

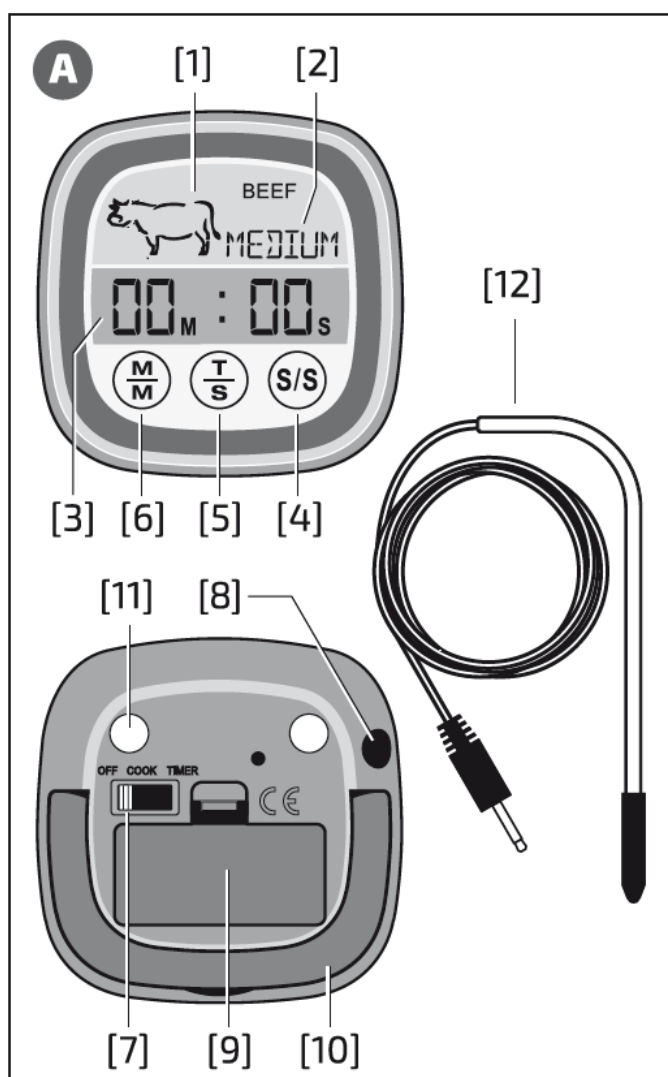
Digitales Ofen & BBQ Thermometer

Digital Roasting Thermometer

LEIFHEIT

Ψηφιακό Θερμόμετρο Ψησίματος

Εικόνες για τις οδηγίες λειτουργίας, δείτε τις σελίδες 2 - 5.



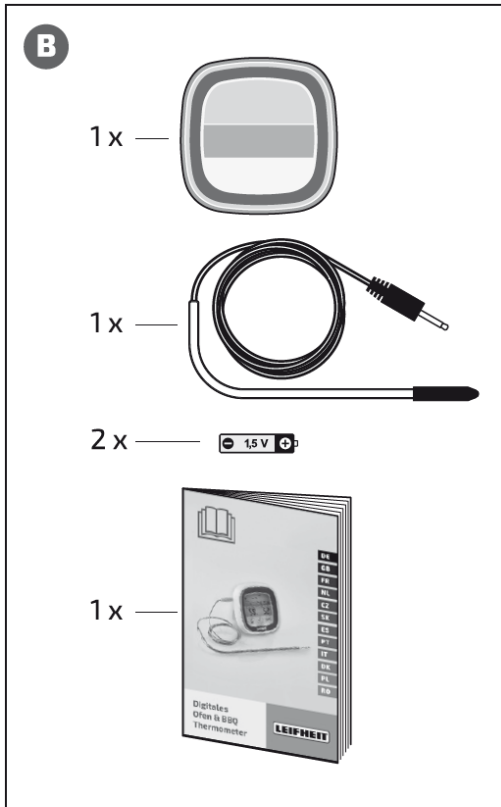
A Περιγραφή προϊόντος

- [1] Εμφάνιση του επιλεγμένου τύπου κρέατος
- [2] Ένδειξη του επιλεγμένου βαθμού ψησίματος
- [3] Ένδειξη θερμοκρασίας και χρόνου
- [4] Κουμπί με 2 λειτουργίες: • Έναρξη / Διακοπή του χρονισμού • Αλλαγή της μονάδας θερμοκρασίας (°C ή °F)
- [5] Κουμπί με 2 λειτουργίες: • Επιλογή βαθμού μαγειρέματος • Ρύθμιση των δευτερολέπτων Κουμπί
- [6] με 2 λειτουργίες: • Επιλογή του τύπου κρέατος • Ρύθμιση των λεπτών
- [7] ON / OFF και διακόπτη επιλογής λειτουργίας
- [8] Υποδοχή σύνδεσης για καλώδιο αισθητήρα θερμοκρασίας
- [9] Θήκη μπαταρίας
- [10] Βάση (αναδιπλούμενη)
- [11] Μαγνήτης (2x)
- [12] Αισθητήρας θερμοκρασίας με καλώδιο και προστατευτικό κάλυμμα

B Περιλαμβάνονται 1 x Ψηφιακό θερμόμετρο ψησίματος 1 x Αισθητήρας θερμοκρασίας (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου, προστατευτικό καπάκι) 2 x Μπαταρίες, τύπου LR03 (AAA) / 1,5 V 1 x Οδηγίες λειτουργίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος σοβαρών τραυματισμών ! Κρατήστε το φιλμ συσκευασίας μακριά από παιδιά, υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας. Οι μπαταρίες μπορεί να είναι απειλητικές για τη ζωή σε περίπτωση κατάποσης. Επομένως, κρατήστε τη συσκευή και τις μπαταρίες μακριά από παιδιά. Ζητήστε αμέσως ιατρική βοήθεια εάν έχει καταποθεί μια μπαταρία.

C Τεχνικές Πληροφορίες Μοντέλο..... Ψηφιακό Θερμόμετρο Ψησίματος
Διαστάσεις 76 x 76 x 25 mm.Μπαταρίες 2 τεμ. LR03 (AAA) / 1,5 V



D Προβλεπόμενη χρήση Αυτό το θερμόμετρο ψησίματος προορίζεται για τη μέτρηση της θερμοκρασίας ή του βαθμού ψησίματος των τροφίμων κατά το ψήσιμο. Άλλες πιθανές χρήσεις: λειτουργία θερμομέτρου για ζεστά ή κρύα ροφήματα και πιάτα (σούπες, παιδικές τροφές, προϊόντα σφάρας κ.λπ.) Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τη μέτρηση της θερμοκρασίας του σώματός σας.

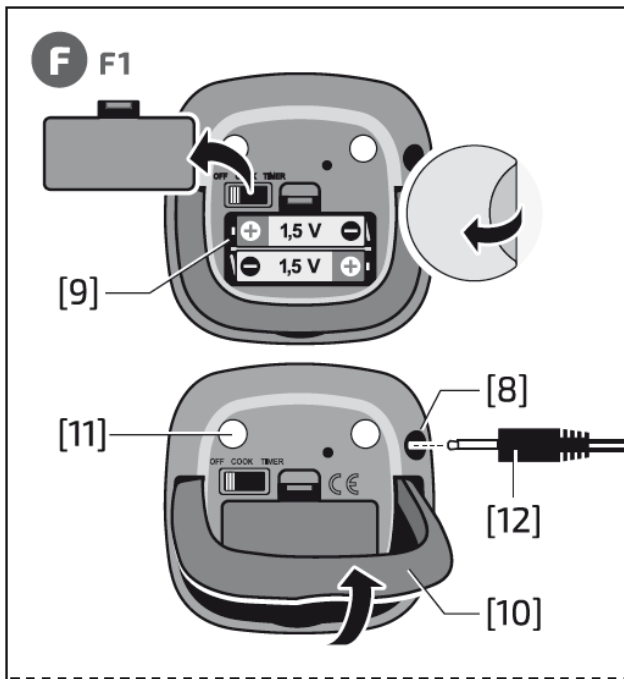
Ο κατασκευαστής ή ο αντιπρόσωπος δεν αναλαμβάνει καμία απολύτως ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από μη προβλεπόμενη χρήση ή εσφαλμένη χρήση.

E Οδηγίες ασφαλείας Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εάν επιβλέπονται κατάλληλα ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που προκύπτουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή! Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επίβλεψη για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει ορατή ζημιά. Μην κάνετε καμία τροποποίηση στη συσκευή. Οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικό. Οι λανθασμένες επισκευές

3

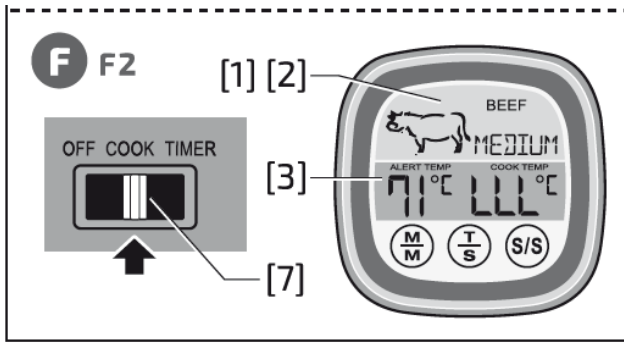
ενδέχεται να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη και να ακυρώσουν τυχόν αξιώσεις υπό την εγγύηση. Υπάρχουν δύο μαγνήτες στην πίσω πλευρά της συσκευής. Επομένως, μην το αποθηκεύετε κοντά σε κάρτες με μαγνητικές ταινίες (πιστωτικές κάρτες, ταυτότητες πρόσβασης κ.λπ.). Τα δεδομένα που είναι αποθηκευμένα εκεί μπορεί να είναι κατεστραμμένα. Μην βυθίζετε το θερμόμετρο σε νερό ή άλλα υγρά. Μην καθαρίζετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων. Ο πίνακας χειρισμού δεν είναι ανθεκτικός στη θερμότητα. Βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με το ζεστό μπάρμπεκιου ή τα καυτά πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου.

F Προετοιμασία Χρήσης



F 1 Προετοιμασία

1. Δύο μπαταρίες τύπου LR03 (AAA) έχουν ήδη τοποθετηθεί στη θήκη μπαταριών [9]. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη για να είναι λειτουργική η συσκευή.
2. Εισαγάγετε το βύσμα του καλωδίου του αισθητήρα θερμοκρασίας [12] στην υποδοχή σύνδεσης [8].
3. Τοποθετήστε το θερμόμετρο στη θέση του: Διπλώστε το στήριγμα [10] στην πίσω πλευρά και τοποθετήστε το ή ασφαλίστε το σε μια μεταλλική επιφάνεια χρησιμοποιώντας τους μαγνήτες [11].
Λειτουργίες του θερμομέτρου ψησίματος



F2 Επιλέξτε τον βαθμό ψησίματος του κρέατος

(Ένδειξη στην οθόνη [1], [2], [3])

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας [7] στη θέση «Μαγείρεμα».
2. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί για να επιλέξετε τον τύπο κρέατος.
3. Επιλέξτε «PGM» εάν ο επιθυμητός τύπος κρέατος δεν είναι διαθέσιμος ή εάν θέλετε να ρυθμίσετε μια

μεμονωμένη θερμοκρασία.

4. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί για να επιλέξετε τον βαθμό ψησίματος (διατίθενται διαφορετικοί βαθμοί ψησίματος ανάλογα με τον τύπο κρέατος).
5. Η θερμοκρασία του βαθμού μαγειρέματος εμφανίζεται κάτω από το “ALERT TEMP”.

F3 Προσδιορίστε το εύρος θερμοκρασίας

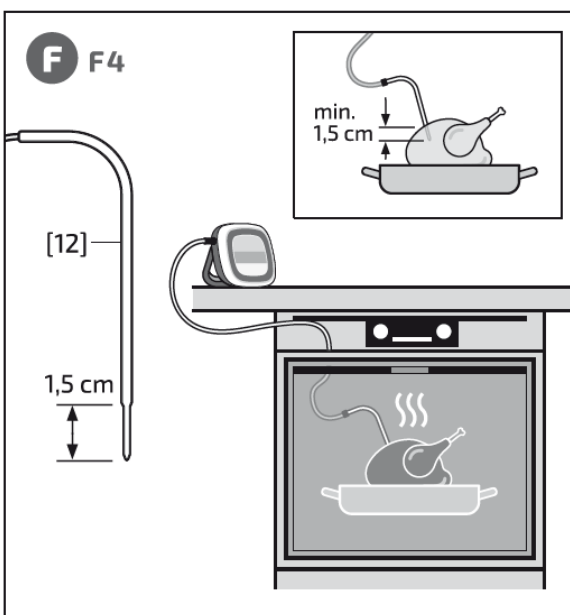
1. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η οθόνη «PGM».
2. Κρατήστε πατημένο το κουμπί μέχρι να αναβοσβήσει η ένδειξη θερμοκρασίας κάτω από το “ALERT TEMP”.
3. Ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας: κουμπί = αύξηση θερμοκρασίας και κουμπί = μείωση θερμοκρασίας.
4. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί.

Μέτρηση θερμοκρασίας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος εγκαυμάτων! Τα τρόφιμα, ο φούρνος και άλλα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Προστατέψτε τον εαυτό σας, π.χ. χρησιμοποιώντας θήκη κατσαρόλας.

ΠΡΟΣΟΧΗ Κίνδυνος τραυματισμού! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας. Μετά τη χρήση, βάζετε πάντα το προστατευτικό καπάκι στο άκρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Φροντίστε να αποφύγετε ζημιές! Μην αφήνετε το θερμόμετρο στο φούρνο. Δεν είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.



F4 Πληροφορίες για τη μέτρηση:

- Εισαγάγετε την άκρη του αισθητήρα θερμοκρασίας [12] τουλάχιστον 1,5 cm βάθος στο παχύτερο μέρος του κρέατος (1,5 cm αντιστοιχεί στο μήκος της μικρότερης διαμέτρου στο άκρο του αισθητήρα).
- Μην μετράτε απευθείας στο οστό.
- Εάν μετρηθεί η καθορισμένη (ή υψηλότερη) θερμοκρασία, ακούγεται επανειλημμένα ένας ήχος σήματος. Στη συνέχεια, το κρέας ψήνεται σύμφωνα με την επιλεγμένη ρύθμιση.
- Εάν η θερμοκρασία πέσει ξανά, ο τόνος του σήματος σβήνει.

F5 Μόνιμη μέτρηση θερμοκρασίας (λειτουργία φούρνου)

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών [7] στη θέση «Μαγείρεμα».
2. Επιλέξτε τον τύπο κρέατος και τον βαθμό ψησίματος

(βλ. F2).

3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας [12] στο κρέας.
 4. Σπρώξτε το προϊόν διατροφής στο φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
 5. Οδηγήστε το καλώδιο προς τα έξω και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Το καλώδιο προσαρμόζεται στη τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
 6. Τοποθετείτε πάντα το θερμόμετρο έξω από το φούρνο.
- Η θερμοκρασία μετράται και εμφανίζεται συνεχώς.

F6 Επιλεκτική μέτρηση της θερμοκρασίας

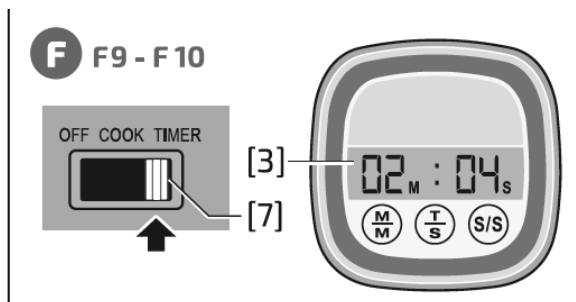
1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών [7] στη θέση «Μαγείρεμα».
2. Επιλέξτε τον τύπο κρέατος και τον βαθμό ψησίματος (βλ. F2).
3. Βγάλτε το τρόφιμο από το φούρνο και τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα στο κρέας. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η θερμοκρασία μπορεί να διαβαστεί από την οθόνη στην ενότητα «COOK TEMP».

F7 Αλλαγή της μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών [7] στη θέση «Μαγείρεμα».
2. Αλλάξτε τη μονάδα θερμοκρασίας με το κουμπί: βαθμοί Κελσίου (°C) ή βαθμοί Φαρενάιτ (°F).

F8 Παροπλισμός 1. Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας [12], καθαρίστε με ένα υγρό πανί και φορέστε το προστατευτικό καπάκι. 2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών [7] στη θέση «OFF».

Μέτρηση χρόνου



F9 Στιγμαία Μέτρηση Σημείωση: Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη [3]. Το εύρος μέτρησης είναι το μέγιστο 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα. Εάν χρειάζεται, πατήστε το κουμπί και ταυτόχρονα για να επαναφέρετε την ένδειξη στην οθόνη στο 00:00.

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών [7] στη θέση «TIMER».

2. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει η μέτρηση του χρόνου. Πατώντας ξανά διακόπτεται η μέτρηση του χρόνου και συνεχίζεται ξανά.

F10 Λειτουργία χρονοδιακόπτη

1. Πατήστε τα κουμπιά (Ελάχ.) και (δευτ.) για να ρυθμίσετε τη διάρκεια της σύντομης μέτρησης. Εάν κρατήσετε πατημένα και τα δύο κουμπιά, η πορεία των τιμών που εμφανίζονται τρέχει πιο γρήγορα.
2. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσετε, να διακόψετε ή να ξεκινήσετε ξανά το χρονομέτρο. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγονται ήχοι σήματος για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Πρέπει να πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί για να διακοπούν οι τόνοι του σήματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ Καθαρίστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας και το θερμόμετρο χρησιμοποιώντας ένα υγρό μαλακό πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε το θερμόμετρο για να στεγνώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Φροντίστε να αποφύγετε ζημιές!

Μην καθαρίζετε το θερμόμετρο στο πλυντήριο πιάτων. Η συσκευή δεν είναι στεγανή.

Αφαιρέστε τις μπαταρίες από τη συσκευή όταν αυτές έχουν εξαντληθεί ή εάν η συσκευή δεν απαιτείται πλέον. Αυτό αποφεύγει τη ζημιά από διαρροή μπαταριών.

ΑΠΠΟΡΙΨΗ

- Εάν η συσκευή απορριφθεί, πρέπει να αχρηστευτεί και να απορριφθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις στη χώρα χρήσης. Η τοπική κομητεία θα παράσχει πληροφορίες σχετικά με αυτό.
- Απορρίψτε τη συσκευασία με τις σωστές προδιαγραφές!
- Η συσκευή και οι μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Leifheit AG εγγυάται αυτό το θερμόμετρο ψησίματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς (ή για online παραγγελίες από την ημερομηνία παραλαβής των προϊόντων). Μπορείτε να βρείτε πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την πολιτική εγγύησης στον ιστότοπό μας: www.leifheit.com