

Model 751873

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruction manual
Gebrauchsanweisung
Podręcznik użytkownika
Kasutusjuhend
Manual de instrucciones
Manuale di istruzioni
Gebruiksaanwijzing
Manuel d'instructions



Dangrill

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

ES

IT

NL

FR

DIGITALT STEGETERMOMETER MED TIMER

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye stegetermometer, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager stegetermometeret i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om stegetermometerets funktioner

Tekniske data

Strømforsyning: 2 × 1,5 V AAA-batterier

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kødtype, stegningsgrad, aktuelt temperatur og måltemperatur eller nedtællingstid

Måleenhed: °C/°F

Med baggrundslyst farvedisplay med touch-funktion

Stegetermometeret har stander og magneter, så det kan stå selv eller sættes fast på en metalflade.

Særlige sikkerhedsforskrifter

Spyddet og ledningen må kun bruges ved temperaturer på under 250 °C. Anbring aldrig spyddet eller ledningen i grillen eller ovnen, hvis den faktiske temperatur er over 250 °C.

Stegetermometerets dele

Stegetermometer

1. Stik til spyd
2. Kødtype og stegningsgrad
3. Måltemperatur
4. Aktuell temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; kødtype/minutter)
6. T/S (Taste/Seconds; stegningsgrad/sekunder)
7. S/S (Start/Stop)
8. Spyd
9. Knappen OFF/COOK/TIMER (sluk, termometer/minutur - ikke vist, sidder på bagsiden af stegetermometeret)



Isætning af batterier

- Afmonter batteridækslet på stegetermometeret. Isæt 2 nye 1,5 V AAA-batterier. Vend polerne som vist i batterirummet. Sæt batteridækslet på igen.

Brug som stegetermometer

Sæt stikket (1) til spyddet (8) i stegetermometeret.

Stik spyddet ind i midten af kødet (på det tykkeste sted). Pas på, at det ikke går igennem kødet.

Spyddet må ikke sidde tæt på eventuelle ben i kødet.

Spyddet må ikke udsættes for åben ild/flammer.

Skub knappen (9) til positionen COOK for at tænde for stegetermometeret.

Tryk på knappen M/M (5) for at vælge den ønskede kødtype i denne rækkefølge:

Okse - Svin - Fisk - Kalv - Lam - Kylling
- Kalkun - Hamburger.

Tryk på knappen T/S (6) for at vælge mellem stegningsgraderne Rare (rød), Medium Rare (medium-rød), Medium, Medium Well Done (medium-gennemstegt) eller Well Done (gennemstegt).

Måltemperaturen for den valgte kødtype og stegningsgrad vises derefter på displayet.

Der kan kun vælges mellem de stegningsgrader, som er egnet til den valgte kødtype.

Når kødet har opnået måltemperaturen, lyder alarmen.

Skift af måleenhed

Tryk på knappen S/S (7) for at skifte mellem visning i celsius og fahrenheit.

Brug som minutur

Skub knappen (9) til positionen TIMER for at tænde for stegetermometeret og bruge det som minutur.

Tryk en eller flere gange på knappen M/M for at indstille minuttallet fra 1-99.

Tryk en eller flere gange på knappen T/S for at indstille sekundtallet fra 1-59.

Tryk på knappen S/S for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.

Du kan nulstille den indstillede tid ved at trykke samtidigt på knapperne M/M og T/S.

Baggrundslys

Når du trykker på en knap, tændes baggrundslyset automatisk i cirka 3 sekunder og slukker herefter.

Efter tilberedning

Sluk for stegetermometeret.

Tag spyddet ud af kødet (brug en grillhandske eller en grydelap).

Rengør spyddet med vand og opvaskemiddel.

Stegetermometeret kan rengøres med en fugtig klud.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Miljøoplysninger



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med en "overkrydset skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Produceret i P.R.C.

Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

DIGITALT STEKETERMOMETER OG KJØKKENKLOKKE

Innledning

For at du skal få mest mulig glede av det nye steketermometeret, bør du lese denne bruksanvisningen før du tar steketermometeret i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du skulle få behov for å lese informasjonen om igjen senere.

Tekniske spesifikasjoner

Strømforsyning: 2 x 1,5 V AAA-batterier

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kjøtttype, stekegrad, gjeldende temperatur og måltemperatur eller nedtellingstid

Måleenhet: °C/°F

Med bakgrunnsbelyst berøringsdisplay i farger

Steketermometeret har støtte og magneter slik at det kan stå av seg selv eller festes til en metallflate.

Spesielle sikkerhetsregler

Spydet og ledningen må bare brukes ved temperaturer under 250 °C. Ikke plasser spydet eller ledningen i grillen eller ovnen hvis den faktiske temperaturen er over 250 °C.

Steketermometerets deler

Steketermometer

1. Plugg på spyd
2. Kjøtttype og stekegrad
3. Måltemperatur
4. Gjeldende temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; kjøtttype/minutter)
6. T/S (Taste/Seconds; stekegrad/ sekunder)
7. S/S (start/stopp)
8. Spyd
9. Bryteren OFF/COOK/TIMER (slå av/ steketermometer/kjøkkenklokke) (vises ikke) er plassert på baksiden av steketermometeret



Sette i batteriene

- Demonter batteridekselet på steketermometeret. Sett i 2 nye 1,5 V AAA-batterier Snu polene som vist i batterirommet. Sett batteridekselet på igjen.

Bruk som steketermometer

Sett pluggen (1) på spydet (8) inn i steketermometeret.

Stikk spydet inn til midten av kjøttet (der det er tykkest). Pass på at spydet ikke går helt gjennom kjøttet.

Spydet må ikke plasseres i nærheten av eventuelle bein i kjøttet.

Spydet må ikke utsettes for åpen ild/flammer.

Skyv bryteren (9) til posisjonen COOK for å slå på steketermometeret.

Trykk på knappen M/M (5) for å velge ønsket kjøtttype i denne rekkefølgen:

Okse - Svin - Fisk - Kalv - Lam - Kylling - Kalkun - Hamburger.

Trykk på knappen T/S (6) for å velge mellom stekegradene Rare (svært lite stekt), Medium Rare (lite stekt), Medium (medium), Medium Well Done (medium gjennomstekt) eller Well Done (gjennomstekt).

Måltemperaturen for den valgte kjøtttypen og stekegraden vises deretter på displayet.

Du kan bare velge de stekegradene som egner seg til den valgte kjøtttypen.

Når kjøttet har nådd måltemperaturen, utløses alarmen.

Skifte måleenhet

Trykk på knappen S/S (7) for å skifte mellom visning i Celsius og Fahrenheit.

Bruk som kjøkkenklokke

Skyv bryteren (9) til posisjonen TIMER for å slå på steketermometeret og bruke det som kjøkkenklokke.

Trykk en eller flere ganger på knappen M/M for å stille inn minuttene fra 1-99.

Trykk en eller flere ganger på knappen T/S for å stille inn sekundene fra 1-59.

Trykk på knappen S/S for å starte nedtelling. Når tiden er ute, utløses alarmen.

Du kan nullstille den innstilte tiden ved å trykke samtidig på knappene M/M og T/S.

Bakgrunnslys

Når du trykker på en knapp, lyser bakgrunnslyset automatisk i cirka 3 sekunder og slukner deretter igjen.

Etter tilberedning

Slå av steketermometeret.

Ta spydet ut av kjøttet (bruk grillhanske eller grytelapper).

Rengjør spydet med vann og oppvaskmiddel.

Steketermometeret kan rengjøres med en fuktig klut.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Miljøinformasjon



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som  kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet hvis elektronisk og elektrisk avfall (WEEE) ikke avhendes riktig. Produkter som er merket med en søppeldunk med kryss over, er elektrisk og elektronisk utstyr. Søppeldunken med kryss over symboliserer at avfall av elektrisk og elektronisk utstyr ikke må kastes i det usorterte husholdningsavfallet, men behandles som spesialavfall.

Produsert i Kina

Produsent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

NO

DIGITAL STEKTERMOMETER MED TIMER

Inledning

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya stektermometer, rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

Tekniska data

Strömförsörjning: 2 x 1,5 V AAA-batterier

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kötttyp, stekningsgrad, aktuell temperatur och måltemperatur eller nedräkningstid

Mätenhet: °C/°F

Med bakgrundsbelyst färgdisplay med touch-funktion

Stektermometern har stativ och magnet, så att det kan stå själv eller sättas fast på en metallyta.

Säkerhetsföreskrifter

Nålen och kabeln får bara användas vid temperaturer under 250 °C. Använd inte nålen eller kabeln i grillen eller ugnen om den faktiska temperaturen är över 250 °C.

Stektermometers delar

Stektermometer

1. Kontakt för nål
2. Kötttyp och stekningsgrad
3. Måltemperatur
4. Aktuell temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; kötttyp/minuter)
6. T/S (Taste/Seconds; stekningsgrad/ sekunder)
7. S/S (Start/Stopp)
8. Nål
9. Knappen OFF/COOK/TIMER (stäng av, termometer/minutur - visas inte, sitter på baksidan av stektermometern)



Isättning av batterier

- Ta av batteriluckan på stektermometern. Sätt i 2 nya 1,5 V AAA-batterier. Vänd polerna enligt indikeringen i batterifacket. Stäng batteriluckan igen.

Användning som stektermometer

Sätt in kontakten (1) för nålen (8) i stektermometern.

Stick in nålen i mitten av köttet (där det är som tjockast). Se till att den inte går igenom köttet.

Nålen ska inte sitta nära något ben i köttet.

Nålen får inte utsättas för öppen eld.

För knappen (9) till positionen COOK för att slå på stektermometern.

Tryck på knappen M/M (5) för att välja den önskade kötttypen i denna ordningsföljd:

Nötkött - Griskött - Fisk - Kalv - Lamm - Kyckling - Kalkon - Hamburgare.

Tryck på knappen T/S (6) för att välja mellan stekningsgraderna Rare (röd), Medium Rare (medium röd), Medium, Medium Well Done (medium genomstekt) eller Well Done (genomstekt).

Måltemperaturen för den valda kötttypen och stekningsgrad visas därefter på displayen.

Du kan endast välja mellan de stekningsgrader som är avsedda för den valda kötttypen.

När köttet har uppnått måltemperaturen ljuder larmet.

Byta måtenhet

Tryck på knappen S/S (7) för att växla mellan visning i Celsius och Fahrenheit.

Användning som minutur

För knappen (9) till positionen TIMER för att slå på stektermometern och använda den som minutur.

Tryck en eller flera gånger på knappen M/M för att ställa in minuterna från 1-99.

Tryck en eller flera gånger på knappen T/S för att ställa in sekunderna från 1-59.

Tryck på knappen S/S/ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har förflutit ljuder larmet.

Du kan nollställa den inställda tiden genom att trycka på knapparna M/M och T/S samtidigt.

Bakgrundsbelysning

När du trycker på en knapp tänds bakgrundsbelysningen automatiskt i ca 3 sekunder och sedan släcks den.

Efter tillagning

Stäng av stektermometern.

Ta ut nålen från köttet (använd grillhandske eller grytlapp).

Rengör nålen med vatten och diskmedel.

Stektermometern kan rengöras med en fuktig trasa.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.


Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- www.schou.com

Miljöinformation



Elektriska och elektroniska produkter (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som  kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfallet av elektriska och elektroniska produkter (WEEE) inte bortscaffas korrekt. Produkter som är markerade med en "överkryssad sophink" är elektriska och elektroniska produkter. Den överkryssade sophinken symboliserar att avfall av elektriska och elektroniska produkter inte får bortscaffas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan de ska samlas in separat.

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

DIGITAALINEN PAISTOMITTARI JA AJASTIN

Johdanto

Saat paistolämpömittarista suurimman hyödyn, kun luet käyttöohjeen läpi ennen paistolämpömittarin käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi paistolämpömittarin toiminnot.

Tekniset tiedot

Virransyöttö: 2 x 1,5 V:n AAA-paristo

Lämpötila-alue: 0–250 °C

Näytön tiedot: lihatyyppi, kypsyyssaste, nykyinen lämpötila ja tavoitelämpötila tai ajastettu aika

Mittayksikkö: °C/°F

Taustavalaistu värillinen kosketusnäyttö

Paistomittarissa on tuet ja magneetit, joten se pysyy itsestään pystyssä tai sen voi asettaa metallipinnalle.

Turvallisuusohjeet

Piikkiä ja johtoa saa käyttää vain alle 250 °C:n lämpötilassa. Älä laita piikkiä tai johtoa grilliin tai uuniin, jonka lämpötila on yli 250 °C.

Paistolämpömittarin osat

Paistolämpömittari

1. Piikin liitin
2. Lihattyyppi ja paistoaste
3. Tavoitelämpötila
4. Nykyinen lämpötila
5. M/M (Meat/Minutes, liha/minuutit)
6. T/S (Taste/Seconds, paistoaste/sekunnit)
7. S/S (Start/Stop)
8. Piikki
9. Painike OFF/COOK/TIMER (sammutus, lämpömittari/ajastin – ei näkyvissä, sijaitsee paistomittarin taustapuolella)



Paristojen asettaminen paikoilleen

- Irrota kansi paistolämpömittarin paristolokerosta. Aseta paristolokeroon 2 kpl 1,5 V:n AAA-paristoa. Aseta paristot paristolokeroon navat merkintöjen mukaisesti. Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen.

Käyttö paistolämpömittarina

Aseta liitin (1) paistomittarin piikkiin (8).

Työnnä piikki lihan keskelle (paksuimpaan kohtaan). Varo, ettei piikki mene lihan läpi.

Piikki ei saa olla lähellä luuta.

Piikkiä ei saa altistaa avotulelle/liekeille.

Käynnistä paistomittari asettamalla painike (9) asentoon COOK.

Paina painiketta M/M (5) ja valitse haluamasi lihatyyppi seuraavista vaihtoehdoista:

Nauta - Sika - Kala - Vasikka - Lammas - Kana - Kalkkuna - Jauheliha.

Paina painiketta T/S (6) ja valitse kypsyyssaste seuraavista vaihtoehdoista: Rare (raaka), Medium Rare (puoliraaka), Medium, Medium Well Done (puolikypsä) tai Well Done (läpikypsä).

Valitun lihatyyppin ja kypsyyssasteen mukainen tavoitelämpötila näkyy sen jälkeen näytössä.

Voit valita vain kypsyyssasteet, jotka ovat sopivat valitulle lihatyypille.

Kun liha on saavuttanut tavoitelämpötilan, kuuluu merkkiääni.

Mittayksikön vaihto

Voit vaihtaa celsius- ja fahrenheitasteiden välillä painamalla painiketta S/S (7).

Käyttö ajastimena

Kun haluat käyttää paistomittaria ajastimena, käynnistä paistomittari ja aseta painike (9) asentoon TIMER.

Aseta jokin minuuttimäärä 1–99:n välillä painamalla painiketta M/M yhden tai useamman kerran.

Aseta jokin sekuntimäärä 1–59:n välillä painamalla painiketta T/S yhden tai useamman kerran.

Aloita ajan laskeminen painamalla painiketta S/S. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, järjestelmästä kuuluu äänimerkki.

Voit nollata asetetun ajan painamalla samanaikaisesti painikkeita M/M ja T/S.

Taustavalo

Kun painat painiketta, taustavalo syttyy automaattisesti noin 3 sekunniksi ja sammuu sitten.

Kypsennyksen jälkeen

Sammuta paistomittari.

Poista piikki lihasta (käytä grillikinnasta tai patalappua).

Puhdista piikki vedellä ja astianpesuaineella.

Paistomittarin voi pyyhkiä puhtaaksi kostealla liinalla.

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- www.schou.com

Tiedot vaarallisuudesta ympäristölle



Sähkö- ja elektroniikkalaitteet (EEE) sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaaraksi ympäristölle ja ihmisen terveydelle, jos sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet on merkitty jätesäiliöllä, jonka yli on vedetty risti. Merkki ilmaisee, ettei sähkö- ja elektroniikkaromua saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana vaan se on kerättävä erikseen.

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

DIGITAL MEAT THERMOMETER WITH TIMER

Introduction

To get the most out of your new meat thermometer, please read this instruction manual before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Power supply: 2 × 1.5 V AAA batteries

Temperature range: 0-250 °C

Display: Meat type, doneness, current temperature and target temperature or countdown time

Measurement unit: °C/°F

With backlit colour display with touch function

The meat thermometer has a stand and magnets so that it can stand upright or be attached to a metal surface.

Special safety instructions

The probe and cord may only be used at temperatures below 250 °C. Never place the probe or cord under the grill or in the oven if the actual temperature is above 250 °C!

Main components

Meat thermometer

1. Socket for probe
2. Meat type and doneness
3. Target temperature
4. Current temperature
5. M/M (Meat/Minutes)
6. T/S (Taste/Seconds)
7. S/S (Start/Stop)
8. Probe
9. The OFF/COOK/TIMER button (not shown, located on the rear of the meat thermometer)



Inserting the batteries

- Remove the battery cover from the meat thermometer. Insert 2 new 1.5 V AAA batteries. Align the batteries correctly, as shown in the battery compartment. Replace the battery cover.

To use as a meat thermometer

Insert the connector (1) for the probe (8) into the meat thermometer.

Push the probe into the middle of the meat (at the thickest point). Make sure not to go right through the meat.

The probe must not be close to any meat bone.

The probe must not be exposed to a naked flame.

Slide the button (9) to COOK to switch the meat thermometer on.

Press the M/M button (5) to choose the desired meat type in this order:

Beef - Pork - Fish - Veal - Lamb - Chicken - Turkey - Hamburger.

Press the T/S (6) button to chosen between Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well Done or Well Done.

The target temperature for the selected meat type and doneness is then shown in the display.

Only the degrees of doneness suitable for the selected meat type can be selected.

Once the meat has reached the target temperature, the alarm sounds.

Changing the measurement unit

Press the S/S button (7) to switch the display between Celsius and Fahrenheit.

To use as a timer

Push the button (9) to TIMER to switch the meat thermometer on and use it as a timer.

Press the M/M button one or more times to set the number of minutes between 1 and 99.

Press the T/S button one or more times to set the number of seconds between 1 and 59.

Press the S/S button to start the countdown. Once the set time has elapsed, the alarm will sound.

You can cancel the set time by pressing the M/M and T/S buttons.

Background light

When you press a button, the background light automatically comes on for around 3 seconds and then goes off.

After cooking

Switch off the meat thermometer.

Remove the probe from the meat (use an oven glove or pot holder).

Clean the probe with water and washing-up liquid.

The meat thermometer can be cleaned with a damp cloth.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Environmental information



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with a crossed-out wheeled bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

DIGITALES BRATENTHERMOMETER MIT TIMER

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Bratenthermometer möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Bratenthermometers später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Stromversorgung: 2x1,5 V AAA-Batterien

Temperaturbereich: 0-250 °C

Display-Anzeige: Fleischart, Garstufe, aktuelle Temperatur und Zieltemperatur oder Countdown-Zeit

Messeinheiten: °C/°F

Mit hintergrundbeleuchtetem Farbdisplay mit Touch-Funktion

Das Bratenthermometer hat Ständer und Magneten, sodass es selbst stehen und auf einer Metallfläche befestigt werden kann.

Besondere Sicherheitshinweise

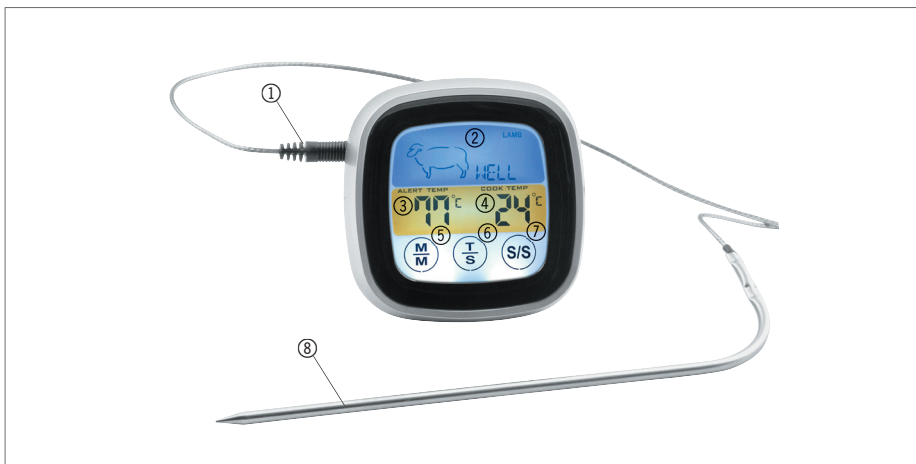
Der Spieß und das Kabel dürfen nur bei Temperaturen unter 250 °C verwendet werden. Sie dürfen den Spieß oder das Kabel nicht in den Grill oder Ofen legen, wenn die tatsächliche Temperatur 250 °C übersteigt.

Die Teile des Bratenthermometers

Bratenthermometer

1. Buchse für Spieß
2. Fleischart und Garstufe
3. Zieltemperatur
4. Aktuelle Temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; Fleischart/Minuten)
6. T/S (Taste/Seconds; Garstufe/Sekunden)
7. S/S (Start/Stop)
8. Spieß
9. Die Taste OFF/COOK/TIMER (Abschalten, Thermometer/Minutenuhr - nicht abgebildet, befindet sich an der Rückseite des Bratenthermometers)

DE



Einlegen der Batterien

- Demontieren Sie die Batteriefachabdeckung des Bratenthermometers. Legen Sie 2 neue 1,5 V AAA-Batterien ein. Achten Sie darauf, dass die Pole wie im Batteriefach gezeigt liegen. Setzen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.

Gebrauch als Bratenthermometer

Stecken Sie den Stecker (1) des Spießes (8) in das Bratenthermometer.

Stecken Sie den Spieß in die Mitte des Fleisches (an der dicksten Stelle). Achten Sie darauf, dass er nicht durch das Fleisch hindurch geht.

Der Spieß darf nicht dicht an einem eventuellen Knochen im Fleisch sitzen.

Der Spieß darf keinem offenen Feuer oder Flammen ausgesetzt werden.

Schieben Sie den Schalter (9) in die Stellung COOK, um das Bratenthermometer einzuschalten.

Drücken Sie auf die Taste M/M (5), um die Fleischart gemäß dieser Reihenfolge zu wählen:

Rind - Schwein - Fisch - Kalb - Lamm - Hähnchen - Pute - Hamburger.

Drücken Sie auf die Taste T/S (6), um zwischen den Garstufen Rare (rot), Medium Rare (medium-rot), Medium, Medium Well Done (medium-durchgebraten) oder Well Done (durchgebraten) zu wählen.

Danach wird die Zieltemperatur für die gewählte Fleischart und Garstufe angezeigt.

Es kann nur zwischen den Garstufen gewählt werden, die für die gewählte Fleischart geeignet sind.

Wenn das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm.

Wechsel der Maßeinheit

Drücken Sie auf die Taste S/S (7), um zwischen der Anzeige in Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

Gebrauch als Minutenuhr

Schieben Sie den Schalter (9) in die Stellung TIMER, um das Bratenthermometer einzuschalten und als Minutenuhr zu verwenden.

Drücken Sie ein- oder mehrmals auf die Taste M/M, um die Minutenzahl von 1-99 einzustellen.

Drücken Sie ein- oder mehrmals auf die Taste T/S, um die Sekundenzahl von 1-59 einzustellen.

Drücken Sie die Taste S/S, um mit dem Countdown zu beginnen. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, ertönt der Alarm.

Sie können die eingestellte Zeit auf Null setzen, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten M/M und T/S drücken.

Hintergrundbeleuchtung

Wenn Sie auf eine Taste drücken, wird die Hintergrundbeleuchtung automatisch 3 Sekunden lang eingeschaltet und schaltet sich danach wieder aus.

Nach der Zubereitung

Schalten Sie das Bratenthermometer aus.

Ziehen Sie den Spieß mit einem Grillhandschuh oder einem Topflappen aus dem Fleisch.

Reinigen Sie den Spieß mit Wasser und einem Spülmittel.

Das Bratenthermometer kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- www.schou.com

Entsorgung des Gerätes



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit einer „durchkreuzten Abfalltonne“ gekennzeichnet.

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

DE

CYFROWY TERMOMETR DO MIĘSA WYPOSAŻONY W FUNKCJĘ MINUTNIKA

Wprowadzenie

Aby jak najlepiej wykorzystać zalety nowego termometru do mięsa, przed użyciem należy przeczytać niniejsze instrukcje. Należy także zachować te instrukcje do użytku w przyszłości.

Dane techniczne

Zasilanie: Dwie baterie AAA 1,5 V

Zakres temperatur: 0–250°C

Wyświetlacz: Typ mięsa, stopień
wysmażenia,

bieżąca temperatura, docelowa
temperatura lub minutnik

Jednostki pomiarowe: °C/°F

Kolorowy wyświetlacz dotykowy
z podświetleniem

Termometr do mięsa ma stojak i magnesy,
tak aby można go było ustawić pionowo lub
zamocować do powierzchni metalowej.

Specjalne instrukcje w zakresie bezpieczeństwa

Sonda i przewód są przystosowane do temperatury poniżej 250°C. Nie umieszczać sondy ani przewodu pod grillem lub w piekarniku, jeżeli rzeczywista temperatura przekracza 250°C!

Główne elementy

Termometr do mięsa

1. Gniazdo sondy
2. Typ mięsa i stopień wysmażenia
3. Docelowa temperatura
4. Bieżąca temperatura
5. M/M (mięso/minuty)
6. T/S (smak/sekundy)
7. S/S (start/stop)
8. Sonda
9. Przycisk OFF/COOK/TIMER (niewidoczny, znajduje się z tyłu termometru do mięsa)



Wkładanie baterii

- Zdjąć pokrywę komory baterii z termometru do mięsa. Włożyć dwie nowe baterie AAA 1,5 V. Zwrócić uwagę by ułożenie baterii było takie, jak pokazano w komorze na baterie. Ponownie założyć pokrywę komory na baterie.

Używanie termometru do mięsa

Włożyć złącze (1) sondy (8) do gniazda termometru do mięsa.

Włożyć sondę w środek mięsa (w najgrubszym miejscu). Upewnić się, że sonda nie przeszła na drugą stronę.

Nie umieszczać sondy w pobliżu kości w mięsie.

Nie wystawiać sondy na działanie odsłoniętego ognia.

Przesunąć przycisk (9) w pozycję COOK, aby włączyć termometr do mięsa.

Nacisnąć przycisk M/M (5), aby wybrać żądany typ mięsa w następującej kolejności:

Wołowina – wieprzowina – ryba – cielęcina – jagnięcina – kurczak – indyk – hamburger.

Nacisnąć przycisk T/S (6), aby wybrać Rare (Krwisty), Medium Rare (Średnio krwisty), Medium (Średnio wysmażony), Medium Well Done (Dobrze wysmażony) lub Well Done (Bardzo dobrze wysmażony).

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona docelowa temperatura określona na podstawie typu mięsa i stopnia wysmażenia.

Wyświetlane są tylko stopnie wysmażenia odpowiednie do danego typu mięsa.

Po osiągnięciu docelowej temperatury mięsa zostanie uruchomiony alarm.

Zmiana jednostki pomiaru

Nacisnąć przycisk S/S (7), aby przełączyć między stopniami Celsjusza lub Fahrenheita.

Używanie minutnika

Przesunąć przycisk (9) w pozycję TIMER, aby włączyć termometr do mięsa i używać go jako minutnika.

Nacisnąć przycisk M/M co najmniej jeden raz, aby ustawić liczbę minut w zakresie od 1 do 99.

Nacisnąć przycisk T/S co najmniej jeden raz, aby ustawić liczbę sekund w zakresie od 1 do 59.

Nacisnąć przycisk S/S, aby rozpocząć odliczanie. Po upływie ustawionego czasu uruchomi się alarm.

Można anulować ustawiony czas, naciskając przyciski M/M i T/S.

Podświetlanie ekranu

Po naciśnięciu przycisku podświetlenie zostanie włączone na około 3 sekund, a następnie wyłączone.

Po usmażeniu

Wyłączyć termometr do mięsa.

Usunąć sondę z mięsa (użyć rękawicy lub uchwytu do garnków).

Oczyszczyć sondę wodą i płynem do naczyń.

Termometr do mięsa można czyścić wilgotną szmatką.

Punkt serwisowy

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- www.schou.com

Informacje dotyczące środowiska



Sprzęt elektryczny i elektroniczny (electrical and electronic equipment – EEE) zawiera materiały, elementy i substancje, które mogą być niebezpieczne i szkodliwe dla zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego w przypadku, gdy taki zużyty sprzęt (waste electrical and electronic equipment – WEEE) nie zostanie odpowiednio zutylizowany. Produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci są odpadami elektrycznymi i elektronicznymi. Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno pozbywać się razem z ogólnymi odpadami domowymi, a należy utylizować go osobno.

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

Producent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejszego podręcznika użytkownika nie wolno w żaden sposób powielać częściowo ani w całości, elektronicznie bądź mechanicznie (np. poprzez fotokopie lub skany), tłumaczyć ani przechowywać w bazie danych z funkcją wyszukiwania bez uprzedniej zgody Schou Company A/S wyrażonej na piśmie.

DIGITAALNE TAIMERIGA LIHATERMOMEETER

Sissejuhatus

Oma uue lihatermomeetri tõhusaimaks kasutamiseks lugege palun käesolev kasutusjuhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi. Samuti soovitame juhised hilisemaks kasutamiseks alles hoida.

Tehnilised andmed

Toide: 2 × 1,5 V AAA patareid

Temperatuurivahemik: 0–250 °C

Kuva: lihatüüp, küpsusaste, hetketemperatuur ja sihttemperatuur või mahalaendamise aeg

Mõõtühik: °C/°F

Taustvalgustuse ja puutefunktsiooniga värviline ekraan

Lihatermomeetril on alus ja magnetid, nii et see seisab püstises asendis või seda saab kinnitada metallpinnale.

Ohutuse erijuhised

Lihatermomeetrit ja juhet võib kasutada ainult temperatuuridel alla 250 °C. Ärge kunagi asetage lihatermomeetrit ega juhet grilli alla või ahju, kui tegelik temperatuur on üle 250 °C!

Põhikomponendid

Lihatermomeeter

1. Termomeetri pesa
2. Lihatüüp ja küpsusaste
3. Lõpptemperatuur
4. Hetketemperatuur
5. M/M (liha/minutid)
6. T/S (maitse/sekundid)
7. S/S (käivitamine/peatamine)
8. Termomeeter
9. Nupp OFF/COOK/TIMER (pole näidatud, asub lihatermomeetri tagumisel küljel)



Patareide paigaldamine

- Eemaldage lihatermomeetri patareipesa kate. Paigaldage 2 uut 1,5 V AAA patareid. Veenduge, et patarei on patareipesas õigetpidi (nagu näidatud). Pange patareipesa kaas tagasi.

Lihatermomeetri kasutamine

Sisestage termomeetri pistik (1) näidu (8) saamiseks lihatermomeetrisse.

Lükake termomeeter liha keskele (kõige paksemas kohas). Veenduge, et te ei torka termomeetrit lihast päris läbi.

Termomeeter ei tohi asuda ühegi lihas oleva kondi lähedal.

Termomeeter ei tohi kokku puutuda lahtise tulega.

Lihatermomeetri sisse lülitamiseks libistage nupp (9) asendisse COOK (KÜPSETAMINE).

Vajutage nuppu M/M (5), et valida soovitud lihatüüp järgmises järjestuses:

veiseliha – sealihha – kala – vasikalihha
– lambalihha – kanalihha – kalkuniliha
– hamburger.

Vajutage nuppu T/S (6), et valida Rare (pooltoores), Medium Rare (alla keskmise küpsetatud), Medium (poolküps), Medium Well Done (üle keskmise küpsetatud) või Well Done (küps).

Valitud lihatüüpi ja küpsusastet näidatakse kuval.

Valida on võimalik ainult valitud lihatüübi jaoks sobivad küpsusastmed.

Kui liha on saavutanud sihttemperatuuri, kõlab alarm.

Mõõtühiku muutmine

Vajutage nuppu S/S (7), et valida, kas temperatuur kuvatakse Celsiuse või Fahrenheiti kraadides.

Taimerina kasutamine

Lihatermomeetri sisse lülitamiseks vajutage nupp (9) asendisse TIMER ja kasutage seda taimerina.

Minutite arvu seadistamiseks vahemikus 1 ja 99 vajutage üks või rohkem korda nuppu M/M.

Sekundite arvu seadistamiseks vahemikus 1 ja 59 vajutage üks või rohkem korda nuppu T/S.

Vajutage mahaloendamise sisse lülitamiseks nuppu S/S. Kui seadistatud aeg on möödunud, kõlab alarm.

Seadistatud aja saate tühistada, vajutades nuppe M/M ja T/S.

Taustvalgus

Kui vajutate mõnda nuppu, lülitub taustvalgus automaatselt sisse umbes 3 sekundiks ja siis kustub.

Peale küpsetamist

Lülitage lihatermomeeter välja.

Eemaldage termomeeter liha seest (kasutage pajakinnast või -lappi).

Puhastage termomeetrit vee ja nõudepesuvahendiga.

Lihatermomeetrit võib puhastada niiske lapiga.

Teeninduskeskus

Pidage meeles: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- www.schou.com

Keskkonnaalane teave



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, komponente ja aineid, mis võivad olla ohtlikud ja kahjulikud inimeste tervisele ja keskkonnale, juhul kui kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid (WEEE) ei utiliseerita ette nähtud moel. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikastiga märgistatud toodete puhul on tegemist elektri- ja elektroonikaseadmega. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikast näitab, et kasutatud elektri- ja elektroonikaseadet ei tohi utiliseerida koos sortimata olmeprügiga, vaid tuleb koguda eraldi.

Toodetud Hiina Rahvavabariigis

Tootja:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

ET

TERMÓMETRO PARA CARNE CON TEMPORIZADOR DIGITAL

Introducción

Para sacar el máximo provecho a su nuevo termómetro para carne, lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Además, guarde las instrucciones por si necesita consultarlas más adelante.

Datos técnicos

Fuente de alimentación: 2 × pilas de 1,5 V AAA

Alcance de temperatura: 0-250 °C

Pantalla: Tipo de carne, punto de cocción, temperatura actual, temperatura objetivo o tiempo de cuenta atrás.

Unidades de medición: °C/°F

Pantalla LCD en color con retroiluminación y función táctil

El termómetro para carne tiene un soporte e imanes para que se pueda colocar en posición vertical o sobre una superficie metálica.

Instrucciones especiales de seguridad

La sonda y el cable solo deben utilizarse a temperaturas inferiores a 250 °C. No coloque nunca la sonda ni el cable debajo de la parrilla o en el horno si la temperatura real es superior a 250 °C.

Componentes principales

Termómetro para carne

1. Toma para la sonda
2. Tipo de carne y punto de cocción
3. Temperatura objetivo
4. Temperatura actual
5. M/M (Carne/Minutos)
6. T/S (Sabor/Segundos)
7. S/S (Inicio/Parada)
8. Sonda
9. El botón OFF/COOK/TIMER (no aparece, está ubicado en la parte posterior del termómetro para carne)



Cómo insertar las pilas

- Quite la tapa del compartimiento para pilas de la parte trasera del termómetro para carne. Introduzca 2 pilas de 1,5 V AAA nuevas. Alinee la baterías correctamente, tal y como se muestra en el compartimiento de la batería. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento para pilas.

Uso como termómetro de carne

Introducir la toma (1) de la sonda (8) en el termómetro para carne.

Introduzca la sonda en el centro de la carne (en el punto más grueso). Asegúrese de no cruzar la carne.

La sonda no debe quedar cerca de ningún hueso de la carne.

La sonda no se puede exponer a llamas abiertas.

Deslice el botón (9) hasta COOK para encender el termómetro para carne.

Pulse el botón M/M (5) para elegir el tipo de carne deseado en este orden:

Beef - Pork - Fish - Veal - Lamb - Chicken - Turkey - Hamburger (Buey, Cordero, Ternera, Hamburguesa, Tocino, Pavo, Pollo y Pescado).

Pulse el botón T/S (6) para elegir entre Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well Done o Well Done (Crudo, poco hecho, al punto, hecho o muy hecho).

La temperatura objetivo para el tipo de carne seleccionado y el punto de cocción se muestran en la pantalla.

Solo se pueden seleccionar los puntos de cocción adecuados para el tipo de carne seleccionado.

Una vez que la carne ha alcanzado la temperatura objetivo, suena la alarma.

Cómo cambiar la unidad de medición

Pulse el botón S/S (7) para alternar entre Celsius y Fahrenheit.

Uso como temporizador

Deslice el botón (9) hasta TIMER para encender el termómetro para carne y usarlo como temporizador.

Pulse el botón M/M una o más veces para ajustar el número de minutos entre 1 y 99.

Pulse el botón T/S una o más veces para ajustar el número de segundos entre 1 y 59.

Pulse el botón S/S para iniciar la cuenta atrás. Una vez que el tiempo haya transcurrido, sonará la alarma.

Puede cancelar la hora ajustada pulsando los botones M/M y T/S.

Retroiluminación

Al pulsar un botón, la luz de fondo se enciende automáticamente durante unos 3 segundos y luego se apaga.

Después de cocinar

Apague el termómetro para carne.

Retire la sonda de la carne (use una manopla de horno o un agarrador).

Limpie la sonda con agua y un detergente líquido.

El termómetro para carne puede limpiarse con un trapo húmedo.

Centro de servicio

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- www.schou.com

Información medioambiental



Los dispositivos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales, componentes y sustancias que pueden ser peligrosos y perjudiciales para la salud humana y para el medio ambiente, si los residuos de estos dispositivos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan correctamente. Los productos identificados con un contenedor con ruedas tachado son dispositivos eléctricos y electrónicos. El contenedor con ruedas tachado indica que los residuos de dispositivos eléctricos y electrónicos no deben desecharse junto con la basura doméstica, y que se tienen que recoger por separado.

Fabricado en People's Republic of China (P.R.C)

Fabricante:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo, fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por escrito de Schou Company A/S.

TERMOMETRO DIGITALE PER CARNI CON TIMER

Introduzione

Per ottenere le massime prestazioni dal vostro nuovo termometro per carne, leggere le istruzioni prima dell'uso.

Conservare le presenti istruzioni per un eventuale riferimento futuro.

Dati tecnici

Alimentazione: 2 batterie AAA da 1,5 V

Intervallo di temperatura: 0-250 °C

Display: Tipo di carne, grado di cottura, temperatura istantanea e temperatura da raggiungere oppure conto alla rovescia

Unità di misura: °C/°F

Con display a colori retroilluminato e funzione touch

Il termometro per carni è dotato di un supporto e di magneti per essere appoggiato in piedi o fissato a una superficie metallica.

Istruzioni di sicurezza particolari

Utilizzare la sonda e il suo cavo esclusivamente con temperature inferiori a 250 °C. Non inserire la sonda o il cavo sotto alla griglia o nel forno se la temperatura rilevata è superiore a 250 °C.

Componenti principali

Termometro per carni

1. Presa per sonda
2. Tipo di carne e grado di cottura
3. Temperatura da raggiungere
4. Temperatura istantanea
5. M/M (Carne/Minuti)
6. T/S (Cottura/Secondi)
7. S/S (Start/Stop)
8. Sonda
9. Pulsante OFF/COOK/TIMER (non in figura, posto sul retro del termometro per carni)



Inserimento delle batterie

- Togliere il coperchio delle batterie dal termometro per carni. Inserire 2 batterie AAA nuove da 1,5 V. Orientare correttamente le batterie come indicato nell'apposito vano. Rimontare il coperchio delle batterie.

Utilizzo come termometro per carni

Inserire il connettore (1) per la sonda (8) nel termometro per carni.

Inserire la sonda al centro del pezzo di carne (nel punto più spesso). Assicurarsi di non attraversare interamente la carne.

La sonda non deve essere troppo vicina a eventuali ossi nella carne.

Non esporre la sonda a fiamme libere.

Far scorrere il pulsante (9) su COOK per accendere il termometro per carni.

Premere il pulsante M/M (5) per scegliere il tipo di carne desiderato in quest'ordine:

Manzo - Maiale - Pesce - Vitello - Agnello
- Pollo - Tacchino - Hamburger.

Premere il pulsante T/S (6) per scegliere fra Al sangue, Media al sangue, Media, Media ben cotta o Ben cotta.

La temperatura da raggiungere per il tipo di carne scelto e la cottura scelta viene quindi indicata sul display.

È possibile selezionare solo i gradi di cottura adatti per il tipo di carne scelto.

Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un avviso acustico.

Cambio dell'unità di misura

Premere il pulsante S/S (7) per scegliere tra le unità di misura Celsius e Fahrenheit.

Utilizzo come timer

Portare il pulsante (9) su TIMER per accendere il termometro per carni e utilizzarlo come timer.

Premere il pulsante M/M una o più volte per impostare il numero di minuti fra 1 e 99.

Premere il pulsante T/S una o più volte per impostare il numero di secondi fra 1 e 59.

Premere il pulsante S/S per avviare il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un avviso acustico.

È possibile annullare il tempo impostato premendo i pulsanti M/M e T/S.

Luce di sfondo

Quando si preme un pulsante, la luce di sfondo si accende automaticamente per circa 3 secondi, per poi spegnersi.

Dopo la cottura

Spegnere il termometro per carni.

Rimuovere la sonda dalla carne (utilizzare un guanto da forno o una presina).

Pulire la sonda con acqua e detersivo liquido.

È possibile pulire il termometro per carni con un panno umido.

Centro assistenza

Nota: indicare il numero di modello del prodotto in ogni richiesta di assistenza.

Il numero di modello è riportato sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta del prodotto.

Per:

- Reclami
- Pezzi di ricambio
- Resi
- Questioni relative alla garanzia
- www.schou.com

Informazioni ambientali



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) contengono materiali, componenti e sostanze che possono essere pericolosi e dannosi per la salute umana e l'ambiente, se i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) non vengono smaltiti correttamente. I prodotti contrassegnati con il simbolo del bidone sbarrato sono apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il bidone sbarrato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici non differenziati, ma devono essere raccolti separatamente.

Fabbricato in P.R.C.

Produttore:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tutti i diritti riservati. I contenuti di questo manuale non possono essere riprodotti in parte o per intero, elettronicamente o meccanicamente (ad es. mediante fotocopie o scansioni), tradotti o archiviati in sistemi di memorizzazione e recupero di informazioni senza il consenso scritto di Schou Company A/S.

IT

DIGITALE VLEESTHERMOMETER MET TIMER

Inleiding

Om het beste uit uw nieuwe vleesthermometer te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

Technische gegevens

Voeding: 2 × 1,5 V AAA-batterijen

Temperatuurbereik: 0-250 °C

Scherm: Vleessoorten, gaarheid, huidige temperatuur en doeltemperatuur of terugteltijd

Meeteenheid: °C/°F

Verlicht kleurenscherm met aanraakfunctie

De vleesthermometer is uitgerust met een standaard en magneten zodat deze rechtop kan staan of bevestigd kan worden aan metalen oppervlakken.

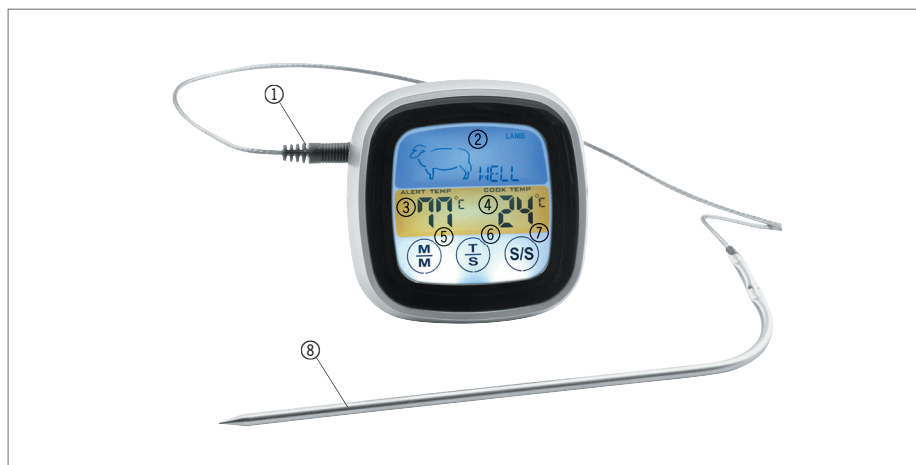
Speciale veiligheidsvoorschriften

De sonde en het snoer mogen uitsluitend gebruikt worden bij temperaturen onder 250 °C. Plaats de sonde of het snoer nooit onder de grill of in de oven als de daadwerkelijke temperatuur hoger is dan 250 °C!

Basisonderdelen

Vleesthermometer

1. Aansluiting sonde
2. Vleessoort en gaarheid
3. Doeltemperatuur
4. Huidige temperatuur
5. M/M (Vlees/Minuten)
6. T/S (Smaak/Seconden)
7. S/S (Start/stop)
8. Sonde
9. De OFF/COOK/TIMER-knop (niet zichtbaar, bevindt zich aan de achterkant van de vleesthermometer)



De batterijen plaatsen

- Verwijder het batterijklepje van de vleesthermometer. Plaats 2 nieuwe 1,5 V AAA-batterijen. Plaats de batterijen op de juiste wijze, zoals aangegeven in het batterijcompartiment. Plaats de batterijklep terug op het apparaat.

De vleesthermometer gebruiken

Steek de aansluiting (1) van de sonde (8) in de vleesthermometer.

Duw de sonde in het midden van het vlees (op het dikste punt). Zorg dat u het vlees niet doorspiest.

De sonde mag niet in de buurt komen van eventueel bot in het vlees.

De sonde mag niet blootgesteld worden aan open vuur.

Schuif de knop (9) naar COOK om de vleesthermometer aan te zetten.

Druk op de M/M-knop (5) om het gewenste vleessoort in onderstaande volgorde, te kiezen:

Rundvlees - Varkensvlees - Vis - Kalfsvlees
- Lamsvlees - Kip - Kalkoen - Hamburger.

Druk op de T/S-knop (6) om te kiezen uit Rauw, Licht doorbakken, Half doorbakken, Goed doorbakken of Doorbakken.

De doeltemperatuur voor het geselecteerde vleessoort en gaarheid wordt vervolgens weergegeven op het scherm.

Enkel de graad van gaarheid geschikt voor het geselecteerde vleessoort kan worden geselecteerd.

Zodra het vlees de doeltemperatuur bereikt heeft, gaat er een wekker af.

De meeteenheid aanpassen

Druk op de S/S-knop (7) om te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit.

Gebruiken als timer

Schuif de knop (9) naar TIMER om de vleesthermometer uit te zetten en deze te gebruiken als timer.

Druk op een of meerdere keren om het aantal minuten tussen 1 en 99 in te stellen.

Druk op een of meerdere keren om het aantal seconden tussen 1 en 59 in te stellen.

Druk op de S/S-knop om het aftellen te starten. Als de tijd voorbij is, klinkt het alarm.

U kunt de ingestelde tijd stopzetten door op de M/M-knop of T/S-knop te drukken.

Achtergrondverlichting

De achtergrondverlichting gaat automatisch aan gedurende 3 seconden wanneer u op een van de knoppen drukt.

Na het bereiden

Zet de vleesthermometer uit.

Haal de sonde uit het vlees (gebruik een ovenwant of pannenlap).

Reinig de sonde met water en afwasmiddel.

De vleesthermometer kan worden gereinigd met een vochtige doek.

Service centre

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantiekwesties
- www.schou.com

Milieu-informatie



Elektrische en elektronische apparatuur (EEE) bevat materialen, componenten en substanties die gevaarlijk en schadelijk voor de menselijke gezondheid en het milieu kunnen zijn als afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) niet correct als afval afgevoerd wordt. Producten gemarkeerd met een doorgestreepte afvalbak zijn elektrische en elektronische apparatuur. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet met het huisafval weggegooid mag worden, maar dat deze afzonderlijk ingezameld moet worden.

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

THERMOMÈTRE DE CUISSON NUMÉRIQUE AVEC MINUTERIE

Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau thermomètre de cuisson, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Veuillez également conserver ces instructions au cas où vous auriez besoin de les consulter ultérieurement.

Données techniques

Alimentation : 2 piles AAA de 1,5 V

Plage de température : 0-250 °C

Affichage : Type de viande,
degré de cuisson,
température réelle et
température cible ou compte à rebours

Unités de mesure : °C/°F

Avec affichage couleur rétroéclairé et
fonction tactile

Le thermomètre dispose d'un support
et d'aimants pour le mettre en position
debout ou pour le fixer sur une surface
métallique.

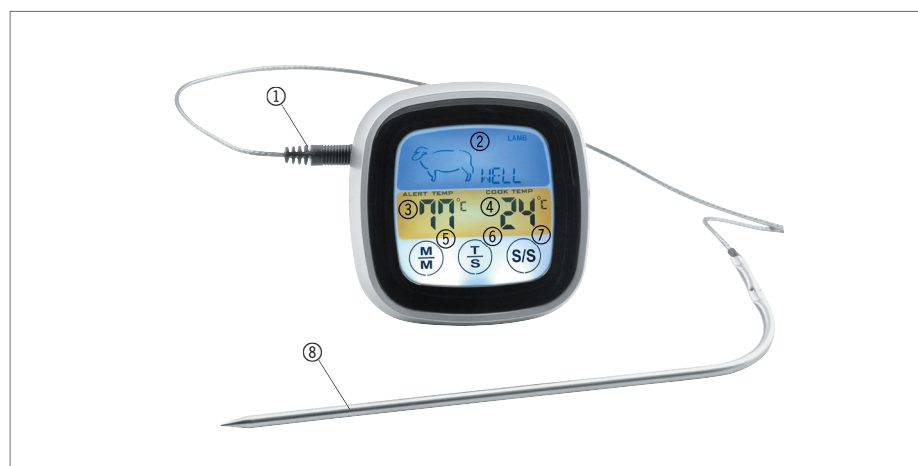
Consignes de sécurité particulières

La sonde et le cordon ne doivent être
utilisés qu'à des températures inférieures
à 250 °C. Ne placez jamais la sonde ou le
cordon sous le gril ou dans le four si la
température réelle dépasse 250 °C !

Composants principaux

Thermomètre de cuisson

1. Port pour sonde
2. Type de viande et degré de cuisson
3. Température cible
4. Température réelle
5. M/M (Viande/Minutes)
6. T/S (Degré de cuisson/Secondes)
7. S/S (marche/arrêt)
8. Sonde
9. Le bouton OFF/COOK/TIMER (non visible, positionné au dos du thermomètre de cuisson)



Insertion des piles

- Retirez le couvercle du compartiment à piles du thermomètre. Insérez 2 piles AAA de 1,5 V neuves. Positionnez les piles correctement comme indiqué dans le compartiment à piles. Fermez le couvercle du compartiment à piles.

Utilisation en tant que thermomètre de cuisson

Insérez le connecteur de la sonde (8) dans le port (1) du thermomètre.

Plantez la sonde au cœur de la viande (au point le plus épais). Veillez à ne pas traverser complètement la viande.

La sonde ne doit pas toucher d'os dans la viande.

Elle ne doit pas non plus être exposée à une flamme nue.

Poussez le bouton (9) jusqu'à la position COOK pour allumer le thermomètre.

Appuyez sur le bouton M/M (5) pour choisir le type de viande dans cet ordre :

boeuf - porc - poisson - veau - agneau
- poulet - dinde - hamburger.

Appuyez sur le bouton T/S (6) pour choisir le degré de cuisson : bleu, saignant, à point, cuit ou bien cuit.

La température cible pour la viande sélectionnée et le degré de cuisson sont ensuite affichés à l'écran.

Seuls les degrés de cuisson appropriés pour le type de viande sélectionné peuvent être sélectionnés.

Dès que la viande a atteint la température cible, la sonnerie retentit.

Changer l'unité de mesure

Appuyez sur le bouton S/S (7) pour choisir entre Celsius ou Fahrenheit.

Utilisation en tant que minuterie

Poussez le bouton (9) jusqu'à la position TIMER pour allumer le thermomètre et pour l'utiliser en tant que minuterie.

Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton M/M pour régler le nombre de minutes entre 1 et 99.

Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton T/S pour régler le nombre de secondes entre 1 et 59.

Appuyez sur le bouton S/S pour lancer le compte à rebours. Lorsque le temps s'est écoulé, une sonnerie retentit.

Vous pouvez annuler le temps réglé en appuyant sur les boutons M/M et T/S.

Rétroéclairage

Si vous appuyez sur un bouton, le rétroéclairage s'allume automatiquement pendant 3 secondes puis s'éteint.

Après la cuisson

Éteignez le thermomètre de cuisson.

Retirez la sonde de la viande (utilisez une manique).

Nettoyez la sonde avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Le thermomètre peut être nettoyé avec un chiffon humide.

Centre de service

Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demandes.

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

Pour :

- Réclamations
- Pièces de rechange
- Retours
- Questions de garantie
- www.schou.com

Informations relatives à l'environnement



Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, pièces et substances pouvant être dangereux et nocifs pour la santé et l'environnement si les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ne sont pas éliminés correctement. Les produits marqués du pictogramme de la poubelle sur roues barrée d'une croix sont des équipements électriques et électroniques. Ce pictogramme indique que les déchets des équipements électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères non triées et qu'ils doivent être ramassés séparément.



Fabriqué en R.P.C.

Fabricant :
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.

FR