



DE

GB

FR

NL

CZ

SK

ES

PT

IT

DK

PL

RO

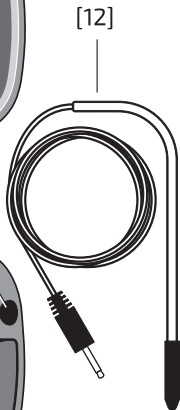
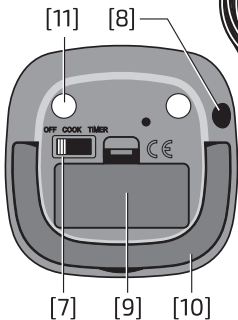
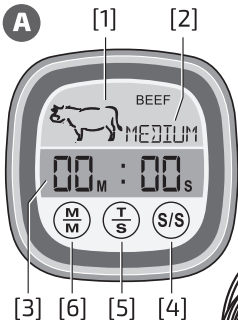


**Digitales Ofen & BBQ
Thermometer**

**Digital Roasting
Thermometer**

LEIFHEIT

A

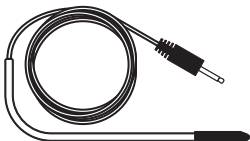


B

1 x —



1 x —



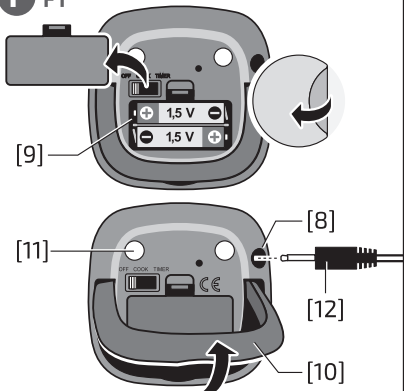
2 x —



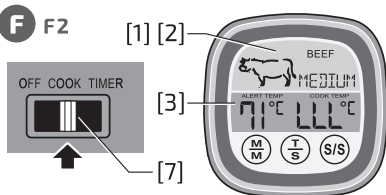
1 x —



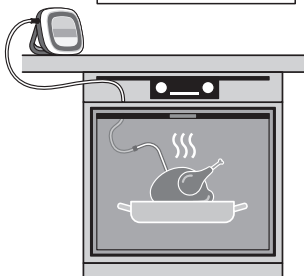
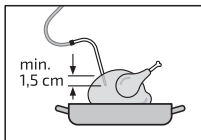
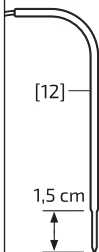
F F1



F F2



F F4



F F9 - F 10



[3]
[7]



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dem Kauf dieses Bratenthermometers haben Sie ein Qualitätsprodukt von LEIFHEIT erworben.



Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.

Sicherheitshinweise bitte besonders beachten!

Inhaltsverzeichnis

Bildseiten	2 - 5
A Produktbeschreibung	8
B Lieferumfang	9
C Technische Daten	9
D Bestimmungsgemäßer Gebrauch	10
E Sicherheitshinweise	10
F Inbetriebnahme und Gebrauch	12
Funktionen des Bratenthermometers	12
Temperaturmessung	14
Zeitmessung	16
G Reinigung	18
H Entsorgung	19
I Garantie	19

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen das Leifheit-Team gerne zur Verfügung:

Kostenlose Service-Hotline (Mo - Fr: 09:00 - 12:00 Uhr):

Tel.: +49 (0) 800 534 3434

Internationale Rufnummer (Mo - Fr: 07:00 - 17:00 Uhr)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 (kostenpflichtig)

E-Mail: info@leifheit.com

www.leifheit.de

Zeichenerklärung



WARNUNG

Hinweis auf eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.



VORSICHT

Hinweis auf eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen führen kann.

HINWEIS

Hinweis auf eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Sachschäden führen kann.

Illustrationen zur Bedienungsanleitung
siehe Seite 2-5.

A Produktbeschreibung

- [1] Anzeige der gewählten Fleischart
- [2] Anzeige des gewählten Gargrades
- [3] Temperatur und Zeitanzeige
- [4] Taste mit 2 Funktionen:
 - Start/Stop der Zeitmessung
 - Wechsel der Temperatur-Maßeinheit (°C oder °F)
- [5] Taste mit 2 Funktionen:
 - Auswahl Gargrad
 - Einstellung der Sekunden
- [6] Taste mit 2 Funktionen:
 - Auswahl der Fleischart
 - Einstellung der Minuten
- [7] EIN/AUS und Funktionswahlschalter
- [8] Anschlussbuchse für Temperaturfühler-Kabel
- [9] Batteriefach
- [10] Standfuß (ausklappbar)
- [11] Magnet (2x)
- [12] Temperaturfühler mit Kabel und Schutzkappe

B Lieferumfang

- 1 x Digitales Ofen & BBQ Thermometer
- 1 x Temperaturfühler (inkl. Kabel, Schutzkappe)
- 2 x Batterie, Typ LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x Bedienungsanleitung



WARNUNG

Gefahr schwerer Verletzungen!

Verpackungsfolien von Kindern fernhalten, es besteht Erstickungsgefahr.

Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Gerät und Batterien deshalb für Kinder un erreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, ist sofortige medizinische Hilfe erforderlich.

C Technische Daten

Modell	... Digitales Ofen & BBQ Thermometer
Abmessung	 76 x 76 x 25 mm
Batterie	 2 St. LR03 (AAA) / 1,5 V

D Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Bratenthermometer ist zum Messen der Temperatur bzw. des Gargrades von Lebensmitteln beim Braten bestimmt.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten:

Thermometer-Funktion für heiße bzw. kalte Getränke und Speisen (Suppen, Babynahrung, Grillgut etc.)

Zum Messen der Körpertemperatur ist das Gerät nicht geeignet. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

E Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen,
dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sicht-
bare Schäden aufweist.

Nehmen Sie keine Veränderungen an dem
Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von
einem Fachmann durchführen. Unsachgemäße
Reparaturen können erhebliche Gefahren für
den Benutzer herbeiführen und den Garantie-
anspruch aufheben.

Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich
zwei Magnete. Lagern Sie es daher nicht in der
Nähe von Karten mit Magnetstreifen (Kredit-
karten, Zutrittsausweise etc.). Die dort gespei-
cherten Daten könnten beschädigt werden.

Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser
oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht
in der Geschirrspülmaschine.

Das Bedienteil ist nicht hitzebeständig. Achten
Sie darauf, dass es nicht mit dem heißen Grill
oder heißen Seitenwänden des Backofens in
Berührung kommt.

F Inbetriebnahme und Gebrauch

F 1 Vorbereitung

1. Zwei Batterien vom Typ LR03 (AAA) sind bereits im Batteriefach [9] eingesetzt. Entfernen Sie die Schutzfolie, damit das Gerät funktionsfähig ist.
2. Stecker des Temperaturfühler-Kabels [12] in die Anschlussbuchse [8] stecken.
3. Thermometer in Position bringen: Standfuß [10] auf der Rückseite aufklappen und aufstellen oder mit den Magneten [11] auf einem metallischen Untergrund arretieren.

Funktionen des Bratenthermometers

F2 Fleischart und Gargrad wählen

(Anzeige auf dem Display [1], [2], [3])

1. Funktionswahlschalter [7] auf "COOK" stellen.
2. Taste  wiederholt drücken um die Fleischsorte auszuwählen.

3. Wählen Sie "PGM", wenn die gewünschte Fleischart nicht dabei ist, oder wenn Sie eine individuelle Temperatur einstellen wollen.
4. Taste $\left(\frac{T}{S}\right)$ wiederholt drücken um den Gargrad auszuwählen (unterschiedliche Gargrade stehen abhängig von der Fleischart zur Verfügung).
5. Die Gargrad-Temperatur wird unter "ALERT TEMP" angezeigt.

F3 Temperaturbereich individuell festlegen

1. Taste $\left(\frac{M}{M}\right)$ wiederholt drücken bis die Anzeige "PGM" erscheint.
2. Taste $\left(\frac{S}{S}\right)$ so lange drücken bis die Temperaturanzeige unter "ALERT TEMP" blinkt.
3. Gewünschte Temperatur einstellen:
mit der Taste $\left(\frac{M}{M}\right)$ = Temperatur erhöhen
und Taste $\left(\frac{T}{S}\right)$ = Temperatur verringern.
4. Taste $\left(\frac{S}{S}\right)$ abschließend betätigen.

Temperaturmessung



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel, Backofen und sonstige Teile können sehr heiß sein. Schützen Sie sich, indem Sie z.B. Topflappen verwenden.



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Durch die Temperaturfühler-Spitze besteht Verletzungsgefahr. Nach dem Gebrauch immer die Schutzkappe auf die Spitze stecken.

HINWEIS

Vorsicht vor Beschädigungen!

Lassen Sie das Thermometer nicht im Backofen liegen; es ist nicht hitzebeständig.

F4 Hinweise zum Messen:

- Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers [12] mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches (1,5 cm entspricht der Länge des kleineren Durchmessers an der Fühlerspitze).

- Messen Sie nicht direkt am Knochen.
- Wird die eingestellte (oder eine höhere) Temperatur gemessen, ertönen wiederholt Signaltöne.
Das Fleisch ist dann gemäß der gewählten Einstellung fertig gegart.
- Fällt die gemessene Temperatur wieder verstummen die Signaltöne.

F5 Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)

1. Funktionswahlschalter [7] auf "COOK" stellen.
2. Fleischart und Gargrad wählen (siehe F2).
3. Temperaturfühler [12] in das Fleisch stecken.
4. Lebensmittel in den Backofen schieben und Backofen-Temperatur einstellen.
5. Kabel nach außen führen und Ofentür schließen. Das Kabel passt sich der Ofentürdichtung an.
6. Das Thermometer immer außerhalb des Backofens ablegen. Die Temperatur wird jetzt fortlaufend gemessen und angezeigt.

Temperaturmessung

F6 Temperatur punktuell messen

1. Funktionswahlschalter [7] auf "COOK" stellen.
2. Fleischart und Gargrad wählen (siehe F2).
3. Lebensmittel aus dem Backofen entnehmen und Temperaturfühler in das Fleisch stecken. Nach wenigen Sekunden kann die Temperatur im Display unter "COOK TEMP" abgelesen werden.

F7 Maßeinheit der Temperatur ändern

1. Funktionswahlschalter [7] auf "COOK" stellen.
2. Mit Taste  die Maßeinheiten wechseln: Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F).

F8 Außerbetriebnahme

1. Temperaturfühler [12] abziehen, mit einem feuchten Tuch abwischen und Schutzkappe aufstecken.
2. Funktionswahlschalter [7] auf "OFF" stellen.

Zeitmessung

F9 Einfache Zeitmessung

Hinweis: Die Zeit wird auf dem Display [3] angezeigt. Der Messbereich beträgt maximal 99 Minuten und 59 Sekunden.

Gegebenenfalls Taste $\left(\frac{M}{M}\right)$ und $\left(\frac{T}{S}\right)$ gleichzeitig drücken um die Anzeige im Display auf 00:00 zu setzen.

1. Funktionswahlschalter [7] auf "TIMER" stellen.
2. Taste $\left(\frac{S}{S}\right)$ drücken und damit die Zeitmessung starten.
Jeweils erneutes Drücken unterbricht die Zeitmessung und setzt sie wieder fort.

F10 Timer-Funktion

1. Taste $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) und $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Sec.) drücken und damit die Dauer der Kurzzeitmessung einstellen. Werden beide Tasten gedrückt gehalten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Werte schneller.
2. Taste $\left(\frac{S}{S}\right)$ drücken um den Timer zu starten, zu unterbrechen oder erneut zu starten.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen ca. 30 Sekunden lang Signaltöne.
Um die Signaltöne zu unterbrechen muss eine beliebige Taste gedrückt werden.

G Reinigung

Reinigen Sie den Temperaturfühler und das Thermometer mit einem angefeuchteten, weichen Tuch.

Reiben Sie das Thermometer wieder trocken.

HINWEIS

Vorsicht vor Beschädigungen!

Das Thermometer nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Gerät ist nicht wasserdicht.

Entnehmen Sie die Batterien aus dem Gerät wenn diese verbraucht sind oder das Gerät länger nicht benutzt wird. So vermeiden Sie Schäden durch ausgelaufene Batterien.

H Entsorgung

- Wird das Gerät ausrangiert, ist es unbrauchbar zu machen und zu den aktuellen Bestimmungen im Land der Benutzung zu entsorgen. Auskunft hierzu erteilt Ihre zuständige Kommune.
- Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein!
- Das Gerät und die Batterien dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.



I Garantie

Auf das Bratenthermometer gewährt Ihnen die Leifheit AG 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum (bzw. bei Bestellungen ab Erhalt der Ware).

Weitere Informationen zur Garantieregelung finden Sie auf unserer Website:

www.leifheit.com

Dear customer,

With the purchase of this roasting thermometer you have acquired a quality product from LEIFHEIT.



Please read the operating instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place.

Please pay particular attention to the safety instructions!

Table of contents

	Picture pages	2 - 5
A	Product description	22
B	Scope of supply	23
C	Technical data	23
D	Intended use	24
E	Safety instructions	24
F	Commissioning and use	26
	Functions of the roasting thermometer .	26
	Temperature measurement	28
	Time measurement	30
G	Cleaning	32
H	Disposal	33
I	Warranty	33

Please contact the Leifheit team if you have any questions and suggestions:

International call number

(Mo - Fr: 07:00 am - 05:00 pm)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 *(subject to charge)*

E-Mail: info@leifheit.com

www.leifheit.com

GB

Legend



WARNING

Information on a potentially dangerous situation that may lead to serious injuries or death.



CAUTION

Information on a potentially dangerous situation that may lead to minor injuries.

NOTE

Information on a potentially dangerous situation that may lead to property damage.

Illustrations for the operating instructions, see pages 2 - 5.

A Product description

- [1] Display of the meat type selected
- [2] Display of the cooking degree selected
- [3] Temperature and time display
- [4] Button with 2 functions:
 - Start / Stop of the timing
 - Change of the temperature unit (°C or °F)
- [5] Button with 2 functions:
 - Cooking degree selection
 - Setting the seconds
- [6] Button with 2 functions:
 - Selection of the meat type
 - Setting the minutes
- [7] ON / OFF and function selector switch
- [8] Connecting socket for temperature sensor cable
- [9] Battery compartment
- [10] Stand (folding)
- [11] Magnet (2x)
- [12] Temperature sensor with cable and protective cap

B Scope of supply

- 1 x Digital Roasting Thermometer
- 1 x Temperature sensor
(incl. cable, protective cap)
- 2 x Batteries, type LR03 (AAA) / 1.5 V
- 1 x Operating instructions



WARNING

Danger of serious injuries!

Keep the packing film away from children, there is a risk of suffocation.

Batteries may be life-threatening if swallowed. Therefore keep the appliance and batteries out of reach of children. Seek medical attention immediately if a battery has been swallowed.

C Technical Data

- Model Digital Roasting Thermometer
- Dimensions 76 x 76 x 25 mm
- Battery 2 pcs. LR03 (AAA) / 1.5 V

D Intended use

This roasting thermometer is intended for measuring the temperature or the cooking degree of food products when roasting.

Other possible uses:

thermometer function for hot or cold beverages and dishes (soups, baby food, grilled products, etc.)

The appliance is not suitable for measuring your body temperature. The manufacturer or dealer assume no liability whatsoever for damage that has resulted from non-intended use or incorrect use.

E Safety instructions

This appliance can be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and / or knowledge if they are supervised appropriately or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers resulting from it.

Children must not play with the appliance!
Do not leave children unsupervised to make sure they do not play with the appliance.

Do not use the appliance if it has visible damage.
Do not make any modifications on the appliance. Have repairs only carried out by a specialist. Incorrect repairs may lead to significant risks to the user and render any claims under guarantee void.

There are two magnets on the back side of the appliance. Thus, do not store it in the vicinity of cards with magnetic strips (credit cards, access ID cards, etc.). The data stored there may be damaged.

Do not immerse the thermometer in water or other fluids. Do not clean the appliance in the dishwasher.

The operating panel is not heat-resistant. Make sure that it does not make contact with the hot barbecue or the hot side walls of the oven.

F Commissioning and use

F1 Preparation

1. Two batteries of type LR03 (AAA) are already inserted in the battery compartment [9]. Remove the protective film so that the appliance is functional.
2. Insert the connector of the temperature sensor cable [12] into the connecting socket [8].
3. Put the thermometer in position:
Fold out the stand [10] on the back side and position, or engage on a metallic surface using the magnets [11].

Functions of the roasting thermometer

F2 Select the meat type degree of roasting

(Indicator on the display [1], [2], [3])

1. Set the function selector switch [7] to "COOK".
2. Keep pressing the  button to select the meat type.

3. Select "PGM" if the desired meat type is not available or if you want to set an individual temperature.
4. Keep pressing the $\left(\frac{T}{S}\right)$ button to select the cooking degree (different cooking degrees are available depending on the meat type).
5. The cooking degree temperature is displayed under "ALERT TEMP".

F3 Determine the temperature range individually

1. Keep pressing the $\left(\frac{M}{M}\right)$ button until the "PGM" display appears.
2. Keep the $\left(\frac{S}{S}\right)$ button pressed until the temperature display flashes under "ALERT TEMP".
3. Setting the desired temperature:
button $\left(\frac{M}{M}\right)$ = increase temperature
and button $\left(\frac{T}{S}\right)$ = decrease temperature.
4. Then press the $\left(\frac{S}{S}\right)$ button.

Temperature measurement



WARNING

Risk of burns!

Foodstuffs, the oven and other parts may be very hot. Protect yourself by, e.g. using a pot holder.



CAUTION

Risk of injury!

There is a risk of injury from the temperature sensor tip. After use, always put the protective cap on the tip.

NOTE

Take care to avoid damage!

Do not leave the thermometer lying in the oven; it is not heat-resistant.

F4 Information on measuring:

- Insert the tip of the temperature sensor [12] at least 1.5 cm deep into the thickest part of the meat
(1.5 cm corresponds with the length of the smaller diameter on the sensor tip).

- Do not measure directly on the bone.
- If the set (or a higher) temperature is measured, a signal tone sounds repeatedly. The meat is then cooked according to the setting selected.
- If the temperature drops again, the signal tone goes out.

F5 Permanent temperature measurement (oven mode)

1. Set the function selector switch [7] to "COOK".
2. Select the meat type and cooking degree (see F2).
3. Insert temperature sensor [12] into the meat.
4. Push the food product into the oven and set the oven temperature.
5. Guide the cable to the outside and close the oven door. The cable adapts to the oven door seal.
6. Always position the thermometer outside the oven. The temperature is measured and displayed continuously.

Temperature measurement

F6 Measure the temperature selectively

1. Set the function selector switch [7] to "COOK".
2. Select the meat type and cooking degree (see F2).
3. Take the food product out of the oven and insert the temperature sensor into the meat. After a few seconds, the temperature can be read from the display under "COOK TEMP".

F7 Change the temperature unit

1. Set the function selector switch [7] to "COOK".
2. Change the temperature unit with the  button: degrees Celsius (°C) or degrees Fahrenheit (°F).

F8 Decommissioning

1. Remove the temperature sensor [12], clean with a moist cloth and put on the protective cap.
2. Set the function selector switch [7] to "OFF".

Time measurement

F9 Single time measurement

Note: The time is shown on the display [3].

The measuring range is maximum 99 minutes and 59 seconds.

If necessary, press button $\left(\frac{M}{M}\right)$ and $\left(\frac{T}{S}\right)$ at the same time to reset the indicator in the display to 00:00.

1. Set the function selector switch [7] to "TIMER".
2. Press the $\left(\frac{S}{S}\right)$ button thus starting the time measurement.
Pressing again interrupts the time measurement and resumes it again.

F10 Timer function

1. Press the $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) and $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Sec.) button to set the duration of the short-time measurement. If you keep both buttons pressed, the course of the values displayed runs quicker.
2. Press the $\left(\frac{S}{S}\right)$ button to start, interrupt or start the timer again.
After the set time has elapsed, signal tones sound for approx. 30 seconds.
Any button must be pressed to interrupt the signal tones.

G Cleaning

Clean the temperature sensor and the thermometer using a moist soft cloth. Then wipe the thermometer dry.

NOTE

Take care to avoid damage!

Do not clean the thermometer in the dishwasher. The appliance is not water-tight.
Remove the batteries from the appliance when these are exhausted or if the appliance is no longer required. This avoids damage from leaking batteries.

H Disposal

- If the appliance is discarded, it must be rendered unusable and disposed of in accordance with the current provisions in the country of use. You local county will provide information about this.
- Dispose of the packaging sorted correctly!
- **The appliance and the batteries must not be disposed of in domestic waste.**



I Warranty

Leifheit AG guarantees this roasting thermometer for 2 years from the date of purchase (or for orders from the date of receipt of the goods).

You can find additional information about the warranty policy on our website:

www.leifheit.com

Chère cliente, cher client,

Avec l'achat de ce thermomètre de cuisson, vous avez acquis un produit de qualité de LEIFHEIT.



Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le.

Veuillez particulièrement respecter les consignes de sécurité !

Sommaire

	Pages illustrées	2 - 5
A	Description du produit	36
B	Matériel livré	37
C	Données techniques	37
D	Utilisation conforme à la destination ..	38
E	Consignes de sécurité	38
F	Mise en service et utilisation	40
	Fonctions du thermomètre de cuisson	40
	Mesure de la température	42
	Mesure du temps	44
G	Nettoyage	46
H	Élimination	47
I	Garantie	47

Pour toute question et suggestion, l'équipe Leifheit est à votre entière disposition :

N° d'appel international (Lu - Ve : 07h00 - 17h00)

Tél. : +49 (0) 2604 977 0 (*payant*)

E-mail : info@leifheit.com

www.leifheit.com

FR

Explication des symboles



AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures graves, voire à la mort.



ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures légères.

INFORMATION

Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages matériels.

Pour toute illustration du mode d'emploi, voir page 2-5.

A Description du produit

- [1] Affichage du type de viande sélectionné
- [2] Affichage du degré de cuisson sélectionné
- [3] Affichage de la température et du temps
- [4] Touche avec 2 fonctions :
 - Start/Stop de la mesure du temps
 - Changement de l'unité de mesure de la température (°C ou °F)
- [5] Touche avec 2 fonctions :
 - Sélection du degré de cuisson
 - Réglage des secondes
- [6] Touche avec 2 fonctions :
 - Sélection du type de viande
 - Réglage des minutes
- [7] MARCHE/ARRÊT et bouton de sélection des fonctions
- [8] Prise de connexion pour câble de sonde de température
- [9] Compartiment des piles
- [10] Pied de support (dépliante)
- [11] Aimant (2x)
- [12] Sonde de température avec câble et capuchon de protection

B Matériel livré

- 1 x thermomètre numérique pour four et barbecue
- 1 x sonde de température (y compris câble, capuchon de protection)
- 2 x piles, type LR03 (AAA) / 1,5V
- 1 x mode d'emploi



AVERTISSEMENT

Risque de blessures graves !

Garder les films d'emballage hors de portée des enfants, il existe un risque d'étouffement.

Les piles peuvent présenter un danger de mort si elles sont avalées. Gardez pour cela l'appareil et les piles hors de la portée des enfants. Si une pile est avalée, il faut demander une aide médicale d'urgence.

C Données techniques

- Modèle Thermomètre numérique
pour four et barbecue
- Dimension 76 x 76 x 25 mm
- Piles 2 pcs LR03 (AAA) / 1,5 V

D Utilisation conforme à la destination

Ce thermomètre de cuisson est destiné à mesurer la température ou le degré de cuisson des aliments lorsqu'ils rôtissent.

Autres utilisations :

Fonction thermomètre pour les boissons chaudes et froides et les plats (soupes, aliments pour bébés, grillades, etc.)

L'appareil n'est pas adapté à la mesure de la température corporelle. Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou incorrecte.

E Consignes de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et/ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou formés à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil !
Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles.

Ne procédez à aucune modification de l'appareil. Ne faites effectuer des réparations que par un spécialiste. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et invalider la garantie.

Au dos de l'appareil se trouvent deux aimants. Par conséquent, ne le rangez pas à proximité de cartes à bande magnétique (cartes de crédit, cartes d'accès, etc.). Les données qui y sont enregistrées peuvent être endommagées.

Ne plongez pas le thermomètre dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

Le panneau de commande ne résiste pas à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec le gril chaud ou les parois latérales chaudes du four.

F Mise en service et utilisation

F1 Préparation

1. Deux piles de type LR03 (AAA) sont déjà insérées dans le compartiment à piles [9]. Retirez le film de protection pour que l'appareil fonctionne.
2. Insérez la fiche du câble de la sonde de température [12] dans la prise de connexion [8].
3. Positionner le thermomètre :
Déplier le pied de support [10] à l'arrière et l'installer ou le fixer avec les aimants [11] sur une surface métallique.

Fonctions du thermomètre de cuisson

F2 Sélectionner le type et le degré de cuisson (Affichage sur l'écran [1], [2], [3])

1. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « COOK ».
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le type de viande.

3. Sélectionnez « PGM » si le type de viande souhaité n'est pas compris ou si vous souhaitez définir une température individuelle.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche $\left(\frac{T}{S}\right)$ pour sélectionner le degré de cuisson (différents degrés de cuisson sont disponibles en fonction du type de viande).
5. La température en degrés de cuisson est affichée sous « ALERT TEMP ».

F3 Régler la plage de température individuellement

1. Appuyer plusieurs fois sur la touche $\left(\frac{M}{M}\right)$ jusqu'à ce que l'écran affiche « PGM ».
2. Appuyez sur la touche $\left(\frac{S}{S}\right)$ jusqu'à ce que l'affichage de la température clignote sous « ALERT TEMP ».
3. Régler la température souhaitée : avec la touche $\left(\frac{M}{M}\right)$ = augmenter la température et avec la touche $\left(\frac{T}{S}\right)$ = diminuer la température.
4. Enfin, appuyer sur la touche $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Mesure de la température



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

Les aliments, le four et les autres pièces peuvent être très chauds. Protégez-vous en utilisant par exemple des maniques.



ATTENTION

Risque de blessures !

En raison de la pointe de la sonde de température, il existe un risque de blessures. Mettre toujours le capuchon de protection sur la pointe après utilisation.

INFORMATION

Attention aux dommages !

Ne laissez pas le thermomètre dans le four ; il n'est pas résistant à la chaleur.

F4 Informations relatives aux mesures :

- Insérez l'extrémité de la sonde de température [12] d'au moins 1,5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande (1,5 cm correspond à la longueur du plus petit diamètre situé à l'extrémité de la sonde).

- Ne mesurez pas directement sur l'os.
- Lorsque la température réglée (ou supérieure) est mesurée, des signaux sonores répétés retentissent. La viande est alors cuite conformément au réglage sélectionné.
- Si la température mesurée baisse, les signaux sonores s'arrêtent.

F5 Mesurer la température en continu (cuisson au four)

1. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « COOK ».
2. Sélectionner le type et le degré de viande (voir F2).
3. Insérer la sonde de température [12] dans la viande.
4. Mettre les aliments au four et régler la température du four.
5. Faire passer le câble vers l'extérieur et fermer la porte du four. Le câble s'adapte au joint de la porte du four.
6. Déposer le thermomètre toujours à l'extérieur du four. La température est maintenant mesurée et affichée en continu.

Mesure de la température

F6 Mesurer la température ponctuellement

1. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « COOK ».
2. Sélectionner le type et le degré de viande (voir F2).
3. Sortir les aliments du four et insérer la sonde de température dans la viande.
Après quelques secondes, la température s'affiche à l'écran sous « COOK TEMP ».

F7 Changer l'unité de mesure de la température

1. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « COOK ».
2. Avec la touche , changez les unités de mesure : Degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

F8 Mise hors service

1. Retirer la sonde de température [12], essuyer avec un chiffon humide et mettre le capuchon de protection.
2. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « OFF ».

Mesure du temps

F9 Mesure simple du temps

Information : L'heure est affichée à l'écran [3].

La plage de mesure est au maximum de 99 minutes et 59 secondes.

Si nécessaire, appuyer simultanément sur la touche $\left(\frac{M}{M}\right)$ et $\left(\frac{T}{S}\right)$ pour régler l'écran sur 00:00.

1. Régler le bouton de sélection des fonctions [7] sur « TIMER ».
2. Appuyer sur la touche $\left(\frac{S}{S}\right)$ et lancer la mesure du temps.
Chaque pression supplémentaire interrompt la mesure du temps et la reprend.

F10 Fonction de minuterie

- 1 Appuyer sur la touche $\left(\frac{M}{M}\right)$ (min.) et $\left(\frac{T}{S}\right)$ (sec.) pour régler la durée de la mesure des temps courts. Si les deux touches sont maintenues enfoncées, vous pouvez avancer plus rapidement les valeurs affichées.
2. Appuyer sur la touche $\left(\frac{S}{S}\right)$ pour lancer la minuterie, la mettre en pause ou la redémarrer. Une fois la durée définie écoulée, des signaux sonores retentissent pendant environ 30 secondes.
Pour interrompre les signaux sonores, appuyer sur n'importe quelle touche.

G Nettoyage

Nettoyez la sonde de température et le thermomètre avec un chiffon doux et humide. Puis sécher le thermomètre avec un autre chiffon.

INFORMATION

Attention aux dommages !

Ne pas nettoyer le thermomètre au lave-vaisselle. L'appareil n'est pas étanche. Retirez les piles de l'appareil lorsqu'elles sont vides ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période. Ainsi, vous évitez tout dommage causé par des piles qui fuient.

H Élimination

- Si l'appareil est mis hors service, il doit être rendu inutilisable et mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

Votre commune en charge vous fournit tous les renseignements à ce sujet.

- Triez l'emballage !
- L'appareil et les piles ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.



I Garantie

Leifheit AG vous accorde une garantie de 2 ans sur le thermomètre de cuisson à partir de la date d'achat (ou en cas d'acquisition par commande, à partir de la date de réception de la marchandise).

Pour plus d'informations sur la garantie, consultez notre site Web à l'adresse :

www.leifheit.com

Geachte klant,

Met de aanschaf van deze braadthermometer bent u in het bezit gekomen van een LEIFHEIT kwaliteitsproduct.



Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken eerst de bedieningshandleiding zorgvuldig door en bewaar deze.

Neem de veiligheidsinstructies in acht!

Inhoudsopgave

	Fotopagina's	2 - 5
A	Productbeschrijving	50
B	Leveringsomvang	51
C	Technische specificaties	51
D	Reglementair gebruik	52
E	Veiligheidsinstructies	52
F	Ingebruikname en gebruik	54
	Functies van de braadthermometer .	54
	Temperatuurmeting	56
	Tijdmeting	58
G	Reiniging	60
H	Verwijdering	61
I	Garantie	61

Bij vragen of suggesties is ons Leifheit-team u graag behulpzaam:

Internationaal telefoonnummer (ma - vr: 07:00 - 17:00 uur)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0

(er worden kosten in rekening gebracht)

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.com

NL

Verklaring van de symbolen



WAARSCHUWING

Duidt een potentieel gevaarlijke situatie aan, die ernstig of dodelijk letsel tot gevolg kan hebben.



VOORZICHTIG

Duidt een potentieel gevaarlijke situatie aan, die licht letsel tot gevolg kan hebben.

LET OP

Duidt een potentieel gevaarlijke situatie aan, die tot materiële schade kan leiden.

Voor afbeeldingen bij de bedieningshandleiding zie pagina 2-5.

A Productbeschrijving

- [1] Weergave van de geselecteerde vleessoort
- [2] Weergave van de geselecteerde mate van garing
- [3] Temperatuur- en tijdsindicatie
- [4] Toets met 2 functies:
 - Start/stop van de tijdmeting
 - Wisselen van de meeteenheid van de temperatuur (°C of °F)
- [5] Toets met 2 functies:
 - Selectie mate van garing
 - Instellen van de seconden
- [6] Toets met 2 functies:
 - Selectie van de vleessoort
 - Instellen van de minuten
- [7] AAN/UIT en functiekeuzeschakelaar
- [8] Aansluiting voor kabel van temperatuursensor
- [9] Batterijcompartiment
- [10] Voet (uitklapbaar)
- [11] Magneet (2x)
- [12] Temperatuursensor met kabel en beschermkapje

B Leveringsomvang

- 1 x Digitale oven- & BBQ-thermometer
- 1 x Temperatuursensor (incl. kabel, beschermkapje)
- 2 x Batterij, type LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x Bedieningshandleiding



WAARSCHUWING

Gevaar voor ernstig letsel!

Houd verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen, er bestaat verstikkingsgevaar.

Batterijen kunnen levensbedreigend zijn als ze worden ingeslikt. Houd het apparaat en de batterijen daarom buiten het bereik van kinderen.

Als een batterij is ingeslikt, is onmiddellijk medische hulp nodig.

C Technische specificaties

Model Digitale oven- & BBQ-thermometer

Afmetingen 76 x 76 x 25 mm

Batterij 2 St. LR03 (AAA) / 1,5 V

D Reglementair gebruik

Deze braadthermometer is bedoeld voor het meten van de temperatuur of de mate van garing van voedsel tijdens het braden.

Andere mogelijke toepassingen:
thermometerfunctie voor warme of koude dranken en gerechten (soepen, babyvoeding, barbecueproducten etc.)

Het apparaat is niet geschikt voor het meten van de lichaamstemperatuur. De fabrikant of dealer aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade door oneigenlijk of onjuist gebruik.

E Veiligheidsinstructies

Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen!
Houd kinderen in het oog om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Gebruik het apparaat niet, wanneer het zichtbare schade vertoont.

Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
Laat reparaties alleen door een vakman uitvoeren. Ondeskundige reparaties kunnen een aanzienlijk gevaar voor de gebruiker opleveren en de garantieclaim ongeldig maken.

Aan de achterzijde van het apparaat zitten twee magneten. Bewaar het apparaat daarom niet in de buurt van kaarten met magneetstrips (creditcards, toegangspassen en dergelijke). De daar opgeslagen gegevens kunnen beschadigd raken.

Dompel de thermometer niet onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasser.

Het bedieningsdeel is niet hittebestendig.
Zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete grill of hete zijwanden van de oven.

F Ingebruikname en gebruik

F 1 Voorbereiding

1. Er zijn al twee batterijen van het type LR03 (AAA) in het batterijcompartiment [9] aangebracht.
Verwijder de beschermfolie zodat het apparaat goed kan functioneren.
2. Steek de stekker van de kabel van de temperatuursensor [12] in de aansluiting [8].
3. Breng de thermometer in positie:
Klap de voet [10] aan de achterzijde open en zet de thermometer op of vergrendel hem met de magneten [11] op een metalen oppervlak.

Functies van de braadthermometer

F2 Vleessoort en mate van garing selecteren (weergave op het display [1], [2], [3])

1. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "COOK".
2. Druk herhaaldelijk op toets  om de vleessoort te selecteren.

3. Selecteer "PGM" als de gewenste vleessoort niet beschikbaar is of als u een individuele temperatuur wilt instellen.
4. Druk herhaaldelijk op toets $\left(\frac{T}{S}\right)$ om de mate van garing te selecteren (er zijn verschillende graden van garing beschikbaar, afhankelijk van de vleessoort).
5. De mate van garing-temperatuur wordt weergegeven onder "ALERT TEMP".

F3 Temperatuurbereik individueel vastleggen

1. Druk herhaaldelijk op toets $\left(\frac{M}{M}\right)$ tot de indicatie "PGM" verschijnt.
2. Druk op toets $\left(\frac{S}{S}\right)$ tot de temperatuurweergave onder "ALERT TEMP" knippert.
3. Gewenste temperatuur instellen:
met toets $\left(\frac{M}{M}\right)$ = temperatuur verhogen
en toets $\left(\frac{T}{S}\right)$ = temperatuur verlagen.
4. Ten slotte op toets $\left(\frac{S}{S}\right)$ drukken.

Temperatuurmeting



WAARSCHUWING

Gevaar van brandwonden!

Voedingsmiddelen, oven en andere onderdelen kunnen zeer heet zijn. Bescherm uzelf door bijvoorbeeld pannenlappen te gebruiken.



VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door de punt van de temperatuursensor. Plaats na gebruik altijd het beschermkapje op de punt.

LET OP

Pas op voor beschadigingen!

Laat de thermometer niet in de oven liggen; hij is niet hittebestendig.

F4 Instructies voor het meten:

- Steek de punt van de temperatuursensor [12] minimaal 1,5 cm diep in het dikste gedeelte van het vlees (1,5 cm komt overeen met de lengte van de kleinste diameter aan de punt van de sensor).

- Niet direct op het bot meten.
- Als de ingestelde (of een hogere) temperatuur wordt gemeten, dan klinkt er een herhaalde pieptoon.
Het vlees is dan volgens de gekozen instelling gaar.
- Als de gemeten temperatuur weer daalt, dan zijn de pieptonen niet meer te horen.

F5 Temperatuur permanent meten (werking in oven)

1. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "COOK".
2. Selecteer de vleessoort en mate van garing (zie F2).
3. Steek de temperatuursensor [12] in het vlees.
4. Schuif het voedsel in de oven en stel de oventemperatuur in.
5. Leid de kabel naar buiten en sluit de oven-deur. De kabel past zich aan de afdichting van de ovendeur aan.
6. Plaats de thermometer altijd buiten de oven. De temperatuur wordt nu continu gemeten en weergegeven.

Temperatuurmeting

F6 Temperatuur op een bepaald punt meten

1. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "COOK".
2. Selecteer de vleessoort en mate van garing (zie F2).
3. Neem het voedsel uit de oven en steek de temperatuursensor in het vlees.

Na enkele seconden kan de temperatuur worden afgelezen op het display onder "COOK TEMP".

F7 Meeteenheid van de temperatuur wijzigen

1. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "COOK".
2. Druk op toets  om de meeteenheden te wijzigen: graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F).

F8 Buiten gebruik nemen

1. Verwijder de temperatuursensor [12], veeg deze af met een vochtige doek en breng het beschermkapje aan.
2. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "OFF".

Tijdmeting

F9 Eenvoudige tijdmeting

Let op: de tijd wordt weergegeven op het display [3].

Het meetbereik bedraagt maximaal 99 minuten en 59 seconden.

Druk indien nodig tegelijkertijd op toets $\left(\frac{M}{M}\right)$ en toets $\left(\frac{T}{S}\right)$ om het display op 00:00 in te stellen.

1. Zet de functiekeuzeschakelaar [7] op "TIMER".
2. Druk op toets $\left(\frac{S}{S}\right)$ om de tijdmeting te starten. Telkens wanneer de toets opnieuw wordt ingedrukt, wordt de tijdmeting onderbroken en hervat.

F10 Timerfunctie

1. Druk op toets $\left(\frac{M}{M}\right)$ (min.) en op $\left(\frac{T}{S}\right)$ (sec.) om de duur van de korte tijdmeting in te stellen. Als beide toetsen ingedrukt worden gehouden, gaan de weergegeven waarden sneller vooruit.
2. Druk op toets $\left(\frac{S}{S}\right)$ om de timer te starten, te onderbreken of opnieuw te starten. Na afloop van de ingestelde tijd klinken ca. 30 seconden lang pieptonen. Om de pieptonen te onderbreken, moet op een willekeurige toets worden gedrukt.

G Reiniging

Reinig de temperatuursensor en de thermometer met een vochtige, zachte doek. Wrijf de thermometer weer droog.

LET OP

Pas op voor beschadigingen!

Reinig de thermometer niet in de vaatwasser. Het apparaat is niet waterdicht.

Neem de batterijen uit het apparaat wanneer deze leeg zijn of wanneer het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt. Zo voorkomt u schade door lekkende batterijen.

H Verwijdering

- Als het apparaat wordt afgedankt, dient het onbruikbaar te worden gemaakt en conform de actuele voorschriften in het land van gebruik te worden verwijderd. Informatie hierover is verkrijgbaar bij uw gemeente.
- Verwijder de verpakking gesorteerd op soort!
- Het apparaat en de batterijen mogen niet met het huisvuil worden weggegooid.



I Garantie

Op de braadthermometer biedt Leifheit AG u 2 jaar garantie gerekend vanaf de aankoopdatum (resp. bij bestellingen vanaf ontvangst van het product).

Meer informatie over de garantieregeling vindt u op onze website:

www.leifheit.com

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

zakoupením tohoto teploměru na pečení jste získali kvalitní produkt od značky Leifheit.



Než začnete přístroj používat, nejdříve si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte si jej.

Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům!

Obsah

	Strany s obrázky	2 - 5
A	Popis výrobku	64
B	Rozsah dodávky	65
C	Technické údaje	65
D	Zamýšlené použití	66
E	Bezpečnostní upozornění	66
F	Uvedení do provozu a používání	68
	Funkce teploměru na pečení	68
	Měření teploty	70
	Měření času	72
G	Čištění	74
H	Likvidace	75
I	Záruka	75

V případě dotazů a podnětů je Vám ochotně k dispozici tým Leifheit:

Mezinárodní telefonní číslo (po-pá: 7.00–17.00)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 *(placený hovor)*

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.de

CZ

Vysvětlení symbolů



NEBEZPEČÍ

Upozornění na potenciálně nebezpečnou situaci, která může vést k těžkému zranění nebo k úmrtí.



VAROVÁNÍ

Upozornění na potenciálně nebezpečnou situaci, která může vést k lehkému zranění.

UPOZORNĚNÍ

Upozornění na potenciálně nebezpečnou situaci, která může vést k věcným škodám.

Ilustrace k návodu najdete na stranách 2–5.

A Popis výrobku

- [1] Zobrazení vybraného druhu masa
- [2] Zobrazení vybraného stupně propečení
- [3] Teplota a zobrazení času
- [4] Tlačítko se 2 funkcemi:
 - začátek/konec měření času
 - změna jednotky teploty (°C nebo °F)
- [5] Tlačítko se 2 funkcemi:
 - výběr stupně propečení
 - nastavení sekund
- [6] Tlačítko se 2 funkcemi:
 - výběr druhu masa
 - nastavení minut
- [7] ZAP/VYP a přepínač funkcí
- [8] Zdířka pro připojení kabelu teplotního čidla
- [9] Přihrádka na baterie
- [10] Stojan (rozkládací)
- [11] Magnet (2x)
- [12] Teplotní čidlo s kabelem a ochranným krytem

B Rozsah dodávky

- 1 x digitální teploměr na pečení a grilování
- 1 x teplotní čidlo (vč. kabelu a ochranného krytu)
- 2 x baterie, typ LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x návod k obsluze



NEBEZPEČÍ

CZ

Nebezpečí vážných úrazů!

Balicí fólie uchovávejte mimo dosah dětí, hrozí nebezpečí udušení.

Baterie mohou být v případě požití život ohrožující. Uchovávejte přístroj i baterie mimo dosah dětí. Při požití baterie je nutná okamžitá lékařská pomoc.

C Technické údaje

- Model Digitální teploměr na pečení a grilování
- Rozměry 76 x 76 x 25 mm
- Baterie 2 ks LR03 (AAA) / 1,5 V

D Zamýšlené použití

Tento teploměr na pečení je určen k měření teploty nebo stupně propečení potravin během pečení.

Další možnosti použití:

funkce teploměru pro teplé i studené nápoje a pokrmy (polévky, dětská výživa, grilovaná jídla atd.)

Přístroj není vhodný k měření tělesné teploty. Výrobce ani prodejce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo použitím v rozporu se zamýšleným účelem.

E Bezpečnostní upozornění

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopily nebezpečí, která s ním souvisejí.

Děti si s přístrojem hrát nesmějí!

Dávejte pozor na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

Přístroj nepoužívejte, vykazuje-li viditelné známky poškození.

Neprovádějte na přístroji žádné změny.

Opravy smějí provádět pouze odborníci.

Neodborné opravy mohou pro uživatele představovat významné nebezpečí a zároveň zrušit platnost záruky.

Na zadní straně přístroje se nacházejí dva magnety: neskladujte jej proto v blízkosti karet s magnetickými pruhy (kreditní karty, přístupové karty atd.). Mohlo by dojít k poškození uložených údajů.

Nikdy teploměr neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Nemyjte jej v myčce nádobí.

Ovládací panel není tepelně odolný. Dbejte na to, aby nepřišel do styku s horkým grilem nebo horkými bočními stěnami trouby.

F Uvedení do provozu a používání

F 1 Příprava

1. V přihrádce na baterie [9] jsou již vloženy dvě baterie typu LR03 (AAA). Aby přístroj fungoval, musíte odstranit ochrannou fólii.
2. Zasuňte zástrčku kabelu čidla teploty [12] do zdířky pro připojení [8].
3. Umístěte teploměr do správné polohy: rozložte stojan [10] na zadní straně a postavte jej nebo jej pomocí magnetů [11] připevněte ke kovovému povrchu.

Funkce teploměru na pečení

F2 Výběr druhu masa a stupně propečení (zobrazení na displeji [1], [2], [3])

1. Nastavte přepínač funkcí [7] na „COOK“.
2. Tiskněte tlačítko  opakovaně pro výběr druhu masa.

3. Není-li požadovaný druh masa k dispozici nebo přejete-li si nastavit teplotu individuálně, zvolte „PGM“.
4. Tiskněte tlačítko $\left(\frac{T}{S}\right)$ opakovaně pro výběr stupně propečení (v závislosti na druhu masa jsou k dispozici různé stupně propečení).
5. Teplota vybraného stupně propečení se zobrazí pod „ALERT TEMP“.

F3 Individuální určení rozsahu teplot

1. Tiskněte tlačítko $\left(\frac{M}{M}\right)$ opakovaně, dokud se na displeji nezobrazí „PGM“.
2. Tiskněte tlačítko $\left(\frac{S}{S}\right)$ tak dlouho, dokud ukazatel teploty pod „ALERT TEMP“ nezačne blikat.
3. Nastavte požadovanou teplotu: pomocí tlačítka $\left(\frac{M}{M}\right)$ = zvýšení teploty a tlačítka $\left(\frac{T}{S}\right)$ = snížení teploty.
4. Nakonec stiskněte tlačítko $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Měření teploty



NEBEZPEČÍ

Nebezpečí popálení!

Potraviny, trouba i další části mohou být velmi horké. Chraňte se např. pomocí kuchyňských chňapek.



VAROVÁNÍ

Nebezpečí zranění!

Špička teplotního čidla skýtá nebezpečí zranění. Po použití na ni vždy nasadte ochranný kryt.

UPOZORNĚNÍ

Dejte pozor na poškození!

Nenechávejte teploměr ležet v troubě, není tepelně odolný.

F4 Pokyny k měření:

- Zasuňte špičku čidla teploty [12] alespoň 1,5 cm do nejsilnější části masa (1,5 cm odpovídá délce menšího průměru na špičce čidla).

- Neměřte teplotu přímo na kosti.
- Při naměření nastavené (nebo vyšší) teploty opakovaně zazní zvukový signál.
Maso je v takovém případě hotové podle nastaveného stupně propečení.
- Pokud naměřená teplota opět klesne, přestanou se zvukové signály ozývat.

F5 Trvalé měření teploty (provoz v troubě)

1. Nastavte přepínač funkcí [7] na „COOK“.
2. Vyberte druh masa a stupeň propečení (viz F2).
3. Zasuňte čidlo teploty [12] do masa.
4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu trouby.
5. Kabel vyvedte ven a zavřete dvířka trouby.
Kabel se přizpůsobí těsnění dvířek trouby.
6. Teploměr odložte vždy mimo troubu. Teplota bude nyní měřena a zobrazena průběžně.

Měření teploty

F6 Přesné měření teploty

1. Nastavte přepínač funkcí [7] na „COOK“.
2. Vyberte druh masa a stupeň propečení (viz F2).
3. Vyjměte pokrm z trouby a do masa zasuňte čidlo teploty.

Po několika sekundách najdete teplotní údaj na displeji pod „COOK TEMP“.

F7 Změna jednotky měření teploty

1. Nastavte přepínač funkcí [7] na „COOK“.
2. Pomocí tlačítka  změňte jednotku měření: stupně Celsia (°C) nebo stupně Fahrenheita (°F).

F8 Vyřazení z provozu

1. Vytáhněte čidlo teploty [12], otřete jej navlhčeným hadříkem a nasadte ochranný kryt.
2. Přepínač funkcí [7] přepněte do polohy „OFF“.

Měření času

F9 Jednoduché měření času

Poznámka: Čas se zobrazí na displeji [3].
Rozsah měření je maximálně 99 minut a 59 sekund.

V případě potřeby stiskněte zároveň tlačítka $\left(\frac{M}{M}\right)$ a $\left(\frac{T}{S}\right)$ a údaj na displeji se vrátí na hodnotu 00:00.

1. Přepínač funkcí [7] přepněte do polohy „TIMER“.
2. Stisknutím tlačítka $\left(\frac{S}{S}\right)$ zahájíte měření času.
Každé další jeho stisknutí přeruší měření času a opět jej obnoví.

CZ

F10 Funkce časovače

1. Stiskněte tlačítko $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) a $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Sec.) a nastavte dobu časovače. Pokud budete držet obě tlačítka stisknutá, bude se zobrazovaná hodnota měnit rychleji.
2. Stiskněte tlačítko $\left(\frac{S}{S}\right)$ pro spuštění, přerušení nebo opětovné spuštění časovače. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál po dobu asi 30 sekund. Zvukový signál přerušíte stisknutím libovolného tlačítka.

G Čištění

Čidlo teploty i teploměr otřete vlhkým měkkým hadříkem.

Teploměr následně osušte.

UPOZORNĚNÍ

Dejte pozor na poškození!

Nemyjte teploměr v myčce nádobí. Přístroj není vodotěsný.

Vyjměte z přístroje baterie, pokud jsou vybité nebo se přístroj delší dobu nepoužívá. Předejdete tak škodám v důsledku vytečení baterií.

H Likvidace

- Při likvidaci přístroje je třeba jej vyřadit z provozu a zlikvidovat v souladu s předpisy platnými v zemi použití.
Příslušné informace vám poskytne místní úřad.
- Obalové materiály pečlivě vytrďte!
- **Přístroj a ani baterie není dovoleno likvidovat spolu se směsným odpadem.**



CZ

I Záruka

Na teploměr na pečení vám společnost Leifheit AG poskytuje záruku v trvání 2 let od data nákupu (v případě objednávek od data obdržení zboží).

Další informace o systému záruk naleznete na našich webových stránkách:

www.leifheit.com

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

kúpou tohto teplotera na pečenie ste získali kvalitný výrobok od spoločnosti LEIFHEIT.



Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte si ho.

Vždy obzvlášť dodržiavajte bezpečnostné upozornenia!

Obsah

	Strany s obrázkami	2 - 5
A	Popis výrobku	78
B	Rozsah dodávky	79
C	Technické údaje	79
D	Použitie v súlade s určením	80
E	Bezpečnostné pokyny	80
F	Uvedenie do prevádzky a použitie	82
	Funkcie teplotera na pečenie	82
	Meranie teploty	84
	Meranie času	86
G	Čistenie	88
H	Likvidácia	89
I	Záruka	89

V prípade otázok a návrhov je vám k dispozícii tím spoločnosti Leifheit:

Medzinárodné telefónne číslo (Po - Pi: 07:00 - 17:00)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 (*spoplatnené*)

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.com

Vysvetlenie značiek

SK



VAROVANIE

Upozornenie na možnú nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k vážnym zraneniam alebo smrti.



POZOR

Upozornenie na možnú nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k ľahkým zraneniam.

UPOZORNENIE

Upozornenie na možnú nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k vecným škodám.

Ilustrácie k návodu na obsluhu nájdete na strane 2 - 5.

A Popis výrobku

- [1] Zobrazenie zvoleného druhu mäsa
- [2] Zobrazenie zvoleného stupňa varenia
- [3] Teplota a zobrazenie času
- [4] Tlačidlo s 2 funkciami:
 - začiatok/zastavenie merania času
 - zmena mernej jednotky teploty (°C alebo °F)
- [5] Tlačidlo s 2 funkciami:
 - výber stupňa varenia
 - nastavenie sekúnd
- [6] Tlačidlo s 2 funkciami:
 - výber druhu mäsa
 - nastavenie minút
- [7] ZAP/VYP a voliteľný spínač funkcie
- [8] Zdierka pre kábel snímača teploty
- [9] Priečinok na batérie
- [10] Stojan (vyklápaceľný)
- [11] Magnet (2 x)
- [12] Snímač teploty s káblom a ochrannou krytkou

B Rozsah dodávky

- 1 x digitálna rúra a BBQ teplomer
- 1 x snímač teploty (vrát. kábla, ochrannej krytky)
- 2 x batéria, typ LR03 (AAA)/1,5 V
- 1 x návod na obsluhu



VAROVANIE

Nebezpečenstvo vážnych zranení!

Zabráňte prístupu detí k obalovým fóliám.

Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Batérie môžu pri prehltnutí ohroziť život.

Preto uschovávajte zariadenie a batérie mimo dosahu detí. Po prehltnutí batérie je potrebná okamžitá lekárska pomoc.

SK

C Technické údaje

Model Digitálna rúra a BBQ teplomer

Rozmer 76 x 76 x 25 mm

Batéria 2 ks LR03 (AAA)/1,5 V

D Použitie v súlade s určením

Tento teplomer na pečenie je určený na meranie teploty, príp. stupňa varenia potravín pri pečení.

Ďalšie možnosti použitia:

funkcia teplomera pre horúce, príp. studené nápoje a jedlá (polievky, dojčenská výživa, potraviny na grilovanie atď.).

Zariadenie nie je vhodné na meranie telesnej teploty. Výrobca ani predajca nepreberajú žiadnu zodpovednosť za škody, ktoré vznikli v dôsledku použitia v rozpore s určením alebo v dôsledku nesprávneho použitia.

E Bezpečnostné pokyny

Osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami smú toto zariadenie používať len pod dozorom alebo vtedy, ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré vyplývajú z používania tohto zariadenia.

Deti sa nesmú hrať so zariadením!
Na deti dávajte pozor, aby sa zabezpečilo,
že sa nebudú hrať so zariadením.

Nepoužívajte zariadenie, keď vykazuje
viditeľné poškodenia.

Na zariadení nevykonávajte žiadne zmeny.
Opravy nechajte vykonávať iba odborníkom.
Neodborné opravy môžu zapríčiniť značné
nebezpečenstvá pre používateľa a zrušiť
nárok na záruku.

Na zadnej strane zariadenia sa nachádzajú dva
magnety. Preto zariadenie neskladujte v blí-
kosti kariet s magnetickým prúžkom (kreditné
karty, prístupové karty atď.). Údaje, ktoré sú
tam uložené, by sa mohli poškodiť.

Neponárajte teplomer do vody ani iných
kvapalín. Nečistite ho v umývačke riadu.

Ovládacia časť nie je odolná voči teplu. Dbajte
na to, aby sa ovládacia časť nedostala do kon-
taktu s horúcim grilom ani horúcimi bočnými
stenami rúry.

F Uvedenie do prevádzky a použitie

F 1 Príprava

1. V priečinku na batérie [9] sú už vložené dve batérie typu LR03 (AAA).
Odstráňte ochrannú fóliu, aby zariadenie fungovalo.
2. Zástrčku kábla snímača teploty [12] zasunúť do zdierky [8].
3. Teplomera dajte do správnej polohy:
Vyklopte a nainštalujte stojan [10] na zadnej strane alebo ho pomocou magnetov [11] zaistite na kovovom podklade.

Funkcie teplomera na pečenie

F2 Voľba druhu mäsa a stupňa varenia (zobrazenie na displeji [1], [2], [3])

1. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „COOK“.
2. Na výber druhu mäsa opakovane stláčajte tlačidlo .

3. Pokiaľ nie je dostupný požadovaný druh mäsa alebo pokiaľ si prajete nastaviť individuálnu teplotu, zvolte „PGM“.
4. Na výber stupňa varenia opakovane stláčajte tlačidlo $\left(\frac{T}{S}\right)$ (rôzne stupne varenia sú k dispozícii v závislosti od druhu mäsa).
5. Teplota stupňa varenia sa zobrazí v „ALERT TEMP“.

F3 Individuálne nastavenie teplotného rozsahu

1. Opakovane stláčajte tlačidlo $\left(\frac{M}{M}\right)$, kým sa neobjaví zobrazenie „PGM“.
2. Tlačidlo $\left(\frac{S}{S}\right)$ stláčajte dovtedy, kým nezačne blikať zobrazenie teploty v „ALERT TEMP“.
3. Nastavenie požadovanej teploty: tlačidlom $\left(\frac{M}{M}\right)$ = zvýšite teplotu a tlačidlom $\left(\frac{T}{S}\right)$ = znížite teplotu.
4. Následne stlačte tlačidlo $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Meranie teploty



VAROVANIE

Nebezpečenstvo popálenia!

Potraviny, rúra a ostatné diely môžu byť veľmi horúce. Chráňte sa napr. použitím chňapky.



POZOR

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrot snímača teploty môže zapríčiniť nebezpečenstvo zranenia. Po použití vždy nasuňte na hrot ochrannú krytku.

UPOZORNENIE

Pozor pred poškodeniami!

Nenechávajte teplomer položený v rúre; nie je odolný voči teplu.

F4 Pokyny na meranie:

- Zasuňte hrot snímača teploty [12] aspoň do hĺbky 1,5 cm v najhrubšej časti mäsa (1,5 cm zodpovedá dĺžke menšieho priemeru hrotu snímača).

- Nemerajte priamo na kosti.
- Ak sa nameria nastavená (alebo vyššia) teplota, opakovane zaznejú akustické signály. Mäso sa potom pečie podľa zvoleného nastavenia.
- Ak nameraná teplota poklesne, zaznejú akustické signály.

F5 Dlhodobé meranie teploty (rúrová prevádzka)

SK

1. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „COOK“.
2. Zvoľte druh mäsa a stupeň varenia (pozri F2).
3. Do mäsa zasuňte snímač teploty [12].
4. Vložte potraviny do rúry a nastavte teplotu rúry.
5. Kábel nechajte viesť smerom von a zatvorte dvere rúry. Kábel sa prispôsobí tesneniu dverí rúry.
6. Teplomer položte vždy mimo rúry. Teplota sa teraz meria a zobrazuje nepretržite.

Meranie teploty

F6 Bodové meranie teploty

1. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „COOK“.
2. Zvoľte druh mäsa a stupeň varenia (pozri F2).
3. Vyberte potraviny z rúry a zasunite snímač teploty do mäsa.

Po niekoľkých sekundách je možné na displeji v „COOK TEMP“ vyčítať teplotu.

F7 Zmena mernej jednotky teploty

1. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „COOK“.
2. Pomocou tlačidla  zmeníte merné jednotky: stupeň Celzia (°C) alebo Fahrenheita (°F).

F8 Vyradenie z prevádzky

1. Odtiahnite snímač teploty [12], utrite ho vlhkou utierkou a nasadte ochrannú krytku.
2. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „OFF“.

Meranie času

F9 Jednoduché meranie času

Upozornenie: Čas sa zobrazuje na displeji [3]. Rozsah merania má hodnotu maximálne 99 hodín a 59 sekúnd.

Prípadne súčasne stlačte tlačidlá



aby ste zobrazenie na displeji nastavili na 00:00.

1. Voliteľný spínač funkcie [7] nastavte na „TIMER“.
2. Na spustenie merania času stlačte tlačidlo . Každé nové stlačenie preruší meranie času a znovu v meraní pokračuje.

F10 Funkcia časovača

SK

1. Na nastavenie dĺžky krátkodobého merania stlačte tlačidlo (min.) a (sek.). Ak sa obidve tlačidlá podržia stlačené, zobrazené hodnoty sa menia rýchlejšie.
2. Na spustenie, prerušenie alebo opätovné spustenie časovača stlačte tlačidlo . Po uplynutí nastaveného času zaznejú asi na 30 sekúnd akustické signály. Na prerušenie akustických signálov je potrebné stlačiť ľubovoľné tlačidlo.

G Čistenie

Snímač teploty a teplomer čistite navlhčenou mäkkou utierkou.

Teplomer znovu dosucha utrite.

UPOZORNENIE

Pozor pred poškodeniami!

Teplomer nečistite v umývačke riadu.

Zariadenie nie je vodotesné.

Vyberte batérie zo zariadenia, keď sú opotrebované alebo keď sa zariadenie dlhšiu dobu nepoužíva. Tak predídete škodám zapríčineným vytečenými batériami.

H Likvidácia

- Keď sa zariadenie vyradí, je potrebné znefunkčniť ho a zlikvidovať v súlade s aktuálnymi ustanoveniami v krajine používania. Informácie k likvidácii vám poskytne váš príslušný obecný úrad.
- Obal likvidujte separovane!
- Zariadenie a batérie sa nesmú likvidovať v domovom odpade.



SK

I Záruka

Na teplomer na pečenie vám spoločnosť Leifheit AG poskytujú 2-ročnú záruku od dátumu nákupu

(príp. pri objednávkach od prevzatia tovaru).

Ďalšie informácie o predpisoch týkajúcich sa záruky nájdete na našej webovej stránke:

www.leifheit.com

Estimado cliente,

con la compra de este termómetro para asados usted ha adquirido un producto de alta calidad de LEIFHEIT.



Antes de utilizar el dispositivo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro.

¡Por favor, preste especial atención a las instrucciones de seguridad!

Índice

	Página con imágenes	2 - 5
A	Descripción del producto	92
B	Volumen de suministro	93
C	Datos técnicos	93
D	Uso previsto	94
E	Indicaciones de seguridad	94
F	Puesta en servicio y utilización	96
	Funciones del termómetro de asados	96
	Medición de la temperatura	98
	Cronometraje	100
G	Limpieza	102
H	Eliminación	103
I	Garantía	103

El equipo de Leifheit estará a su disposición para responder a sus preguntas y hacer sugerencias:

Número de teléfono internacional

(lunes - viernes: 07:00 - 17:00 horas)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 *(con costes)*

E-Mail: info@leifheit.com

www.leifheit.COM

Leyenda



ADVERTENCIA

ES

Indicación de una posible situación peligrosa que puede provocar lesiones graves o la muerte.



CUIDADO

Indicación de una posible situación peligrosa que puede provocar lesiones leves.

INDICACIÓN

Indicación de una posible situación peligrosa que puede provocar daños materiales.

Para ver las ilustraciones de las instrucciones de funcionamiento, consulte la página 2-5.

A Descripción del producto

- [1] Muestra el tipo de carne seleccionado
- [2] Muestra el grado de cocción
- [3] Visualización de la temperatura y el tiempo
- [4] Botón con 2 funciones:
 - Inicio/parada de la medición del tiempo
 - Modificación de la unidad de medida de la temperatura (°C o °F)
- [5] Botón con 2 funciones:
 - Selección grado de cocción
 - Ajuste de los segundos
- [6] Botón con 2 funciones:
 - Selección del tipo de carne
 - Ajuste de los minutos
- [7] Interruptor de encendido y apagado y selector de funciones
- [8] Enchufe de conexión para el cable del sensor de temperatura
- [9] Compartimiento de baterías
- [10] Pie (plegable)
- [11] Imán (2x)
- [12] Sensor de temperatura con cable y tapa protectora

B Volumen de suministro

- 1 x Termómetro digital para Horno y BBQ
- 1 x Sensor de temperatura
(incl. cable, tapa protectora)
- 2 x Pila, tipo LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x Manual de instrucciones



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones graves!

Mantenga las bolsas de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que existe el riesgo de asfixia.

Las baterías pueden poner en peligro la vida si se tragan. Por lo tanto, mantenga el dispositivo y las pilas fuera del alcance de los niños. En caso de tragarse una pila, se requiere atención médica inmediata.

ES

C Datos técnicos

Modelo .. Termómetro digital para Horno y BBQ
Dimensiones 76 x 76 x 25 mm
Baterías 2 uds. LR03 (AAA) / 1.5 V

D Uso previsto

Este termómetro de asados sirve para medir la temperatura o el grado de cocción de los alimentos durante el proceso de asado.

Otros usos posibles:

Función de termómetro para bebidas y alimentos calientes o fríos (sopas, comida para bebés, comida de barbacoas, etc.)

El dispositivo no es adecuado para medir la temperatura corporal. El fabricante o distribuidor no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.

E Indicaciones de seguridad

Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento, si son supervisadas o han sido instruidas en el uso seguro del dispositivo y han comprendido los peligros resultantes.

¡Los niños no deben jugar con el dispositivo!
Supervise a los niños para asegurarse de que no están jugando con el dispositivo.

No utilice el dispositivo si presenta daños visibles.

No efectúe ninguna modificación en el dispositivo. Pida que las reparaciones sean realizadas únicamente por un especialista. Las reparaciones inadecuadas pueden causar un peligro considerable para el usuario y anular el derecho de garantía.

En la parte trasera del dispositivo hay dos imanes. Por lo tanto, no lo guarde cerca de tarjetas con banda magnética (tarjetas de crédito, pases de acceso, etc.). Los datos almacenados allí podrían resultar dañados.

No sumerja el termómetro en agua u otros líquidos. No lo limpie en el lavavajillas.

El panel de control no es resistente al calor. Asegúrese de que no entre en contacto con la parrilla caliente ni con las paredes laterales calientes del horno.

F Puesta en servicio y utilización

F1 Preparación

1. Ya hay dos pilas LR03 (AAA) en el compartimento de pilas [9]. Retire la película protectora para que el dispositivo pueda funcionar correctamente.
2. Enchufar el enchufe del cable del sensor de temperatura [12] en el enchufe de conexión [8].
3. Poner el termómetro en posición:
Desplegar el pie [10] en la parte trasera y colocarlo o colocarlo o fijarlo con los imanes [11] sobre una superficie metálica.

Funciones del termómetro de asados

F2 Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción

(Visualización en el display [1], [2], [3])

1. Poner el selector de funciones [7] en "COOK".
2. Pulse la tecla  repetidamente para seleccionar el tipo de carne.

3. Seleccione "PGM" si no encuentra el tipo de carne deseado o si desea ajustar una temperatura individual.
4. Pulse la tecla $\left(\frac{T}{S}\right)$ repetidamente para seleccionar el grado de cocción (hay diferentes grados de cocción disponibles según el tipo de carne).
5. La temperatura del grado de cocción se muestra en "ALERT TEMP" .

F3 Determinar el rango de temperatura individualmente

1. Pulsar la tecla $\left(\frac{M}{M}\right)$ repetidamente, hasta que en el display aparezca "PGM".
2. Pulsar la tecla $\left(\frac{S}{S}\right)$ hasta que parpadee la indicación de temperatura en "ALERT TEMP".
3. Ajustar la temperatura deseada:
con tecla $\left(\frac{M}{M}\right)$ = Aumentar temperatura
y con la tecla $\left(\frac{T}{S}\right)$ = Disminuir temperatura.
4. Pulsar la tecla $\left(\frac{S}{S}\right)$ para finalizar.

Medición de la temperatura



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

La comida, el horno y otras partes pueden estar muy calientes. Protéjase, por ejemplo, utilizando un paño de horno.



CUIDADO

¡Riesgo de lesiones!

Existe el riesgo de lesiones a través de la punta del sensor de temperatura. Coloque siempre la tapa protectora en la punta después de cada uso.

INDICACIÓN

¡Cuidado con los daños!

No olvide el termómetro en el horno; no es resistente al calor.

F4 Indicaciones para la medición:

- Insertar la punta de la sonda de temperatura [12] al menos a 1,5 cm de profundidad en la parte más gruesa de la carne (1,5 cm corresponde a la longitud del diámetro más pequeño en la punta de la sonda).

- No mida directamente en el hueso.
- Si se mide la temperatura establecida (o superior), se escucharán pitidos repetidos. Entonces la carne está hecha según el ajuste seleccionado.
- Si la temperatura medida vuelve a descender, los pitidos se silencian

F5 Medición continua de la temperatura (funcionamiento del horno)

1. Poner el selector de funciones [7] en "COOK".
2. Seleccione el tipo de carne y el grado de cocción (ver F2).
3. Insertar el sensor de temperatura [12] en la carne.
4. Coloque los alimentos en el horno y ajuste la temperatura del mismo.
5. Coloque el cable hacia el exterior y cierre la puerta del horno. El cable se adapta a la junta de la puerta del horno.
6. Coloque el termómetro siempre fuera del horno. La temperatura se mide y se visualiza ahora de forma continua.

ES

Medición de la temperatura

F6 Medir la temperatura de forma selectiva

1. Poner el selector de funciones [7] en "COOK".
2. Seleccione el tipo de carne y el grado de cocción (ver F2).
3. Retire los alimentos del horno e inserte el sensor de temperatura en la carne. Después de unos pocos segundos la temperatura se puede leer en la pantalla en "COOK TEMP".

F7 Cambiar la unidad de medida de la temperatura

1. Poner el selector de funciones [7] en "COOK".
2. Cambiar con la tecla  las unidades de medida: Grados Celsius (°C) o grados Fahrenheit (°F).

F8 Puesta fuera de servicio

1. Retire el sensor de temperatura [12], límpielo con un paño húmedo y coloque la tapa protectora.
2. Poner el selector de funciones [7] en "OFF".

Cronometraje

F9 Cronometraje simple

Nota: El tiempo se muestra en el display [3].

El rango máximo de medición es de 99 minutos y 59 segundos.

Si es necesario, pulse la tecla $\left(\frac{M}{M}\right)$ y $\left(\frac{T}{S}\right)$ simultáneamente para ajustar el display a 00:00.

1. Poner el Selector de funciones [7] en "TIMER".
2. Pulse la tecla $\left(\frac{S}{S}\right)$ para iniciar la medición del tiempo. Cada vez que se pulsa de nuevo el botón, la medición del tiempo se interrumpe y se reanuda.

F10 Función de temporizador

1. Presione las teclas $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) y $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Seg.) para establecer la duración de la medición de tiempo corto. Si se mantienen pulsadas ambas teclas, los valores visualizados avanzan más rápidamente.
2. Pulse la tecla $\left(\frac{S}{S}\right)$ para iniciar, interrumpir o reiniciar el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, escuchará tonos de señal durante unos 30 segundos.

Para interrumpir los tonos de señal hay que pulsar cualquier tecla.

G Limpieza

Limpie el sensor de temperatura y el termómetro con un paño húmedo y suave.

Frote el termómetro para volver a secarlo.

INDICACIÓN

¡Cuidado con los daños!

No limpie el termómetro en el lavavajillas.

El dispositivo no es impermeable.

Retire las pilas del dispositivo cuando estén agotadas o cuando el dispositivo no se vaya a utilizar durante un tiempo prolongado.

Esto evitará que se produzcan daños por fugas en las pilas.

H Eliminación

- Si el dispositivo se desecha, debe inutilizarse y eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.
Para más información, póngase en contacto con su municipio.
- ¡Deseche el embalaje con sus respectivos materiales!
- El dispositivo y las pilas no deben desecharse con la basura doméstica.



ES

I Garantía

Leifheit AG le otorga una garantía de 2 años para el termómetro de asados a partir de la fecha de compra (para pedidos desde la recepción de los productos).

Para más información sobre el régimen de garantía, consulte nuestra página web:

www.leifheit.com

Prezado cliente,

Com a compra deste termômetro de carne assada, você adquiriu um produto de qualidade da LEIFHEIT.



Por favor, leia atentamente o manual instruções, antes de utilizar o dispositivo, e guarde-o em local seguro.

Por favor, preste especial atenção às instruções de segurança!

Sumário

	Páginas de imagem	2 - 5
A	Descrição do produto	106
B	Escopo de fornecimento	107
C	Dados técnicos	107
D	Utilização pretendida	108
E	Instruções de segurança	108
F	Comissionamento e utilização	110
	Funções do termômetro de carne assada ..	110
	Medição de temperatura	112
	Cronometragem	115
G	Limpeza	116
H	Eliminação	117
I	Garantia	117

Se tiver alguma dúvida ou sugestão, não hesite em contatar a equipe Leifheit:

*Número de telefone internacional (seg - sex:
das 07:00 às 17:00)*

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 *(com custos)*

E-Mail: info@leifheit.com

www.leifheit.de

Legendas



ADVERTÊNCIA

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode causar a morte ou lesões graves.

PT



CUIDADO

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões leves.

NOTA

Indica uma situação potencialmente perigosa que pode causar danos à propriedade.

Para ilustrações do manual de instruções, consulte páginas 2-5.

A Descrição do produto

- [1] Indicador do tipo de carne selecionado
- [2] Indicador do grau de cozedura selecionado
- [3] Indicador de temperatura e tempo
- [4] Botão com 2 funções:
 - Iniciar/Parar a cronometragem
 - Alterar a unidade de temperatura (°C ou °F)
- [5] Botão com 2 funções:
 - Seleção do grau de cozedura
 - Configuração dos segundos
- [6] Botão com 2 funções:
 - Seleção do tipo de carne
 - Configuração dos minutos
- [7] ON/OFF e seletor de funções
- [8] Tomada de conexão para o cabo do sensor de temperatura
- [9] Compartimento da pilha
- [10] Suporte (desdobrável)
- [11] Íman (2x)
- [12] Sensor de temperatura com cabo e tampa de proteção

B Escopo de fornecimento

- 1 x Termómetro digital de forno e churrasco
- 1 x Sensor de temperatura (a incluir cabo e tampa de proteção)
- 2 x Pilha, tipo LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x Manual de instruções



ADVERTÊNCIA

Risco de lesões graves!

Mantenha as películas da embalagem longe das crianças, há o risco de asfixia.

As pilhas podem ser fatais em caso de ingestão. Mantenha o seu dispositivo e as pilhas fora do alcance das crianças. Se uma pilha for ingerida, é necessária atenção médica imediata.

PT

C Dados técnicos

- Modelo Termómetro digital
de forno e churrasco
- Dimensões 76 x 76 x 25 mm
- Pilha 2 unidades LR03 (AAA) / 1,5 V

D Utilização Pretendida

Este termómetro de carne assada destina-se a medir a temperatura ou o grau de cozedura dos alimentos durante a cocção.

Outras utilizações:

Função do termómetro para bebidas quentes e frias e refeições (sopas, comida para bebé, grelhados, etc)

O dispositivo não é adequado para medir a temperatura corporal. O fabricante ou revendedor não assume nenhuma responsabilidade por danos causados pela utilização não pretendida ou imprópria.

E Instruções de segurança

Este dispositivo pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do dispositivo e entendam os riscos daí decorrentes.

As crianças não devem brincar com o dispositivo!

Supervisione as crianças para certificar-se de que não estejam a brincar com o dispositivo.

Não utilize o dispositivo se apresentar danos visíveis.

Não faça alterações no dispositivo. Que os reparos sejam realizados somente por um especialista. Reparos incorretos podem causar um risco considerável para o utilizador e invalidar a garantia.

Na parte de trás do dispositivo encontram-se dois ímanes. Portanto, não o guarde perto de cartões com banda magnética (cartões de crédito, cartões de acesso, etc.). Os dados armazenados podem estar danificados.

Jamais mergulhe o termómetro em água ou outros líquidos. Não limpe na máquina de lavar loiça.

O comando não é resistente ao calor.

Certifique-se de que não entre em contato com a grelha quente ou as paredes laterais quentes do forno.

F Comissionamento e utilização

F1 Preparação

1. Duas pilhas do tipo LR03 (AAA) já estão inseridas no compartimento da bateria [9]. Remova a película protetora do dispositivo para a operação.
2. Insira o plugue do cabo do sensor de temperatura [12] na tomada de conexão [8].
3. Posicione o termómetro:
Abra o suporte [10] na parte de trás e monte-o ou trave-o com os ímanes [11] numa superfície metálica.

Funções do termómetro de carne assada

F2 Selecionar o tipo de carne

e o grau de cozedura

(indicação no ecrã [1], [2], [3])

1. Coloque o seletor de funções [7] na posição "COOK".
2. Pressione o botão  repetidamente para selecionar o tipo de carne.

3. Selecione "PGM", se o tipo de carne desejado não estiver incluído ou se quiser definir uma temperatura individual.
4. Pressione o botão $\left(\frac{T}{S}\right)$ repetidamente para selecionar o grau de cozedura (diferentes graus de cozedura estão disponíveis a depender do tipo de carne).
5. A temperatura do grau de cozedura é exibida em "ALERT TEMP".

F3 Definir a faixa de temperatura individualmente

1. Pressione o botão $\left(\frac{M}{M}\right)$ repetidamente até o ecrã exibir "PGM".
2. Pressione o botão $\left(\frac{S}{S}\right)$ até a indicação da temperatura piscar em "ALERT TEMP".
3. Defina a temperatura desejada: com o botão $\left(\frac{M}{M}\right)$ = a temperatura aumenta e com o botão $\left(\frac{T}{S}\right)$ = a temperatura diminui.
4. Finalmente, pressione o botão $\left(\frac{S}{S}\right)$.

PT

Medição de temperatura



ADVERTÊNCIA

Risco de queimaduras

Alimentos, forno e outras partes podem ficar muito quentes. Proteja-se com luvas de cozinha.



CUIDADO

Risco de lesões!

Existe o risco de lesões devido à ponta do sensor de temperatura. Coloque sempre a tampa protetora na ponta após a utilização.

NOTA

Cuidado com os danos!

Não deixe o termômetro no forno;
não é resistente ao calor.

F4 Notas para medição:

- Insira a ponta do sensor de temperatura [12] com pelo menos 1,5 cm de profundidade na parte mais espessa da carne (1,5 cm corresponde ao comprimento do diâmetro menor na ponta do sensor).

- Não meça diretamente no osso.
- Quando a temperatura definida (ou superior) for medida, soarão bipes repetidos.
A carne é então cozida de acordo com a configuração selecionada.
- Se a temperatura medida cair novamente, o sinal ficará mudo.

F5 Medir permanentemente a temperatura (operação do forno)

1. Coloque o seletor de funções [7] na posição "COOK".
2. Selecione o tipo de carne e o grau de cozedura (veja F2).
3. Insira o sensor de temperatura [12] na carne.
4. Coloque a comida no forno e defina a temperatura do forno.
5. Conduza o cabo para fora e feche a porta do forno. O cabo se adapta à junta da porta do forno.
6. Guarde o termómetro sempre fora do forno. A temperatura será agora medida e exibida continuamente.

Medição de temperatura

F6 Medir a temperatura em pontos específicos

1. Coloque o seletor de funções [7] na posição "COOK".
2. Selecione o tipo de carne e o grau de cozedura (veja F2).
3. Retire os alimentos do forno e insira o sensor de temperatura na carne.
Após alguns segundos, a temperatura no ecrã pode ser lida em "COOK TEMP".

F7 Alterar a unidade de medida da temperatura

1. Coloque o seletor de funções [7] na posição "COOK".
2. Altere as unidades de medida com o botão : Graus Celsius (°C) ou graus Fahrenheit (°F).

F8 Desativação

1. Retire o sensor de temperatura [12], limpe com um pano húmido e coloque a tampa de proteção.
2. Coloque o seletor de funções [7] na posição "OFF".

Cronometragem

F9 Medição simples de tempo

Nota: A hora é exibida no ecrã [3]. O intervalo de medição é de 99 minutos e 59 segundos no máximo.

Se necessário, pressione o botão $\left(\frac{M}{M}\right)$ e $\left(\frac{T}{S}\right)$ simultaneamente para definir a exibição para 00:00.

1. Coloque o seletor de funções [7] na posição "TIMER".
2. Pressione o botão $\left(\frac{S}{S}\right)$ e inicie a medição do tempo.
Cada vez que pressionar, interrompe novamente a medição do tempo e recomeça.

F10 Função Temporizador

1. Pressione os botões $\left(\frac{M}{M}\right)$ (min.) e $\left(\frac{T}{S}\right)$ (seg.) para definir a duração da medição de curto prazo. Se ambos os botões forem pressionados, poderá alterar rapidamente os valores exibidos.
2. Pressione o botão $\left(\frac{S}{S}\right)$ para iniciar, pausar ou reiniciar o temporizador.
Quando o tempo definido tiver decorrido, os bipes soarão por cerca de 30 segundos. Para interromper os bipes, pressione qualquer botão.

G Limpeza

Limpe o sensor de temperatura e o termómetro com um pano húmido e macio.

Esfregue o termómetro novamente.

NOTA

Cuidado com os danos!

Não limpe o termómetro na máquina de lavar loiça. O dispositivo não é à prova d'água.

Remova as pilhas do dispositivo quando estiverem gastas ou o dispositivo não for utilizado por um longo período. Para evitar danos causados pelo vazamento de pilhas.

H Eliminação

- Se o dispositivo for descartado, ele deverá ser inutilizado e descartado de acordo com as normas vigentes no país de utilização. Informações a esse respeito são fornecidas pela sua autoridade local.
- Descarte a embalagem e acordo com o tipo!
- **O dispositivo e as pilhas não devem ser descartados junto com o lixo doméstico.**



I Garantia

PT

A Leifheit AG concede uma garantia de 2 anos no termómetro de carne assada a partir da data de compra (ou após a recepção da mercadoria, para encomendas).

Para mais informações sobre o regime de garantia visite o nosso site:

www.leifheit.com

Gentile cliente,

grazie per acquistato questo termometro per arrosti, un prodotto garantito dalla qualità LEIFHEIT.



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso e conservarle.

Osservare in particolare le avvertenze per la sicurezza!

Indice

	Pagine delle immagini	2 - 5
A	Descrizione del prodotto	120
B	Dotazione	121
C	Dati tecnici	121
D	Uso conforme	122
E	Avvertenze per la sicurezza	124
F	Messa in funzione e uso	124
	Funzioni del termometro per arrosti	124
	Misurazione della temperatura	125
	Misurazione del tempo	128
G	Pulizia	130
H	Smaltimento	131
I	Garanzia	131

In caso di domande e suggerimenti, rivolgersi al team Leifheit:

Recapito telefonico internazionale (lun - ven: 07:00 - 17:00)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 (a pagamento)

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.de

Spiegazione dei simboli



AVVISO

Indicazione di una situazione possibilmente pericolosa che può causare lesioni gravi o morte.



ATTENZIONE

Indicazione di una situazione possibilmente pericolosa che può causare lesioni di lieve entità.

NOTA

Indicazione di una situazione possibilmente pericolosa che può causare danni materiali.

Per le illustrazioni relative alle istruzioni per l'uso, consultare le pagine 2-5.

IT

A Descrizione del prodotto

- [1] Indicazione del tipo di carne selezionata
- [2] Indicazione del tipo di cottura selezionata
- [3] Indicazione di temperatura e tempo
- [4] Tasto con 2 funzioni:
 - Avvio/interruzione della misurazione del tempo
 - Cambio dell'unità di misura della temperatura (°C o °F)
- [5] Tasto con 2 funzioni:
 - Selezione del grado di cottura
 - Impostazione dei secondi
- [6] Tasto con 2 funzioni:
 - Selezione del tipo di carne
 - Impostazione dei minuti
- [7] ON/OFF e selettore delle funzioni
- [8] Presa per collegare il cavo del sensore di temperatura
- [9] Vano batterie
- [10] Supporto (richiudibile)
- [11] Magnete (2 pz.)
- [12] Sensore di temperatura con cavo e cappuccio protettivo

B Dotazione

- 1 Termometro digitale per forno e barbecue
- 1 Sensore di temperatura (compreso di cavo e cappuccio protettivo)
- 2 batterie, tipo LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 Istruzioni per l'uso



AVVISO

Pericolo di lesioni gravi!

Tenere le pellicole di imballaggio fuori dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento. Pericolo di morte in caso di ingerimento delle batterie. Conservare quindi l'apparecchio e le batterie fuori dalla portata dei bambini. Se è stata ingerita una batteria, richiedere immediatamente assistenza medica.

IT

C Dati tecnici

Modello Termometro digitale per
forno e barbecue

Dimensioni 76 x 76 x 25 mm

Batteria 2 pz. LR03 (AAA) / 1,5 V

D **Uso conforme**

Questo termometro per arrosti è destinato alla misurazione della temperatura o del grado di cottura dei cibi durante la cottura.

Ulteriori possibilità di impiego:
funzione termometro per cibi e bevande caldi o freddi (zuppe, alimenti per neonati, cibi da grigliare, ecc.).

L'apparecchio non è destinato alla misurazione della temperatura del corpo. Il produttore o il rivenditore non è responsabile di eventuali danni derivanti da un uso non conforme o errato.

E **Avvertenze per la sicurezza**

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che non dispongono di esperienza e/o conoscenze pregresse qualora tali persone vengano supervisionate o istruite in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi risultanti.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio!

Supervisionare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni evidenti.

Non apportare modifiche all'apparecchio.

Far eseguire le riparazioni esclusivamente da un tecnico. Eventuali riparazioni non conformi possono causare rischi notevoli per l'utente e invalidare il diritto alla garanzia.

Sul retro dell'apparecchio sono posizionati due magneti. Non riporre quindi l'apparecchio in prossimità di carte dotate di banda magnetica (carte di credito, badge di ingresso, ecc.). I dati salvati potrebbero danneggiarsi.

Non immergere il termometro in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio nella lavastoviglie.

Il pannello di controllo non è resistente al calore. Accertarsi che non entri in contatto con la griglia rovente o con le pareti laterali calde del forno.

F Messa in funzione e uso

F1 Preparazione

1. Due batterie del tipo LR03 (AAA) sono già inserite nel vano batterie [9]. Rimuovere la pellicola protettiva affinché l'apparecchio sia pronto all'uso.
2. Inserire il connettore del cavo del sensore di temperatura [12] nell'apposita presa [8].
3. Posizionare il termometro:
aprire e posizionare il supporto [10] sul retro o bloccarlo con i magneti [11] su una superficie metallica.

Funzioni del termometro per arrosti

F2 Selezionare il tipo di carne e il grado di cottura

(indicazione sul display [1], [2], [3])

1. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "COOK".
2. Premere ripetutamente il tasto  per selezionare i tipi di carne.

3. Selezionare "PGM" se il tipo di carne desiderato non è incluso o se si desidera impostare una temperatura personalizzata.
4. Premere ripetutamente il tasto $\left(\frac{T}{S}\right)$ per selezionare il grado di cottura (sono disponibili diversi gradi di cottura a seconda del tipo di carne).
5. La temperatura del grado di cottura selezionato è visualizzata in "ALERT TEMP".

F3 Personalizzare l'intervallo di temperatura

1. Premere ripetutamente il tasto $\left(\frac{M}{M}\right)$ finché apparirà la scritta "PGM".
2. Premere e tenere premuto il tasto $\left(\frac{S}{S}\right)$ finché l'indicazione della temperatura inizia a lampeggiare in "ALERT TEMP".
3. Impostare la temperatura desiderata: con il tasto $\left(\frac{M}{M}\right)$ = aumentare la temperatura e con il tasto $\left(\frac{T}{S}\right)$ = ridurre la temperatura.
4. Al termine, premere il tasto $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Misurazione della temperatura



AVVISO

Pericolo di ustioni!

Gli alimenti, il forno di cottura o altri componenti possono essere molto caldi. Proteggersi utilizzando ad esempio delle presine.



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa della punta del sensore di temperatura. Inserire sempre il cappuccio protettivo sulla punta dopo l'uso.

NOTA

Attenzione ai danni!

Non lasciare il termometro all'interno del forno di cottura, in quanto non è resistente al calore.

F4 Avvertenze per la misurazione:

- Inserire la punta del sensore di temperatura [12] ad almeno 1,5 cm di profondità nella parte di carne più spessa (1,5 cm corrispondono alla lunghezza del diametro minore della punta del sensore).

- Non misurare direttamente sull'osso.
- Quando viene misurata la temperatura impostata (o una temperatura maggiore), vengono emessi segnali acustici in ripetizione. La carne è quindi cotta al punto giusto in base alle impostazioni selezionate.
- Se la temperatura misurata diminuisce, i segnali acustici vengono interrotti.

F5 Misurazione costante della temperatura (per forno)

1. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "COOK".
2. Selezionare il tipo di carne e il grado di cottura (vedere F2).
3. Inserire il sensore di temperatura [12] nella carne.
4. Posizionare gli alimenti nel forno di cottura e impostarne la temperatura.
5. Sistemare il cavo verso l'esterno e chiudere lo sportello del forno. Il cavo è idoneo alla guarnizione presente sullo sportello del forno.
6. Collocare il termometro sempre all'esterno del forno di cottura. La temperatura viene quindi misurata e visualizzata costantemente.

Misurazione della temperatura

F6 Misurazione selettiva della temperatura

1. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "COOK".
2. Selezionare il tipo di carne e il grado di cottura (vedere F2).
3. Rimuovere gli alimenti dal forno di cottura e inserire il sensore di temperatura nella carne. Dopo pochi secondi, è possibile leggere la temperatura sul display alla voce "COOK TEMP".

F7 Modificare l'unità di misura della temperatura

1. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "COOK".
2. Cambiare l'unità di misura con il tasto : gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

F8 Disattivazione

1. Estrarre il sensore di temperatura [12], pulirlo con un panno umido e inserire il cappuccio protettivo.
2. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "OFF".

Misurazione del tempo

F9 Misurazione semplice del tempo

Nota: il tempo è visualizzato sul display [3].
L'intervallo di tempo comprende al massimo 99 minuti e 59 secondi.

Premere contemporaneamente i tasti $\left(\frac{M}{M}\right)$ e $\left(\frac{T}{S}\right)$ per impostare la visualizzazione nel display su 00:00.

1. Impostare il selettore delle funzioni [7] su "TIMER".
2. Premendo il tasto $\left(\frac{S}{S}\right)$ viene quindi avviata la misurazione del tempo.
Premendo di nuovo, viene interrotta la misurazione del tempo. Premendo ancora una volta, la misurazione prosegue.

F10 Funzione timer

1. Premere il tasto $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) e $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Sec.) e impostare quindi la durata della misurazione breve. Tenendo premuti entrambi i tasti, i valori visualizzati avanzano più velocemente.
2. Premere il tasto $\left(\frac{S}{S}\right)$ per avviare il timer, per fermarlo o per riavviarlo.
Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per circa 30 secondi.
Per interrompere il segnale acustico è necessario premere un tasto qualsiasi.

G Pulizia

Pulire il sensore di temperatura e il termometro utilizzando un panno morbido e inumidito. Successivamente, asciugare il termometro.

NOTA

Attenzione ai danni!

Non lavare il termometro nella lavastoviglie.

L'apparecchio non è impermeabile.

Rimuovere le batterie dall'apparecchio una volta esaurite o quando l'apparecchio non viene più utilizzato per lungo tempo. In questo modo si evitano danni a causa di perdite alle batterie.

H Smaltimento

- Se l'apparecchio viene gettato, deve essere reso inutilizzabile e smaltito secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo. A tale scopo, rivolgersi all'autorità competente.
- Smaltire separatamente i materiali di imballaggio!
- **Non smaltire l'apparecchio e le batterie nei rifiuti domestici.**



I Garanzia

Leifheit AG concede una garanzia di 2 anni sul termometro per arrosti a partire dalla data di acquisto (o in caso di ordinazione, dalla ricezione della merce).

Per ulteriori informazioni sul regolamento di garanzia, consultare il nostro sito web:

www.leifheit.com

Kære kunde

Med dette stegetermometer har du købt et kvalitetsprodukt fra Leifheit.



Læs brugsanvisningen grundigt, før du bruger apparatet, og gem brugsanvisningen til senere brug.

Vær særligt opmærksom på sikkerhedsanvisningerne!

Indholdsfortegnelse

	Billedsider	2 - 5
A	Produktbeskrivelse	134
B	Pakkens indhold	135
C	Tekniske data	135
D	Tilsigtet anvendelse	136
E	Sikkerhedsoplysninger	136
F	Ibrugtagning og anvendelse	138
	Stegetermometerets funktioner ...	138
	Temperaturmåling	140
	Tidsmåling	142
G	Rengøring	144
H	Bortskaffelse	145
I	Garanti	145

Ved spørgsmål og kommentarer er du velkommen til at kontakte Leifheit-teamet:

International tlf.-nr. (ma - fr: 07:00 - 17:00)

Tlf.: +49 (0) 2604 977 0 *(mod betaling)*

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.com

Symbolforklaring



ADVARSEL

Advarsel om en eventuelt farlig situation, der kan medføre alvorlig tilskadekomst eller dødsfald.



FORSIGTIG

Advarsel om en eventuelt farlig situation, der kan medføre lettere tilskadekomst.

DK

BEMÆRK

Advarsel om en eventuelt farlig situation, der kan medføre materielle skader.

Illustrationer er til brugsanvisningen, se side 2-5.

A Produktbeskrivelse

- [1] Indikator for den valgte kødtype
- [2] Indikator for den valgte tilberedningstemperatur
- [3] Temperatur- og tidsangivelse
- [4] Tast med 2 funktioner:
 - Start/Stop for tidsmåling
 - Skift mellem måleenheder for temperatur (°C eller °F)
- [5] Tast med 2 funktioner:
 - Valg af tilberedningstemperatur
 - Indstilling af sekunder
- [6] Tast med 2 funktioner:
 - Valg af kødtype
 - Indstilling af minutter
- [7] TÆND/SLUK og funktionsvælger
- [8] Indgang til temperaturfølerkabel
- [9] Batterirum
- [10] Fod (kan klappes ud)
- [11] Magnet (2 stk.)
- [12] Temperaturføler med kabel og beskyttelseshylster

B Pakkens indhold

- 1 stk. digitalt ovn- og stegetermometer
- 1 stk. temperaturføler (inkl. kabel, beskyttelseshylster)
- 2 stk. batterier, type LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 stk. brugsanvisning



ADVARSEL

Fare for alvorlig tilskadekomst!

Lad ikke børn komme i nærheden af emballeringsfolien; der er risiko for kvælning.

Batterier kan være livsfarlige ved slugning.

Sørg derfor for at opbevare termometer og batterier utilgængeligt for børn. Er man kommet til at sluge et batteri, kræves der straks lægehjælp.

DK

C Tekniske data

Model Digitalt ovn- og stegetermometer

Mål 76 x 76 x 25 mm

Batteri 2 stk. LR03 (AAA) / 1,5 V

D Tilsigtet anvendelse

Dette stegetermometer er beregnet til måling af temperaturen/tilberedningsgraderne for fødevarer ved stegning.

Andre anvendelsesmuligheder:

Termometerfunktion for varme/kolde drikke- og madvarer (suppe, babymad, grillmad etc.)

Termometeret er ikke beregnet til måling af kropstemperatur. Producenten eller forhandleren påtager sig intet ansvar for skader, der er opstået på grund af forkert brug eller brug, der er i strid med det tilsigtede.

E Sikkerhedsoplysninger

Dette stegetermometer kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af udstyret og de farer, som brugen af udstyret kan medføre.

Lad ikke børn lege med termometeret!
Hold opsyn med børn, så du sikrer, at de ikke
leger med termometeret.

Undlad at anvende udstyret, hvis der er tegn på
synlige skader.

Foretag ikke ændringer på udstyret. Lad kun
en fagmand reparere udstyret. Usagkyndig
reparation kan medføre betragtelige farer for
brugeren og ophæve garantien.

På bagsiden af termometeret sidder der to
magneter. Opbevar det derfor ikke i nærheden
af kort med magnetstriber (kreditkort,
adgangsbrikker etc.). De data, der er gemt på
dem, kan blive beskadiget.

Sænk ikke termometeret i vand eller andre
former for væske. Rengør det ikke i opvaske-
maskinen.

Betjeningsdelen er ikke varmebestandig. Pas
på, at den ikke kommer i kontakt med den
varme grill eller bageovnens varme sidevægge.

DK

F Ibrugtagning og anvendelse

F1 Forberedelse

1. To batterier af type LR03 (AAA) er allerede lagt i batterirummet [9].
Fjern beskyttelsesfolien, så udstyret bliver funktionsdygtigt.
2. Sæt stikket til temperaturfølerkablet [12] i indgangsåbningen [8].
3. Opstil termometeret:
Klap foden [10] på bagsiden ud, og stil termometeret op, eller sæt det fast på en metalholdig flade med magneterne [11].

Stegetermometerets funktioner

F2 Valg af kødtype og tilberedningsgrader (indikatorer på displayet [1], [2], [3])

1. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "COOK".
2. Tryk på knappen  igen for at vælge kødtype.

3. Vælg "PGM", hvis den ønskede kødtype ikke findes, eller hvis du vil indstille en individuel temperatur.
4. Tryk på knappen $\left(\frac{T}{S}\right)$ igen for at vælge tilberedningsgrader (alt efter kødtypen er der forskellige tilberedningsgrader til rådighed).
5. Tilberedningstemperaturen vises under "ALERT TEMP".

F3 Individuel fastlæggelse af temperaturområde

1. Tryk på tasten $\left(\frac{M}{M}\right)$ igen, indtil visningen "PGM" ses.
2. Tryk på tasten $\left(\frac{S}{S}\right)$, indtil temperaturindikatoren under "ALERT TEMP" blinker.
3. Indstilling af ønsket temperatur:
Med tasten $\left(\frac{M}{M}\right)$ = temperatur øges og tasten $\left(\frac{T}{S}\right)$ = temperatur reduceres.
4. Tryk derefter på tasten $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Temperaturmåling



ADVARSEL

Forbrændingsfare!

Fødevarer, bageovn og andre dele kan blive meget varme. Beskyt dig selv ved at bruge grydelapper.



FORSIGTIG

Fare for tilskadekomst!

Der er risiko for tilskadekomst på grund af temperaturfølerspidsen. Sæt altid beskyttelseshylsteret på spidsen efter brug.

BEMÆRK

Undgå skader!

Lad ikke termometeret ligge i bageovnen; det er ikke varmebestandigt.

F4 Anvisninger vedr. måling:

- Stik mindst spidsen af temperaturføleren [12] 1,5 cm ind i den tykkeste del af kødet (1,5 cm svarer til længden på den del af følerspidsen, der har den mindste diameter).

- Mål ikke lige ved benet.
- Måles den indstillede temperatur (eller en højere temperatur), lyder der gentagne signallyde.
Kødet er nu færdigtilberedt iht. den valgte indstilling.
- Falder den målte temperatur igen, standser signallydene.

F5 Konstant måling af temperatur (bageovnsfunktion)

1. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "COOK".
2. Vælg kødtype og tilberedningsgrader (se F2).
3. Stik temperaturføleren [12] i kødet.
4. Skub maden ind i ovnen, og indstil bageovns-temperaturen.
5. Før kablet ud af ovnen, og luk ovndøren. Der er plads til kablet i ovndørens tætning.
6. Læg altid termometeret uden for bageovnen. Temperaturen måles og vises nu løbende.

DK

Temperaturmåling

F6 Punktvis måling af temperatur

1. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "COOK".
2. Vælg kødtype og tilberedningsgrader (se F2).
3. Tag maden ud af bageovnen, og stik temperaturføleren i kødet.

Efter et par sekunder kan temperaturen aflæses på displayet under "COOK TEMP".

F7 Ændring af måleenhed for temperatur

1. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "COOK".
2. Skift måleenheder med tasten : Grader celsius (°C) eller grader fahrenheit (°F).

F8 Efter brug

1. Træk temperaturføleren [12] ud, aftør den med en fugtig klud og sæt beskyttelseshylsteret på.
2. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "OFF".

Tidsmåling

F9 Simpel tidsmåling

Bemærk: Tiden vises på displayet [3].

Måleområdet udgør maksimalt 99 minutter og 59 sekunder.

Tryk ved behov på tasterne $\left(\frac{M}{M}\right)$ og $\left(\frac{T}{S}\right)$ samtidig for at stille visningen på displayet på 00:00.

1. Stil funktionsvælgerknappen [7] på "TIMER".
2. Tryk på tasten $\left(\frac{S}{S}\right)$, og start derved tidsmålingen.

For hver gang der trykkes på knappen igen, afbrydes og fortsættes tidsmålingen.

F10 Timer-funktion

1. Tryk på tasten $\left(\frac{M}{M}\right)$ (min.) og $\left(\frac{T}{S}\right)$ (sek.), og indstil dermed varigheden af korttidsmålingen. Holdes de to taster inde samtidigt, løber de viste værdier hurtigere.
2. Tryk på tasten $\left(\frac{S}{S}\right)$ for at starte, afbryde eller forny timerindstillingen.
Når den indstillede tid er udløbet, høres der i ca. 30 sekunder signallyde.
For at afbryde signallydene skal der trykkes på en vilkårlig tast.

DK

G Rengøring

Rengør temperaturføleren og termometeret med en fugtig, blød klud.

Tør termometeret af.

BEMÆRK

Undgå skader!

Rengør ikke termometeret i opvaskemaskinen. Termometeret er ikke vandtæt.

Tag batterierne ud af termometeret, når de er opbrugt eller termometeret ikke bruges i længere tid. På den måde undgår du skader på grund af udløbne batterier.

H Bortskaffelse

- Kasseret udstyret, skal det gøres ubrugeligt og afleveres til bortskaffelse iht. de aktuelle bestemmelser i det pågældende land. Oplysninger om dette fås hos den lokale kommune.
- Sørg for at sortere emballagen ved bortskaffelse!
- Selve udstyret og batterierne må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.



I Garanti

Leifheit AG yder 2 års garanti på stegetermometeret fra købsdato (ved bestillinger fra varens modtagelse).

Yderligere oplysninger om reglerne for garanti findes på vores hjemmeside:

www.leifheit.com

DK

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie!

Kupując ten termometr do pieczenia nabył(a)ś wysokiej jakości produkt firmy LEIFHEIT.



Przed użyciem urządzenia przeczytaj starannie instrukcję obsługi i zachowaj ją do późniejszego wykorzystania.

Zwróć szczególną uwagę na instrukcje bezpieczeństwa!

Spis treści

	Strony z ilustracjami	2 - 5
A	Opis produktu	148
B	Zakres dostawy	149
C	Dane techniczne	149
D	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	150
E	Instrukcje bezpieczeństwa	150
F	Uruchomienie i użytkowanie	152
	Funkcje termometru do pieczenia ..	152
	Pomiar temperatury	154
	Pomiar czasu	157
G	Czyszczenie	158
H	Utylizacja	159
I	Gwarancja	159

Jeśli masz jakieś pytania lub sugestie, zespół firmy Leifheit jest do Twojej dyspozycji:

Międzynarodowy numer telefonu (pon.-pt.: godz. 07:00 - 17:00)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 (połączenie płatne)

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.de

Objaśnienie symboli



OSTRZEŻENIE

Informacja o potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci.



OSTROŻNIE

Informacja o potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która może doprowadzić do lekkich obrażeń ciała.

PL

WSKAZÓWKA

Informacja o potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która może doprowadzić do szkód materialnych.

Ilustracje do instrukcji obsługi znajdują się na stronie 2-5.

A Opis produktu

- [1] Wskazanie wybranego rodzaju mięsa
- [2] Wskazanie wybranego stopnia upieczenia
- [3] Wskazanie temperatury i czasu
- [4] Przycisk z 2 funkcjami:
 - Rozpoczęcie / zatrzymanie pomiaru czasu
 - Zmiana jednostki temperatury (°C lub °F)
- [5] Przycisk z 2 funkcjami:
 - Wybór stopnia upieczenia
 - Ustawianie sekund
- [6] Przycisk z 2 funkcjami:
 - Wybór rodzaju mięsa
 - Ustawianie minut
- [7] Włącznik / wyłącznik i przełącznik wyboru funkcji
- [8] Gniazdo przyłączeniowe dla kabla czujnika temperatury
- [9] Komora baterii
- [10] Stojak (rozkładany)
- [11] Magnes (2x)
- [12] Czujnik temperatury z kablem i nasadką ochronną

B Zakres dostawy

- 1 x Cyfrowy termometr do pieczenia i grillowania
- 1 x Czujnik temperatury
(w tym kabel i nasadka ochronna)
- 2 x bateria typu LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x instrukcja obsługi



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała!

Folie opakowaniowe trzymaj z dala od dzieci.
Niebezpieczeństwo uduszenia.

Połknięcie baterii może być niebezpieczne dla życia. Dlatego urządzenie i baterie przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci. W przypadku połknięcia baterii wymagana jest natychmiastowa pomoc medyczna.

PL

C Dane techniczne

- Model Cyfrowy termometr do pieczenia
i grillowania
- Wymiary 76 x 76 x 25 mm
- Bateria 2 szt. LR03 (AAA) / 1,5 V

D Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten termometr do pieczenia służy do pomiaru temperatury lub stopnia upieczenia potraw.

Dalsze zastosowania:

Funkcja termometru do gorących lub zimnych napojów i posiłków (zup, jedzenia dla dzieci, potraw z grilla itp.)

Urządzenie nie nadaje się do pomiaru temperatury ciała. Producent lub dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek użycia produktu w sposób niewłaściwy lub niezgodny z jego przeznaczeniem.

E Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem!
Pilnuj dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
Nie używaj urządzenia, jeśli ma widoczne uszkodzenia.

Nie dokonuj żadnych zmian w urządzeniu.
Naprawy powierzaj wyłącznie specjalistom. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i utratę gwarancji.

Z tyłu urządzenia znajdują się dwa magnesy. Dlatego nie przechowuj go w pobliżu kart z paskiem magnetycznym (karty kredytowe, karty dostępu itp.). Zapisane tam dane mogą zostać uszkodzone.

Nie zanurzaj termometru w wodzie ani w innych cieczach. Nie myj go w zmywarce do naczyń. Panel obsługowy nie jest odporny na ciepło. Zwróć uwagę, aby nie zetknął się on z gorącym grillem lub gorącymi ściankami piekarnika.

F Uruchomienie i użytkowanie

F1 Przygotowanie

1. Dwie baterie typu LR03 (AAA) są już umieszczone w komorze baterii [9].
Usuń folię ochronną, aby umożliwić pracę urządzenia.
2. Włóż wtyczkę kabla czujnika temperatury [12] do gniazda przyłączeniowego [8].
3. Postaw termometr:
Otwórz stojak [10] z tyłu i postaw go lub unieruchom magnesami [11] na metalowym podłożu.

Funkcje termometru do pieczenia

F2 Wybór rodzaju mięsa i stopnia upieczenia (wskazanie na wyświetlaczu [1], [2], [3])

1. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "COOK".
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aby wybrać rodzaj mięsa.

3. Wybierz "PGM", jeśli nie znalazłeśżądanego rodzaju mięsa, lub jeśli chcesz ustawić indywidualną temperaturę.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk $\left(\frac{T}{S}\right)$, aby wybrać stopień upieczenia (dostępne są różne stopnie upieczenia w zależności od rodzaju mięsa).
5. Temperatura stopnia upieczenia wyświetlana jest pod "ALERT TEMP".

F3 Ustawianie indywidualnego zakresu temperatur

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk $\left(\frac{M}{M}\right)$, aż na wyświetlaczu pojawi się "PGM".
2. Naciskaj przycisk $\left(\frac{S}{S}\right)$ tak długo, aż pod "ALERT TEMP" zacznie migać wskazanie temperatury.
3. Ustawianie żądanej temperatury: użyj przycisku $\left(\frac{M}{M}\right)$, aby zwiększyć temperaturę i przycisku $\left(\frac{T}{S}\right)$, aby zmniejszyć temperaturę.
4. Na koniec naciśnij przycisk $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Pomiar temperatury



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Potrawa, piekarnik i inne części mogą być bardzo gorące. Chroń się, używając np. rękawic kuchennych.



OSTROŻNIE

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Końcówka czujnika temperatury może spowodować obrażenia. Po użyciu zawsze nakładaj na końcówkę nasadkę ochronną.

WSKAZÓWKA

Uważaj na uszkodzenia!

Nie pozostawiaj termometru w piekarniku; nie jest odporny na ciepło.

F4 Wskazówki dotyczące pomiaru:

- Włóż końcówkę czujnika temperatury [12] na głębokość co najmniej 1,5 cm do najgrubszej części mięsa (1,5 cm odpowiada długości mniejszej średnicy na końcu czujnika).

- Nie mierz bezpośrednio na kości.
- Po zmierzeniu ustawionej (lub wyższej) temperatury rozlegną się powtarzane sygnały dźwiękowe.
Mięso jest wówczas upieczone zgodnie z wybranym ustawieniem.
- Jeśli zmierzona temperatura ponownie spadnie, sygnały dźwiękowe zostaną wyciszone.

F5 Ciągły pomiar temperatury (tryb piekarnika)

1. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "COOK".
2. Wybierz rodzaj mięsa i stopień upieczenia (patrz F2).
3. Włóż czujnik temperatury [12] do mięsa.
4. Włóż potrawę do piekarnika i ustaw temperaturę piekarnika.
5. Poprowadź kabel na zewnątrz i zamknij drzwi piekarnika. Kabel dopasowuje się do uszczelki drzwi piekarnika.
6. Odkładaj termometr zawsze na zewnątrz piekarnika. Temperatura jest teraz stale mierzona i wyświetlana.

Pomiar temperatury

F6 Punktowy pomiar temperatury

1. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "COOK".
2. Wybierz rodzaj mięsa i stopień upieczenia (patrz F2).
3. Wyjmij potrawę z piekarnika i włóż czujnik temperatury do mięsa.
Po kilku sekundach temperaturę można odczytać na wyświetlaczu pod "COOK TEMP".

F7 Zmiana jednostki miary temperatury

1. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "COOK".
2. Zmień jednostki miary za pomocą przycisku : stopnie Celsjusza (°C) lub stopnie Fahrenheita (°F).

F8 Wyłączanie

1. Wyjmij czujnik temperatury [12], przetrzyj wilgotną ściereczką i załóż nasadkę ochronną.
2. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "OFF".

Pomiar czasu

F9 Pojedynczy pomiar czasu

Wskazówka: Czas jest wyświetlany na wyświetlaczu [3]. Zakres pomiaru wynosi maksymalnie 99 minut i 59 sekund.

W razie potrzeby naciśnij jednocześnie przyciski $\left(\frac{M}{M}\right)$ i $\left(\frac{T}{S}\right)$, aby ustawić wskazanie na wyświetlaczu na 00:00.

1. Ustaw przełącznik wyboru funkcji [7] na "TIMER".
2. Naciśnij przycisk $\left(\frac{S}{S}\right)$ i rozpocznij pomiar czasu.
Każde ponowne naciśnięcie przerywa pomiar czasu i wznowia go.

F10 Funkcja minutnika

1. Naciśnij przyciski $\left(\frac{M}{M}\right)$ (min.) i $\left(\frac{T}{S}\right)$ (sek.), aby ustawić czas trwania krótkiego pomiaru. Przytrzymanie obu wciśniętych przycisków powoduje szybszy przebieg wyświetlanych wartości.
2. Naciśnij przycisk $\left(\frac{S}{S}\right)$, aby uruchomić, zatrzymać lub ponownie uruchomić minutnik.
Po upływie ustawionego czasu przez około 30 sekund rozlegną się sygnały dźwiękowe. Aby przerwać dźwięk, naciśnij dowolny przycisk.

G Czyszczenie

Czyść czujnik temperatury i termometr zwilżoną, miękką ściereczką.

Wytrzyj termometr do sucha.

WSKAZÓWKA

Uważaj na uszkodzenia!

Nie myj termometru w zmywarce do naczyń.

Urządzenie nie jest wodoodporne.

Wyjmij baterie z urządzenia, jeśli są zużyte lub urządzenie nie będzie używane przez długi czas. Dzięki temu unikniesz uszkodzeń spowodowanych wyciekami baterii.

H Utylizacja

- Jeśli urządzenie zostanie wycofane z użycia, należy uczynić je bezużytecznym i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

Informacje na ten temat można uzyskać we właściwym urzędzie gminy.

- Zutylizuj opakowanie zgodnie z zasadami segregacji odpadów!
- **Urządzenia i baterii nie wolno wyrzucać do śmieci domowych.**



I Gwarancja

Leifheit AG udziela na termometr do pieczenia 2-letniej gwarancji, licząc od daty zakupu (lub w przypadku zamówień - od daty otrzymania towaru).

Więcej informacji na temat warunków gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej:
www.leifheit.com

Stimată cumpărătoare, stimat cumpărător,

Prin cumpărarea acestui termometru de prăjire ați achiziționat un produs de calitate de la LEIFHEIT.



Vă rugăm să citiți cu atenție și complet manualul de utilizare al acestui aparat și să îl păstrați într-un loc sigur.

Vă rugăm să respectați în mod special indicațiile de securitate!

Cuprins

Pagini cu figuri	2 - 5
A Descrierea produsului	162
B Pachetul de livrare	163
C Date tehnice	163
D Utilizarea conformă cu destinația	164
E Indicații de securitate	164
F Punerea în funcțiune și exploatarea	166
Funcțiile termometrului de prăjire	166
Măsurarea temperaturii	168
Măsurarea timpului	170
G Curățarea	172
H Eliminarea ca deșeu	173
I Garanția acordată de vânzător	173

Echipa noastră Leifheit vă stă cu plăcere la dispoziție pentru întrebări și propuneri:

Număr de apel internațional (lu- vi: orele 07:00 - 17:00)

Tel.: +49 (0) 2604 977 0 (cu plată)

E-mail: info@leifheit.com

www.leifheit.com

Legendă



AVERTIZARE

Indicația semnalează o situație potențial periculoasă, care poate duce la vătămări grave sau la accidente mortale.



PRECAUȚIE

Indicația semnalează o situație potențial periculoasă, care poate duce la vătămări ușoare.

INDICAȚIE

Indicația semnalează o situație potențial periculoasă, care poate duce la prejudicii materiale.

Pentru ilustrațiile manualului de utilizare, a se vedea paginile 2-5.

A Descrierea produsului

- [1] Afișarea tipului de carne ales
- [2] Afișarea gradului de gătire ales
- [3] Temperatura și indicația timpului
- [4] Tastă cu 2 funcții:
 - Start/Stop măsurare timp
 - Schimbarea unității de măsură a temperaturii (°C sau °F)
- [5] Tastă cu 2 funcții:
 - Selectare grad de gătire
 - Setarea secundelor
- [6] Tastă cu 2 funcții:
 - Selectarea tipului de carne
 - Setarea minutelor
- [7] PORNIT/OPRIT și selector de funcții
- [8] Mufă de conexiune pentru cablul senzorului de temperatură
- [9] Compartimentul bateriilor
- [10] Picior-suport (cu deschidere prin rabatare)
- [11] Magnet (2x)
- [12] Senzor de temperatură cu cablu și căpăcel de protecție

B Pachet de livrare

- 1 x termometru digital pentru cuptor & BBQ
- 1 x Senzor de temperatură
(incl. cablu, căpăcel de protecție)
- 2 x baterie, tip LR03 (AAA) / 1,5 V
- 1 x manual de utilizare



AVERTIZARE

Pericol de vătămări grave!

Păstrați foliile de ambalare în locuri inaccesibile copiilor; pericol de asfixiere.

Bateriile pot pune în pericol viața în caz de ingerare. De aceea, păstrați aparatul și bateriile în locuri inaccesibile copiilor. Dacă o baterie a fost ingerată, este necesară asistență medicală imediată.

C Date tehnice

Model	Termometru digital pentru cuptor & BBQ
Dimensiuni	76 x 76 x 25 mm
Baterie	2 buc. LR03 (AAA) / 1,5 V

RO

D Utilizarea conformă cu destinația

Acest termometru de prăjire este destinat măsurării temperaturii, respectiv a gradului de gătire a alimentelor la prăjire.

Alte posibilități de utilizare:

Funcție termometru pentru băuturi și mâncăruri fierbinți, respectiv reci (supe, hrană pentru bebeluși, produse pentru grătar etc.)

Aparatul nu este adecvat pentru măsurarea temperaturii corporale. Producătorul sau reprezentantul comercial nu își asumă responsabilitatea pentru prejudicii apărute prin folosirea neconformă cu destinația sau greșită.

E Indicații de securitate

Acest aparat poate fi folosite de persoane cu capacități fizice, psihice sau mentale scăzute sau cu un nivel scăzut de experiență și/sau cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau au fost instruite referitor la folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această activitate.

Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul!

Supravegheați copiii, pentru a-i împiedica să se joace cu aparatul.

Nu folosiți aparatul dacă acesta prezintă deteriorări vizibile.

Nu efectuați niciun fel de modificări la aparat. Permiteți efectuarea reparațiilor numai de către un specialist. Reparațiile improprii pot genera pericole considerabile pentru utilizator și să anuleze dreptul de garanție.

Pe partea posterioară a aparatului există doi magneți. De aceea, nu îl depozitați în apropierea cardurilor cu bandă magnetică (carduri de credit, legitimații de acces etc.). Datele stocate pe acestea pot fi pierdute.

Nu scufundați termometrul în apă sau alte lichide. Nu îl curățați în mașina de spălat vase.

Panoul de comandă nu este termorezistent. Aveți în vedere ca aparatul să nu intre în contact cu grătarul fierbinte sau cu pereții laterali fierbinți ai cuptorului de gătit.

F Punerea în funcțiune și exploatarea

F 1 Pregătire

1. Două baterii de tip LR03 (AAA) sunt deja introduse în compartimentul bateriilor [9]. Îndepărtați folia de protecție, astfel încât aparatul să fie funcțional.
2. Introduceți fișa cablului senzorului de temperatură [12] în mufa de conexiune [8].
3. Aduceți termometrul în poziție:
Deschideți prin rabatare piciorul-suport [10] de pe partea posterioară și instalați-l sau fixați-l cu magneții [11] pe un substrat metalic.

Funcțiile termometrului de prăjire

F2 Alegerea tipului de carne și a gradului de gătire

(afișare pe display-ul [1], [2], [3])

1. Fixați selectorul de funcții [7] pe "COOK".
2. Apăsăți repetat tasta , pentru a selecta sortimentele de carne.

3. Alegeți "PGM" dacă tipul de carne dorit nu este prezent sau dacă doriți să setați o temperatură individuală.
4. Apăsați repetat tasta $\left(\frac{T}{S}\right)$, pentru a selecta gradul de gătire (sunt disponibile diferite grade de gătire, în funcție de tipul de carne).
5. Temperatura pentru gradul de gătire este afișată la "ALERT TEMP".

F3 Stabilire individuală a domeniului de temperaturi

1. Apăsați repetat tasta $\left(\frac{M}{M}\right)$, până când apare afișajul "PGM".
2. Apăsați tasta $\left(\frac{S}{S}\right)$ până când indicația temperaturii de la "ALERT TEMP" se aprinde intermitent.
3. Setarea temperaturii dorite:
cu tasta $\left(\frac{M}{M}\right)$ = majorați temperatura
și cu tasta $\left(\frac{T}{S}\right)$ = diminuați temperatura.
4. La final acționați tasta $\left(\frac{S}{S}\right)$.

Măsurarea temperaturii



AVERTIZARE

Pericol de provocare a arsurilor!

Alimentele, cuptorul de gătit și alte piese pot fi foarte fierbinți. Protejați-vă prin utilizarea de ex. a unor cârpe de bucătărie.



PRECAUȚIE

Pericol de vătămare!

Vârful senzorului de temperatură produce pericol de vătămare. După folosire introduceți întotdeauna căpăcelul de protecție pe vârful.

INDICAȚIE

Precauție împotriva deteriorărilor!

Nu lăsați termometrul în cuptorul de gătit; el nu este termorezistent.

F4 Indicații de măsurare:

- Introduceți vârful senzorului de temperatură [12] cel puțin 1,5 cm în adâncime în partea cea mai groasă a cărnii (1,5 cm corespunde cu lungimea diametrului mic al vârfului senzorului).

- Nu măsurați direct pe oase.
- Când este măsurată temperatura setată (sau una mai ridicată), se emit în mod reglat semnale sonore.
Carnea va fi gătită până la finalizare conform setării alese.
- Dacă temperatura măsurată scade din nou, semnalele sonore încetează.

F5 Măsurarea permanentă a temperaturii (regimul de cuptor)

1. Fixați selectorul de funcții [7] pe "COOK".
2. Alegeți tipul de carne și gradul de gătire (a se vedea F2).
3. Introduceți senzorul de temperatură [12] în carne.
4. Introduceți alimentele în cuptorul de gătit și setați temperatura cuptorului.
5. Duceți cablul spre exterior și închideți ușa cuptorului. Cablul se potrivește pe garnitura ușii cuptorului.
6. Depuneți întotdeauna termometrul în afara cuptorului de gătit. Temperatura va fi acum măsurată și afișată continuu.

Măsurarea temperaturii

F6 Măsurarea punctuală a temperaturii

1. Fixați selectorul de funcții [7] pe "COOK".
2. Alegeți tipul de carne și gradul de gătire (a se vedea F2).
3. Extrageți alimentele din cuptorul de gătit și introduceți senzorul de temperatură în carne. După câteva secunde, temperatura poate fi citită pe display la "COOK TEMP".

F7 Modificarea unității de măsură a temperaturii

1. Fixați selectorul de funcții [7] pe "COOK".
2. Cu tasta  schimbați unitățile de măsură: grade Celsius (°C) sau grade Fahrenheit (°F).

F8 Scoaterea din funcțiune

1. Scoateți senzorul de temperatură [12], ștergeți-l cu o cârpă umedă și introduceți căpăcelul de protecție.
2. Fixați selectorul de funcții [7] pe "OFF".

Măsurarea timpului

F9 Măsurare simplă timp

Indicație: Timpul va fi afișat pe display-ul [3]. Domeniul de măsurare este de maxim 99 minute și 59 secunde.

După caz, apăsați concomitent tastele $\left(\frac{M}{M}\right)$ și $\left(\frac{T}{S}\right)$, pentru a aduce afișajul din display pe 00:00.

1. Fixați selectorul de funcții [7] pe "TIMER".
2. Apăsați tasta $\left(\frac{S}{S}\right)$ și porniți astfel măsurarea timpului.

Fiecare nouă apăsare întrerupe măsurarea timpului și o continuă din nou.

F10 Funcția Timer

1. Apăsați tasta $\left(\frac{M}{M}\right)$ (Min.) și $\left(\frac{T}{S}\right)$ (Sec.) și setați astfel durata de măsurare pe timp scurt. Dacă cele două taste sunt menținute apăstate, derularea valorilor afișate se realizează mai rapid.
2. Apăsați tasta $\left(\frac{S}{S}\right)$ pentru a porni timerul, a-l întrerupe sau a-l porni din nou.
După epuizarea timpului setat, se emit semnale sonore pe o durată de 30 secunde. Pentru a întrerupe semnalele sonore, trebuie să fie apăsată o tastă oarecare.

G Curățarea

Curățați senzorul de temperatură și termometrul cu o cârpă moale umezită.

Frecați termometrul până când se usucă din nou.

INDICAȚIE

Precauție împotriva deteriorărilor!

Nu curățați termometrul în mașina de spălat vase. Aparatul nu este etanș la apă.

Scoateți bateriile din aparat când acestea s-au consumat sau când nu folosiți aparatul un timp mai lung. În acest fel, evitați deteriorările produse de scurgerile din baterii.

H Eliminarea ca deșeu

- Dacă aparatul se scoate din uz, el trebuie adus în stare inutilizabilă și eliminat ca deșeu în conformitate cu dispozițiile în vigoare din țara de utilizare.

Informații în acest sens primiți de la autoritățile locale competente.

- Eliminați ambalajul ca deșeu pe sortimente de material!
- **Nu aruncați aparatul și bateriile la containerele pentru deșeuri menajere.**



I Garanția acordată de vânzător

Pentru termometrul de prăjire, Leifheit AG vă acordă o garanție de 2 ani începând de la data achiziției (respectiv pentru comenzi, începând cu obținerea produsului).

Informații suplimentare privind reglementările de garanție pentru produs găsiți în pagina noastră web:

www.leifheit.com



Quality and Design by Leifheit AG

Leifheitstraße 1
56377 Nassau, Germany

Tel.: +49 (0) 2604 977 0
Fax: +49 (0) 2604 977 300

E-Mail: info@leifheit.com
www.leifheit.com

08 / 2019

Technische Modifikation vorbehalten | Technical modifications reserved
Sous réserve de modification technique | Technische wijzigingen voorbehouden
Technické modifikace vyhrazeny | Technická modifikácia vyhradená
Sujeeto a modificaciones técnicas | Modificações técnicas reservadas
Modifichie techniche riservate | Tekniske ændringer af bilagene
Zmiany techniczne zastrzeżone | Ne rezervăm dreptul la modificări tehnice