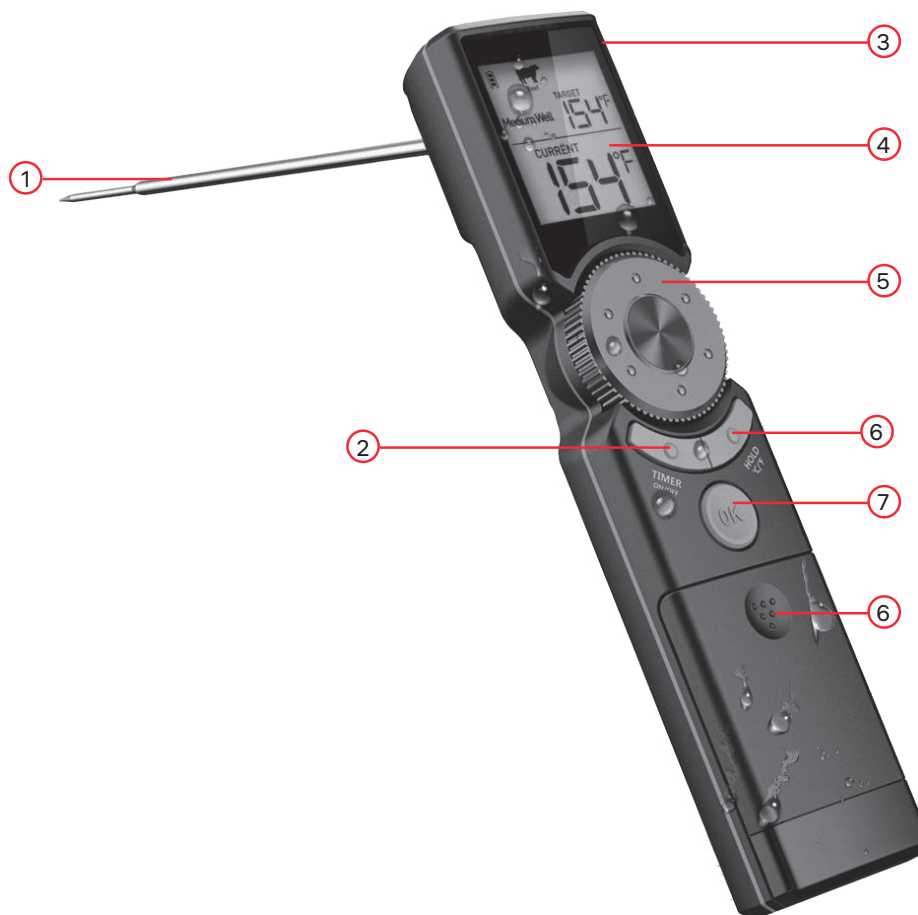


Ermenrich BBQ GT10 Meat Thermometer

EN	User Manual	ES	Guía del usuario	PT	Manual do usuário
BG	Ръководство за потребителя	HU	Használati útmutató	RU	Инструкция по эксплуатации
CZ	Návod k použití	IT	Guida all'utilizzo	TR	Kullanım kılavuzu
DE	Bedienungsanleitung	PL	Instrukcja obsługi		





EN	BG	CZ	DE	ES
1 Probe	Сонда	Sonda	Sonde	Sonda
2 TIMER button	Бутон TIMER (Таймер)	Tlačítko TIMER (Časovač)	TIMER -Taste (Timer)	Botón TIMER (Temporizador)
3 On/Off button	Бутон за включване/изключване	Tlačítko Zapnutí/Vypnutí	Einschalten/Auschten-Taste	Botón Encendido/Apagado
4 Screen	Екран	Obrazovka	Display	Pantalla
5 Adjustment wheel	Колело за регулиране	Kolečko nastavení	Stellrad	Rueda de ajuste
6 HOLD/°C/°F button	Бутон HOLD/°C/°F (Задържане на данните)	Tlačítko HOLD/°C/°F (Přidržení zobrazení naměřené hodnoty)	HOLD/°C/°F -Taste (Daten behalten)	Botón HOLD/°C/°F (Retención de datos)
7 OK button	Бутон OK	Tlačítko OK	OK -Taste	Botón OK
8 Battery compartment cover	Капак на отделението за батериите	Kryt přihrádky pro baterie	Batteriefachdeckel	Tapa del compartimento de las pilas

HU	IT	PL	PT	RU	TR
1 Szonda	Sonda	Sonda	Sonda	Щуп	Prob
2 TIMER (Időzítő) gomb	Pulsante TIMER (Timer)	Przycisk TIMER (Timer)	Botão TIMER (Temporizador)	Кнопка TIMER (Таймер)	TIMER (Zamanlayıcı) düğmesi
3 Főkapcsoló gomb	Pulsante On/Off	Przycisk Wł./Wył.	Botão Ligar/Desligar	Кнопка «Вкл./Выкл.»	Açık/Kapalı düğmesi
4 Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Экран	Ekran
5 Állítókerék	Rotella di regolazione	Pokrętła do regulacji	Roda de ajuste	Колесико регулировки	Ayar tekerleği
6 HOLD/°C/°F (Adattartás) gomb	Pulsante HOLD/°C/°F (Congelamento dati)	Przycisk HOLD/°C/°F (Zatrzymanie wyników pomiaru)	Botão HOLD/°C/°F (Reten dados)	Кнопка HOLD/°C/°F (Фиксация показаний)	HOLD/°C/°F düğmesi (Veri tutma)
7 OK gomb	Pulsante OK	Przycisk OK	Botão OK	Кнопка OK	OK düğmesi
8 Elemtartó rekesz fedele	Sportello dello scomparto batterie	Pokrywa komory baterii	Tampa do compartimento das pilhas	Крышка батарейного отсека	Pil bölmesi kapağı

EN Ermenrich BBQ GT10 Meat Thermometer

Ermenrich digital thermometers are designed for the temperature measurement of various types of food and dishes during the cooking process.

Please carefully read the safety instructions and the user manual before using this product. **Keep away from children.** Use the device only as specified in the user manual.

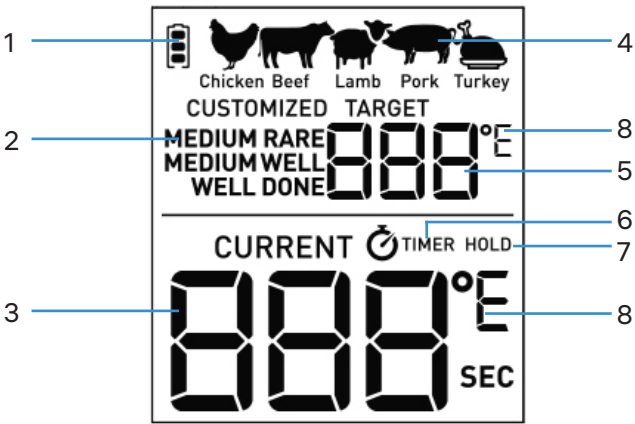
The kit includes: meat thermometer, user manual, and warranty.

Getting started

- Open the battery compartment cover (8) and insert 2 batteries according to the correct polarity. Close the cover.
- Press (3) to turn the device on and to unfold the probe (1). The device will shut down in 1 minute of no activity.
- Press (3) again to turn the device off and to fold the probe.

! If the backlight turns off, it means the battery is low and needs to be replaced.

Display information



1	Battery status indicator
2	Doneness level
3	Current food temperature
4	Meat type
5	Target food temperature
6	Timer
7	Data hold
8	Units of measurement (°C/°F)

Settings

Meat type and the doneness level

Use (5) to select the meat type and the doneness level: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done. Press (7) to confirm.

Customized mode

To set the cooking temperature manually, use (5) to select **CUSTOMIZED** (Customized mode). Then press (7) to confirm. Use (5) to set the target temperature. Press (7) to apply the selected settings.

Display color

The display color changes depending on the current temperature.

Display color	Description
WHITE	Current temperature < Target temperature
GREEN	Current temperature = Target temperature
RED	Current temperature > Target temperature

Units of measurement

Press and hold (6) to switch between °C and °F.

Usage

- Set the cooking parameters, timer, etc.
- Insert the tip of the probe (1) at least 1cm into the center of the food being cooked. The current food temperature will be shown on the display. Wait a few seconds to let the temperature stabilize.
- Remove the probe.

! Use only the freshest, highest quality meat when cooking lightly rare meat. Low cooking temperatures are not sufficient to cook frozen and vacuum-sealed meats.

! Please take caution while cooking, as the temperature sensor gets very hot. Clean the probe thoroughly before and after every use. Use a soft wet cloth and a gentle detergent.

Data hold

Press (6) to hold the current temperature value. Press (6) again to exit.

Timer

Press (2) to enter the timer mode. Use (5) to set the value. Press (7) to confirm setting and to start the timer. Press (7) again to pause the timer. Press and hold (2) to exit.

Specifications

Probe material	stainless steel
Probe length	13cm / 5.1in
Units of measurement	°C, °F
Food temperature measurement range	−50... +300°C / −40... +572°F
Food temperature measurement accuracy	±1% (−50... +199°C / −58... +390°F); ±2% (+200... 300°C / +392... 572°F)
Water-/dustproof certification	IP65 (probe only)
Operating temperature range	−50... +300°C / −40... +572°F
Power supply	2 pcs alkaline AAA batteries (1.5V)

The manufacturer reserves the right to make changes to the product range and specifications without prior notice.

Care and maintenance

Never leave the thermoprobe inside a working oven or microwave, remove the device immediately after measuring the temperature. Keep the device away from open flames and hot surfaces. Always wear protective gloves during and after using the thermoprobe due to the risk of burns. Never use a damaged device. Use the device only for its intended purpose. Do not submerge the digital device in water; only the steel probe is waterproof. The device is not dishwasher safe. Strictly follow the instructions and do not disassemble or drop the device as it may result in a loss of functionality. **Children should use the device under adult supervision only.**

Battery safety instructions

Always purchase the correct size and grade of battery most suitable for the intended use. Always replace the whole set of batteries at one time; taking care not to mix old and new ones, or batteries of different types. Clean the battery contacts and also those of the device prior to battery installation. Make sure the batteries are installed correctly with regard to polarity (+ and −). Remove batteries from equipment that is not to be used for an extended period of time. Remove used batteries promptly. Never short-circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or explosion. Never heat batteries in order to revive them. Do not disassemble batteries. Remember to switch off devices after use. Keep batteries out of the reach of children, to avoid risk of ingestion, suffocation, or poisoning. Utilize used batteries as prescribed by your country’s laws.

Ermenrich Warranty

Ermenrich products, except for their accessories, carry a **5-year warranty** against defects in materials and workmanship. All Ermenrich accessories are warranted to be free of defects in materials and workmanship for **six months** from the purchase date. The warranty entitles you to the free repair or replacement of the Ermenrich product in any country where a Levenhuk office is located if all the warranty conditions are met.

For further details, please visit: ermenrich.com

If warranty problems arise, or if you need assistance in using your product, contact the local Levenhuk branch.

ВГ Термометър за месо Ermenrich BBQ GT10

Цифровите термометри Ermenrich са предназначени за измерване на температурата на различни видове храни и ястия по време на процеса на готвене.

Моля, прочетете внимателно инструкциите за безопасност и ръководството за потребителя, преди да използвате този продукт. **Да се съхранява далеч от деца.** Използвайте устройството само по посочения в ръководството за потребителя начин.

Комплектът включва: термометър за месо, ръководство за потребителя и гаранция.

Да започнем

- Отворете капака на батерийното отделение (8) и поставете 2 батерии, като спазвате знаците за поляритета. Затворете капака.
- Натиснете (3), за да включите уреда и да разгънете сондата (1). Уредът ще се изключи след 1 минута бездействие.
- Натиснете (3) отново, за да изключите уреда и да приберете сондата.

! Ако фоновото осветление се изключи, това означава, че батерията е слаба и трябва да се смени.

Информация на дисплея

The diagram shows the digital display of the BBQ thermometer. Callout 1 points to the battery status indicator (a battery icon). Callout 2 points to the cooking level selection menu (RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE). Callout 3 points to the current temperature display (888°F). Callout 4 points to the meat type selection menu (Chicken, Beef, Lamb, Pork, Turkey). Callout 5 points to the target temperature display (888°F). Callout 6 points to the timer display (0:00). Callout 7 points to the hold function (HOLD). Callout 8 points to the unit selection (°C/°F).

1	Индикатор за състоянието на батерията
2	Ниво на приготвяне
3	Настояща температура на ястието
4	Тип на месото
5	Целева температура на ястието
6	Таймер
7	Задържане на данните
8	Мерни единици (°C/°F)

Настройки

Вид месо и ниво на приготвяне

Използвайте (5), за да изберете вида на месото и нивото на приготвяне. Натиснете (7) за потвърждение.

Дисплей	Описание
RARE	Алангле
MEDIUM RARE	Слабо изпечено
MEDIUM	Средно изпечено
MEDIUM WELL	Добре изпечено
WELL DONE	Напълно изпечено

Режим на персонализиране

За да зададете ръчно температурата на готвене, използвайте (5) за избор на **CUSTOMIZED** (Режим на персонализиране). След това натиснете (7) за потвърждение. Използвайте (5), за да зададете целевата температура. Натиснете (7), за да приложите избраните настройки.

Цвят на дисплея

Цветът на дисплея се променя според настоящата температура.

Цвят на дисплея	Описание
БЯЛ	Настояща температура < Целева температура
ЗЕЛЕН	Настояща температура = Целева температура
ЧЕРВЕН	Настояща температура > Целева температура

Мерни единици

Натиснете и задръжте (6) за превключване между °C и °F.

Употреба

- Задайте параметри на готвене, таймер и др.
 - Вкарайте върха на сондата (1) на поне 1 cm, в центъра на ястието, което се готви. Настоящата температура ще се покаже на дисплея. Изчакайте няколко секунди да се стабилизира температурата.
 - Извадете сондата.
- ! Когато приготвяте недопечено месо, използвайте само много свежо и висококачествено месо. Ниските температури на готвене не са достатъчни за готвене на замразено и вакуумирано месо.
- ! Бъдете внимателни при готвене, тъй като сензорът за температура се нагорещява много. Почиствайте сондата грижливо преди и след всяко използване. Използвайте мека, мокра кърпа и неагресивен миеш препарат.

Задържане на данните

Натиснете (6), за да задържите стойността на настоящата температура. Натиснете отново (6), за да излезете.

Таймер

Натиснете (2), за да влезете в режим на таймер. Използвайте (5), за да зададете стойността. Натиснете (7) за потвърждение на настройката и стартиране на таймера. Натиснете (7) отново, за да сложите на пауза таймера. Натиснете и задръжте натиснат (2), за да излезете.

Спецификации

Материал на сондата	неръждаема стомана
Дължина на сондата	13 cm
Мерни единици	°C, °F
Диапазон на измерване на температурата на ястието	–50... +300 °C / –40... +572 °F
Точност на измерване на температурата на ястието	±1% (–50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Сертификат за водо-/прахоустойчивост	IP65 (само сондата)
Диапазон на работната температура	–50... +300 °C
Захранване	2 бр. алкални батерии размер AAA (1,5 V)

Производителят си запазва правото да извършва промени по продуктовата гама и спецификациите без предизвестие.

Грижи и поддръжка

Никога не оставяйте температурната сонда в работеща фурна или микровълнова фурна, извадете устройството веднага, след като измерите температурата. Пазете устройството от открити пламъци и горещи повърхности. Винаги носете защитни ръкавици по време и след използване на температурната сонда поради опасност от изгаряния. Никога не използвайте повредено устройство. Използвайте устройството само по предназначение. Не потапяйте цифровото устройство във вода – само стоманената сонда е непромокаема. Миенето в миялна машина не е безопасно за устройството. Стриктно спазвайте инструкциите и не разглобявайте и не изпускате устройството, тъй като това може да доведе до загуба на функционалност. **Деца трябва да използват устройството само под надзора на възрастни.**

Инструкции за безопасност на батериите

Винаги купувайте батерии с правилния размер и характеристики, които са най-подходящи за предвидената употреба. Винаги сменяйте всички батерии едновременно, като внимавате да не смесите стари и нови или батерии от различен тип. Почистете контактите на батериите, както и тези на устройството, преди да поставите батериите. Уверете се, че батериите са поставени правилно по отношение на полярността (+ и –). Извадете батериите от оборудването, ако то няма да бъде използвано продължителен период от време. Извадете използваните батерии незабавно. Никога не свързвайте батерии накъсо, тъй като това може да доведе до високи температури, теч или експлозия. Никога не загревайте батерии, опитвайки се да ги използвате допълнително време. Не разглобявайте батериите. Не забравяйте да изключите устройствата след употреба. Дръжте батериите далеч от достъпа на деца, за да избегнете риск от поглъщане, задушаване или отравяне. Изхвърляйте използваните батерии съгласно правилата в държавата Ви.

Гаранция на Ermenrich

Продуктите Ermenrich, с изключение на аксесоарите, имат **5-годишна гаранция** срещу дефекти в материалите и изработката. За всички принадлежности на Ermenrich се предоставя гаранция за липса на дефекти на материалите и изработката за период от **2 години** от датата на покупката на дребно. Гаранцията Ви дава право на безплатен ремонт или замяна на продукта на Ermenrich във всяка държава, в която има офис на Levenhuk, ако са изпълнени всички условия за гаранцията.

За допълнителна информация посетете нашия уебсайт: bg.ermenrich.com

Ако възникнат проблеми с гаранцията или ако се нуждаете от помощ за използването на Вашия продукт, свържете се с местния представител на Levenhuk.

Teploměr na maso Ermenrich BBQ GT10

Digitální teploměry Ermenrich jsou určeny pro měření teploty různých druhů potravin a pokrmů během jejich přípravy.

Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k použití. Uchovávejte mimo dosah dětí. Zařízení používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití.

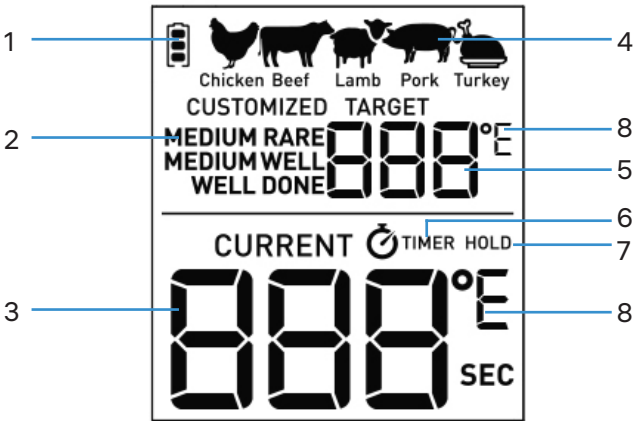
Obsah sady: teploměr na maso, návod k použití a záruka.

Začínáme

- Otevřete kryt prostoru pro baterie (8) a vložte 2 baterie správnou stranou dle označení polarity. Zavřete kryt.
- Stisknutím tlačítka (3) zapnete přístroj a rozložte sondu (1). Zařízení se vypne po 1 minutě bez aktivity.
- Opětovným stisknutím tlačítka (3) přístroj vypnete a složete sondu.

! Pokud podsvícení zhasne, znamená to, že je baterie vybitá a je třeba ji vyměnit.

Informace na displeji



1	Ukazatel stavu baterie
2	Stupeň propečení
3	Aktuální teplota pokrmu
4	Druh masa
5	Cílová teplota pokrmu
6	Časovač
7	Přidržení zobrazení naměřené hodnoty
8	Jednotky měření (°C/°F)

Nastavení

Typ masa a stupeň propečení

Pomocí voliče (5) vyberte typ masa a stupeň propečení. Stiskněte tlačítko (7) pro potvrzení.

Displej	Popis
RARE	Krvavé
MEDIUM RARE	Středně krvavé
MEDIUM	Středně propečené
MEDIUM WELL	Středně dobře propečené
WELL DONE	Dobře propečené

Přizpůsobený režim

Chcete-li nastavit teplotu vaření ručně, zvolte pomocí (5) možnost **CUSTOMIZED** (Přizpůsobený režim). Poté stiskněte tlačítko (7) pro potvrzení. Pomocí voliče (5) nastavte cílovou teplotu. Stiskněte tlačítko (7) pro použití zvoleného nastavení.

Celkový počet barev displeje

Barva displeje se mění v závislosti na aktuální teplotě.

Celkový počet barev displeje	Popis
BÍLÁ	Aktuální teplota < Cílová teplota
ZELENÁ	Aktuální teplota = Cílová teplota
ČERVENÁ	Aktuální teplota > Cílová teplota

Jednotky měření

Stisknutím a podržením tlačítka (6) přepínáte mezi °C a °F.

Použití

- Nastavte parametry vaření, časovač atd.
 - Hrot sondy (1) zasuňte alespoň 1 cm do středu připravovaného pokrmu. Aktuální teplota pokrmu se zobrazí na displeji. Počkejte několik sekund, aby se teplota stabilizovala.
 - Odstraňte sondu.
- ! Pokud pečete krvavé maso při nízké teplotě, používejte pouze nejčerstvější maso nejvyšší kvality. Nízké teploty nestačí k pečení zmrazeného a vakuově uzavřeného masa.**
- ! Při vaření dbejte zvýšené opatrnosti, protože snímač teploty je velmi horký. Před a po každém použití sondu důkladně očistěte. K tomu používejte měkký navlhčený hadřík a jemný čistící prostředek.**

Přidržení zobrazení naměřené hodnoty

Stiskněte znovu tlačítko (6), zobrazí se aktuální hodnota teploty. Opětovným stisknutím tlačítka (6) ukončete akci.

Časovač

Stisknutím tlačítka (2) přejděte do režimu časovače. Nastavte požadovanou hodnotu pomocí voliče (5). Stisknutím tlačítka (7) potvrďte nastavení a spusťte časovač. Opětovným stisknutím tlačítka (7) časovač pozastavte. Stisknutím a podržením tlačítka (2) ukončete akci.

Technické údaje

Materiál sondy	nerezová ocel
Délka sondy	13 cm
Jednotky měření	°C, °F
Rozsah měření teploty potravin	−50... +300 °C / −40... +572 °F
Přesnost měření teploty potravin	±1% (−50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Certifikace odolnosti proti vodě/prachu	IP65 (pouze sonda)
Rozsah provozní teploty	−50... +300 °C
Napájení	2 ks alkalických baterií AAA (1,5 V)

Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny v sortimentu a v technických údajích svých výrobků bez předchozího upozornění.

Péče a údržba

Nikdy nenechávejte termosondu uvnitř pracovní trouby nebo mikrovlnné trouby, zařízení ihned po měření teploty vyjměte. Zařízení chraňte před otevřeným ohněm a horkými povrchy. Během a po použití termosondy vždy noste ochranné rukavice kvůli nebezpečí popálení. Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení. Zařízení používejte pouze k zamýšlenému účelu použití. Neponořujte do vody digitální zařízení, vodotěsná je pouze ocelová sonda. Zařízení není vhodné do myčky nádobí. Dodržujte dané pokyny, zařízení nerozebírejte a chraňte jej před pádem, v opačném případě může dojít ke ztrátě funkčnosti zařízení. **Děti by měly používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.**

Bezpečnostní pokyny týkající se baterií

Vždy nakupujte baterie správné velikosti a typu, které jsou nejvhodnější pro zamýšlený účel. Při výměně vždy nahrazujte celou sadu baterií a dbejte na to, abyste nemíchali staré a nové baterie, případně baterie různých typů. Před instalací baterií vyčistěte kontakty na baterii i na přístroji. Ujistěte se, zda jsou baterie instalovány ve správné polaritě (+ resp. −). V případě, že zařízení nebudete delší dobu používat, vyjměte z něj baterie. Použité baterie včas vyměňujte. Baterie nikdy nezkratujte, mohlo by to vést ke zvýšení teploty, úniku obsahu baterie nebo k explozi. Baterie se nikdy nepokoušejte oživit zahříváním. Nepokoušejte se rozebírat baterie. Po použití nezapomeňte přístroj vypnout. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí, abyste předešli riziku spolknutí, vdechnutí nebo otravy. S použitými bateriemi nakládejte v souladu s vašimi vnitrostátními předpisy.

Záruka Ermenrich

Na výrobky značky Ermenrich, s výjimkou příslušenství, je poskytována **5letá záruka** na vady materiálu a zpracování. Na veškeré příslušenství značky Ermenrich se poskytuje záruka, že po dobu **2 let** od data zakoupení v maloobchodní prodejně bude bez vad materiálu a provedení. Tato záruka vám v případě splnění všech záručních podmínek dává nárok na bezplatnou opravu nebo výměnu výrobku značky Ermenrich v libovolné zemi, v níž se nachází pobočka společnosti Levenhuk. Další informace – navštivte naše webové stránky: cz.ermenrich.com
V případě problémů s uplatněním záruky, nebo pokud budete potřebovat pomoc při používání svého výrobku, obraťte se na místní pobočku společnosti Levenhuk.

DE Ermenrich BBQ GT10 Fleischthermometer

Die digitalen Thermometer von Ermenrich sind für die Temperaturmessung verschiedener Lebensmittel und Gerichte während des Kochvorgangs bestimmt.

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Halten Sie es von Kindern fern. Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

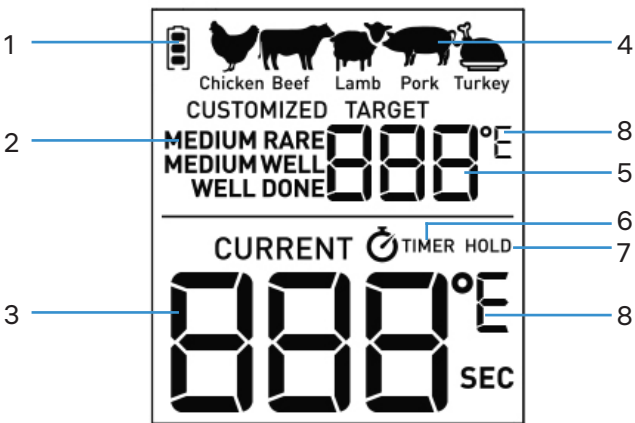
Das Set enthält: Fleischthermometer, Bedienungsanleitung und Garantiekarte.

Erste Schritte

- Öffnen Sie den Batteriefachdeckel (8) und legen Sie 2 Batterien entsprechend der Polarität ein. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie (3), um das Gerät einzuschalten und die Sonde (1) auszuklappen. Das Gerät schaltet sich nach 1 Minuten ohne Aktivität automatisch ab.
- Drücken Sie erneut (3), um das Gerät auszuschalten und die Sonde einzuklappen.

Wenn die Hintergrundbeleuchtung erlischt, bedeutet dies, dass die Batterie schwach ist und ausgetauscht werden muss.

Anzeigeeinformationen



1	Batteriestandsanzeige
2	Gargrad
3	Aktuelle Temperatur des Garguts
4	Fleischsorte
5	Zieltemperatur des Garguts
6	Timer
7	Daten behalten
8	Maßeinheiten (°C/°F)

Einstellungen

Fleischsorte und Gargrad

Verwenden Sie (5), um die Fleischsorte und den Gargrad auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung (7).

Display	Beschreibung
RARE	Blutig
MEDIUM RARE	Rosa
MEDIUM	Medium
MEDIUM WELL	Fast durch
WELL DONE	Gut durch

Benutzerdefinierter Modus

Um die Gartemperatur manuell einzustellen, wählen Sie mit (5) die Option **CUSTOMIZED** (Benutzerdefinierter Modus). Drücken Sie anschließend (7), um zu bestätigen. Stellen Sie mit (5) die Zieltemperatur ein. Drücken Sie (7), um die ausgewählten Einstellungen zu übernehmen.

Displayfarben

Die Anzeigefarbe ändert sich je nach aktueller Temperatur.

Displayfarben	Beschreibung
WEISS	Aktuelle Temperatur < Zieltemperatur
GRÜN	Aktuelle Temperatur = Zieltemperatur
ROT	Aktuelle Temperatur > Zieltemperatur

Maßeinheiten

Halten Sie (6) gedrückt, um zwischen °C und °F umzuschalten.

Verwendung

- Stellen Sie die Garparameter, die Zeitschaltuhr usw. ein.
- Führen Sie die Spitze der Sonde (1) mindestens 1 cm tief in die Mitte des Garguts ein. Die aktuelle Temperatur des Garguts wird auf dem Display angezeigt. Warten Sie ein paar Sekunden, damit sich die Temperatur stabilisieren kann.
- Entfernen Sie die Sonde.

Verwenden Sie zum Garen von leicht blutigem Fleisch nur frisches, hochwertiges Fleisch. Zum Garen von gefrorenem und vakuumverpacktem Fleisch reichen niedrige Gartemperaturen nicht aus.

Bitte seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Temperatursensor sehr heiß wird. Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch gründlich. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.

Daten behalten

Drücken Sie (6), um den aktuellen Temperaturwert zu speichern. Drücken Sie (6) erneut, um zu verlassen.

Timer

Drücken Sie (2), um in den Timer-Modus zu wechseln. Verwenden Sie (5), um den Wert einzustellen. Drücken Sie (7), um die Einstellung zu bestätigen und den Timer zu starten. Drücken Sie (7) erneut, um den Timer anzuhalten. Halten Sie (2) gedrückt, um zu verlassen.

Technische Daten

Material der Sonde	Edelstahl
Länge der Sonde	13 cm
Maßeinheiten	°C, °F
Garguttemperatur-Messbereich	–50... +300 °C / –40... +572 °F
Garguttemperatur-Messpräzision	±1% (–50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Wasser-/Staubschutz-Zertifizierung	IP65 (nur Sonde)
Betriebstemperaturbereich	–50... +300 °C
Stromversorgung	2 Stk. AAA-Alkalibatterien (1,5 V)

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an der Produktpalette und den technischen Daten vorzunehmen.

Pflege und Wartung

Lassen Sie das Thermometer niemals in einem in Betrieb befindlichen Ofen oder einem Mikrowellenherd, sondern entfernen Sie das Gerät sofort nach der Temperaturmessung. Halten Sie das Gerät fern von offenen Flammen und heißen Oberflächen. Tragen Sie während und nach der Benutzung der Thermosonde immer Schutzhandschuhe, da Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Tauchen Sie das Digitalgerät nicht in Wasser ein; nur die Stahlsonde ist wasserfest. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Halten Sie sich streng an die Anweisungen und lassen Sie das Gerät nicht zerlegen oder fallen, da dies zu einem Funktionsverlust führen kann. **Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.**

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien

Immer die richtige, für den beabsichtigten Einsatz am besten geeignete Batteriegröße und -art erwerben. Stets alle Batterien gleichzeitig ersetzen. Alte und neue Batterien oder Batterien verschiedenen Typs nicht mischen. Batteriekontakte und Kontakte am Instrument vor Installation der Batterien reinigen. Beim Einlegen der Batterien auf korrekte Polung (+ und –) achten. Batterien entnehmen, wenn das Instrument für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll. Verbrauchte Batterien umgehend entnehmen. Batterien nicht kurzschließen, um Hitzeentwicklung, Auslaufen oder Explosionen zu vermeiden. Batterien dürfen nicht zum Wiederbeleben erwärmt werden. Batterien nicht öffnen. Instrumente nach Verwendung ausschalten. Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren, um Verschlucken, Ersticken und Vergiftungen zu vermeiden. Entsorgen Sie leere Batterien gemäß den einschlägigen Vorschriften.

Ermenrich Garantie

Produkte von Ermenrich mit Ausnahme von Zubehör haben eine **5-jährige Garantie** auf Material- und Verarbeitungsfehler. Für sämtliches Ermenrich-Zubehör gilt eine **2-jährige Garantie** ab Kaufdatum im Einzelhandel auf Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie berechtigt in Ländern, in denen Levenhuk mit einer Niederlassung vertreten ist, zu Reparatur oder Austausch von Ermenrich-Produkten, sofern alle Garantiebedingungen erfüllt sind. Für weitere Einzelheiten besuchen Sie bitte unsere Website: de.ermenrich.com Bei Problemen mit der Garantie, oder wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung Ihres Produkts benötigen, wenden Sie sich an die lokale Levenhuk-Niederlassung.

ES Termómetro para carne Ermenrich BBQ GT10

Los termómetros de cocina digitales Ermenrich están diseñados para medir la temperatura de varios tipos de alimentos y platos culinarios durante el proceso de cocción.

Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la guía del usuario antes de utilizar este producto. Mantener fuera del alcance de los niños. Use el dispositivo solo como se especifica en la guía del usuario.

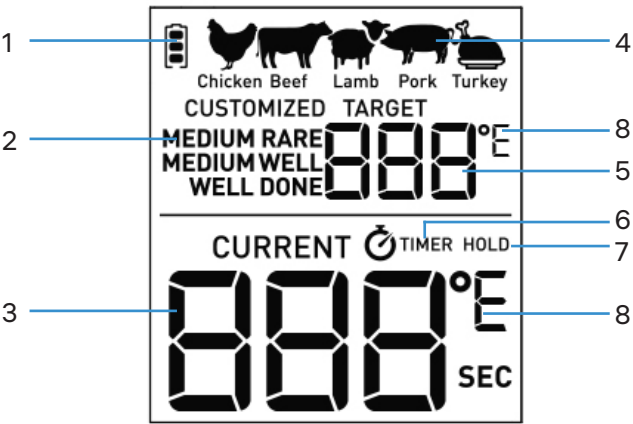
El kit incluye: termómetro para carne, guía del usuario y garantía.

Primeros pasos

- Abra la tapa del compartimento de las pilas (8) e inserte 2 pilas de acuerdo con la polaridad correcta. Cierre la tapa.
- Pulse (3) para encender el dispositivo y desplegar la sonda (1). El dispositivo se apagará tras 1 minuto de inactividad.
- Vuelva a pulsar (3) para apagar el dispositivo y plegar la sonda.

Si la luz de fondo se apaga, significa que la pila está baja y hay que cambiarla.

Información de la pantalla



1	Indicador de estado de la pila
2	Nivel de cocción
3	Temperatura actual de los alimentos
4	Tipo de carne
5	Temperatura objetivo de los alimentos
6	Temporizador
7	Retención de datos
8	Unidades de medida (°C/°F)

Ajustes

Tipo de carne y grado de cocción

Utilice (5) para seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción. Pulse el botón (7) para confirmar.

Pantalla	Descripción
RARE	Muy poco hecho
MEDIUM RARE	Poco hecho
MEDIUM	Al punto
MEDIUM WELL	Bien hecho
WELL DONE	Muy hecho

Modo personalizado

Para ajustar la temperatura de cocción manualmente, utilice (5) para seleccionar **CUSTOMIZED** (Modo personalizado). Pulse (7) para confirmar. Use (5) para ajustar la temperatura deseada. Pulse (7) para aplicar los ajustes seleccionados.

Colores de pantalla

El color de la pantalla cambia en función de la temperatura actual.

Colores de pantalla	Descripción
BLANCO	Temperatura actual < Temperatura objetivo
VERDE	Temperatura actual = Temperatura objetivo
ROJO	Temperatura actual > Temperatura objetivo

Unidades de medida

Mantenga pulsado (6) para cambiar entre °C y °F.

Uso

- Ajuste los parámetros de cocción, el temporizador, etc.
- Introduzca la punta de la sonda (1) al menos 1 cm en el centro del alimento que se está cocinando. La temperatura actual de los alimentos se mostrará en la pantalla. Espere unos pocos segundos para que la temperatura se estabilice.
- Retire la sonda.

Use solo la carne más fresca y de la más alta calidad cuando cocine carne ligeramente poco hecha. Las temperaturas de cocción bajas no son suficientes para cocinar carnes congeladas y selladas al vacío.

Tenga cuidado al cocinar, ya que el sensor de temperatura se calienta mucho. Limpie la sonda a fondo antes y después de cada uso. Utilice un paño suave húmedo y un detergente suave.

Retención de datos

Pulse (6) para retener el valor de temperatura actual. Vuelva a pulsar (6) para salir.

Temporizador

Pulse (2) para entrar en el modo temporizador. Use (5) para ajustar el valor. Pulse (7) para confirmar el ajuste y poner en marcha el temporizador. Vuelva a pulsar (7) para pausar el temporizador. Mantenga pulsado (2) para salir.

Especificaciones

Material de la sonda	acero inoxidable
Longitud de la sonda	13 cm
Unidades de medida	°C, °F
Intervalos de medición de la temperatura de los alimentos	−50... +300 °C / −40... +572 °F
Precisión de medición de la temperatura de los alimentos	±1% (−50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Certificado de protección con el agua/polvo	IP65 (solo la sonda)
Intervalo de temperaturas de funcionamiento	−50... +300 °C
Fuente de alimentación	2 pilas alcalinas AAA (1,5 V)

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en la gama de productos y en las especificaciones sin previo aviso.

Cuidado y mantenimiento

No deje nunca la sonda térmica dentro de un horno o microondas en funcionamiento; retire el dispositivo inmediatamente después de medir la temperatura. Mantenga el dispositivo alejado de llamas al descubierto y superficies calientes. Utilice siempre guantes de protección durante y después de utilizar la sonda térmica debido al riesgo de quemaduras. No utilice nunca un dispositivo dañado. Utilice el dispositivo solo para el propósito para el que fue diseñado. No sumerja el dispositivo digital en agua; solo la sonda de acero es resistente al agua. El dispositivo no es apto para lavavajillas. Siga estrictamente las instrucciones y no desmonte ni deje caer el dispositivo, ya que podría dejar de funcionar. **Los niños únicamente deben utilizar este dispositivo bajo la supervisión de un adulto.**

Instrucciones de seguridad para las pilas

Compre siempre las pilas del tamaño y grado indicado para el uso previsto. Reemplace siempre todas las pilas al mismo tiempo. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni pilas de diferentes tipos. Limpie los contactos de las pilas y del instrumento antes de instalarlas. Asegúrese de instalar las pilas correctamente según su polaridad (+ y −). Quite las pilas si no va a utilizar el instrumento durante un periodo largo de tiempo. Retire lo antes posible las pilas agotadas. No cortocircuite nunca las pilas ya que podría aumentar su temperatura y podría provocar fugas o una explosión. Nunca caliente las pilas para intentar reavivarlas. No intente desmontar las pilas. Recuerde apagar el instrumento después de usarlo. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños para eliminar el riesgo de ingestión, asfixia o envenenamiento. Deseche las pilas usadas tal como lo indiquen las leyes de su país.

Garantía Ermenrich

Los productos de Ermenrich, excepto los accesorios, tienen una **garantía de 5 años** contra defectos en materiales y mano de obra. Todos los accesorios Ermenrich están garantizados contra defectos de materiales y de mano de obra durante **2 años** a partir de la fecha de compra. La garantía incluye la reparación o sustitución gratuita del producto Ermenrich en cualquier país en el que haya una oficina Levenhuk si se reúnen todas las condiciones de la garantía.

Para más detalles visite nuestra página web: es.ermenrich.com

En caso de problemas con la garantía o si necesita ayuda en el uso de su producto, contacte con su oficina de Levenhuk más cercana.

Ermenrich BBQ GT10 húshőmérő

Az Ermenrich digitális konyhai hőmérők a közben különböző típusú élelmiszerek és ételek hőmérséklet-mérésére szolgálnak.

A termék használata előtt figyelmesen olvassa végig a biztonsági utasításokat, valamint a használati útmutatót. **Tartsa gyermekektől elzárva.** Kizárólag a használati útmutatóban leírtak szerint használja az eszközt.

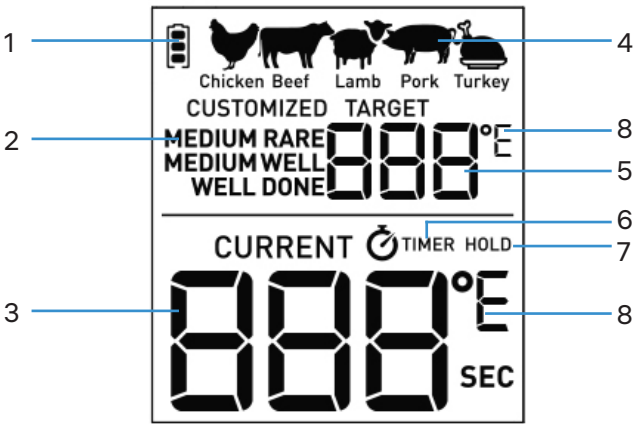
A készlet tartalma: húshőmérő, használati útmutató és garanciajegy.

Első lépések

- Nyissa fel az elemtartórekesz fedelét (8), azután – ügyelve a polaritásra – helyezzen be 2 db elemet. Zárja le a fedelet.
- A készülék bekapcsolásához és a szonda (1) kihajtásához nyomja meg a (3) gombot. A készülék 1 perc inaktivitás után kikapcsol.
- Nyomja meg a (3) gombot újra a készülék kikapcsolásához és a szonda behajtásához.

Ha a háttérvilágítás kikapcsol, az azt jelenti, hogy az elem lemerült, és azt ki kell cserélni.

Megjelenő információk



1	Akkumulátor állapotjelző
2	Elkészítési szint
3	Étel aktuális hőmérséklete
4	Hús típusa
5	Étel célhőmérséklete
6	Időzítő
7	Adattartás
8	Mértékegységek (°C/°F)

Beállítások

Hús típusa és az elkészítési szint

Az (5) gombbal válassza ki a hús típusát és az elkészítési szintet. Nyomja meg a (7) gombot a megerősítéshez.

Kijelző	Leírás
RARE	Angolos
MEDIUM RARE	Közepesen angolos
MEDIUM	Közepesen átsült
MEDIUM WELL	Jól átsült
WELL DONE	Teljesen átsült

Testreszabott mód

A főzési hőmérséklet manuális beállításához az (5) gombbal válassza ki a **CUSTOMIZED** (Testreszabott mód) lehetőséget. Ezután nyomja meg a (7) gombot a megerősítéshez. Az (5) gombbal állítsa be a célhőmérsékletet. A kiválasztott beállítások alkalmazásához nyomja meg a (7) gombot.

Kijelző színe

A kijelző színe az aktuális hőmérséklettől függően változik.

Kijelző színe	Leírás
FEHÉR	Aktuális hőmérséklet < Célhőmérséklet
ZÖLD	Aktuális hőmérséklet = Célhőmérséklet
PIROS	Aktuális hőmérséklet > Célhőmérséklet

Mértékegységek

Nyomja meg és tartsa lenyomva a (6) gombot a °C és °F közötti váltáshoz.

Használat

- Állítsa be a főzési paramétereket, az időzítőt stb.
 - Helyezze a szonda (1) hegyét legalább 1 cm mélyen a főzőedény közepébe. Az étel aktuális hőmérséklete megjelenik a kijelzőn. Várjon néhány másodpercet, amíg a hőmérséklet stabilizálódik.
 - Húzza ki a sondát.
- ! Csak a legfrissebb, legjobb minőségű húst használja, amikor enyhén átsült húst készít. Fagyasztott és vákuum-zárás húsok elkészítéséhez nem elegendő az alacsony hőfok használata.**
- ! Kérjük, hogy sütés közben legyen óvatos, mert a hőmérséklet-érzékelő nagyon felhevül. Minden használat előtt és után alaposan tisztítsa meg a hőmérőt. Ehhez puha, nedves ruhát és lágy mosószert használjon.**

Adattartás

A (6) gomb megnyomásával rögzítheti az aktuális hőmérsékleti értéket. A (6) gomb ismételt megnyomásával kiléphet.

Időzítő

A (2) gomb megnyomásával beléphet az időzítő módba. Az (5) gomb segítségével beállíthatja az értéket. A (7) gomb megnyomásával megerősítheti a beállítást és elindíthatja az időzítőt. Az időzítő szüneteltetéséhez nyomja meg ismét a (7) gombot. A kilépéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a (2) gombot.

Műszaki adatok

Szonda anyaga	rozsdamentes acél
Szonda hossza	13 cm
Mértékegységek	°C, °F
Ételhőmérséklet mérési tartomány	-50... +300 °C / -40... +572 °F
Ételhőmérséklet mérési pontossága	±1% (-50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Víz-/porállósági tanúsítvány	IP65 (csak a szonda)
Üzemi hőmérséklet-tartomány	-50... +300 °C
Tápellátás	2 db AAA alkáli elem (1,5 V)

A gyártó fenntartja magának a jogot a termékkínálat és a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélküli módosítására.

Ápolás és karbantartás

A hőmérőt semmi esetre se hagyja bent működő sütőben vagy mikrohullámú sütőben, a hőmérséklet-mérést követően azonnal vegye ki a készüléket. A készüléket nyílt lángtól és forró felületektől távol kell tartani. Az égési sérülésveszély miatt a hőmérő használata közben és után mindig viseljen védőkesztyűt. Soha ne használjon meghibásodott készüléket. A készüléket kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja. A digitális eszközt ne merítse vízbe; csak az acél szonda vízálló. A készülék mosogatógépben nem mosható. Pontosan kövesse az utasításokat, és ne szerelje szét, ne ejtse le az eszközt, mert akkor az tönkremehet. **Gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják.**

Az elemekkel kapcsolatos biztonsági intézkedések

Mindig a felhasználásnak legmegfelelőbb méretű és fokozatú elemet vásárolja meg. Elemcsere során mindig az összes elemet egyszerre cserélje ki; ne keverje a régi elemeket a frissekkel, valamint a különböző típusú elemeket se keverje egymással össze. Az elemek behelyezése előtt tisztítsa meg az elemek és az eszköz egymással érintkező részeit. Győződjön meg róla, hogy az elemek a pólusokat tekintve is helyesen kerülnek az eszközbe (+ és -). Amennyiben az eszközt hosszabb ideig nem használja, akkor távolítsa el az elemeket. A lemerült elemeket azonnal távolítsa el. Soha ne zárja rövidre az elemeket, mivel így azok erősen felmelegedhetnek, szivárogni kezhetnek vagy felrobbanhatnak. Az elemek élettartamának megnöveléséhez soha ne kísérelje meg felmelegíteni azokat. Ne bontsa meg az akkumulátorokat. Használat után ne felejtse el kikapcsolni az eszközt. Az elemeket tartsa gyermekektől távol, megelőzve ezzel a lenyelés, fulladás és mérgezés veszélyét. A használt elemeket az Ön országában érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően adhatja le.

Ermenrich szavatosság

Az Ermenrich termékekre, a hozzátartozó kiegészítők kivételével, **5 év szavatosságot** biztosítunk anyag- és/vagy gyártási hibákra. Az Ermenrich-kiegészítőkhöz a Levenhuk-vállalat a kiskereskedelmi vásárlás napjától számított **2 évig** érvényes szavatosságot nyújt az anyaghibák és/vagy a gyártási hibák vonatkozásában. Ha minden szavatossági feltétel teljesül, akkor a szavatosság értelmében bármely olyan országban kérheti az Ermenrich termék díjmentes javíttatását vagy cseréjét, ahol a Levenhuk vállalat fiókirodát üzemeltet. További részletekért látogasson el weboldalunkra: hu.ermenrich.com Amennyiben garanciális probléma lépne fel vagy további segítségre van szüksége a termék használatát illetően, akkor vegye fel a kapcsolatot a helyi Levenhuk üzlettel.

IT Termometro per carne Ermenrich BBQ GT10

I termometri digitali Ermenrich sono progettate per misurare la temperatura di vari tipi di cibi durante la cottura.

Leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza e la guida all'utilizzo prima di usare questo prodotto. **Tenere lontano dai bambini.** Usare il dispositivo solamente per gli scopi specificati nella guida all'utilizzo.

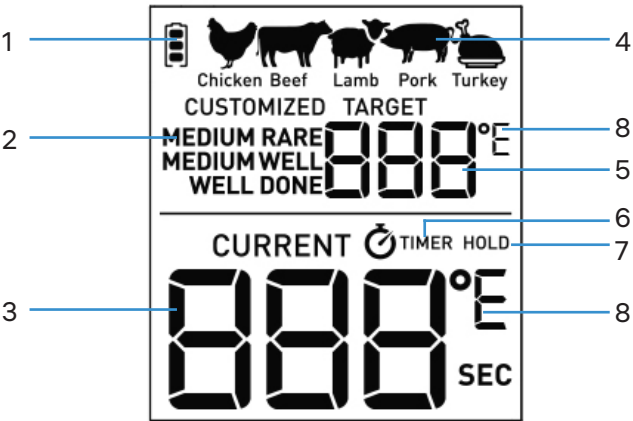
Il kit comprende: termometro per carne, guida all'utilizzo e garanzia.

Guida introduttiva

- Aprire il coperchio del vano batterie (8) e inserire 2 batterie secondo la corretta polarità. Chiudere il coperchio.
- Premere (3) per accendere il dispositivo e aprire la sonda (1). Il dispositivo si spegnerà dopo 1 minuto di inattività.
- Premere nuovamente (3) per spegnere il dispositivo e chiudere la sonda.

Se la retroilluminazione si spegne, significa che la batteria è scarica ed è necessario sostituirla.

Informazioni sullo schermo



1	Indicatore di stato della batteria
2	Livello di cottura
3	Temperatura corrente cibo
4	Tipo di carne
5	Temperatura target cibo
6	Timer
7	Blocco dati
8	Unità di misurazione (°C/°F)

Impostazioni

Tipo di carne e livello di cottura

Utilizzare (5) per selezionare il tipo di carne e il livello di cottura. Premere (7) per confermare.

Display	Descrizione
RARE	Al sangue
MEDIUM RARE	Media al sangue
MEDIUM	Media
MEDIUM WELL	Media ben cotta
WELL DONE	Ben cotta

Modalità personalizzata

Per impostare manualmente la temperatura di cottura, utilizzare (5) per selezionare **CUSTOMIZED** (Modalità personalizzata). Quindi premere (7) per confermare. Utilizzare (5) per impostare la temperatura target. Premere (7) per applicare le impostazioni selezionate.

Colore display

Il colore del display cambia a seconda della temperatura corrente.

Colore display	Descrizione
BIANCO	Temperatura corrente < Temperatura target
VERDE	Temperatura corrente = Temperatura target
ROSSO	Temperatura corrente > Temperatura target

Unità di misurazione

Tenere premuto (6) per passare da °C a °F e viceversa.

Utilizzo

- Impostare i parametri di cottura, il timer, ecc.
- Inserire la punta della sonda (1) per almeno 1 cm al centro del cibo in cottura. Sullo schermo verrà mostrata la temperatura corrente del cibo. Attendere qualche secondo affinché la temperatura si stabilizzi.
- Rimuovere la sonda.

Usare solo carne fresca e della miglior qualità in caso di cottura al sangue. Le temperature di cottura più basse non sono sufficienti a cuocere tagli di carne surgelati o sottovuoto.

Prestare attenzione durante la cottura, poiché il sensore della temperatura diventa molto caldo. Pulire accuratamente la sonda prima e dopo ogni uso. Utilizzare un panno morbido umido e un detergente delicato.

Blocco dati

Premere (6) per mantenere il valore corrente della temperatura. Premere nuovamente (6) per uscire.

Timer

Premere (2) per accedere alla modalità timer. Utilizzare (5) per impostare il valore. Premere (7) per confermare l'impostazione e avviare il timer. Premere nuovamente (7) per mettere in pausa il timer. Tenere premuto (2) per uscire.

Specifiche

Materiale della sonda	acciaio inox
Lunghezza della sonda	13 cm
Unità di misurazione	°C, °F
Intervallo di misurazione della temperatura del cibo	-50... +300 °C / -40... +572 °F
Accuratezza di misurazione della temperatura del cibo	±1% (-50... +199 °C); ± 2% (+200...300 °C)
Certificazione di resistenza all'acqua/polvere	IP65 (solo sonda)
Intervallo di temperature di esercizio	-50... +300 °C
Alimentazione	2 batterie alcaline AAA (1,5 V)

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso alla gamma di prodotti e alle specifiche.

Cura e manutenzione

Non lasciare mai la termosonda all'interno di un forno convenzionale o a microonde in funzione, rimuovere immediatamente lo strumento dopo aver misurato la temperatura. Tenere lo strumento lontano da fiamme libere e superfici calde. Indossare sempre dei guanti protettivi durante e dopo l'uso della termosonda per ridurre il rischio di ustioni. Non usare mai lo strumento in caso sia danneggiato. Non usare questo strumento per scopi diversi da quello designato. Non immergere il dispositivo digitale in acqua; la termosonda in metallo è l'unica parte impermeabile dello strumento. Questo apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Seguire attentamente le istruzioni e non smontare il dispositivo né farlo cadere: ciò potrebbe causare una perdita di funzionalità. **I bambini devono usare questo strumento solo sotto la supervisione di un adulto.**

Istruzioni di sicurezza per le batterie

Acquistare batterie di dimensione e tipo adeguati per l'uso di destinazione. Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente, evitando accuratamente di mischiare batterie vecchie con batterie nuove oppure batterie di tipo differente. Prima della sostituzione, pulire i contatti della batteria e quelli dell'apparecchio. Assicurarsi che le batterie siano state inserite con la corretta polarità (+ e -). Se non si intende utilizzare l'apparecchio per lungo periodo, rimuovere le batterie. Rimuovere subito le batterie esaurite. Non cortocircuitare le batterie, perché ciò potrebbe provocare forte riscaldamento, perdita di liquido o esplosione. Non tentare di riattivare le batterie riscaldandole. Non disassemblare le batterie. Dopo l'utilizzo, non dimenticare di spegnere l'apparecchio. Per evitare il rischio di ingestione, soffocamento o intossicazione, tenere le batterie fuori dalla portata dei bambini. Disporre delle batterie esaurite secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Garanzia Ermenrich

I prodotti Ermenrich, ad eccezione degli accessori, sono coperti da **5 anni di garanzia** per quanto riguarda i difetti di fabbricazione e dei materiali. Tutti gli accessori Ermenrich godono di una garanzia di **2 anni** a partire dalla data di acquisto per quanto riguarda i difetti di fabbricazione e dei materiali. La garanzia conferisce il diritto alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto Ermenrich in tutti i paesi in cui è presente una sede Levenhuk, a patto che tutte le condizioni di garanzia siano rispettate.

Per maggiori dettagli, visitare il nostro sito web: it.ermenrich.com

Per qualsiasi problema di garanzia o necessità di assistenza per l'utilizzo del prodotto, contattare la filiale Levenhuk di zona.

PL Termometr do mięsa Ermenrich BBQ GT10

Termometry cyfrowe Ermenrich są przeznaczone do wykonywania pomiarów temperatury żywności w procesie jej gotowania.

Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. **Przechowywać poza zasięgiem dzieci.** Używaj urządzenia tylko w sposób określony w instrukcji obsługi.

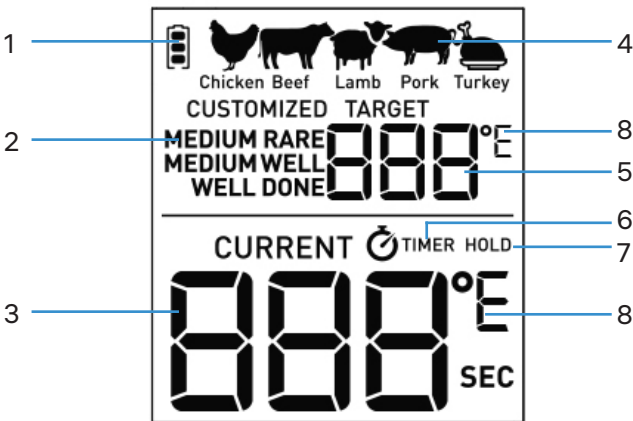
Zawartość zestawu: termometr do mięsa, instrukcja obsługi i karta gwarancyjna.

Pierwsze kroki

- Otwórz pokrywę komory baterii (8) i włóż 2 baterie zgodnie z prawidłowymi oznaczeniami polaryzacji. Zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk (3), aby włączyć urządzenie i rozłożyć sondę (1). Urządzenie wyłączy się po 1 minucie bezczynności.
- Naciśnij przycisk (3) ponownie, aby wyłączyć urządzenie i złożyć sondę.

Jeśli podświetlenie wyłączy się, oznacza to, że poziom naładowania baterii jest niski i należy ją wymienić.

Informacje na wyświetlaczu



1	Wskaźnik naładowania baterii
2	Stopień wysmażenia
3	Bieżąca temperatura żywności
4	Typ mięsa
5	Docelowa temperatura żywności
6	Czasomierz
7	Zatrzymanie wyniku pomiaru na ekranie
8	Jednostki miary (°C/°F)

Ustawienia

Typ mięsa i stopień wysmażenia

Użyj pokrętki (5), aby wybrać typ mięsa i stopień wysmażenia. Naciśnij przycisk (7), aby zatwierdzić.

Wyświetlacz	Opis
RARE	Krwiste
MEDIUM RARE	Średnio krwiste
MEDIUM	Średnio wysmażone
MEDIUM WELL	Średnio-dobrze wysmażone
WELL DONE	Dobrze wysmażone

Tryb niestandardowy

Aby ustawić temperaturę pieczenia ręcznie, użyj pokrętki 5, aby wybrać opcję **CUSTOMIZED** (Tryb niestandardowy). Następnie naciśnij przycisk (7), aby zatwierdzić. Użyj pokrętki (5), aby ustawić temperaturę docelową. Naciśnij przycisk (7), aby zastosować ustawienia.

Kolor wyświetlacza

Kolor wyświetlacza zmienia się w zależności od bieżącej temperatury.

Kolor wyświetlacza	Opis
BIAŁY	Temperatura bieżąca < Temperatura docelowa
ZIELONY	Temperatura bieżąca = Temperatura docelowa
CZERWONY	Temperatura bieżąca > Temperatura docelowa

Jednostki miary

Naciśnij i przytrzymaj przycisk (6), aby przełączać między °C i °F.

Obsługa

- Ustaw parametry pieczenia, czasomierz itp.
- Włóż końcówkę sondy (1) na głębokość co najmniej 1 cm do środka przyrządzanej potrawy. Bieżąca temperatura żywności będzie widoczna na wyświetlaczu. Poczekaj kilka sekund na ustabilizowanie się temperatury.
- Wyjmij sondę.

Przygotowując mięso o stopniu wysmażenia krwistym, należy używać tylko wysokiej jakości świeżego mięsa. Niskie temperatury są nieodpowiednie do przetwarzania mięsa zamrożonego i pakowanego próżniowo.

Zachowaj ostrożność podczas przygotowania potrawy, ponieważ temperatura czujnika jest bardzo wysoka. Należy dokładnie wyczyścić sondę za każdym razem przed i po użyciu. Użyj miękkiej ściereczki zwilżonej delikatnym środkiem do czyszczenia.

Zatrzymanie wyniku pomiaru na ekranie

Naciśnij przycisk (6), aby zatrzymać bieżącą wartość temperatury. Naciśnij ponownie przycisk (6), aby wyjść.

Czasomierz

Naciśnij przycisk (2), aby przejść do trybu czasomierza. Użyj pokrętła (5), aby ustawić wartość. Naciśnij przycisk (7), aby potwierdzić ustawienie i uruchomić czasomierz. Naciśnij ponownie przycisk (7), aby zatrzymać czasomierz. Naciśnij i przytrzymaj przycisk (2), aby wyjść.

Dane techniczne

Materiał sondy	stal nierdzewna
Długość sondy	13 cm
Jednostki miary	°C, °F
Zakres pomiaru temperatury żywności	−50... +300 °C / −40... +572 °F
Dokładność pomiaru temperatury żywności	±1% (−50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Certyfikat wodoszczelności/pyłoszczelności	IP65 (tylko sonda)
Zakres temperatury pracy	−50... +300 °C
Zasilanie	2 szt. baterii alkalicznych AAA (1,5 V)

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w ofercie produktów i specyfikacjach bez uprzedniego powiadomienia.

Konserwacja i pielęgnacja

Nie wolno nigdy pozostawiać termometru we wnętrzu pracującego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej. Urządzenie należy wyjąć natychmiast po zmierzeniu temperatury. Urządzenie należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni. Podczas używania termometru i po jego zakończeniu należy zawsze nosić rękawice ochronne ze względu na ryzyko poparzeń. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie zanurzać w wodzie urządzenia cyfrowego – jedynie stalowa sonda jest wodoodporna. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń. Postępuj ściśle według instrukcji, nie rozmontowuj urządzenia i uważaj, aby go nie upuścić, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie. **Dzieci mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.**

Instrukcje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z bateriami

Należy używać baterii odpowiedniego typu i w odpowiednim rozmiarze. Należy wymieniać wszystkie baterie jednocześnie; nie należy łączyć starych i nowych baterii ani baterii różnych typów. Przed włożeniem baterii należy wyczyścić styki baterii i urządzenia. Podczas wkładania baterii należy zwracać uwagę na ich bieguny (znaki + i −). Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie. Zużyte baterie należy natychmiast wyjąć. Nie doprowadzać do zwarcia baterii, ponieważ wiąże się to z ryzykiem powstania wysokich temperatur, wycieku lub wybuchu. Nie ogrzewać baterii w celu przedłużenia czasu ich działania. Nie demontuj baterii. Należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania. Baterie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka połknięcia, uduszenia lub zatrucia. Zużyte baterie należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami.

Gwarancja Ermenrich

Produkty Ermenrich, z wyjątkiem dedykowanych do nich akcesoriów, mają **5-letnią gwarancję** na wady materiałowe i wykonawcze. Wszystkie akcesoria Ermenrich są wolne od wad materiałowych oraz wykonawczych i pozostaną takie przez **2 lata** od daty zakupu detalicznego. Levenhuk naprawi lub wymieni produkt w dowolnym kraju, w którym Levenhuk posiada swój oddział, o ile spełnione będą warunki gwarancji. Więcej informacji na ten temat podano na stronie: pl.ermenrich.com. W przypadku wątpliwości związanych z gwarancją lub korzystaniem z produktu, proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem Levenhuk.

PT Termómetro para carne Ermenrich BBQ GT10

Os termómetros digitais Ermenrich foram concebidos para medir a temperatura de vários tipos de alimentos e pratos durante processo de cozedura.

Leia atentamente as instruções de segurança e o manual do usuário antes de utilizar este produto. **Mantenha afastado de crianças.** Utilize o dispositivo apenas conforme especificado no manual do usuário.

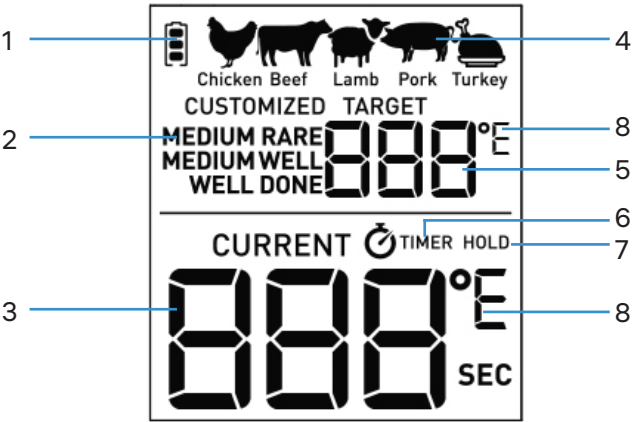
O kit inclui: termómetro para carne, manual do usuário e garantia.

Introdução

- Abra a tampa do compartimento das pilhas (8) e coloque 2 pilhas de acordo com as marcas de polaridade corretas. Feche a tampa.
- Prima (3) para ligar o dispositivo e abrir a sonda (1). O dispositivo desliga-se após 1 minuto sem qualquer atividade.
- Prima (3) novamente para desligar o dispositivo e fechar a sonda.

Se a luz de fundo se desligar, é porque a bateria está fraca e precisa de ser substituída.

Informações no visor



1	Indicador do estado da pilha
2	Ponto de cozedura
3	Temperatura atual dos alimentos
4	Tipo de carne
5	Temperatura-alvo dos alimentos
6	Temporizador
7	Reter dados
8	Unidades de medida (°C/°F)

Definições

Tipo de carne e o ponto de cozedura

Utilize (5) para selecionar o tipo de carne e o ponto de cozedura. Prima (7) para confirmar.

Visor	Descrição
RARE	Mal passado
MEDIUM RARE	Médio mal
MEDIUM	Médio
MEDIUM WELL	Médio bem
WELL DONE	Bem passado

Modo personalizado

Para definir a temperatura de cozedura manualmente, utilize (5) para selecionar **CUSTOMIZED** (Modo personalizado). Em seguida, prima (7) para confirmar. Utilize (5) para definir a temperatura-alvo. Prima (7) para aplicar as definições selecionadas.

Cor do visor

A cor do visor muda consoante a temperatura atual.

Cor do visor	Descrição
BRANCO	Temperatura atual < Temperatura-alvo
VERDE	Temperatura atual = Temperatura-alvo
VERMELHO	Temperatura atual > Temperatura-alvo

Unidades de medida

Prima sem soltar (6) para alternar entre °C e °F.

Utilização

- Defina os parâmetros de cozedura, o temporizador, etc.
 - Introduza a ponta da sonda (1) pelo menos 1 cm no centro do alimento que está a ser cozinhado. A temperatura atual dos alimentos é mostrada no visor. Aguarde alguns segundos até a temperatura estabilizar.
 - Retire a sonda.
- Utilize apenas a carne mais fresca e da melhor qualidade quando cozinhar carne levemente mal passada. As baixas temperaturas de cozedura não são suficientes para cozinhar carnes congeladas e seladas a vácuo.**
- Tenha cuidado ao cozinhar, pois o sensor de temperatura fica muito quente. Limpe a sonda cuidadosamente antes e após cada utilização. Utilize um pano húmido macio e um detergente suave.**

Reter dados

Prima (6) para manter o valor de temperatura atual. Prima (6) novamente para sair.

Temporizador

Prima (2) para aceder ao modo de temporizador. Utilize (5) para definir o valor. Prima (7) para confirmar a definição e iniciar o temporizador. Prima (7) novamente para colocar o temporizador em pausa. Prima sem soltar (2) para sair.

Especificações

Material da sonda	aço inoxidável
Comprimento da sonda	13 cm
Unidades de medida	°C, °F
Intervalo de medição da temperatura dos alimentos	−50... +300 °C / −40... +572 °F
Precisão de medição da temperatura dos alimentos	±1% (−50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Certificação à prova de água/pó	IP65 (apenas sonda)
Intervalo de temperatura de funcionamento	−50... +300 °C
Fonte de alimentação	2 pilhas alcalinas AAA (1,5 V)

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações à gama de produtos e especificações sem aviso prévio.

Cuidado e manutenção

Tome as precauções necessárias quando usar o dispositivo com crianças ou com outras pessoas que não leram ou não compreenderam totalmente estas instruções. Não tente desmontar o dispositivo por conta própria, por qualquer motivo. Para fazer reparações e limpezas de qualquer tipo, entre em contato com o centro local de serviços especializados. Proteja o dispositivo de impactos súbitos e de força mecânica excessiva. Guarde o dispositivo num local seco e fresco. Utilize apenas acessórios e peças sobressalentes para este dispositivo que estejam em conformidade com as especificações técnicas. Não mergulhe o dispositivo digital na água; apenas a sonda de aço é à prova de água. O dispositivo não é seguro para máquinas de lavar louça. Siga rigorosamente as instruções e não desmonte ou deixe cair o dispositivo, pois pode deixar de funcionar. **As crianças só devem utilizar o dispositivo sob supervisão de um adulto.**

Instruções de segurança para as pilhas

Adquira sempre o tamanho e tipo de pilha corretos, os mais adequados para a utilização pretendida. Substitua sempre todo o conjunto de pilhas de uma só vez; tendo o cuidado de não misturar pilhas antigas com pilhas novas, ou pilhas de tipos diferentes. Limpe os contactos das pilhas e também os do dispositivo antes de colocar as pilhas. Certifique-se de que as pilhas estão corretamente instaladas no que respeita à polaridade (+ e −). Retire as pilhas do equipamento que não vai ser utilizado durante um período prolongado. Retire as pilhas usadas de imediato. Nunca coloque pilhas em curto-circuito porque pode originar temperaturas altas, fugas ou explosões. Nunca aqueça as pilhas para reanimá-las. Não desmonte as pilhas. Lembre-se de desligar os dispositivos após a utilização. Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças, para evitar riscos de ingestão, asfixia ou intoxicação. Utilize as pilhas usadas conforme prescrito pelas leis do seu país.

Garantia Ermenrich

Os produtos Ermenrich, exceto seus acessórios, estão abrangidos por uma **garantia de 5 anos** contra defeitos de material e de fabrico. Todos os acessórios Ermenrich têm a garantia de isenção de defeitos de material e de fabrico durante **2 anos** a partir da data de compra a retalho. A garantia inclui o direito à reparação ou substituição gratuita do produto Ermenrich em qualquer país que tenha uma filial da Levenhuk, caso estejam reunidas todas as condições da garantia. Para mais detalhes, visite o nosso web site: eu.ermenrich.com
Se surgirem problemas relacionados à garantia ou se for necessária assistência no uso do produto, contate a filial local da Levenhuk.

Термометр для мяса Ermenrich BBQ GT10

Цифровые кулинарные термометры Ermenrich предназначены для измерения температуры различных видов продуктов питания и блюд в процессе приготовления.

Перед использованием прибора необходимо внимательно прочесть инструкции по технике безопасности и инструкцию по эксплуатации. **Храните прибор в недоступном для детей месте.** Используйте прибор только согласно указаниям в инструкции по эксплуатации.

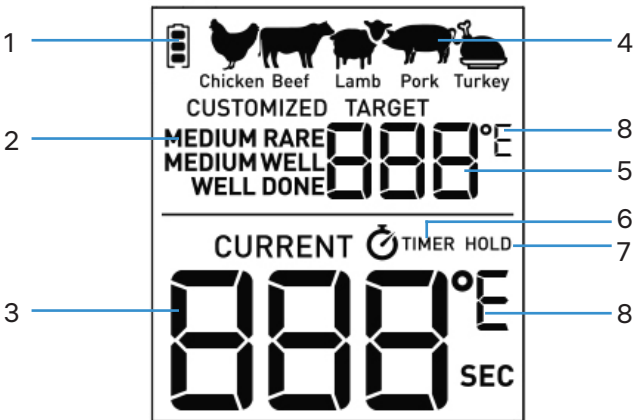
Комплектация: термометр для мяса, инструкция по эксплуатации и гарантийный талон.

Начало работы

- Откройте крышку батарейного отсека (8) и вставьте 2 батарейки, соблюдая полярность. Закройте крышку.
- Нажмите кнопку (3), чтобы включить прибор и раскрыть щуп (1). Прибор выключается автоматически, если не используется в течение 1 минуты.
- Нажмите кнопку (3) еще раз, чтобы выключить прибор и сложить щуп (1).

Если подсветка экрана выключилась, это означает, что батарея разряжена и ее необходимо заменить.

Интерфейс



1	Индикатор заряда батареи
2	Степень прожарки
3	Текущая температура продукта
4	Тип мяса
5	Заданная температура продукта
6	Таймер
7	Фиксация показаний
8	Единицы измерения (°C/°F)

Настройки

Тип мяса и степень прожарки

Используйте (5) для выбора типа мяса и степени прожарки. Нажмите кнопку (7), чтобы применить выбранные настройки.

Дисплей	Описание
RARE	С кровью
MEDIUM RARE	Слабой прожарки
MEDIUM	Средней прожарки
MEDIUM WELL	Почти прожаренное
WELL DONE	Полностью прожаренное

Настройки пользователя

Чтобы вручную установить температуру приготовления, используйте (5) и выберите **CUSTOMIZED** (Настройки пользователя). Затем нажмите кнопку (7) для подтверждения. Используйте (5), чтобы установить заданную температуру. Нажмите кнопку (7), чтобы применить выбранные настройки.

Цвет дисплея

Цвет дисплея меняется в зависимости от текущего значения температуры.

Цвет дисплея	Описание
БЕЛЫЙ	Текущее значение температуры < Заданное значение температуры
ЗЕЛЕНЫЙ	Текущее значение температуры = Заданное значение температуры
КРАСНЫЙ	Текущее значение температуры > Заданное значение температуры

Единицы измерения

Нажмите и удерживайте кнопку (6) для переключения между °C и °F.

Использование

- Установите параметры приготовления, таймер и т. д.
- Вставьте наконечник щупа (1) на глубину не менее 1 см в центр готовящегося блюда. Текущая температура продукта отобразится на дисплее. Подождите несколько секунд, чтобы температура стабилизировалась.
- Извлеките щуп.

При приготовлении мяса слабой прожарки используйте свежее мясо высокого качества. Температура низкой прожарки недостаточна для приготовления замороженного мяса или мяса в вакуумной упаковке.

Щуп сильно нагревается в процессе использования. Соблюдайте осторожность! Тщательно мойте щуп до и после каждого использования. Используйте мягкую влажную салфетку и щадящее моющее средство.

Фиксация показаний

Нажмите кнопку (6), чтобы зафиксировать текущее значение температуры. Нажмите кнопку (6) еще раз, чтобы выйти.

Таймер

Нажмите кнопку (2), чтобы войти в режим таймера. Используйте (5), чтобы установить значение. Нажмите кнопку (7), чтобы применить выбранные настройки и запустить таймер. Для приостановки таймера нажмите кнопку (7) еще раз. Нажмите кнопку (2) для выхода.

Технические характеристики

Материал щупа	нержавеющая сталь
Длина щупа	13 см
Единицы измерения	°C, °F
Диапазон измерения температуры продукта	−50... +300 °C / −40... +572 °F
Погрешность измерения температуры продукта	±1% (−50... +199 °C); ±2% (+200... 300 °C)
Степень защиты	IP65 (только щуп)
Диапазон рабочих температур	−50... +300 °C
Источник питания	2 щелочные батарейки типа AAA (1,5 В)

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в модельный ряд и технические характеристики или прекращать производство изделия без предварительного уведомления.

Уход и хранение

Не оставляйте прибор в работающем духовом шкафу или микроволновой печи, достаньте прибор сразу после измерения температуры. Держите прибор вдали от открытого огня и горячих поверхностей. Всегда используйте защитные перчатки во время и после работы с прибором в связи с риском ожогов. Никогда не используйте неисправный прибор. Используйте прибор только по прямому назначению. Не погружайте прибор в воду; водонепроницаемым является только стальной щуп. Прибор не пригоден для мытья в посудомоечной машине. Строго следуйте инструкции, не разбирайте и не роняйте прибором — это может привести к потере работоспособности. **Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.**

Использование элементов питания

Всегда используйте элементы питания подходящего размера и соответствующего типа. При необходимости замены элементов питания меняйте сразу весь комплект, не смешивайте старые и новые элементы питания и не используйте элементы питания разных типов одновременно. Перед установкой элементов питания очистите контакты элементов и контакты в корпусе прибора. Устанавливайте элементы питания в соответствии с указанной полярностью (+ и −). Если прибор не используется длительное время, следует вынуть из него элементы питания. Оперативно вынимайте из прибора использованные элементы питания. Никогда не закорачивайте полюса элементов питания — это может привести к их перегреву, протечке или взрыву. Не пытайтесь нагревать элементы питания, чтобы восстановить их работоспособность. Не разбирайте элементы питания. Выключайте прибор после использования. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные батарейки в соответствии с предписаниями закона.

Гарантия Ermenrich

Техника Ermenrich, за исключением аксессуаров, обеспечивается **пятилетней гарантией** со дня покупки. Компания Levenhuk гарантирует отсутствие дефектов в материалах конструкции и дефектов изготовления изделия. Продавец гарантирует соответствие качества приобретенного вами изделия Ermenrich требованиям технической документации при соблюдении потребителем условий и правил транспортировки, хранения и эксплуатации изделия. Срок гарантии на аксессуары — **6 (шесть) месяцев** со дня покупки.

Подробнее об условиях гарантийного обслуживания см. на сайте ermenrich.ru
По вопросам гарантийного обслуживания вы можете обратиться в ближайшее представительство компании Levenhuk.

TR Ermenrich BBQ GT10 Et Termometresi

Ermenrich dijital pişirme termometreleri, pişirme işlemi sırasında çeşitli türlerde yiyecek ve kapların sıcaklık ölçümü için tasarlanmıştır.

Lütfen bu ürünü kullanmadan önce güvenlik talimatları ve kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. **Çocuklardan uzak tutun.** Cihazı yalnızca kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

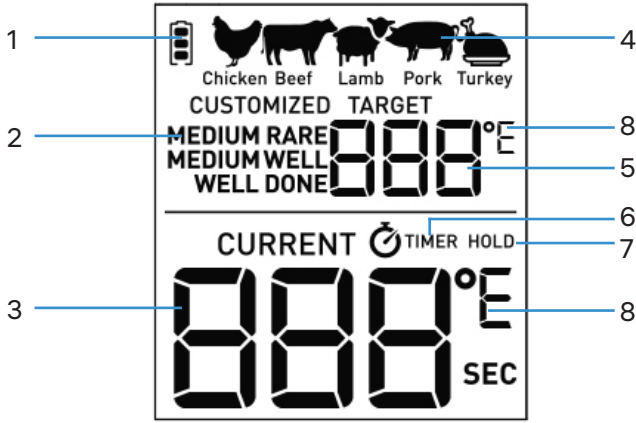
Kit içeriği: et termometresi, kullanım kılavuzu ve garanti.

Başlarken

- Pil bölmesi kapağını (8) açın ve doğru kutuplarına uygun şekilde 2 pili yerleştirin. Kapağı kapatın.
- Cihazın gücünü ve sondayı (1) açmak için (3)'e basın. Cihaz 1 dakika süreyle hiçbir etkinlik gerçekleştirilmediğinde kapatılır.
- Cihazın gücünü ve sondayı kapatmak için tekrar (3)'e basın.

! Arka aydınlatma kapanırsa bu pilin gücünün az olduğu ve yenisi ile değiştirmesi gerektiği anlamına gelir.

Ekran bilgileri



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Pil durumu göstergesi |
| 2 | Pişirme seviyesi |
| 3 | Geçerli gıda sıcaklığı |
| 4 | Et türü |
| 5 | Hedef gıda sıcaklığı |
| 6 | Zamanlayıcı |
| 7 | Veri tutma |
| 8 | Ölçüm birimleri (°C/°F) |

Ayarlar

Et türü ve pişirme seviyesi

Et türü ve pişirme seviyesini seçmek için (5)'i kullanın. Onaylamak için (7) düğmesine basın.

Ekran	Açıklama
RARE	Az pişmiş
MEDIUM RARE	Orta az pişmiş
MEDIUM	Orta seviye
MEDIUM WELL	Orta çok pişmiş
WELL DONE	İyi pişmiş

Özelleştirilmiş mod

Pişirme sıcaklığını manuel olarak ayarlamak için, **CUSTOMIZED** (Özelleştirilmiş mod) öğesini seçmek için (5)'i kullanın. Sonra onaylamak için (7) düğmesine basın. Hedef sıcaklığı ayarlamak için (5)'i kullanın. Seçilen ayarları uygulamak için (7)'ye basın.

Ekran rengi

Ekran rengi geçerli sıcaklığa bağlı olarak değişir.

Ekran rengi	Açıklama
BEYAZ	Geçerli sıcaklık < Hedef sıcaklık
YEŞİL	Geçerli sıcaklık = Hedef sıcaklık
KIRMIZI	Geçerli sıcaklık > Hedef sıcaklık

Ölçüm birimleri

°C ve °F arasında geçiş yapmak için (6) düğmesini basılı tutun.

Kullanım

- Pişirme parametreleri, zamanlayıcı vb.'ni ayarlayın.
- Sondanın ucunu (1) pişirilmekte olan gıdanın merkezine en az 1 cm sokun. Geçerli gıda sıcaklığı ekranda görüntülenecektir. Sıcaklığın sabitleşmesi için birkaç saniye bekleyin.
- Sondayı çıkarın.

❗ Çok az pişmiş et yaparken sadece son derece taze ve yüksek kaliteli olan etleri kullanın. Düşük pişirme sıcaklıkları donmuş ve vakumlanmış etleri pişirmek için yeterli değildir.

❗ Sıcaklık sensörü çok sıcak olacağı için pişirme sırasında lütfen dikkatli olun. Her kullanımdan önce ve sonra probu iyice temizleyin. Yumuşak ıslak bir bez ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanın.

Veri tutma

Geçerli sıcaklık değerini görüntülemek için (6) düğmesini basılı tutun. Çıkmak için tekrar (6) düğmesine basın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı moduna girmek için (2) düğmesine basın. Değeri ayarlamak için (5)'i kullanın. Ayarı onaylamak ve zamanlayıcıyı başlatmak için (7)'ye basın. Zamanlayıcıyı duraklatmak için tekrar (7)'ye basın. Çıkmak için (2)'yi basılı tutun.

Teknik Özellikler

Prob malzemesi	paslanmaz çelik
Prob uzunluğu	13 cm
Ölçüm birimleri	°C, °F
Gıda sıcaklığı ölçüm aralığı	-50... +300 °C / -40... +572 °F
Gıda sıcaklığı ölçüm doğruluğu	±%1 (-50... +199 °C); ±%2 (+200... +300 °C)
Su-/toz geçirmezlik sertifikasyonu	IP65 (yalnızca sonda)
Çalışma sıcaklığı aralığı	-50... +300 °C
Güç kaynağı	2 adet alkalin AAA pil (1,5 V)

Üretici, ürün serisinde ve teknik özelliklerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Bakım ve onarım

Termoprobe asla çalışan bir fırın veya mikrodalga fırın içinde bırakmayın, sıcaklığı ölçtüktan sonra cihazı hemen çıkarın. Cihazı açık alevlerden ve sıcak yüzeylerden uzak tutun. Yanma riski nedeniyle, termoprobe kullanırken ve kullandıktan sonra her zaman koruyucu eldiven kullanın. Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın. Cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Dijital cihazı suya daldırmayın, yalnızca çelik prob su geçirmezdir. Cihaz bulaşık makinesinde yıkanır tipte değildir. Talimatlara sıkı sıkıya uyun, işlev kaybı ile sonuçlanabileceği için cihazı parçalarına ayırmayın ya da düşürmeyin. **Çocuklar cihazı yalnızca yetişkin gözetiminde kullanabilir.**

Pil güvenliği talimatları

Her zaman kullanım amacına en uygun olan boyut ve türden piller satın alın. Eski ve yeni piller ile farklı türlerden pilleri birbiriyle birlikte kullanmamaya özen göstererek pil setini her zaman tamamen değiştirin. Pilleri takmadan önce pil kontakları ile cihaz kontaklarını temizleyin. Pillerin kutuplar (+ ve -) açısından doğru bir biçimde takıldığından emin olun. Uzun süreyle kullanılmayacak ekipmanlardaki pilleri çıkarın. Kullanılmış pilleri derhal çıkarın. Aşırı ısınmaya, sızıntıya veya patlamaya neden olabileceğinden kesinlikle pillerde kısa devreye neden olmayın. Yeniden canlandırmak için kesinlikle pilleri ısıtmayın. Pilleri sökmeyin. Cihazı kullanım sonrasında kapatın. Yutma, boğulma veya zehirlenme riskini önlemek için pilleri çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Kullanılmış pilleri ülkenizin yasalarında belirtildiği şekilde değerlendirin.

Ermenrich Garantisi

Tüm Ermenrich ürünleri, aksesuarlar hariç olmak üzere, malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı **5 yıl garantilidir**. Tüm Ermenrich aksesuarları, perakende satış yoluyla alınmasından sonra **2 yıl** boyunca malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı garantilidir. Bu garanti sayesinde, tüm garanti koşulları sağlandığı takdirde, Levenhuk ofisi bulunan herhangi bir ülkede Ermenrich ürününüz için ücretsiz olarak onarım veya değişim yapabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgi için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz: eu.ermenrich.com

Garanti sorunları ortaya çıkarsa veya ürününüzü kullanırken yardıma ihtiyacınız olursa, yerel Levenhuk şubesi ile iletişime geçin.