

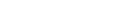
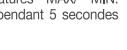
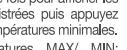
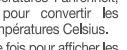
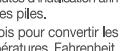
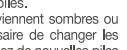
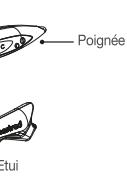


MANUAL FOR KITCHEN THERMOMETER
MODE D'EMPLOI DU THERMOMÈTRE DE CUISINE
HANDBUCH FÜR DAS THERMOMETER MIT MESSFÜHLER
KOOKTHERMOMETER HANDLEIDING
MANUAL DEL TERMÓMETRO CON SONDA
MANUALE DELLA SONDA DEL TERMOMETRO
MODO DE UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO DE COZINHA

Conçu par / Created by Mastrad
Distribué par / Distributed by Mastrad
Mastrad SA
75012 Paris
FRANCE
+33 (0)1 49 26 96 00

Mastrad, Inc.
346N. Justine Street, Suite 302,
Chicago,
Illinois - 60607

Ref: F73410-FNOT2-734



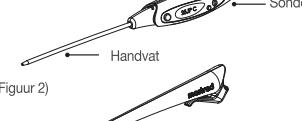


NL

INLEIDING

Dit product helpt u teltens weer om uw eten op de juiste temperatuur te bereiden. Lees voor gebruik deze handleiding aandachtig door. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

(Figuur 1)



(Figuur 2)

1. BATTERIJEN / SET UP

De kookthermometer werkt op 1 AAA alkaline batterij (inbegrepen). Draai de twee schroeven van het batterijvakje los. (Zie figuur 3)

(Figuur 3)

Vervanger het batterijtje en plaat de batterij zoals aangegeven aan de binnenkant van het batterijcompartiment (zie figuur 4).

(Figuur 4)

Schroef vervolgens het batterijtje weer vast. Opmerking: Als cijfers op het display vaag of onregelmatig worden, dan moet u de batterij vervangen. Batterij vervangen: Plaats een nieuwe AAA alkaline batterij (zoals hierboven beschreven).

2. FUNCTIES VAN DE TOETSEN

(Figuur 5)



De kookthermometer heeft 4 functies.

- Aan/Uit toets - druk eenmaal op deze toets om de kookthermometer aan te zetten en nogmaals om hem weer uit te zetten. Automatische uitschakeling - de kookthermometer schakelt automatisch uit als u hem 10 minuten niet heeft gebruikt, zodat de batterij langer meegaat.
- 2°C / °F toets - druk eenmaal op deze toets om van °C over te schakelen naar °F, en nogmaals om weer terug te gaan van °F naar °C.
- Max. / Min. toets - druk eenmaal op deze toets om de opgeslagen maximumtemperatuur weer te geven in nogmaals voor de opgeslagen minimumtemperatuur.
- RESET MAX / MIN temperatuur: Druk gedurende 5 seconden ingedrukt om de waarden te herstellen.

3. GEBRUIK VAN DE DIGITALE KOOKTHERMOMETER

- Vis: verwarmd tot het vlees wit wordt en er makkelijk afkomt met een vork.....145°F / 63°C
- Vulling: afzonderlijk bereid of in gevogelte165°F / 74°C
- Eiergerechten.....160°F / 72°C
- Kiekkjes, ovenschotels.....165°F / 74°C
- RARO (140°F/60°C) word door de USDA NIET aangeraden als een veilige eettemperatuur.

WAARSCHUWING:

- Dompel de kookthermometer niet onder water.
- Laat de kookthermometer tijdens de bereiding niet in het voedsel steken.
- Gebruik de kookthermometer niet in een magnetron.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Raak een hete sonde nooit aan met de blote vinger.
- Stel de sonde niet bloot aan temperaturen hoger dan 300°C/572°F.
- Stel het handvat of de kunststof onderdelen van de kookthermometer niet bloot aan temperaturen hoger dan 65°C/150°F.
- Als u de kookthermometer langere tijd niet gaat gebruiken, verwijder dan de batterij om lekkage te voorkomen.
- Gebruik altijd een nieuwe alkaline batterij van goede kwaliteit en vervang deze regelmatig. Een zwakke batterij vermindert de nauwkeurigheid van de kookthermometer.

4. AFGELEZEN TEMPERATUUR EN NAUWKERIGHEID

- Meetbereik: -40°C ~ +300°C / -40°F ~ +572°F
- Nauwkeurigheid: +/-2°C (temperaturen onder 0°C) (temperatuur onder 32°F)
- +/-1°C (temperaturen tussen 0°C en 100°C) (temperatuur tussen 32°F en 212°F)
- +/-2°C of 2% (temperatuur tussen 100°C en 300°C) (temperatuur tussen 212°F en 572°F)
- Als de temperatuur lager is dan: -40°C ~ -40°F, dan verschijnt de foutmelding "LL.L" op het display.
- Als de temperatuur hoger is dan: +300°C/+572°F, dan verschijnt de foutmelding "HH.H" op het display.

5. ONDERHOUD EN SCHOONMAKING

Beschermhoes De kookthermometer is voorzien van een beschermhoes. We raden u aan om de schone kookthermometer altijd in de hoes te bewaren wanneer u hem (langere tijd) niet gebruikt. (Zie figuur 6)

(Figuur 6)

Waterafstotend:

De kookthermometer is bestand tegen waterspatten en druppels vanuit alle richtingen. De kookthermometer moet NIET worden ondergedompeld en is ONGESCHIKT voor de vaatwasser.

TEMPERATUUR TAFEL

Minimale interne temperaturen van het voedsel, aangeboden door de USDA (U.S Department of Agriculture)

De minimale INTERNE temperatuur die het voedsel moet hebben om veilig te zijn, ongeacht de bereidingswijze.

Rundvlees, kalf, lam - braadstuk, steak, kotelet	140°F / 60°C
Medium Rare	145°F / 63°C
Medium	160°F / 72°C
Well Done	170°F / 77°C
Vers varkensvlees - braadstuk, steak, kotelet	
Medium	160°F / 72°C
Well Done	170°F / 77°C
Ham	
Vers (rauw)	160°F / 72°C
Voorgekookt (op te warmen)	140°F / 60°C
Vallale	
Kip-, kalkoengehakt	170°F / 77°C
Hele kip, kalkoen	170°F / 77°C
Borst, filet	170°F / 77°C
Kippentoestes en -vleugels	170°F / 77°C

- Vis: verwarmd tot het vlees wit wordt en er makkelijk afkomt met een vork.....145°F / 63°C
- Vulling: afzonderlijk bereid of in gevogelte165°F / 74°C
- Eiergerechten.....160°F / 72°C
- Kiekkjes, ovenschotels.....165°F / 74°C
- RARO (140°F/60°C) word door de USDA NIET aangeraden als een veilige eettemperatuur.

WAARSCHUWING:

- Dompel de kookthermometer niet onder water.
- Laat de kookthermometer tijdens de bereiding niet in het voedsel steken.
- Gebruik de kookthermometer niet in een magnetron.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Raak een hete sonde nooit aan met de blote vinger.
- Stel de sonde niet bloot aan temperaturen hoger dan 300°C/572°F.
- Stel het handvat of de kunststof onderdelen van de kookthermometer niet bloot aan temperaturen hoger dan 65°C/150°F.
- Als u de kookthermometer langere tijd niet gaat gebruiken, verwijder dan de batterij om lekkage te voorkomen.
- Gebruik altijd een nieuwe alkaline batterij van goede kwaliteit en vervang deze regelmatig. Een zwakke batterij vermindert de nauwkeurigheid van de kookthermometer.

WAARSCHUWING:

- Dompel de kookthermometer niet onder water.
- Laat de kookthermometer tijdens de bereiding niet in het voedsel steken.
- Gebruik de kookthermometer niet in een magnetron.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Raak een hete sonde nooit aan met de blote vinger.
- Stel de sonde niet bloot aan temperaturen hoger dan 300°C/572°F.
- Stel het handvat of de kunststof onderdelen van de kookthermometer niet bloot aan temperaturen hoger dan 65°C/150°F.
- Als u de kookthermometer langere tijd niet gaat gebruiken, verwijder dan de batterij om lekkage te voorkomen.
- Gebruik altijd een nieuwe alkaline batterij van goede kwaliteit en vervang deze regelmatig. Een zwakke batterij vermindert de nauwkeurigheid van de kookthermometer.

ES

INTRODUCCIÓN

Este producto le ayudará a cocinar sus alimentos a las temperaturas adecuadas, cada vez. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizarlo. Consérve estas instrucciones para consultas futuras.



(Figuur 1)



(Figuur 2)

1. INSTALACIÓN DE LAS PILAS

El termómetro funciona con 1 x AAA pilas alcálica (suministradas).Desatornille los dos tornillos del compartimento de las pilas. (Véase la fig. 3).

(Figuur 3)

Retire la tapa e inserte las pilas en el compartimento teniendo en cuenta los símbolos de polaridad indicados en el interior del compartimento de la pila (fig. 4).

(Figuura 4)

Ahora, vuelva a atornillar la tapa del compartimento de la pila de nuevo.

Nota: Si las lecturas del termómetro pierden intensidad o son irregulares, puede que sea necesario reemplazar las pilas. Para reemplazar las pilas: Utilice 1xAAA pilas alcálicas nuevas (como se ha indicado en las instrucciones para la instalación de las pilas).

2. FUNCIONES DE LOS BOTONES

(Figuura 5)



El producto tiene cuatro botones de funciones.

- Botón On/Off (Encendido/Apagado) - pulse una vez para encender el Termómetro con sonda, y pulse de nuevo para apagarlo. Función de auto apagado - el Termómetro con sonda se apagará una vez que haya transcurrido 10 minutos sin utilizarlo, para preservar la vida de las pilas.
- Botón °C / °F - pulse una vez para convertir de °C a °F, y pulse de nuevo para convertir de °F a °C.
- Botón Máx. / Min. - pulse una vez para mostrar en pantalla las temperaturas máximas almacenadas, y pulse de nuevo para mostrar la temperatura mínima
- REINICIO temperaturas MAX/MIN: Presione el botón por 5 segundos para reiniciar los valores.

3. UTILIZACIÓN DEL TERMÓMETRO DIGITAL

- Limpie la sonda de temperatura de acero inoxidable con agua caliente y jabón y enjuague completamente. No sumerja la sonda y el asa en agua. La sonda no es estanca al agua.
- Pulse el botón (°C/F) para seleccionar la unidad de temperatura deseada.
- Inserte la punta de la sonda de temperatura por lo menos 5 cm en la parte más espesa de la carne, pero no cerca del hueso o cartílago hasta que la temperatura se establezca.
- Retire el termómetro, la pantalla LCD indica la temperatura de sus alimentos.

4. LECTURAS Y PRECISIÓN

- Rango de medida: -40°C ~ +300°C / -40°F ~ +572°F
- Precisión: +/-2°C (temperaturas inferiores a 0°C) (temperatura inferior a 32°F)
- +/-1°C (temperaturas entre 0°C y 100°C) (temperatura entre 32°F y 212°F)
- +/- 2°C o 2% (temperatura entre 100°C y 300°C) (temperatura entre 212°F y 572°F)

- Si la temperatura baja de -40°C ~ -40°F: la pantalla indicará el error "LL.L"
- Si la temperatura supera de +300°C/+572°F: la pantalla indicará el error "HH.H"

ADVERTENCIAS

- No sumergir el producto en agua.
- No dejar el termómetro en los alimentos durante su cocción.
- No usar este producto en hornos microondas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No tocar nunca una sonda caliente con la piel desprotegida.
- No someter la sonda a temperaturas superiores a (300°C/572°F)
- No someter el asa u otras piezas de plástico del termómetro a temperaturas superiores a (65°C/150°F)
- Cuando no se vaya a usar durante largos períodos de tiempo, retirar las pilas de la unidad para evitar fugas.
- Asegúrese de que usa una pila alcálica nueva de buena calidad y reemplázala frecuentemente. Una pila con poca carga hará que la unidad pierda precisión en la medida.

CERTIFICACIONES E INFORMACIÓN

El producto cumple con los estándares siguientes:



SOLAMENTE PARA LOS PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

Eliminación de su producto antiguo: Su producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados. Cuando este símbolo de cubo de basura con ruedas cruzado esté indicado en un producto, esto significa que el producto está afectado por la Directiva Europea 2002/96/EC. Informarse acerca del sistema de recogida selectiva local para productos eléctricos y electrónicos. Proceda de acuerdo a su normativa local y no elimine sus productos antiguos junto con sus residuos domésticos. La eliminación correcta de su producto antiguo ayudará a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



IT

INTRODUZIONE

Questo prodotto vi aiuterà a cuocere sempre i vostri piatti alla temperatura corretta. Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso. Tenere queste istruzioni a portata di mano per la consultazione.

(Figuura 1)



(Figuura 2)

1. INSERIMENTO DELLA PILLA

Il termometro funziona con una batteria alcalina AAA (inclusa). Svitare le viti dal comparto della batteria. (Vedi fig. 3)

(Figuura 3)

Rimuovere il coperchio e inserire le batterie nel comparto come indicato dai simboli di polarità presenti all'interno di esso. (Vedi fig. 4)

(Figuura 4)

Adesso riavvitare il coperchio del comparto della batteria.

Nota: se la lettura diventa debole o irregolare, le batterie devono essere sostituite. Per sostituire le batterie: Usare una nuova batteria alcalina AAA (come indicato per l'installazione della batteria).

3. UTILIZZO DEL TERMOMETRO DIGITALE

- Pulire la sonda della temperatura in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone, quindi risciacquare. Non immergere la provetta in acqua. La provetta non è impermeabile.
- Premere il pulsante (°C / °F) per selezionare l'unità della temperatura.
- Inserire la punta della sonda della temperatura ad almeno 5 cm nella parte più spessa della carne, ma non in prossimità dell'osso o della cartilagine fino a quando la temperatura non si stabilizza.
- Rimuovendo il termometro, il display LCD mostrerà la temperatura del cibo.

4. LETTURE E PRECISIONE

- Intervalli di misurazione: -40°C ~ +300°C / -40°F ~ +572°F
- Precisione: +/-2°C (temperatura inferior a 0°C) (temperatura inferior a 32°F)
- +/-1°C (temperatura tra 0°C e 100°C) (temperatura tra 32°F e 212°F)
- +/- 2°C o 2% (temperatura tra 100°C e 300°C) (temperatura tra 212°F y 572°F)
- Se la temperatura è inferiore a : -40°C ~ -40°F: il display visualizzerà l'errore "LL.L"
- Se la temperatura è superiore a: +300°C / +572°F: il display mostrerà l'errore "HH.H"