

Bedienungsanleitung

Funktionen

- Fleischtyp- und Garstufenauswahl
- Derzeitige und Zieltemperatur des Fleisches
- Temperaturalarmfunktion
- Temperaturanzeige in °C/°F
- Stoppuhr- und Countdownzähler-Funktion
- Hintergrundbeleuchtung

Inbetriebnahme (Monitor)

Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung des Monitors. Legen Sie 2 x AAA Batterien unter Beachtung der Polarität (+/-) in das Batteriefach ein und legen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.

Schalten Sie den **POWER** Schalter an der Rückseite des Monitors auf ON.

Inbetriebnahme (Sender)

Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung von dem Sender. Legen Sie 2 x AAA Batterien unter Beachtung der Polarität (+/-) in das Batteriefach und legen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.

Schalten Sie den **POWER** Schalter an der Unterseite des Senders auf ON.

Stecken Sie den Temperatursonde-Anschluss-Stecker in die Buchse auf der rechten Seite des Senders.

Nachdem der Sender eingeschaltet ist, beginnt die rote LED zu blinken. Der Sender sendet nun die Temperaturdaten an den Monitor.

NOTIZ: Der Monitor empfängt alle 30 Sekunden ein Signal vom Sender, wenn die Temperatur an der Temperatursonde unverändert bleibt. Das Signal wird direkt gesendet, wenn die Temperatur sich um mehr als 1 °C verändert.

KOCHEN MIT ZIELTEMPERATUR

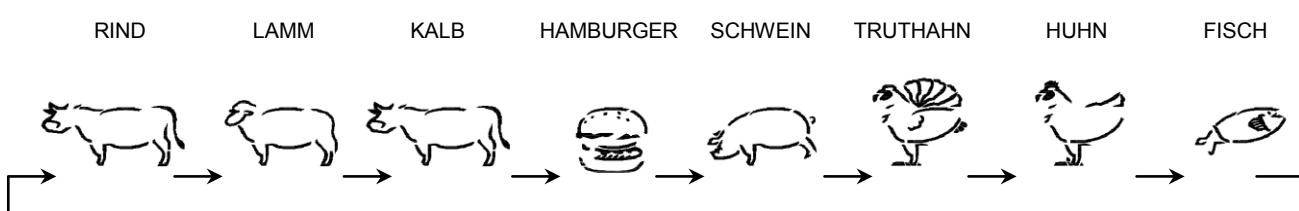
Führen Sie die Spitze der Temperatursonde in die Mitte des Fleisches.

Achten Sie darauf, nicht das Fleisch zu durchbohren! Setzen Sie die Sonde nicht offenen Flammen aus!

Die aktuelle Fleischtemperatur wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

Auswahl eines Fleischtyps und einer Garstufe

Drücken Sie die **MEAT** Taste, um einen gewünschten Fleischtyp aus der folgenden Reihenfolge auszuwählen:



Drücken Sie die **TASTE** Taste, um eine gewünschte Garstufe auszuwählen (RARE = blutig, MEDIUM RARE = englisch, MEDIUM = rosa, MEDIUM WELL = halbrosa or WELL DONE = durchgebraten)). Die Zieltemperatur wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

Der Alarm ertönt, wenn das Fleisch während des Kochvorgangs die Zieltemperatur erreicht.

FLEISCH	RIND	LAMM	KALB	HAMBURGER	SCHWEIN	TRUTHAHN	HUHN	FISCH
SYMBOL								
DURCH	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
HALB-ROSA	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
ROSA	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
ENGLISCH	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
BLUTIG	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Manuelle Einstellung der Zieltemperatur

Halten Sie die **MODE** Taste für 3 Sekunden gedrückt, um in die manuelle Temperatureinstellung zu gelangen. Drücken Sie die **MIN** (hoch) und **SEC** (runter) Tasten um eine gewünschte Zieltemperatur zu wählen. Drücken Sie die **MODE** Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Der Alarm ertönt, wenn das Fleisch während des Kochvorgangs die eingestellte Zieltemperatur erreicht.

NACH DEM KOCHEN

Entfernen Sie die Temperatursonde nach dem Kochen mit Hilfe eines Ofenhandschuhs.

Reinigen Sie die Temperatursonde mit Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Monitor und den Sender mit einem feuchten Tuch.

°C/°F TEMPERATURANZEIGE

Drücken Sie die **MODE** Taste um zwischen der °C (Celsius) und °F (Fahrenheit) Anzeige zu wechseln.

STOPPUHR / COUNTDOWNZÄHLER

Die Stoppuhr und der Countdownzähler arbeiten unabhängig vom Temperatursender.

Einstellen der Stoppuhr

Der Zähler wird zur Stoppuhr, wenn keine Countdownzeit eingestellt ist.

Einstellen des Countdownzählers

Drücken sie die **MIN** oder die **SEC** Taste um die gewünschte Countdownzeit einzustellen.

Drücken Sie die **START/STOP** Taste, um den Zähler zu starten. Drücken Sie die **START/STOP** Taste erneut, um den Zähler anzuhalten. Drücken Sie im angehaltenden Zustand die **CLEAR** Taste um den Zähler auf 0:00 zurückzusetzen. Der Alarm der Anzeige ertönt, wenn der Countdown abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste um den Alarm zu beenden.

NOTIZ: Die Timer-Funktion zählt bis 99:59 Minuten.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG

Drücken Sie die **LIGHT** Taste oder eine beliebige andere Taste, um die LCD-Anzeige für 5 Sekunden zu beleuchten.

TECHNISCHE DATEN

Abmaße:	75 x 55 x 130mm (+ Temperatursonde mit 1m Kabel)
Batterien:	4 x AAA Micro 1.5V (nicht inklusive)
Temperaturmessreichweite:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Auflösung:	1°C (1°F)
Übertragungsfrequenz:	433 MHz
Übertragungsreichweite:	30m

Vorsichtsmaßnahmen

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen gedacht.

Setzen Sie das Gerät nicht extremer Gewalteinwirkung oder Stößen aus.

Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen, direktem Sonnenlicht, Staub und Feuchtigkeit aus.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Vermeiden Sie den Kontakt mit ätzenden Materialien.

Werfen Sie das Gerät nicht ins Feuer. Es könnte explodieren.

Öffnen Sie nicht das Gehäuse und manipulieren Sie nicht bauliche Bestandteile des Geräts.

Batterie-Sicherheitshinweise

Verwenden Sie nur Alkali-Batterien, keine wiederaufladbaren Batterien.

Legen Sie die Batterien unter Beachtung der Polarität (+/-) richtig ein.

Ersetzen Sie stets einen vollständigen Batteriesatz.

Mischen Sie niemals alte und neue Batterien.

Entfernen Sie erschöpfte Batterien sofort.

Entfernen Sie die Batterien bei Nichtnutzung.

Laden Sie die Batterien nicht auf und werfen Sie sie nicht ins Feuer. Sie könnten explodieren.

Bewahren Sie die Batterien nicht in der Nähe von Metallobjekten auf, da ein Kontakt einen Kurzschluss verursachen kann.

Setzen Sie Batterien keinen hohen Temperaturen, extremer Feuchtigkeit oder direktem Sonnenlicht aus.

Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verschlucken der Batterien kann zum Ersticken führen.

Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

Hinweispflicht nach dem Batteriegesetz



Altbatterien gehören nicht in den Hausmüll. Wenn Batterien in die Umwelt gelangen, können diese Umwelt- und Gesundheitsschäden zur Folge haben. Sie können gebrauchte Batterien unentgeltlich bei ihrem Händler und Sammelstellen zurückgeben. Sie sind als Verbraucher zur Rückgabe von Altbatterien gesetzlich verpflichtet!

Hinweispflicht nach dem Elektronikgerätegesetz



Laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) gehört Elektroschrott nicht in den Hausmüll, sondern ist zu recyceln oder umweltfreundlich zu entsorgen. Entsorgen Sie ihr Ladegerät in einen Recycling Container oder an eine lokale Abfallsammelstelle.

Instruction manual**Features**

- Meat type and taste level selection
- Current and target meat temperature
- Temperature alert function
- Temperature display in °C/°F
- Count-down/ Count-up timer function
- Backlight

Startup (Monitor)

Remove the battery compartment cover on the back of the monitor. Insert 2 x AAA batteries in the battery compartment as indicated by the polarity symbols (+/-). Replace the cover.

Switch the **POWER** switch on the back of the monitor to ON.

Startup (Transmitter)

Remove the battery compartment cover on the bottom of the transmitter. Insert 2 x AAA batteries in the battery compartment as indicated by the polarity symbols (+/-). Replace the cover.

Switch the **POWER** switch on the bottom of the transmitter to ON.

Insert the temperature probe connector-plug into the socket on the right side of the transmitter.

After the transmitter is powered up, the red LED starts to flash. Now the transmitter transmits temperature data to the monitor.

NOTE: If the temperature on temperature probe remains unchanged, the transmitter every 30 seconds transmits a signal to the monitor. If the temperature on temperature probe changes more than 1°C, the transmitter will directly transmit a signal to the monitor.

COOKING WITH TARGET TEMPERATURE

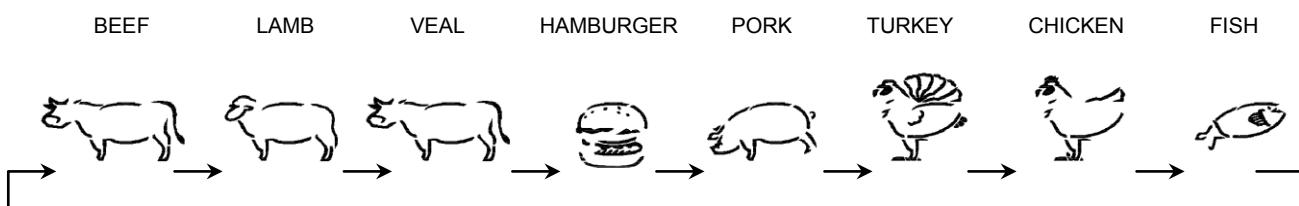
Insert the tip of the temperature probe into the center of the meat.

Take care not to pierce through it! Do not expose any part of the probe to open flames!

The current meat temperature appears on the LCD screen.

To select meat type and taste level

Press **MEAT** button to select the desired meat type in the following sequence:



Press **TASTE** button to select the doneness level (RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL or WELL DONE). The target temperature appears on the LCD screen.

During cooking, the alert will sound when the meat has reached the target temperature.

MEAT	BEEF	LAMP	VEAL	HAMBURGER	PORK	TURKEY	CHICKEN	FISH
SYMBOL								
WELL	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
M WELL	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
MEDIUM	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
M RARE	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
RARE	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

To set target temperature manually

Press and hold **MODE** button for 3 seconds to switch to manual temperature setting. Press **MIN** (up) and **SEC** (down) to select the desired temperature. Press **MODE** button to confirm the setting.

During cooking, the alert will sound when the meat has reached the desired target temperature.

AFTER COOKING

Once cooking is finished, remove the temperature probe by using an oven mitt.

Clean the temperature probe with water and a mild detergent. The monitor and transmitter clean with a damp cloth.

°C/°F TEMPERATURE DISPLAY

To select temperature display in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit), press **MODE** button to switch between the individual models.

COUNT-UP/COUNT-DOWN TIMER

The count-up and count-down timers operate independently of the temperature sensor.

To set count-up timer

If no count-down time is set the timer will act as a count-up timer.

To set count-down timer

Use **MIN** and **SEC** to set the desired count-down time.

Press **START/STOP** button to start the timer. Press **START/STOP** button again to pause. During pause, press **CLEAR** button to reset the time to 0:00.

When the count-down has finished, the monitor will beep. Press any button to stop beeping sound.

NOTE: The countdown timer will count up to 99:59 minutes.

BACKLIGHT

Press **LIGHT** button or any other button to illuminate the LCD screen for 5 seconds.

SPECIFICATIONS

Dimensions:	75 x 55 x 130mm (+ temperature probe with 1m cable)
Power requirements:	4 x AAA Micro 1.5V batteries (not included)
Temperature measurement range:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Resolution:	1°C (1°F)
Transmission frequency:	433 MHz
Transmission range:	30m

Precautions

- This main unit is intended to be used only indoors.
- Do not subject the unit to excessive force or shock.
- Do not expose the unit to extreme temperatures, direct sunlight, dust or humidity.
- Do not immerse in water.
- Avoid contact with any corrosive materials.
- Do not dispose this unit in a fire as it may explode.
- Do not open the inner back case or tamper with any components of this unit.

Batteries safety warnings

- Use only alkaline batteries, not rechargeable batteries.
- Install batteries correctly by matching the polarities (+/-).
- Always replace a complete set of batteries.
- Never mix used and new batteries.
- Remove exhausted batteries immediately.
- Remove batteries when not in use.
- Do not recharge and do not dispose of batteries in fire as the batteries may explode.
- Ensure batteries are stored away from metal objects as contact may cause a short circuit.
- Avoid exposing batteries to extreme temperature or humidity or direct sunlight.
- Keep all batteries out of reach from children. They are a choking hazard.
- Use the product only for its intended purpose!

Consideration of duty according to the battery law



Old batteries do not belong to domestic waste because they could cause damages of health and environment. You can return used batteries free of charge to your dealer and collection points. As end-user you are committed by law to bring back needed batteries to distributors and other collecting points!

Consideration of duty according to the law of electrical devices



This symbol means that you must dispose of electrical devices from the General household waste when it reaches the end of its useful life. Take your charger to your local waste collection point or recycling centre. This applies to all countries of the European Union, and to other European countries with a separate waste collection system.

Guide d'instructions

Caractéristiques

- Sélection du type de viande et du niveau de saveur
- Température actuelle et souhaitée de la viande
- Fonction alerte de température
- Affichage de la température en °C/°F
- Fonction de minuterie croissante/décroissante
- Rétroéclairage

Démarrage (Moniteur)

Enlevez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière du moniteur. Insérez 2 piles AAA dans le compartiment à piles comme indiqué par les symboles de polarité (+/-). Remettez le couvercle.

Utilisez l'interrupteur **POWER** situé à l'arrière du moniteur pour allumer/éteindre le moniteur.

Démarrage (émetteur)

Enlevez le couvercle du compartiment à piles situé en bas de l'émetteur. Insérez 2 piles AAA dans le compartiment à piles comme indiqué par les symboles de polarité (+/-). Remettez le couvercle.

Utilisez l'interrupteur **POWER** situé en bas de l'émetteur pour allumer/éteindre l'émetteur.

Insérez le connecteur du capteur de température dans la prise située sur le côté droit de l'émetteur.

Une fois l'émetteur allumé, le témoin rouge se met à clignoter et transmet les données de température. Le moniteur reçoit les données de température.

REMARQUE: Si la température du capteur de température est inchangée, celui-ci transmet un signal au moniteur toutes les 30 secondes. Si la température du capteur de température varie de plus de 1°C, l'émetteur transmet directement un signal au moniteur.

CUISINER AVEC UNE TEMPERATURE SOUHAITEE

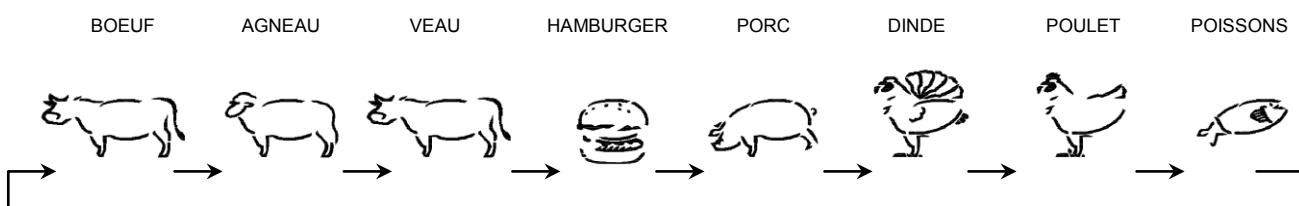
Insérez l'extrémité du capteur de température au milieu de la viande.

Faites attention de ne pas la percer ! N'exposez aucune partie du capteur de température à des flammes nues !

La température actuelle de la viande apparaît sur l'écran LCD.

Pour sélectionner le type de viande et le niveau de saveur

Appuyez sur la touche **MEAT** pour sélectionner le type de viande selon la séquence suivante :



Appuyez sur la touche **TASTE** pour sélectionner le niveau de cuisson (RARE = saignant, MEDIUM RARE = mi-saignant, MEDIUM = a point, MEDIUM WELL = cuit ou WELL DONE = bien cuit). La température souhaitée apparaît sur l'écran LCD.

Pendant la cuisson, un bip sera émis lorsque la viande a atteint la température souhaitée.

VIANDE	BOEUF	AGNEAU	VEAU	HAMBURGER	PORC	DINDE	POULET	POISSONS
ICÔNE								
BIEN CUIT	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
CUIT	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
A POINT	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
MI-SAIG-NANT	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
SAIG-NANT	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Pour régler manuellement la température souhaitée

Maintenez appuyée la touche **MODE** pendant 3 secondes pour basculer au réglage manuel de la température. Utilisez les touches **MIN** (haut) et **SEC** (bas) pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur la touche **MODE** pour confirmer le réglage.

Pendant la cuisson, un bip sera émis lorsque la viande a atteint la température souhaitée.

APRES LA CUISSON

Une fois la cuisson terminée, retirez le capteur de température en utilisant une mitaine.

Nettoyez le capteur de température avec de l'eau et un détergent doux. Nettoyez le moniteur et l'émetteur avec un chiffon humide.

AFFICHAGE DE LA TEMPERATURE EN °C OU °F

Appuyez sur la touche **MODE** pour basculer entre l'affichage de la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

MINUTERIE CROISSANTE/DÉCROISSANTE

Les minuteries croissante et décroissante fonctionnent indépendamment du capteur de température.

Pour régler la minuterie croissante

Si aucune minuterie décroissante n'est réglée, la minuterie fonctionne comme une minuterie croissante.

Pour régler la minuterie décroissante

Utilisez les touches **MIN** et **SEC** pour régler la minuterie décroissante.

Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer la minuterie. Appuyez de nouveau sur la touche **START/STOP** pour la suspendre. Une fois la minuterie arrêtée, appuyez sur la touche **CLEAR** pour remise à zéro le temps (0:00). Une fois le compte à rebours terminé, le moniteur émet un bip. Appuyez une touche quelconque pour arrêter le signal sonore.

REMARQUE: Le compte à rebours peut aller jusqu'à 99:59 minutes.

RETROECLAIRAGE

Appuyez sur la touche **LIGHT** ou une touche quelconque pour allumer l'écran LCD pendant 5 secondes.

SPÉCIFICATIONS

Dimensions:	75 x 55 x 130 mm (+ capteur de température avec câble de 1m)
Alimentation électrique:	4 x Micro AAA 1,5V (non fournies)
Intervalle de mesure de température:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Résolution:	1°C (1°F)
Fréquence de transmission:	433 MHz
Portée de transmission:	30m

Précautions

- Installez l'appareil en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des forces et des chocs excessifs.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, directs du soleil, à la poussière ou à l'humidité.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Évitez tout contact avec des matériaux corrosifs.
- Ne jetez pas l'appareil dans le feu, elle risque d'explorer.
- N'ouvrez pas le coffret de l'appareil et n'altérez aucun de ses composants.

Avertissements de sécurité concernant les piles

- Utilisez uniquement des piles alcalines, ne pas des piles rechargeables.
- Installez les piles en respectant le sens des polarités (+/-).
- Remplacez toujours toutes les piles en même temps.
- Ne combinez pas des piles usagées avec des piles neuves.
- Retirez immédiatement les piles déchargées de l'appareil.
- Retirez les piles lorsque vous n'envisagez pas d'utiliser votre appareil avant longtemps.
- N'essayez pas de recharger des piles qui ne sont pas rechargeables et ne jetez aucune pile dans le feu (elle risque d'explorer).
- Rangez vos piles de façon à ce qu'aucun objet métallique ne puisse mettre leurs bornes en court-circuit.
- Évitez d'exposer les piles à des températures extrêmes, à une humidité extrême et aux rayons directs du soleil.
- Conservez vos piles hors de portée des enfants. Elles présentent un risque d'étouffement.

Utilisez le produit uniquement pour son usage prévu!

Noter l'obligation de la Loi sur la batterie



Les piles ne doivent pas être déposées avec vos ordures ménagères. Dans le cas où vous le faites vous risquez de provoquer des dommages importants à votre environnement ou à la santé d'autrui. Vous pouvez rendre les piles usagées à votre commerçant qui vous les a vendues ou d'office à une collecte. Vous en tant qu'utilisateur ou consommateur vous êtes obligés par la loi de retourner les piles usagées!

Noter l'obligation de la Loi sur les appareils électriques



Ce symbole signifie que les appareils électriques ne doivent pas être jetés aux ordures ménagères à la fin de leur vie utile. Ramenez votre chargeur à votre point local de collecte de déchets ou à un centre de recyclage. Ceci s'applique à tous les pays de l'Union européenne et aux autres pays européens disposant d'un système de collecte des déchets sélectif.

Gebruiksaanwijzing

Eigenschappen

- Selectie soort vlees en smaakniveau
- Huidige en gewenste temperatuur van het vlees
- Functie voor temperatuuralarm
- Weergave temperatuur in °C/°F
- Functies voor aftellen/vooruit tellen van de timer
- Achterverlichting

Opstarten (monitor)

Verwijder het deksel van het batterijvak op de achterkant van de monitor. Doe 2 AAA batterijen in het batterijvak en let hierbij op de symbolen voor de polariteit (+/-). Plaats het deksel terug.

Zet de monitor AAN of UIT met behulp van de schakelaar **POWER** op de achterkant.

Opstarten (zender)

Verwijder het deksel van het batterijvak aan de onderkant van de monitor. Doe 2 AAA batterijen in het batterijvak en let hierbij op de symbolen voor de polariteit (+/-). Plaats het deksel terug.

Zet de zender AAN of UIT met behulp van de schakelaar **POWER** op de achterkant.

Sluit de connector van de temperatuursonde aan op de aansluiting aan de rechtkant van de zender.

Zodra de zender is opgestart begint de rode LED te knipperen, om aan te geven dat de zender AAN is en temperatuurgegevens uitzent. De monitor ontvangt de temperatuur.

OPMERKING: Als de temperatuur op de temperatuursonde niet wijzigt, stuurt de zender iedere 30 seconden een signaal naar de monitor. Als de temperatuur op de temperatuursonde meer dan 1 °C wijzigt, stuurt de zender direct een signaal naar de monitor.

BEREIDEN MET GEWENSTE TEMPERATUUR

Steek de punt van de temperatuursonde in het midden van het vlees.

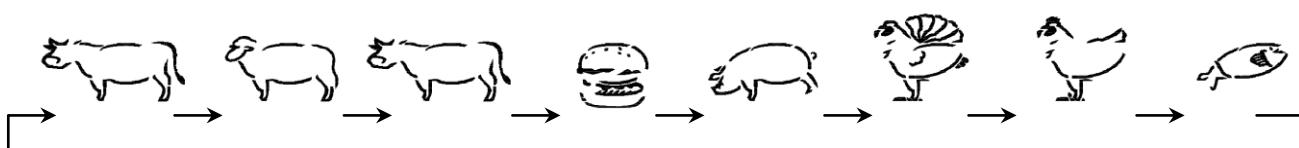
Let op dat u er niet doorheen steekt! Stel geen enkel deel van de sonde bloot aan open vuur!

De huidige temperatuur van het vlees verschijnt op het LCD-scherm.

Het selecteren van het soort vlees en het smaakniveau

Druk de toets **MEAT** om in de volgende volgorde het gewenste soort vlees te selecteren:

RUNDVLEES LAMSVLEES KALFSVLEES HAMBURGER VARKENSVLEES KALKOEN KIP VIS



Druk de toets **TASTE** om te selecteren hoe gaar het vlees moet worden (RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL of WELL DONE). De gewenste temperatuur van het vlees verschijnt op het LCD-scherm.

Tijdens het bereiden klinkt het alarm als het vlees de gewenste temperatuur heeft bereikt.

VLEESAT	RUND	LAM	KALF	HAMBURGER	VARKEN	KALKOEN	KIP	VIS
ICON								
WELL	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
M WELL	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
MEDIUM	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
M RARE	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
RARE	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Het handmatig instellen van de gewenste temperatuur

Houd de toets **MODE** gedurende 3 seconden ingedrukt om om te schakelen naar de handmatige temperatuurstelling. Druk **MIN** (op) en **SEC** (neer) om de gewenste temperatuur te selecteren. Druk de toets **MODE** om de instelling te bevestigen.

Tijdens het bereiden klinkt het alarm als het vlees de gewenste temperatuur heeft bereikt.

NA HET BEREIDEN

Verwijder als de bereiding is voltooid de temperatuursonde. Gebruik daarbij een ovenwant.

Reinig de temperatuursonde met water en een zacht afwasmiddel. Reinig de monitor en zender met een schone, vochtige doek.

WEERGAVE TEMPERATUUR °C/°F

Druk de toets **MODE** om de weergave van de temperatuur om te schakelen tussen °C (Celsius) of °F (Fahrenheit).

TIMER VOOR AFTELEN/VOORUIT TELLEN

De timers voor aftellen en vooruit tellen werken onafhankelijk van de temperatuursensor.

Het instellen van de timer voor vooruit tellen

Als er geen tijd voor het aftellen is ingesteld, werkt de timer als timer voor vooruit tellen.

Het instellen van de timer voor aftellen

Druk **MIN** en **SEC** om de gewenste afteltijd in te stellen.

Druk de toets **START/STOP** om de timer te starten. Druk nogmaals de toets **START/STOP** om te pauzeren. Druk als de timer is gepauzeerd de toets **CLEAR** om de tijd op 0:00 te stellen.

De monitor piept als het aftellen is voltooid. Druk een willekeurige toets om het piepgeluid te stoppen.

OPMERKING: De timer voor aftellen telt tot ongeveer 99:59 minuten.

ACHTERVERLICHTING

Druk de toets **LIGHT** of een willekeurige ander toets om het LCD-scherm gedurende 5 seconden te verlichten.

SPECIFICATIES

Afmetingen:	75 x 55 x 130 mm (+ temperatuursonde met kabel van 1m)
Vermogensbehoefte:	4 x AAA Micro 1,5 V (niet inbegrepen)
Temperatuurmeeptbereik:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Resolutie:	1°C (1°F)
Zendfrequentie:	433 MHz
Zendbereik:	30m

Vorrzorgsmaatregelen

Dit hoofdapparaat is uitsluitend bestemd voor binnenshuis gebruik.

Stel het apparaat niet bloot aan overmatige krachten of schokken.

Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, direct zonlicht, stof en vocht.

Niet onderdompelen het apparaat in water

Vermijd contact met bijtende stoffen.

Gebruik het apparaat niet in een vuur. Deze kan ontploffen.

Niet open de behuizing en niet manipuleren structurele componenten van het apparaat.

Batterijvoorschriften

Gebruik uitsluitend alkaline batterijen, geen oplaadbare batterijen.

Installeer batterijen correct volgens de polariteitmarkeringen (+/-).

Vervang altijd een volledige set batterijen.

Combineer nooit gebruikte en nieuwe batterijen.

Verwijder onmiddellijk uitgeputte batterijen.

Verwijder batterijen wanneer niet in gebruik.

Batterijen nooit opladen of in vuur werpen om ontploffing te voorkomen.

Houd de batterijen niet in de nabijheid van metalen voorwerpen. Een contact kan een kortsluiting veroorzaken.

Houd alle batterijen buiten bereik van kinderen omdat ze een verstikkingsgevaar vormen.

Bewaar de verpakking voor eventueel toekomstig gebruik.

Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor deze bestemd!

Verordening verwijdering batterijen

 Oude batterijen horen niet in het huisvuil. Als batterijen in het milieu terechtkomen kunnen deze milieuproblemen tot gevolg hebben. U kunt gebruikte batterijen kosteloos bij uw handelaar of inzamelplaatsen teruggeven. U bent als verbruiker wettelijk verplicht oude batterijen, als omschreven, in te leveren.

Verordening verwijdering elektrische apparaten

 Dit symbool betekent dat elektrische apparatuur, wanneer hij het eind van zijn levensduur bereikt, niet mag worden afgevoerd met het gewone huishoudelijk afval. Breng de lader naar het plaatselijke inzamelpunt voor afval of recyclingcentrum. Dit is van toepassing voor alle landen van de Europese Unie en op de overige Europese landen met een systeem voor gescheiden afvalinzameling.

Manual de instrucciones

Funciones

- Selección del tipo de carne y nivel de cocción
- Temperatura actual de la carne y temperatura objetivo
- Función de alerta de temperatura
- Presentación de la temperatura en °C/°F
- Función temporizador progresivo/regresivo
- Luz de fondo

Configuración inicial (Monitor)

Quite la tapa del compartimiento de las pilas en la parte trasera del monitor. Coloque 2 pilas AAA en el compartimiento de las pilas siguiendo la indicación de los símbolos de polaridad (+/-). Vuelva a colocar la tapa.

Use el interruptor **POWER** en la parte trasera del monitor para ENCENDERLO o APAGARLO.

Configuración inicial (Transmisor)

Quite la tapa del compartimiento de las pilas en la parte de abajo del transmisor. Coloque 2 pilas AAA en el compartimiento de las pilas siguiendo la indicación de los símbolos de polaridad (+/-). Vuelva a colocar la tapa.

Use el interruptor **POWER** en la parte trasera del transmisor para ENCENDERLO o APAGARLO.

Introduzca la clavija de conexión de la sonda de temperatura dentro del conector en el lado derecho del transmisor.

Después de encender el transmisor, el LED rojo empieza a parpadear y que está transmitiendo los datos de la temperatura. El monitor recibirá la temperatura.

NOTA: Si la temperatura registrada por la sonda de temperatura no varía, el transmisor transmite al monitor cada 30 segundos. Si la temperatura en la sonda cambia más de 1°C, el transmisor la transmitirá directamente al monitor.

COCINAR CON LA TEMPERATURA OBJETIVO

Clave la punta del sensor de temperatura hasta el centro de la carne.

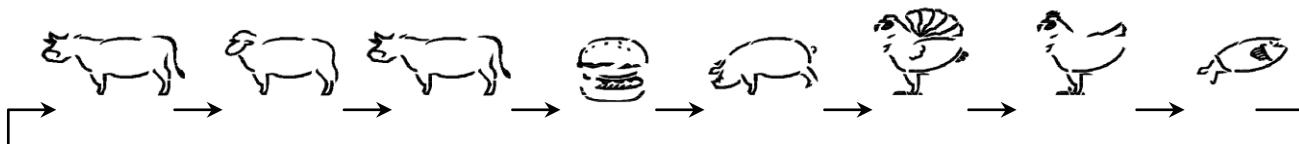
Tenga cuidado de no atravesarla! No exponga ninguna parte de la sonda a las llamas!

La temperatura actual de la carne aparece en la pantalla LCD.

Para seleccionar el tipo de carne y el nivel de cocción

Pulse el botón **MEAT** para seleccionar el tipo de carne en la secuencia siguiente:

VACUNO CORDERO TERNERA HAMBURGUESA CERDO PAVO POLLO PESCADO



Pulse el botón **TASTE** para seleccionar el nivel de cocción (RARE = cruda, MEDIUM RARE = poco hecha, MEDIUM = medio, MEDIUM WELL = hecha o WELL DONE = muy hecha). La temperatura objetivo le aparecerá en la pantalla LCD.

Mientras cocina la carne, sonará la alarma cuando haya alcanzado la temperatura objetivo.

CARNE	VACUNO	CORDERO	TERNERA	HAMBURGUESA	CERDO	PAVO	POLLO	PESCADO
ICONO								
MUY HECHA	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
HECHA	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
MEDIO	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
POCO HECHA	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
CRUDA	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Establecer la temperatura objetivo manualmente

Mantenga pulsado el botón **MODE** durante 3 segundos para cambiar al ajuste manual de la temperatura. Use los botones **MIN** (subir) y **SEC** (bajar) para seleccionar la temperatura deseada. Pulse el botón **MODE** para confirmar el ajuste.

Mientras cocina la carne, sonará la alarma cuando haya alcanzado la temperatura objetivo deseada.

TRAS LA COCCIÓN

Una vez haya terminado de cocinar la carne, quite la sonda de temperatura usando un guante para horno.

Limpie el sensor de temperatura con agua y detergente neutro. El transmisor y el monitor límpielos con una bayeta humedecida.

PRESENTACIÓN DE LA TEMPERATURA °C/°F

Para seleccionar la unidad de presentación de la temperatura en °C (Centígrados) o °F (Fahrenheit), pulse el botón **MODE** para cambiar entre ambas presentaciones.

TEMPORIZADOR PROGRESIVO/REGRESIVO

Los temporizadores progresivo y regresivo funcionan independientemente del sensor de temperatura.

Ajustar el temporizador progresivo

Si no configura el temporizador regresivo, el temporizador será progresivo (cronómetro).

Ajustar el temporizador regresivo

Use los botones **MIN** y **SEC** para ajustar el tiempo de cuenta-atrás deseado.

Pulse el botón **START/STOP** para iniciar el temporizador. Pulse otra vez el botón **START/STOP** para hacer una pausa.

Durante la pausa, pulse el botón **CLEAR** para ponerlo a cero (0:00).

Cuando finalice la cuenta atrás, el monitor emitirá un sonido 'bip'. Pulse cualquier botón para que deje de sonar la alarma.

NOTA: El temporizador regresivo contará un máximo de 99:59 minutos.

ILUMINACIÓN DE FONDO

Pulse el botón **LIGHT** o cualquier otro botón para iluminar la pantalla LCD durante 5 segundos.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones:	75 x 55 x 130 mm (+ sensor de temperatura con 1m de cable)
Requisitos eléctricos:	4 x Micro AAA 1,5V (no incluidas)
Margen de medida de la temperatura:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Resolución:	1°C (1°F)
Frecuencia de transmisión:	433 MHz
Rango de transmisión:	30m

Precauciones

Esta unidad está diseñada para usarla solamente en interiores.

No someta unidad a fuerzas o golpes excesivos.

No exponga la unidad a temperaturas extremas, directa a los rayos del sol, polvo o humedad.

No la sumerja en el agua.

Evite el contacto con cualquier material corrosivo.

No se deshaga de esta unidad arrojándola al fuego ya que puede explotar.

No abra la carcasa trasera interior ni manipule ninguno de los componentes de esta unidad.

Advertencias de seguridad sobre las baterías

Utilizar solamente baterías alcalinas. No utilizar recargables baterías.

Coloque las baterías correctamente haciendo coincidir la polaridad (+/-).

Reemplace siempre el juego completo de baterías.

Nunca mezcle baterías usadas y nuevas.

Quite las baterías gastadas inmediatamente.

Saque las baterías cuando no use la unidad.

No recargue las baterías ni las arroje al fuego ya que pueden reventar.

Compruebe que guarda las baterías alejadas de objetos metálicos ya que un contacto con estos puede causar un cortocircuito.

Evite exponer las baterías a altas temperaturas, humedad o a los rayos directos del sol.

Guarde las baterías lejos del alcance de los niños. Pueden atragantarse con ellas.

Utilice el producto sólo para la finalidad expuesta!

Obligación en virtud de la ley de baterías



Las baterías usadas no deben ser eliminadas en la basura doméstica. Si las baterías llegan al medio ambiente, éstas pueden ocasionar graves efectos para la salud o para el propio medio ambiente. Puede devolver las baterías usadas de forma gratuita a su distribuidor o suministrador. Según la ley, como consumidor usted está obligado a devolver las baterías usadas!

Obligación en virtud de la ley de los dispositivos eléctricos



Este símbolo indica que no debe arrojar los dispositivos eléctricos a la basura doméstica general cuando alcancen el final de su vida útil. Lleve su cargador a un punto de recogida selectiva de basura o a un centro de reciclaje. Esto es de aplicación en todos los países de la Unión Europea, y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva de basuras.

Manuale di istruzioni

Caratteristiche

- Selezione tipo di carne e livello di cottura
- Temperatura carne attuale e finale
- Funzione avviso temperatura
- Visualizzazione temperatura in °C/°F
- Funzione timer conto alla rovescia/conto in avanti
- Retroilluminazione

Impostazione (Monitor)

Rimuovere il coperchio del vano batteria sul retro del monitor. Inserire 2 batterie AAA nel vano batteria come indicato dai simboli della polarità (+/-). Riposizionare il coperchio.

Commutare l'interruttore **POWER** sul retro per accendere o spegnere il monitor.

Impostazione (trasmettitore)

Rimuovere il coperchio del vano batteria sul fondo del trasmettitore. Inserire 2 batterie AAA nel vano batteria come indicato dai simboli della polarità (+/-). Riposizionare il coperchio.

Commutare l'interruttore **POWER** sul fondo per accendere o spegnere il trasmettitore.

Inserire il connettore della sonda della temperatura nella presa sul lato destro del trasmettitore.

Dopo che il trasmettitore si è acceso, il LED rosso è acceso e trasmette i dati della temperatura. Il monitor riceve la temperatura.

NOTA: Se la temperatura sulla sonda non cambia, il trasmettitore trasmette un segnale al monitor ogni 30 secondi. Se la temperatura sulla sonda cambia più di 1 °C, il trasmettitore trasmette direttamente un segnale al monitor.

CUOCERE CON TEMPERATURA TARGET

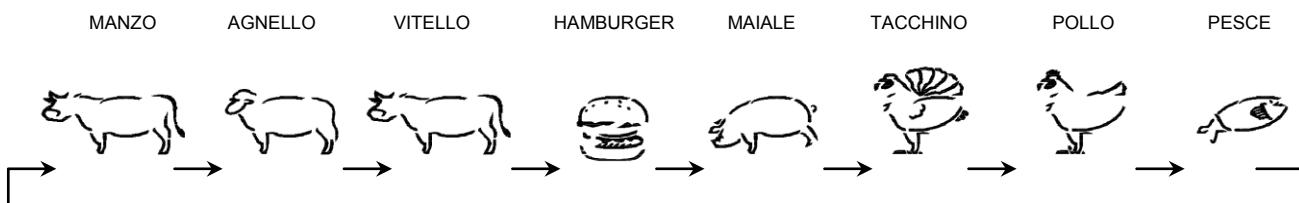
Inserire la punta della sonda di temperatura al centro della carne.

Far attenzione a non forarla! Non esporre alcuna parte della sonda a fiamme libere!

La temperatura della carne corrente compare sullo schermo LCD.

Per selezionare il tipo di carne e il livello di cottura

Premere il pulsante **MEAT** per selezionare il tipo di carne desiderato nella sequenza seguente:



Premere il pulsante **TASTE** per selezionare il livello di cottura (RARE = al sangue, MEDIUM RARE = al sangue medio, MEDIUM = medio, MEDIUM WELL = medio bene o WELL DONE = ben cotto). La temperatura target compare sullo schermo LCD.

Durante la cottura, un avviso suona quando la carne ha raggiunto la temperatura target.

CARNE	MANZO	AGNELLO	VITELLO	HAMBURGER	MAIALE	TACCHINO	POLLO	PESCE
ICONA								
BEN COTTO	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
MEDIO BENE	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
MEDIO	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
SANGUE MEDIO	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
SANGUE	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Per impostare manualmente la temperatura target

Premere e tenere premuto il pulsante **MODE** per 3 secondi per passare all'impostazione della temperatura manuale.

Premere **MIN** (su) e **SEC** (giù) per selezionare la temperatura desiderata. Premete il pulsante **MODE** per confermare le impostazioni.

Durante la cottura, un avviso suona quando la carne ha raggiunto la temperatura target desiderata.

DOPO LA COTTURA

Una volta finita la cottura, rimuovere la sonda della temperatura usando un guanto da forno.

Pulire la sonda della temperatura con acqua e un detergente neutro. Pulire il monitor e il trasmettitore con un panno umido.

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA °C/°F

Per selezionare la visualizzazione della temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit), premere il pulsante **MODE** per commutare tra i singoli modelli.

TIMER CONTEGGIO AVANTI/CONTO ALLA ROVESCIA

I timer di conteggio in avanti e conto alla rovescia funzionano indipendentemente dal sensore della temperatura.

Per impostare il conteggio in avanti

Se non è impostato il tempo di conto alla rovescia il timer funzionerà come conteggio in avanti.

Per impostare il timer di conto alla rovescia

Utilizzare **MIN** e **SEC** per impostare il tempo di conto alla rovescia desiderato.

Premere il pulsante **START/STOP** per avviare il timer. Premere nuovamente il pulsante **START/STOP** per mettere in pausa. Durante la pausa, premere il pulsante **CLEAR** per ripristinare il tempo a 0:00.

Quando il conto alla rovescia è finito, il monitor emette un bip. Premere qualsiasi pulsante per interrompere il suono del bip.

NOTA: Il timer del conto alla rovescia giunge fino a circa 99:59 minuti.

RETROILLUMINAZIONE

Premere il pulsante **LIGHT** o qualsiasi altro pulsante per accendere lo schermo LCD per 5 secondi.

SPECIFICHE

Dimensioni:	75 x 55 x 130 mm (+ sonda della temperatura con cavo a 1m)
Requisiti alimentazione:	4 x Micro AAA 1,5 V (non incluse)
Intervallo di misurazione della temperatura:	0°C ~ 250°C (32°F ~ 482°F)
Risoluzione:	1°C (1°F)
Frequenza di trasmissione:	433 MHz
Intervallo di trasmissione:	30m

Precauzioni

- Il dispositivo principale è progettata solo per l'utilizzo in ambienti interni.
- Non sottoporre il dispositivo a forza eccessiva e urti.
- Non esporre il dispositivo a temperature estreme, luce solare diretta, polvere o umidità.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Evitare il contatto con materiali corrosivi.
- Non gettare il dispositivo nel fuoco perché potrebbe esplodere.
- Non aprire la cassa interna o manomettere i componenti di questa dispositivo.

Avvertenze per l'uso sicuro delle batterie

- Utilizzare solo batterie alcaline. Non utilizzare batterie ricaricabili.
- Installare le batterie correttamente rispettando le polarità (+/-).
- Sostituire sempre il set completo di batterie.
- Non mescolare mai batterie usate e nuove.
- Rimuovere immediatamente le batterie scariche.
- Rimuovere le batterie quando non sono utilizzate.
- Non conservare le batterie in prossimità di oggetti metallici. Un contatto potrebbe causare un corto circuito.
- Non ricaricare le batterie e non gettarle nel fuoco perché potrebbero esplodere.
- Non esporre le batterie a temperature elevate, all'umidità o alla luce solare diretta.
- Tenere tutte le batterie lontano dalla portata dei bambini per evitare rischi di soffocamento.

Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto!

Obbligo di avviso secondo la legge sulle batterie



Le batterie esaurite non devono essere considerate rifiuti domestici. Le batterie smaltite nell'ambiente possono causare danni all'ambiente e alla salute. È possibile restituire gratuitamente le batterie usate al proprio rivenditore e consegnarle ai centri di raccolta. Il consumatore è tenuto per legge alla restituzione delle batterie scariche!

Obbligo di avviso secondo la legge sui dispositivi elettrici



Questo simbolo indica che i dispositivi elettronici alla fine del loro ciclo di vita devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici generali. Portare il caricabatterie al proprio punto di raccolta rifiuti locale o a un centro di riciclaggio. Ciò si applica in tutti i paesi dell'Unione Europea e in altri paesi Europei con sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti.

Návod k obsluze

Funkce

- Výběr typu masa a úrovně propečení
- Aktuální a cílová teplota masa
- Funkce teplotní výstrahy
- Zobrazení teploty v °C nebo °F
- Funkce odpočtu/stopek
- Podsvícení

Spuštění (Monitor)

Odstraňte kryt prostoru pro baterie na zadní straně monitoru. Vložte do prostoru 2 baterie AAA s dodržením polarity (+/-) dle ukazatele. Kryt umístěte zpět.

Spínačem **POWER** monitor zapínáte (ON) nebo vypínáte (OFF).

Spuštění (Vysílač)

Odstraňte kryt prostoru pro baterie na spodní straně vysílače. Vložte do prostoru 2 baterie AAA s dodržením polarity (+/-) dle ukazatele. Kryt umístěte zpět.

Spínačem **POWER** na spodní straně vysílač zapínáte (ON) nebo vypínáte (OFF).

Vložte zástrčku teploměrné sondy do zdířky na pravé straně vysílače.

Jakmile se vysílač spustí, začne blikat červená LED indikující, že vysílač je zapnut a vysílá teplotní data. Monitor bude teplotní data přijímat.

POZNÁMKA: Jestliže teplota na teploměrné sondě zůstane nezměněna, vysílá vysílač signál na monitor každých 30 sekund. Jestliže se teplota na teploměrné sondě mění o více než 1°C, vysílač přímo vysílá signál na monitor.

PŘÍPRAVA MASA S CÍLOVOU TEPLOTOU

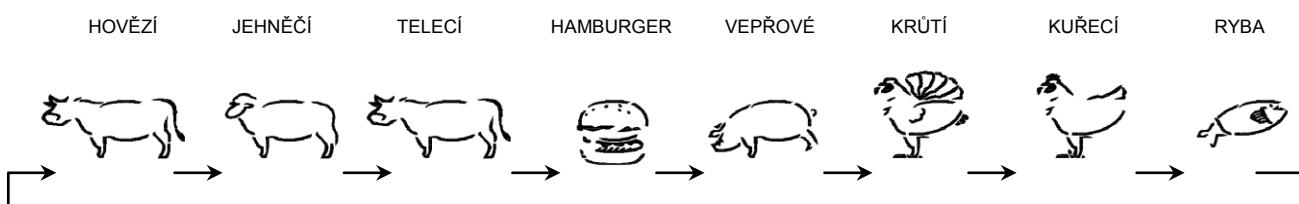
Vložte hrot teploměrné sondy do středu masa.

Dávejte pozor, abyste maso nepropíchlí skrz! Žádnou z částí sondy nevystavujte otevřenému ohni!

Aktuální teplota masa se zobrazí na LCD displeji.

Výběr typu masa a úrovně propečení

Stiskem tlačítka **MEAT** zvolte požadovaný typ masa dle následujícího řetězce:



Stiskem tlačítka **TASTE** zvolte úroveň pečení (RARE = mírně opečené, MEDIUM RARE = středně opečené, MEDIUM = mírně propečené, MEDIUM WELL = více propečené nebo WELL DONE = úplně propečené). Cílová teplota se zobrazí na LCD displeji.

Ve chvíli, kdy maso při přípravě dosáhne cílové teploty, zazní výstražný signál.

MASO	HOVĚZÍ	JEHNĚCÍ	TELECÍ	HAMBURGER	VEPŘOVÉ	KRŮTÍ	KUŘECÍ	RYBA
IKONA								
ÚPLNĚ PROPEČENÉ	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 76°C	≥ 71°C	≥ 76°C	≥ 79°C	≥ 79°C	≥ 58°C
VÍCE PROPEČENÉ	≥ 73°C	≥ 73°C	≥ 71°C	/	≥ 73°C	/	/	/
MÍRNĚ PROPEČENÉ	≥ 71°C	≥ 71°C	≥ 62°C	/	≥ 71°C	/	/	/
STŘEDNĚ OPEČENÉ	≥ 62°C	≥ 62°C	≥ 60°C	/	/	/	/	/
MÍRNĚ OPEČENÉ	≥ 60°C	/	/	/	/	/	/	/

Manuální nastavení cílové teploty

Stiskem tlačítka **MODE** a jeho podržením po dobu 3 sekund spusťte manuální nastavení teploty. Tlačítky **MIN** (nahoru) a **SEC** (dolu) zvolte požadovanou teplotu. Stiskem tlačítka **MODE** potvrďte nastavení.

Ve chvíli, kdy maso při přípravě dosáhne požadované cílové teploty, zazní výstražný signál.

PO PŘÍPRAVĚ

Jakmile přípravu masa dokončíte, odstraňte teploměrnou sondu pomocí kuchyňské rukavice (tzv. „chňapky“).

Omyjte teploměrnou sondu vodou a šetrným čisticím prostředkem. Monitor a vysílač očistěte vlhkým hadříkem.

ZOBRAZENÍ TEPLITOTY V °C/°F

Výběr zobrazení teploty ve °C (Celsius) nebo °F (Fahrenheit) provedte stiskem tlačítka **MODE**, které přepíná mezi jednotlivými režimy.

STOPKY/ODPOČET

Stopky a odpočet fungují nezávisle na tepelném čidle.

Nastavení stopek

Není-li nastaven čas pro odpočet, funguje časovač jako běžné stopky.

Nastavení odpočtu

Tlačítky **MIN** a **SEC** nastavte požadovanou dobu odpočtu.

Stiskem tlačítka **START/STOP** odpočet spusťte. Opětovným stiskem tlačítka **START/STOP** odpočet pozastavte.

Stiskem tlačítka **CLEAR** během pozastavení vymažete čas na 0:00.

Jakmile odpočet skončí, monitor začne pípat. Pípání zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

POZNÁMKA: Počítadlo může stopovat až do 99:59 minut.

PODSVÍCENÍ

Stiskem tlačítka **LIGHT** nebo libovolného jiného tlačítka rozsvítíte podsvícení LCD displeje na 5 sekund.

SPECIFIKACE

Rozměry:	75 x 55 x 130 mm (+ teploměrná sonda s 1m kabelu)
Požadavky k napájení:	4 x AAA Micro 1,5 V (nejsou součástí balení)
Rozsah měření teploty:	0°C až 250°C (32°F až 482°F)
Rozlišení:	1°C (1°F)
Přenosová frekvence:	433 MHz
Dosah vysílání:	30m

Upozornění

Tato jednotka je k použití pouze v interiéru.

Nevystavujte přístroj nadměrné síle nebo nárazu.

Nevystavujte přístroj extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, prachu nebo vlhkosti.

Nikdy neponořujte do vody.

Vyhnete se kontaktu s korozivními materiály.

Nevhazujte tento přístroj do ohně, mohl by explodovat.

Neotevřejte vnitřní pouzdro nebo manipulovat s jakýmkoli součástí této jednotky.

Baterie a bezpečnostní varování

Používat pouze alkalické baterie. Nepoužívejte dobíjecí baterie.

Baterie vkládejte správně odpovídající polaritou (+/-).

Vždy vyměňte kompletní sadu baterií.

Nikdy nemíchejte použité a nové baterie.

Okamžitě odstraňte vybité baterie.

Baterie vyjměte, když není zařízení v provozu.

Nenabíjejte a nevhazujte baterie do ohně, mohly by explodovat.

Ujistěte se, že jsou baterie uloženy mimo dosah kovových předmětů, neboť kontakt může způsobit zkrat.

Nevystavujte baterie extrémním teplotám nebo vlhkosti nebo přímému slunečnímu záření.

Ukládejte baterie mimo dosah dětí. Existuje riziko udušení.

Výrobek používejte pouze ke stanovenému účelu!

Všimněte si požadavky podle baterie-směrnice

 Staré baterie nepatří do domovního odpadu, protože by mohly způsobit škody na zdraví a životní prostředí. Můžete se vrátit použité baterie a akumulátory bezplatně na vašich prodejců a sběrných míst. Koncový uživatel se zavazuje zákon přivezt potřebné baterie distributorům a dalších sběrných míst!

Všimněte si požadavky podle zlikvidovat elektrická zařízení

 Tento symbol znamená, že je potřeba likvidovat elektrická zařízení odděleně od běžného domácího odpadu na konci jeho životnosti. Nabíječku vratte do místního sběrného místa nebo centra pro recyklaci. To platí pro všechny země Evropské unie a ostatní evropské země se samostatným systémem shromažďování odpadu.