. Maintenez pressé pour augmenter ou réduire rapidement le réglage de la durée. Pour lancer le compte à rebours, pressez H/M lorsque vous démarrez la cuisson. Pour régler le chronomètre, sans régler de durée, pressez H/M pour partir de zéro. Pour mettre le minuteur en pause pendant un compte à rebours ou un chronométrage, pressez H/M.

Pour une remise à zéro, pressez H/M pour mettre en pause, puis maintenez pressé H/M pendant 2 secondes. Lorsque le compte à rebours ou le chronométrage est terminé, le thermomètre émet un signal sonore et l'afficheur LCD clignote. Pressez n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme. REMARQUE : Le minuteur s'écoule jusqu'à/décompte à partir de 23:59:59.

PL REGULATOR CZASOWY (ODLICZANIE WSTECZNE LUB NORMALNE) - Przyciskiem TRYB wybrać tryb REGULATOR CZASOWY.

Przyciskiem H/M (godzin/minut) ustawić żądany czas odliczania (patrz Fig. 9). Nacisnąć przycisk + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlany czas. Przytrzymać wciśnięty przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu. W celu rozpoczęcia odliczania, po rozpoczęciu pieczenia należy nacisnąć przycisk H/M. W celu uruchomienia odliczania bez ustawiania czasu należy nacisnąć przycisk H/M, aby rozpocząć odliczanie od zera.

W celu wstrzymania regulatora czasowego podczas odliczania należy nacisnąć przycisk H/M. W celu zresetowania do zera należy nacisnąć przycisk H/M, aby wstrzymać odliczanie, a następnie przycisk H/M wcisnąć na 2 sekundy. Po zakończeniu odliczania termometr wygeneruje dźwięk, a ekran LCD zacznie migać. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. UWAGA: Regulator czasowy może odliczać od lub do godziny 23:59:59.

RO TEMPORIZATORUL CU NUMĂRARE ÎN SUS / NUMĂRARE INVERSĂ - Apăsați MODE pentru a selecta (TIMER) TEMPORIZATOR.

Pentru a fixa un timp de numărare inversă, apăsați H/M (ore/minute) (vezi Fig. 9). Apăsați + sau - pentru a mări sau micșora timpul afișat. Apăsați și mențineți apăsat pentru a mări sau micșora rapid setarea de timp. Pentru a începe timpul de numărare inversă, apăsați H/M când începeți să gătiți. Pentru a fixa un timp de numărare în sus fără a seta un timp, apăsați H/M pentru a porni de la zero.

Pentru a pune temporizatorul pe pauză în timpul numărării, apăsați H/M. Pentru a reseta la zero, apăsați H/M pentru pauză, apoi apăsați și țineți apăsat H/M timp de 2 secunde. Când numărarea s-a încheiat, termometrul va emite un sunet și ecranul LCD va clipi. Apăsați orice tasta de pentru a anula alerta.

NOTĂ: Temporizatorul va număra în sus / în jos la 23:59:59.

ES TEMPORIZADOR CUENTA ADELANTE/ATRÁS - Pulse MODO para seleccionar el TEMPORIZADOR.

Para establecer un tiempo de cuenta atrás, pulse H/M (Horas/Minutos) (véase la Fig. 9). Pulse + o - para aumentar o disminuir el tiempo mostrado. Mantenga pulsado para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente. Para empezar el tiempo de cuenta atrás, pulse H/M cuando empiece a cocinar. Para activar una cuenta adelante, sin establecer un tiempo, pulse H/M para empezar desde cero.

Para pausar el temporizador durante una cuenta atrás o adelante, pulse H/M. Para volver a cero, pulse H/M para pausar y después mantenga pulsado H/M durante 2 segundos. Cuando termine la cuenta atrás o adelante, el termómetro sonará y la pantalla LCD parpadeará. Pulse cualquier tecla para silenciar la alerta.

NOTA: El temporizador contará hacia adelante / atrás hasta/desde 23:59:59.

PT TEMPORIZADOR DE CONTAGEM ASCENDENTE/DESCENDENTE - Prima MODO para seleccionar TEMPORIZADOR.

Para configurar o tempo de contagem decrescente, prima H/M (Horas/Minutos)(ver Fig. 9). Prima + ou - para aumentar ou diminuir a hora exibida. Prima e mantenha premido para aumentar ou diminuir a configuração de hora rapidamente. Para começar a contar o tempo descendente, prima H/M quando começar a cozinhar. Para configurar o tempo, sem configurar uma hora, prima H/M para começar do zero. Para parar o temporizador durante uma contagem decrescente, ou ascendente, prima H/M. Para reiniciar para zero, prima H/M para parar, depois prima e mantenha premido H/M durante 2 segundos. Quando a contagem ascendente ou descendente estiver terminada, o termómetro irá apitar e o LCD irá piscar.

Prima qualquer tecla para silenciar o alerta. NOTA: O temporizador irá contar de forma ascendente/descendente a partir de 23:59:59.

TR İLERİYE SAYAN/GERİYE SAYAN ZAMANLAYICI - ZAMANLAYICI'yı seçmek için MOD'a basın.

Zamanlayıcıyı geriye saymaya ayarlamak için H/M ye (Saat/Dakika) basın (bkz. Fig. 9). Ekrana gelen süreyi artırmak için +'ya, azaltmak için -'ye basın. Zaman ayarını hızlıca artırmak veya azaltmak için basın ve basılı tutun. Geriye saymayı başlatmak için pişirmeye başladığınızda H/M düğmesine basın. İleriye saymayı belirli bir süre girmeden ayarlamak istiyorsanız sıfırdan başlamak için H/M düğmesine basın.

Zamanlayıcıyı geriye sayma veya ileriye sayma süresince duraklatmak için H/M düğmesine basın. Sıfırlamak istiyorsanız duraklatmak için H/M düğmesine basın ve ardından H/M düğmesine basın ve 2 saniye boyunca basılı tutun. İleriye sayma veya geriye sayma sona erdiğinde termometreden sesli uyarı gelecek ve LCD yanıp sönmeye başlayacaktır. Uyarının sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basın.

NOT: Zamanlayıcı 23:59:59'a kadar ileriye sayacak veya 23:59:59'dan itibaren geriye sayacaktır.

Fig. 10a

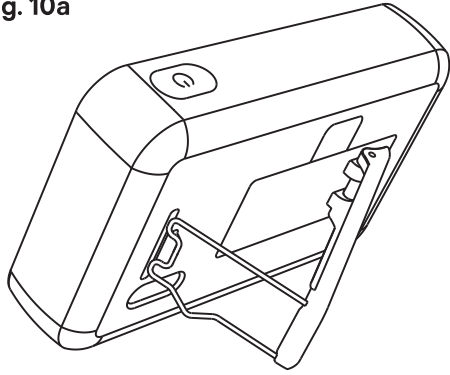


Fig. 10b



EN PLACEMENT - Stand (Fig. 10a) or hang the transmitter base with magnet and take the thermometer by your side (Fig. 10b).

FR POSITIONNEMENT - Posez (Fig. 10a) ou suspendez la base émettrice avec un aimant et gardez le thermomètre à côté de vous (Fig. 10b).

PL MIEJSCE - Bazę nadajnika postawić (Fig. 10a) lub powiesić za pomocą magnesu, a termometr mieć przy sobie (Fig. 10b).

RO PLASAREA - Așezați (fig. 10a) sau atârnați baza emițătorului cu magnet și luați termometrul din lateral (Fig. 10b).

ES UBICACIÓN - Póngalo de pie (Fig. 10a) o cuelgue la base del transmisor con el imán y llévase el termómetro con usted (Fig. 10b).

PT COLOCAÇÃO - Coloque (Fig. 10a) ou pendure a base de transmissor com íman e coloque o termómetro ao seu lado (Fig. 10b).

TR YERLEŞTİRME - Miknatıslı verici tabanını dik olarak bir yere dayayın veya asın ve termometreyi kendi tarafınıza alın (Fig. 10b).

EN Guarantee

- We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product Goodhome COOKING SENSOR has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.
- To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.
- This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.
- This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.
- If the product is defective, we will, within a reasonable time, provide you with the necessary spare parts free of charge.
- Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.
- The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

FR Garantie

- Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit SONDE DE CUISSON Goodhome bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).
- Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.
- Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.
- Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.
- Si le produit est défectueux, nous vous fournissons gratuitement, dans un délai raisonnable, les pièces de rechange nécessaires.
- Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.
- Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.
- Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L.217-4 à L.217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.
- En vertu de l'article L.217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L.217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L.217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L.217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code

de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

PL Gwarancja

- Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt CZUJNIK PIECZENIA Goodhome ma gwarancję producenta na 2 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.
- Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.
- Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).
- Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego użytkowania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd), ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.
- Jeśli produkt jest uszkodzony, w rozsądnym terminie bezpłatnie dostarczymy niezbędne części zamienne.
- Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinny się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.
- Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.
- Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

RO Garanție

- Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul și durabilitatea. Acest produs SENZOR DE GĂTIRE Goodhome beneficiază de garanție din partea producătorului de 2 ani pentru defectele de fabricație, de la data achiziției (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără niciun cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial).
- Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (cum ar fi, chitanța de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziție sau alte dovezi admisiibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul achiziționat trebuie să fie nou, garanția neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuit livrat în baza prezentei garanții va beneficia de garanție doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.
- Prezenta garanție acoperă defecțiunile produsului și erorile de funcționare, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile conținute în termenii și condițiile prezente, manualul de utilizare și practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu fie în contradicție cu manualul de utilizare.
- Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală sau daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, utilizării greșite sau modificărilor aduse produsului. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, prezenta garanție nu va acoperi, în niciun caz, costurile suplimentare (de expediere, deplasare, dezinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.
- Dacă produsul este defect, vă vom oferi gratuit, într-o perioadă rezonabilă de timp, piesele de schimb necesare.
- Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul. Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de la care ați achiziționat produsul.
- Garanția este suplimentară drepturilor dvs. legale și nu le afectează.
- Dacă achiziționați acest produs din Turcia sau România, veți primi o garanție.

ES Garantía

- Nos ocupamos especialmente en seleccionar materiales de alta calidad y usar técnicas de fabricación que nos permitan crear productos que aporten diseño y durabilidad. Este producto TÉRMOMETRO DE COCINA Goodhome tiene una garantía del fabricante de 2 años frente a defectos de fabricación, a partir de la fecha de adquisición (si se adquiere en una tienda) o de entrega (si se adquiere por Internet), sin coste adicional para uso normal doméstico (ni profesional ni comercial).
- Para presentar una reclamación en el marco de esta garantía, deberá presentar el comprobante de compra (como un recibo, factura de compra u otras pruebas admisibles en virtud de la ley aplicable); conserve su comprobante de compra en un lugar seguro. Para poder acogerse a esta garantía, el producto adquirido deberá ser nuevo; la garantía no se aplicará a productos de segunda mano o productos de exposición. A menos que la legislación vigente indique lo contrario,

todo producto de sustitución entregado conforme a esta garantía estará cubierto solo hasta la fecha de vencimiento de la garantía original.

- La presente garantía cubre los fallos y anomalías del producto siempre y cuando este se haya utilizado para los fines para los que está destinado y que su instalación, limpieza, cuidado y mantenimiento se hayan efectuado de conformidad tanto con la información descrita en estos términos y condiciones y en el manual del usuario, como con la práctica habitual, siempre y cuando esta no entre en conflicto con el contenido del manual de usuario.
- Esta garantía no cubre defectos ni daños causados por el desgaste normal, ni daños que pudiesen ser resultado de usos indebidos, instalaciones o montajes deficientes, negligencia, accidente, uso indebido o modificación del producto. A menos que se indique lo contrario en la ley aplicable, esta garantía no cubre, bajo ningún concepto, los gastos accesorios (transporte, movimiento, costes de desinstalación y reinstalación, mano de obra, etc.) ni los daños directos o indirectos.
- Si el producto resulta defectuoso, le haremos llegar, en un plazo de tiempo razonable y sin coste alguno, las piezas de repuesto necesarias.
- Los derechos en virtud de esta garantía tendrán vigencia en el país donde haya adquirido el producto. Las consultas relacionadas con la garantía deberán dirigirse a la tienda en la que adquirió el producto. La garantía es complementaria y no afecta a sus derechos legales.
- Si adquirió este producto en España, el distribuidor será responsable de las faltas de conformidad del producto según las disposiciones establecidas en los artículos 114 a 124 del Real Decreto Legislativo 1/2007, con fecha del 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

PT Garantia

- Empenhamo-nos especialmente na seleção cuidada de materiais de elevada qualidade e utilizamos técnicas de fabrico que nos permitem criar produtos que incorporam design e durabilidade. Este produto SENSOR DE COZEDURA Goodhome tem uma garantia do fabricante de 2 anos contra defeitos de fabrico, a partir da data de compra (se comprado na loja) ou data de entrega (se comprado online), sem custo adicional para uso doméstico normal (não profissional ou comercial).
- Para apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia, é necessário apresentar a prova de compra (tal como um recibo, uma fatura de compra ou outra prova admissível em conformidade com a lei em vigor). Mantenha o comprovativo de compra num lugar seguro. Para esta garantia se aplicar, o produto comprado tem de ser novo; não se aplica a produtos em segunda mão ou a produtos de exibição. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, a garantia de qualquer produto de substituição expira no final do período da garantia do produto original.
- Esta garantia cobre defeitos e falhas de produto, desde que o produto tenha sido utilizado para o fim a que se destina e tenha sido sujeito à instalação, limpeza, manutenção e a cuidados de acordo com as informações contidas nestes termos e condições, no manual do utilizador e na prática padrão, desde que a mesma não contrarie o manual de utilizador.
- Esta garantia não cobre defeitos e danos causados pelo desgaste normal, nem danos que possam resultar de utilização indevida, instalação ou montagem incorreta, negligência, acidentes, utilizações indevidas ou modificações do produto. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, esta garantia não abrange, em caso algum, custos auxiliares (expedição, deslocação, custos de desinstalação e reinstalação, mão-de-obra, etc.) ou danos diretos e indiretos.
- Se o produto tiver defeito iremos, dentro de um período de tempo adequado, fornecer-lhe peças suplentes de forma gratuita. .
- Os direitos no âmbito desta garantia têm força executiva no país onde adquiriu este produto. As questões relativas à garantia devem ser esclarecidas na loja onde adquiriu o produto. A garantia complementa e não afeta os seus direitos legais.
- Se adquiriu este produto em Portugal - o distribuidor é responsável por quaisquer defeitos de conformidade do produto de acordo com os termos da lei relativa a garantias (Decreto-Lei n.º 67/2003), aditada pelo Decreto-Lei n.º 84/2008.

TR Garanti









- Yüksek kaliteli malzemeler seçmeye ve tasarımı ile dayanıklılığı bir arada sunan ürünler ortaya çıkarmamızı sağlayan üretim tekniklerini kullanmaya özen gösteririz. Bu ürün Goodhome PIŞİRME SENZÖRÜ üretim hatalarına karşı (mağazadan alındıysa) satın alma tarihinden veya (internet üzerinden alındıysa) teslimat tarihinden itibaren normal ev kullanımı için (profesyonel veya ticari kullanıma) ek bir maliyet olmadan üreticinin sağladığı bir garanti süresine 2 yıllık sahiptir.
- Bu garanti süresi kapsamında talepte bulunmak için ürünü satın aldığınızda dair bir kanıt sunmalısınız (satış makbuzu, fatura veya yürürlükteki kanun kapsamında kabul edilebilecek başka bir kanıt). Lütfen satın alma kantınızı güvenli bir yerde muhafaza edin. Bu garantinin geçerli olması için satın aldığınız ürünün yeni olması gerekir, ikinci el veya teşhir ürünleri bu kapsamda değildir. Yürürlükteki kanunda aksi belirtilmedikçe bu garanti kapsamında verilen herhangi bir ikame ürüne yalnızca orijinal ürünün garanti süresi bitimine kadar garanti verilir.
- Bu garanti; ürünün amacına uygun kullanılmış olması ve montajı, temizliği, bakımı ve muhafazasının bu hüküm ve koşullarda, kullanıcı kılavuzunda yer alan bilgiler ve kullanıcı kılavuzuyla çelişmemesi kaydıyla standart uygulama uyarınca yapılmış olması şartıyla ürün arızalarını ve kusurlarını kapsar.
- Bu garanti; normal aşınma ve eskime nedeniyle oluşan kusurlar ile hasarları veya yanlış kullanım, yanlış kurulum veya montaj, ihmal, kaza, kötü kullanım ve ürünün hatalı şekilde değiştirilmesinden doğan hasarları kapsamaz. Yürürlükteki kanunda aksi belirtilmedikçe bu garanti hiçbir koşulda ek maliyetleri (sevkiyat, taşıma, sökme ve yeniden montaj, işçilik vs.) veya doğrudan ve dolaylı hasarları kapsamaz.
- Ürünün kusurlu olması durumunda gerekli yedek parçaları size makul bir sürede ücretsiz olarak göndereceğiz. .
- Bu garanti kapsamında haklar, ürünün satın alındığı ülke için geçerlidir. Garantiye ilişkin sorular, bu ürünü satın aldığınız mağazaya yönlendirilmelidir.
- Garanti, temel haklarınıza ilave olarak verilir ve temel haklarınızı etkilemez.
- Bu ürünü Türkiye'den veya Romanya'dan satın aldıysanız tarafınıza bir garanti belgesi sunulacaktır.

EN Safety




IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

- Unplug the meat probe from the thermometer. Hand wash the meat probe.
- ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely.
- DO NOT dispose of batteries in fire.
- DO NOT heat the probe or cable in fire directly.
- DO NOT use in microwave ovens.
- KEEP the probe and cable away from heating elements higher than 300°C.
- ALWAYS use the probe tip fully inside the thickest part of the meat while cooking.
- Do not immerse the product in water or any other liquid.
- Keep out the reach of children.
- Except the batteries, no other part of this product can be replaced. In the event of damage (shape, cable/wire, etc.), the product should be disposed of.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Rechargeable batteries are only to be charged under adult.
- Rechargeable batteries are to be removed from the product before being charged.
- Different types of batteries or new and used batteries are not to be mixed.
- Batteries are to be inserted with the correct polarity.
- Exhausted batteries are to be removed from the product.
- The supply terminals are not to be short-circuited.
- Batteries are to be removed from the product before to be disposed of.
- Batteries are to be removed from the product if not used during an extended period of time.
- In the event of leaks happen on the batteries, and some liquid (electrolyte) touches the skin, clean immediately with water and soap or neutralize with sweet acid, like lemon juice or vinegar. If the liquid enters in contact with eyes, rinse immediately with clear water during 10 minutes, then consult a doctor.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Current temperature does not appear on LCD upon powering ON.	1. Probe is not corrected properly. 2. Do not turn on the base. 3. The distance from transmitter to wireless thermometer is too far.	1. Check to make sure the probe connector plug is properly inserted into the probe port. If problem persists, check batteries. 2. Check to make sure the base is turned on and LED light is flashing. 3. Operating the wireless thermometer within 40 meters away from the transmitter.
Meat over/under cooked	Probe not centred in the thickest part of meat.	For best results, make certain the probe is positioned properly.

DONENSS CHART					
	WELL DONE MEDIUM WELL MEDIUM MEDIUM RARE RARE	165°F / 74°C 155°F / 68°C 145°F / 63°C 135°F / 57°C 130°F / 54°C		WELL DONE MEDIUM WELL MEDIUM	165°F / 74°C 155°F / 68°C 145°F / 63°C
	WELL DONE MEDIUM WELL MEDIUM	165°F / 74°C 160°F / 71°C 145°F / 63°C		WELL DONE MEDIUM WELL MEDIUM	170°F / 77°C 165°F / 74°C 160°F / 71°C
	WELL DONE	165°F / 74°C		WELL DONE	165°F / 74°C
	WELL DONE	160°F / 71°C		WELL DONE	145°F / 63°C

Technical Data









Supply voltage:	2 x 1.5 V, type AAA (Wireless thermometer); 2 x 1.5 V, type AAA (Transmitter base)
Measuring range:	-29 to 300°C
Operating temperature: (entire device)	20 to 60°C
	Conformity with all relevant EC Directive requirements.
	This product complies with conformity requirements of the applicable UK Regulations.
	Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or local store for recycling advice.
yyWxx	xx-year; yy-week of the year

FR Sécurité



IMPORTANT, CONSERVEZ LES PRÉSENTES INFORMATIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT : À LIRE ATTENTIVEMENT.

- Débranchez la sonde à viande du thermomètre. Lavez à la main la sonde à viande.
- UNIQUEMENT en utilisant du savon doux et de l'eau chaude. Rincez abondamment. Séchez complètement.
- NE jetez PAS de piles au feu.
- NE chauffez PAS directement la sonde ou son câble par des flammes.
- À NE PAS utiliser dans les fours à micro-ondes.
- ÉLOIGNEZ la sonde et son câble des résistances dont la température est supérieure à 300 °C.
- Insérez TOUJOURS entièrement la pointe de la sonde dans la partie la plus charnue de la viande pendant la cuisson.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- À garder hors de la portée des enfants.
- À l'exception des piles, aucune autre partie de ce produit ne peut être remplacée. En cas de dommages (état, câble/fil, etc.), le produit doit être mis au rebut.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Les piles rechargeables ne doivent être rechargées que par un adulte.
- Les piles rechargeables doivent être retirées du produit avant d'être rechargées.
- Ne mélangez pas de piles neuves et usagées ni différents types de pile.
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.
- Les piles usées doivent être retirées du produit.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Les piles doivent être retirées du produit avant qu'il soit mis au rebut.
- Les piles doivent être retirées du produit s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- En cas de fuites de pile, et si du liquide (électrolyte) entre en contact avec la peau, lavez immédiatement à l'eau et au savon ou neutralisez avec un acide léger comme du jus de citron ou du vinaigre. Si le liquide entre en contact avec les yeux, rincez immédiatement à l'eau claire pendant 10 minutes, puis consultez un médecin.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTIONS RECOMMANDÉES
La température actuelle n'est pas indiquée sur l'afficheur LCD	1. La sonde n'est pas correctement branchée. 2. La base n'est pas allumée. 3. La distance entre la base émettrice et le thermomètre sans fil est trop grande.	1. Vérifiez que la fiche de la sonde est bien insérée dans le port de la sonde. Si le problème persiste, vérifiez les piles. 2. Vérifiez que la base est allumée et que le voyant LED clignote. 3. Faites fonctionner le thermomètre sans fil à moins de 40 mètres de la base émettrice.
Viande trop ou pas assez cuite.	Sonde non centrée dans la partie la plus charnue de la viande.	Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde est correctement positionnée.

TABLEAU DE CUISSON					
	BIEN CUIT MI-CUIT À POINT MI-SAIGNANT SAIGNANT	165 °F/74 °C 155 °F/68 °C 145 °F/63 °C 135 °F/57 °C 130 °F/54 °C		BIEN CUIT MI-CUIT À POINT	165 °F/74 °C 155 °F/68 °C 145 °F/63 °C
	BIEN CUIT MI-CUIT À POINT	165 °F/74 °C 160 °F/71 °C 145 °F/63 °C		BIEN CUIT MI-CUIT À POINT	170 °F/77 °C 165 °F/74 °C 160 °F/71 °C
	BIEN CUIT	165 °F/74 °C		BIEN CUIT	165 °F/74 °C
	BIEN CUIT	160 °F/71 °C		BIEN CUIT	145 °F/63 °C

Caractéristiques









Tension d'alimentation :	2 x 1,5 V, type AAA (thermomètre sans fil) ; 2 x 1,5 V, type AAA (base émettrice)
Intervalle de mesure :	de -29 à 300 °C
Température de fonctionnement : (appareil complet)	de 20 à 60 °C
	Conforme à toutes les exigences des directives européennes.
	Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.
yyWxx	xx-année ; yy-semaine de l'année

PL Bezpieczeństwo



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAGNIE.

- Sondę odłączyć od termometru. Sondę należy myć ręcznie.
- Używać TYLKO łagodnego mydła i ciepłej wody. Starannie oplać. Dokładnie wysuszyć.
- NIE wrzucać baterii do ognia.
- NIE NALEŻY bezpośrednio podgrzewać sondy ani kabla w ogniu.
- NIE używać w kuchenkach mikrofalowych.
- Sondę i kabel TRZYMAĆ z dala od źródeł ciepła o temperaturze powyżej 300 °C.
- Podczas pieczenia końcówkę sondy ZAWSZE wkładać całkowicie w najgrubszą część mięsa.
- Nie zanurzać produktu w wodzie ani żadnych innych cieczach.
- Trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Poza bateriami żadna inna część tego produktu nie podlega wymianie. W przypadku uszkodzenia (kształt, kabel lub przewód, itp.) produkt należy zutylizować.
- Baterii jednorazowego użytku nie należy ładować.
- Akumulatorki mogą być ładowane tylko przez osobę dorosłą.
- Przed ładowaniem akumulatorki należy wyjąć z produktu.
- Nie należy mieszać różnych typów baterii lub baterii nowych i używanych.
- Baterie należy wkładać z zachowaniem właściwej biegunowości.
- Zużyte baterie należy wyjmować z produktu.
- Nie wolno zwiierać styków zasilania.
- Przed użyciem baterie należy wyjąć z produktu.
- Baterie należy wyjąć z produktu, jeśli nie będzie on używany przez dłuższy okres czasu.
- W przypadku wycieku z baterii i kontaktu z płynem (elektrolit) ze skórą, należy natychmiast przemyć wodą z mydłem lub zneutralizować łagodnym kwasem, np. sokiem z cytryny lub octem. Jeśli płyn dostanie się do oczu, natychmiast przemywać je czystą wodą przez 10 minut, a następnie skonsultować się z lekarzem.

PROBLEM	EWENTUALNA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE NAPRAWCZE
Po włączeniu zasilania na ekranie LCD nie pojawia się aktualna temperatura.	1. Sonda nie jest podłączona prawidłowo. 2. Baza nie jest włączona. 3. Zbyt duża odległość bezprzewodowego termometru od nadajnika.	1. Sprawdź, czy wtyczka złącza sondy jest prawidłowo włożona do gniazda sondy. Jeśli problem nie ustąpi, sprawdź baterie. 2. Sprawdź, czy baza jest włączona, a dioda LED miga. 3. Używanie termometru bezprzewodowego w odległości 40 metrów od nadajnika.
Mięso za mocno przypieczone lub niedopieczone	Sonda nie jest umieszczona w najgrubszej części mięsa.	W celu uzyskania najlepszego wyniku upewnij się, że sonda jest umieszczona prawidłowo.

TABELA WŁAŚCIWEGO PIECZENIA					
	WYPIECZONE ŚREDNIO WYPIECZONE POŚREDNIE ŚREDNIO KRWISTE KRWISTE	165 °F / 74 °C 155 °F / 68 °C 145 °F / 63 °C 135 °F / 57 °C 130 °F / 54 °C		WYPIECZONE ŚREDNIO WYPIECZONE POŚREDNIE	165 °F / 74 °C 155 °F / 68 °C 145 °F / 63 °C
	WYPIECZONE ŚREDNIO WYPIECZONE POŚREDNIE	165 °F / 74 °C 160 °F / 71 °C 145 °F / 63 °C		WYPIECZONE ŚREDNIO WYPIECZONE POŚREDNIE	170 °F / 77 °C 165 °F / 74 °C 160 °F / 71 °C
	WYPIECZONE	165 °F / 74 °C		WYPIECZONE	165 °F / 74 °C
	WYPIECZONE	160 °F / 71 °C		WYPIECZONE	145 °F / 63 °C

Dane techniczne









Napięcie zasilania:	2 x 1,5 V, typ AAA (beprzewodowy termometr); 2 x 1,5 V, typ AAA (baza nadajnika)
Zakres pomiarowy:	-29 to 300 °C
Zakres temperatur roboczych: (całe urządzenie)	20 to 60 °C
	Zgodność z odpowiednimi wymaganiami dyrektywy WE.
	Zużytych urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Należy oddać je do sklepów Castoramy w wyznaczonych miejscach. Wskazówki dotyczące recyklingu można uzyskać od lokalnych władz lub od sprzedawcy.
yyWxx	Kod daty produkcji: rok (20yy) oraz tydzień (Wxx) produkcji.

RO Siguranță



IMPORTANT, REȚINEȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

- Scoateți sonda pentru carne din termometru. Spălați cu mâna sonda pentru carne.
- Folosiți DOAR săpun delicat și apă fierbinte. Clătiți bine. Uscați complet.
- NU aruncați bateriile în foc.
- NU încălziți sonda sau cablul direct în foc.
- NU o folosiți în cuptoarele cu microunde.
- PĂSTRĂȚI sonda și cablul departe de elemente de încălzire cu temperatură mai mare de 300 °C.
- ÎNTOTDEAUNA folosiți vârful sondei complet în interiorul celei mai groase părți a cârnii când gătiți.
- Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide.
- Nu îl lăsați la îndemâna copiilor.
- Cu excepția bateriilor, nicio altă parte a acestui produs nu poate fi înlocuită. În cazul deteriorărilor (formă, cablu/fir, etc.), produsul trebuie eliminat ca deșeu.
- Bateriile care nu se reîncarcă nu trebuie reîncărcate.
- Bateriile reîncărcabile se încarcă numai de adulți.
- Bateriile reîncărcabile trebuie scoase din produs înainte de a fi încărcate.
- Nu trebuie amestecate baterii de tipuri diferite sau baterii noi și baterii folosite.
- Bateriile trebuie introduse cu polaritatea corectă.
- Bateriile consumate trebuie scoase din produs.
- Bornele de alimentare nu trebuie scurtcircuitate.
- Bateriile trebuie scoase din produs înainte de a fi eliminat ca deșeu.
- Bateriile trebuie scoase din produs dacă acesta nu este folosit o perioadă lungă de timp.
- În cazul în care există scurgeri din baterii și lichidul (electrolitul) atinge pielea, curățați imediat cu apă și săpun sau neutralizați cu acid dulce, cum ar fi suc de lămâie sau oțet. Dacă lichidul intră în contact cu ochii, clătiți imediat cu apă curată timp de 10 minute, apoi consultați un doctor.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	ACȚIUNE DE CORECTIE
Temperatura actuală nu apare pe ecranul LCD la pornire.	1. Sonda nu este conectată corect. 2. Baza nu este pornită. 3. Distanța de la emițător la termometrul wireless este prea mare.	1. Verificați pentru a vă asigura că fișa conectorului sondei este introdusă corect în portul sondei. Dacă problema persistă, verificați bateriile. 2. Verificați pentru a vă asigura că baza este pornită și lumina LED-ului clipește. 3. Operați termometrul wireless pe o rază de 40 de metri de emițător.
Carne gătită prea puțin/prea mult	Sonda nu este centrată în cea mai groasă parte a cârnii.	Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că sonda este poziționată corect.

DIAGRAMĂ DE GĂTIRE					
	BINE FĂCUTĂ MEDIU FĂCUTĂ MEDIU MEDIU ÎN SÂNGE ÎN SÂNGE	165 °F / 74 °C 155 °F / 68 °C 145 °F / 63 °C 135 °F / 57 °C 130 °F / 54 °C		BINE FĂCUTĂ MEDIU FĂCUTĂ MEDIU	165 °F / 74 °C 155 °F / 68 °C 145 °F / 63 °C
	BINE FĂCUTĂ MEDIU FĂCUTĂ MEDIU	165 °F / 74 °C 160 °F / 71 °C 145 °F / 63 °C		BINE FĂCUTĂ MEDIU FĂCUTĂ MEDIU	170 °F / 77 °C 165 °F / 74 °C 160 °F / 71 °C
	BINE FĂCUTĂ	165 °F / 74 °C		BINE FĂCUTĂ	165 °F / 74 °C
	BINE FĂCUTĂ	160 °F / 71 °C		BINE FĂCUTĂ	145 °F / 63 °C

Date tehnice

Tensiune de alimentare:	2 x 1,5 V, tip AAA (termometrul wireless); 2 x 1,5 V, tip AAA (baza emițătorului)
Domeniu de măsură:	-29 până la 300 °C
Temperatură de funcționare: (întregul aparat)	20 până la 60 °C
	Conform cu toate cerințele directivelor europene relevante.
	Deșeurile produselor electrice nu trebuie să fie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rog să eliminați deșeurile menajere în locurile special amenajate. Contactați autoritățile locale sau magazinul de unde ați achiziționat produsul pentru detalii referitoare la reciclare.
yyWxx	xx-anul; yy-săptămână din an

ES Seguridad

IMPORTANTE, CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS: LÉALAS CON ATENCIÓN.

- Desconecte el sensor para carne del termómetro. Lave a mano el sensor para carne.
- Use ÚNICAMENTE un jabón suave y agua caliente. Aclárelo bien. Séquelo totalmente.
- NO tire las pilas al fuego.
- NO caliente el sensor ni el cable directamente en el fuego.
- NO lo use en hornos microondas.
- MANTENGA ALEJADOS el sensor y el cable de elementos calefactores que alcancen temperaturas superiores a 300 °C.
- SIEMPRE use la punta del sensor totalmente introducida en la parte más gruesa de la carne mientras esta se cocina.
- No sumerja el producto en agua o en otros líquidos.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Excepto las pilas, no se puede cambiar ninguna otra pieza del producto. Si se producen daños (forma, fuente de luz, cableado, etc.), habrá que deshacerse del producto.
- No se deben recargar aquellas pilas que no sean recargables.
- Únicamente se debe encargar de recargar las pilas un adulto.
- Hay que retirar las pilas recargables del producto antes de ponerlas a cargar.
- No se deben mezclar tipos distintos de pilas ni pilas nuevas con otras usadas.
- Se deben insertar las pilas respetando la polaridad correcta.
- Hay que retirar las pilas agotadas del producto.
- No se deben cortocircuitar los bornes de alimentación.
- Hay que retirar las pilas del producto antes de deshacerse de este.
- Hay que retirar las pilas del producto si este no se va a usar durante un periodo prolongado de tiempo.
- En el supuesto de que las pilas tengan alguna fuga y el líquido (electrolito) entre en contacto con la piel, límpielo de inmediato con agua y jabón o neutralícelo con un ácido suave, como el zumo de limón o el vinagre. Si el líquido entra en contacto con los ojos, lávelos de inmediato con agua limpia durante 10 minutos y consulte a un médico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
La temperatura actual no aparece en la pantalla LCD después de encender el producto.	1. El sensor no está bien conectado. 2. No encienda la base. 3. La distancia entre el transmisor y el termómetro inalámbrico es demasiado grande.	1. Compruebe que el conector del sensor esté bien insertado en el puerto del sensor. Si el problema persiste, compruebe las pilas. 2. Asegúrese de que la base esté encendida y de que la luz LED parpadee. 3. Use el termómetro inalámbrico en una distancia inferior a 40 metros del transmisor.
La carne está demasiado/ demasiado poco hecha	El sensor no está centrado en la parte más gruesa de la carne.	Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el sensor esté bien colocado.

TABLA DE PUNTOS DE LA CARNE			
	MUY HECHA	165 °F/ 74 °C	
	HECHA	155 °F/ 68 °C	
	AL PUNTO	145 °F/ 63 °C	
	POCO HECHA	135 °F/ 57 °C	
	MUY POCO HECHA	130 °F/ 54 °C	
	MUY HECHA	165 °F/ 74 °C	
	HECHA	160 °F/ 71 °C	
	AL PUNTO	145 °F/ 63 °C	
	MUY HECHA	165 °F/ 74 °C	
	MUY HECHA	160 °F/ 71 °C	

Datos técnicos

Tensión de suministro:	2 x tipo AAA de 1.5 V (termómetro inalámbrico); 2 x tipo AAA de 1.5 V (base del transmisor);
Intervalo de unidades:	de -29 a 300 °C
Temperatura de funcionamiento: (todo el dispositivo)	de 20 a 60 °C
	En conformidad con todas las exigencias relevantes de la CE.
	Los productos eléctricos usados no deben incluirse en los desperdicios domésticos. Por favor, utilice las instalaciones a su disposición para un tratamiento específico de los mismos. Pregunte a las autoridades locales o a su minorista cómo puede reciclar.
yyWxx	xx-año; yy-semana del año

PT Segurança

IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER CUIDADOSAMENTE.

- Desligue a sonda de carne do termómetro. Lave a sonda de carne manualmente.
- Utilize APENAS sabão suave e água quente. Lave bem. Seque bem.
- NÃO elimine as pilhas no lume.
- NÃO aqueça a sonda ou o cabo no lume diretamente.
- NÃO utilize fornos microondas.
- MANTENHA a sonda e o cabo afastados de elementos quentes com temperaturas superiores as 300°C.
- Utilize SEMPRE a ponta da sonda totalmente inserida na parte mais espessa da carne enquanto cozinha.
- Não submerja o produto em água ou em qualquer outro líquido.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Exceto as pilhas, nenhuma outra parte deste produto pode ser substituída. Na eventualidade de danos (forma, cabo/fio, etc.), o produto deverá ser eliminado.
- As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- As pilhas recarregáveis só podem ser carregadas por um adulto.
- As pilhas recarregáveis devem ser removidas do produto antes de serem carregadas.
- Diferentes tipos de pilhas, ou pilhas novas ou usadas não devem ser misturadas.
- As pilhas devem ser inseridas com a polaridade correta.
- As pilhas gastas devem ser removidas do produto antes de serem carregadas.
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As pilhas devem ser removidas do produto antes de serem eliminadas.
- As pilhas devem ser removidas do produto se o mesmo não for utilizado durante um longo período de tempo.
- Na eventualidade de fugas nas pilhas, e algum líquido (eletrólito) tocar na pele, lave imediatamente com água e sabão, ou neutralize com ácido doce como, por exemplo, sumo de limão ou vinagre. Se líquido entrar em contacto com os olhos, lave imediatamente com água durante 10 minutos e depois consulte um médico.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	AÇÃO CORRETIVA
A temperatura atual não surge no LCD após LIGAR.	1. A sonda não está ligada adequadamente. 2. A base não está ligada. 3. A distância do transmissor ao termómetro sem fios é muito longa.	1. Verifique para se certificar de que a ficha do conector da sonda está bem inserida na porta da sonda. Se o problema persistir, verifique as pilhas. 2. Verifique para se certificar de que a base está ligada e a luz LED está a piscar. 3. Operar o termómetro sem fios a 40 metros de distância do transmissor.
Carne mal cozinhada/ ou excessivamente cozinhada	A sonda não foi centrada na parte mais espessa da carne.	Para melhores resultados, certifique-se de que a sonda está bem posicionada.

TABELA DE COZEDURA			
	BEM PASSADA	165°F/ 74°C	
	MÉDIA PASSADA	155°F/ 68°C	
	MÉDIA	145°F/ 63°C	
	MÉDIA CRUA	135°F/ 57°C	
	CRUA	130°F/ 54°C	
	BEM PASSADA	165°F/ 74°C	
	MÉDIA PASSADA	160°F/ 71°C	
	MÉDIA	145°F/ 63°C	
	BEM PASSADA	165°F/ 74°C	
	BEM PASSADA	160°F/ 71°C	

Dados técnicos

Tensão de alimentação:	2 x 1.5 V, tipo AAA (Termómetro sem fios); 2 x 1.5 V, tipo AAA (Base de transmissor)
Intervalo de medição:	-29 a 300°C
Temperatura de funcionamento: (dispositivo completo)	20 a 60°C
	Em conformidade com todos os requerimentos da Diretiva CE relevante.
	Os produtos elétricos residuais não deverão ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Por favor, recicle, se houver instalações adequadas para isso. Consulte as autoridades locais ou o seu revendedor quanto a conselhos de reciclagem.
yyWxx	xx-ano; yy-semana do ano

TR Emniyet

ÖNEMLİ, İLERİDE BAŞVURMAK İÇİN SAKLAYIN: DİKKATLİCE OKUYUN.

- Et probunu termometreden çıkarın. Et probunu elinizle yıkayın.
- YALNIZCA hafif sabun ve sıcak su kullanın. Probu iyice durulayın. Tamamen kurutun.
- Pilleri bir ateş kaynağında bertaraf ETMEYİN.
- Probu veya kabloyu doğrudan ISITMAYIN.
- Mikrodalga fırınlarda KULLANMAYIN.
- Probu ve kabloyu 300 °C'den sıcak ısıtma elemanlarından uzak TUTUN.
- Pişirme sırasında DAİMA probun ucunu tamamen etin en kalın kısmına batırın.
- Ürünü suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
- Bu ürünün, piller dışında hiçbir parçası değiştirilemez. Ürün hasar alırsa (şekil, kablo/tel vs.) elden çıkarılmalıdır.
- Şarj edilemeyen piller şarj edilmemelidir.
- Şarj edilebilir piller yalnızca yetiştin gözetiminde şarj edilmelidir.
- Şarj edilebilir piller, şarj edilmeden önce ürünün içinden çıkarılmalıdır.
- Farklı pil tipleri veya yeni ve kullanılmış piller karıştırılmamalıdır.
- Piller doğru kutulara göre takılmalıdır.
- Ürün içindeki biten piller çıkarılmalıdır.
- Besleme uçları kısa devre olmamalıdır.
- Piller bertaraf edilmeden önce ürünün içinden çıkarılmalıdır.
- Piller uzun bir süre kullanılmayacaksa ürünün içinden çıkarılmalıdır.
- Pillerin akması ve bazı sıvıların (elektrolit) cilde temas etmesi durumunda temas bölgesini hemen su ve sabunla temizleyin veya limon suyu veya sirke gibi tatlı astitlerle bölgeyi nötr hale getirin. Sıvının gözlerle temas etmesi durumunda temas bölgesini hemen temiz suyla 10 dakika boyunca yıkayın ve ardından bir hastaneye gidin.

SORUN	OLASI NEDENİ	DÜZELTİCİ EYLEM
Ürün AÇILDIĞINDA Mevcut sıcaklık LCD'de görünmüyor.	1. Prob doğru bir biçimde bağlanmamış. 2. Taban açılmamış. 3. Verici ile kablosuz termometre arasındaki mesafe fazla uzak.	1. Prob konektörünün prob deliğine doğru takılıp takılmadığından emin olmak için gereken kontrolü yapın. Sorun devam ederse pilleri kontrol edin. 2. Tabanın açık olduğundan ve LED lambasının yanıp söndüğünden emin olmak için gereken kontrolü yapın. 3. Kablosuz termometre ile verici arasındaki uzaklık 40 metre olacak şekilde ürünü çalıştırın.
Et fazla pişiyor/az pişiyor	Prob, etin en kalın kısmının ortasında değil.	En iyi sonucu almak için probun doğru konumunda olduğundan emin olun.

PIŞME TABLOSU			
	ÇOK PIŞMIŞ	165 °F/ 74 °C	
	ORTA ÇOK PIŞMIŞ	155 °F/ 68 °C	
	ORTA PIŞMIŞ	145 °F/ 63 °C	
	ORTA AZ PIŞMIŞ	135 °F/ 57 °C	
	AZ PIŞMIŞ	130 °F/ 54 °C	
	ÇOK PIŞMIŞ	165 °F/ 74 °C	
	ORTA ÇOK PIŞMIŞ	160 °F/ 71 °C	
	ORTA PIŞMIŞ	145 °F/ 63 °C	
	ÇOK PIŞMIŞ	165 °F/ 74 °C	
	ÇOK PIŞMIŞ	160 °F/ 71 °C	

Teknik veriler

Besleme gerilimi:	2 x 1.5 V, AAA tipi (Kablosuz termometre); 2 x 1.5 V, AAA tipi (Verici tabanı)
Ölçüm aralığı:	-29 ila 300 °C
Çalışma sıcaklığı: (tüm cihaz)	20 ila 60 °C
	Tüm ilgili EC Direktif gereksinimlerine uygunluk.
	Kullanılmış elektrikli ürünler ve ev atıklarının birlikte atılması gerekir. Elektrikli/Elektronik ürünler veya pil içerisinde bulunan bazı kimyasallar sağlığa ve çevreye zararlı olabilir. Tesislerinin bulunduğu yerlerde geri dönüşümünü sağlayınız. Geri dönüşüm tavsiyesi için yerel yetkililer veya satış noktasından bilgi alınız.
yyWxx	xx-yl; yy-yılın haftası

Addresses

Manufacturer • Fabricant • Producent •
Hersteller • Fabricante:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapunburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

Pour consulter les manuels d'instructions en ligne,
endez-vous sur le site www.kingfisher.com/products

PL www.castorama.pl

Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products

RO www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,
vizitați www.kingfisher.com/products

ES www.bricodepot.es

Para consultar los manuales de instrucciones en línea,
visite www.kingfisher.com/products

PT www.bricodepot.pt

Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products

TR

İthalatçı Firma:
KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No: 5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için
www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin

Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlük irtibat bilgilerinden faydalanınız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50

AEEE Yönetmeliğine Uygundur

