## BG БЕЗЖИЧЕН ТЕРМОМЕТЪР ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

Прочетете и спазвайте тези инструкции за работа, преди да използвате термометъра за барбекю. Термометърът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит или познания, ако те са били инструктирани или наблюдавани при използването на уреда. Децата не трябва да си играят с термометъра. Почистването и поддръжката могат да се извършват само от деца под надзор.

1. включване/изключване
2. задаване на таймер, задаване на часове, минути, секунди / изтриване на таймера
3. избор на различни сензори/позиции / избор между °C и °F
4. за избор на по-малко при самостоятелно зададена целева температура и таймер
5. пускане, спиране / заключване и отключване на бутоните
6. за добавяне към самостоятелно зададената целева температура и таймер
7. за различни видове месо
8. различни състояния на готвене
9. включване и изключване на станцията / сдвояване

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА РАДИОТЕРМОМЕТЪРА
Това устройство е подходящо за използване само с грилове, пушачи и фурни. Винаги го използвайте, както е описано в инструкциите за експлоатация. Уредът е предназначен за домашна употреба. Не е предназначен за продължителна употреба в търговската мрежа. Производителят не поема отговорност за повреди на предмети или лица, причинени от неспазване на изискванията.
- Използвайте устройството само в рамките на определените диапазони на мощност и температура.
- Продуктът не трябва да се използва за измерване на температурата на течности или на месо в течности.
- Винаги носете термоустойчиви ръкавици, когато докосвате сондите от неръждаема стомана или тестовите проводници по време на или малко след употреба. Не ги докосвайте с голи ръце, тъй като съществува риск от изгаряния.
- Съхранявайте предавателя и приемника далеч от пряка топлина.
- Не излагайте устройството и неговите компоненти на топлина (над 50 °C) и/или студ (под 0 °C).
- Не излагайте измервателната сонда и измервателния кабел на директен пламък. Измервателните сонди са устойчиви на топлина до 300 °C (572 °F).
- Никога не излагайте щепселите на сензора или гнездата на предавателя на въздействието на вода или други течности.
- Защитете устройството и всички компоненти от влага.
- Не го потапяйте във вода.
- Дефектни устройства или дефектни отделни части на устройството могат да се ремонтират и заменят само от оторизирани лица.
- За работата на устройството са необходими 4 x 1,5 V алкални батерии. Използвайте само нови батерии.
- Оставете сондите да изстинат напълно, преди да ги почистите. Те се нагряват силно по време на употреба.
- Защитете ръцете си с термоустойчиви ръкавици.
- Внимание! Върхът на сондата може да бъде с остри ръбове. Не го докосвайте.

1. Отворете отделенията за батерии на предавателя и приемника и поставете по 2 сухи алкални батерии с напрежение 1,5 V в съответствие с полярността. След това затворете отново отделенията за батерии.
2. За да сдвоите станцията с контролния блок за първи път, трябва да натиснете бутона от дясната страна на станцията, докато белият светодиод започне да мига. След това трябва да се натиснат едновременно бутоните „+" и „-" на включения контролен блок за около 3 секунди. Когато термометърът е свързан, белият светодиод на станцията светва постоянно
3. Включете/изключете приемника/контролния блок
   - Натиснете за кратко бутона горе вляво -> вкл
   - Натиснете продължително бутона горе вляво -> изкл
4. Натиснете продължително средния бутон, за да отключите/заключите бутоните
5. Натиснете продължително горния десен бутон, за да превключите между градуси по Целзий и градуси по Фаренхайт
6. При включване и изключване на температурните сензори може да отнеме до 10 секунди, докато термометърът разпознае сензорите и покаже температурата.

### ПО ПРИНЦИП
- Натиснете бутоните за кратко
- Дълго натискайте командите, които са под хоризонтална линия

### ДОБРЕ Е ДА ЗНАЕТЕ
- Температурен диапазон: 0 °C - 300 °C

### ЗАДАВАНЕ НА ТАЙМЕР ОТЧИТАНЕ
- (Натиснете горния централен бутон, така че в долната част на екрана да се появи „Timer +-", ако вече не е наличен)
- Натиснете за кратко горния централен бутон: Първите две цифри мигат, бутоните плюс и минус се използват за задаване на часовете
- Натиснете за кратко бутона в горната част на центъра: третата и четвъртата цифра мигат, минутите се задават с бутоните плюс и минус
- Натиснете за кратко горния централен бутон: петата и шестата цифра мигат, с бутоните плюс и минус се настройват секундите
- Натиснете отново горния централен бутон, за да завършите настройката на таймера
- Натиснете за кратко централния бутон, за да стартирате или спрете таймера
- За да изтриете съществуващ таймер, спрете обратното броене и натиснете и задръжте горния централен бутон за дълго време

### ЗАДАВАНЕ НА ТАЙМЕР ХРОНОМЕТЪР
- (натиснете за кратко горния централен бутон, така че в долната част на екрана да се появи „Timer +", ако вече не е наличен)
- Натиснете за кратко централния бутон веднъж, за да стартирате или да спрете
- За да изтриете съществуващ таймер, спрете брояча на пауза и задръжте натиснат горния централен бутон за дълго време

### БУТОНИ ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ
- Натиснете и задръжте централния бутон

### РЕЖИМ НА ХРАНЕНЕ
- (Натиснете за кратко бутона в горния десен ъгъл, така че в долната част на екрана да се появи надпис „Probe" (Сонда), ако все още не е там)
- Превключвайте между четирите различни температурни сензора, като натиснете за кратко бутона за проби в горния десен ъгъл, разпознаваем по стрелката в десния край на екрана.
- Използвайте бутона в долния ляв ъгъл, за да зададете желания вид месо
- Използвайте бутона в долния десен ъгъл, за да зададете желания статус на готвене
- Когато термометърът звънне, целевата температура е достигната

### ОТВОРЕН РЕЖИМ
- Режим за използване на целевата температура, която сте задали сами
- (Натиснете за кратко бутона в горния десен ъгъл, така че в долната част на екрана да се появи надпис „Probe" (Сонда), ако вече не е там)
- Натиснете бутона „MEAT" (Месо), докато в долния десен ъгъл се появи „OPEN" (Отворено), или натиснете бутона плюс или минус
- Задайте желаната температура с бутона плюс или минус
- Потвърдете с натискане на бутона „Probe" (Сонда) в горния десен ъгъл
- Когато термометърът звънне, температурата е достигната
- Ако е необходимо, регулирайте температурата с помощта на бутоните плюс и минус

### ЗАБЕЛЕЖКИ
Предварително зададените температури са ориентировъчни стойности и могат да варират поради разлики в дебелината на месото, животното и частта от тялото и др. Поради това е важно потребителят сам да проверява състоянието на готвене преди хранене, а магнитната приемна станция не трябва да се прикрепя към горещи повърхности, като например капака на грила.

### ИЗБОР НА ПРОГРАМА
- **Beef = Говеждо месо**
- **Теле = телешко месо**
- **Агнешко месо = агнешко месо**
- **Свинско месо = Свиня**
- **Тюрк = пуйка**
- **Chick = пиле**
- **Риба = риба**
- **Open = свободно програмируеми**
- **SET TEMP = целева температура**
- **PROBE = Текущо измерена температура**

### СМЯНА НА БАТЕРИЯТА
- Сменете батериите, когато дисплеят се чете трудно.
- Отворете отделението за батерии и поставете нова 1,5 V алкална батерия, като обърнете внимание на полярността. След това затворете отново отделението за батерии.
- Моля, боравете внимателно с използваните батерии.

### ПОЧИСТВАНЕ/СЪХРАНЕНИЕ
- Почиствайте добре температурния сензор след всяка употреба.
- Почистете сензорите с гореща вода и мек почистващ препарат, след което ги подсушете.
- Предавателят и приемникът не са водоустойчиви и не могат да се мият в съдомиялна машина. Не ги потапяйте под вода. Почиствайте ги с влажна кърпа.
- Върхът на температурния сензор е много остър. Затова с него трябва да се работи внимателно. Препоръчваме ви да поставите силиконовата капачка, която е включена в комплекта, върху температурния сензор, когато не го използвате.

### ИЗХВЪРЛЯНЕ
Този продукт съдържа материали, които могат да се рециклират. Не го изхвърляйте в битовите отпадъци, а се обърнете към местната фирма за изхвърляне на отпадъци за екологосъобразно изхвърляне.

### ГАРАНЦИЯ/ГАРАНЦИОНЕН СРОК
Ние предоставяме 2 години гаранция за този артикул. Предпоставка за ползване на гаранционното обслужване е съобразеното с изискванията използване и представянето на касовата бележка от деня на закупуване. Не се поема отговорност за щети, причинени от следните причини:
- при употреба не по предназначение
- при неподходящо, неправилно или небрежно боравене
- при неспазване на ръководството за употреба

При правилна употреба ръкавиците могат да се изхвърлят с обикновените битови отпадъци.
ЕС декларацията за съответствие може да бъде изтеглена от началната страница.

### СЕРВИЗ И АДРЕС ЗА КОНТАКТИ
http://www.enders-germany.com

## CZ BEZDRÁTOVÝ TEPLOMĚR NÁVOD K OBSLUZE

Před použitím grilovacího teploměru si přečtěte tento návod k obsluze a řiďte se jím. Teploměr mohou obsluhovat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud byly poučeny nebo pod dohledem při používání přístroje. Děti si s teploměrem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti pouze pod dohledem.

1. zapnuto/vypnuto
2. nastavení časovače, nastavení hodin, minut, sekund / vymazání časovače
3. výběr různých čidel/pozic / volba mezi °C a °F
4. vybrat méně při vlastním nastavení cílové teploty a časovače
5. spuštění, zastavení / uzamčení a odemčení tlačítek
6. k přidání k samočinně nastavené cílové teplotě a časovači
7. různé druhy masa
8. různé stavy vaření
9. zapnutí a vypnutí stanice / párování

### POUŽITÍ RADIOVÉHO TEPLOMĚRU
Tento přístroj je vhodný pouze pro použití s grily, udírnami a troubami. Vždy jej používejte tak, jak je popsáno v návodu k obsluze. Přístroj je určen pro použití v domácnosti. Není určeno k trvalému komerčnímu použití. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody na předmětech nebo osobách způsobené nedodržením předpisů.
- Přístroj používejte pouze v předepsaném rozsahu výkonu a teploty.
- Výrobek se nesmí používat k měření teploty kapalin nebo masa v kapalinách.
- Při dotyku nerezových sond nebo měřicích vodičů během používání nebo krátce po něm vždy používejte tepelně odolné rukavice. Nedotýkejte se jich holýma rukama, protože hrozí nebezpečí popálení.
- Vysílač a přijímač uchovávejte mimo dosah přímého tepla.
- Přístroj a jeho součásti nevystavujte působení tepla (nad 50 °C) a/nebo chladu (pod 0 °C).
- Nevystavujte měřicí sondu a měřicí kabel přímému ohni. Měřicí sondy jsou odolné vůči teplu do 300 °C (572 °F).
- Nikdy nevystavujte zástrčky snímače nebo zásuvky převodníku působení vody nebo jiných kapalin.
- Chraňte přístroj a všechny součásti před vlhkostí.
- Neponořujte jej do vody.
- Vadné zařízení nebo vadné jednotlivé části zařízení smí opravovat a vyměňovat pouze autorizované osoby.
- K provozu zařízení jsou zapotřebí 4 alkalické suché baterie 1,5 V. Používejte pouze nové baterie.
- Před čištěním nechte sondy zcela vychladnout. Během používání se velmi zahřívají.
- Chraňte si ruce tepelně odolnými rukavicemi.
- Pozor! Hrot sondy může mít ostré hrany. Nedotýkejte se jí.

1. Otevřete přihrádku na baterie vysílače a přijímače a vložte 2x 1,5V alkalické suché baterie podle polarity. Poté přihrádky na baterie opět zavřete.
2. Pro první spárování stanice s řídicí jednotkou je třeba stisknout tlačítko na pravé straně stanice, dokud nezačne blikat bílá LED dioda. Poté je třeba současně stisknout tlačítka „+" a „-" na zapnuté řídicí jednotce po dobu přibližně 3 sekund. Když je teploměr připojen, bílá LED dioda na stanici svítí nepřetržitě.
3. Zapnutí/vypnutí přijímače/operační jednotky
   - Krátce stiskněte levé horní tlačítko -> zapnuto
   - Stiskněte a podržte levé horní tlačítko -> vypnuto
4. Stisknutím a podržením prostředního tlačítka odemknete/zamknete tlačítka
5. Stisknutím a podržením tlačítka vpravo nahoře přepínáte mezi stupni Celsia a stupni Fahrenheita.
6. Při připojování a odpojování teplotních čidel může trvat až 10 sekund, než teploměr čidla rozpozná a zobrazí teplotu.

### V PODSTATĚ
- Krátce stiskněte tlačítka
- Dlouze stiskněte příkazy, které jsou pod vodorovným pruhem.

### DOBRÉ VĚDĚT
- Teplotní rozsah: 0 °C - 300 °C

### NASTAVENÍ ODPOČÍTÁVÁNÍ ČASOVAČE
- (Stiskněte tlačítko uprostřed nahoře tak, aby se v dolní části obrazovky objevil nápis „Timer +-", pokud tam ještě není).
- Krátce stiskněte horní středové tlačítko: První dvě číslice blikají, tlačítka plus a minus slouží k nastavení hodin.
- Krátce stiskněte tlačítko uprostřed nahoře: třetí a čtvrtá číslice blikají, minuty se nastavují pomocí tlačítek plus a minus.
- Krátce stiskněte prostřední tlačítko nahoře: pátá a šestá číslice blikají, tlačítky plus a minus se nastavují sekundy.
- Opětovným stisknutím horního prostředního tlačítka dokončíte nastavení časovače.
- Krátkým stisknutím středového tlačítka spustíte nebo pozastavíte časovač.
- Chcete-li stávající časovač vymazat, pozastavte odpočítávání a dlouze stiskněte a podržte horní středové tlačítko.

### NASTAVENÍ ČASOVAČE STOPKY
- (Krátce stiskněte horní prostřední tlačítko, aby se v dolní části obrazovky objevil nápis „Timer +", pokud tam ještě není).
- Krátkým stisknutím středového tlačítka jednou spustíte nebo pozastavíte měření
- Chcete-li odstranit existující časovač, pozastavte počítadlo a dlouze podržte horní středové tlačítko.

### UZAMČENÍ TLAČÍTEK
- Stiskněte a podržte prostřední tlačítko

### REŽIM JÍDLA
- (Krátce stiskněte tlačítko vpravo nahoře, aby se v dolní části obrazovky objevil nápis „Sonda", pokud tam ještě není.)
- Přepínejte mezi čtyřmi různými teplotními čidly krátkým stisknutím tlačítka vzorků vpravo nahoře, které poznáte podle šipky na pravém okraji obrazovky.
- Tlačítkem vlevo dole nastavte požadovaný typ masa.
- Tlačítkem vpravo dole nastavte požadovaný stav pečení.
- Když teploměr zazvoní, bylo dosaženo cílové teploty.

### OTEVŘENÝ REŽIM
- Režim pro použití cílové teploty, kterou jste si sami nastavili.
- (Krátce stiskněte pravé horní tlačítko, aby se v dolní části obrazovky objevil nápis „Probe" (sonda), pokud tam ještě není).
- Buď stiskněte tlačítko „MEAT", dokud se v pravém dolním rohu neobjeví nápis „OPEN", nebo stiskněte tlačítko plus nebo minus.
- Pomocí tlačítka plus nebo minus nastavte požadovanou teplotu.
- Potvrďte stisknutím tlačítka „Probe" v pravém horním rohu.
- Když teploměr zazvoní, bylo dosaženo požadované teploty.
- V případě potřeby upravte teplotu pomocí tlačítek plus a minus.

### POZNÁMKY
Přednastavené teploty jsou orientační a mohou se lišit v důsledku rozdílů v tloušťce masa, zvířete a části těla atd. Je proto důležité, aby uživatel před konzumací sám zkontroloval stav přípravy. Je proto důležité, aby uživatel před konzumací sám zkontroloval stav přípravy a magnetická přijímací stanice nesmí být přiložena k horkým povrchům, jako je například kapota grilu.

### VÝBĚR PROGRAMU
- **Beef = Hovězí maso**
- **Telecí = telecí**
- **Jehněčí = jehněčí**
- **Vepřové maso = prase**
- **Turek = krůta**
- **Chick = kuře**
- **Fish = ryba**
- **Open = volně programovatelný**
- **SET TEMP = cílová teplota**
- **PROBE = aktuální naměřená teplota**

### VÝMĚNA BATERIE
- Vyměňte baterie, pokud je displej špatně čitelný.
- Otevřete přihrádku na baterie a vložte novou alkalickou suchou baterii 1,5 V v souladu s polaritou. Poté přihrádku na baterie opět zavřete.
- S použitými bateriemi zacházejte opatrně.

### ČIŠTĚNÍ/SKLADOVÁNÍ
- Po každém použití důkladně vyčistěte teplotní čidlo.
- Čidla očistěte horkou vodou a jemným čisticím prostředkem a poté je osušte.
- Vysílač a přijímač nejsou vodotěsné a nelze je mýt v myčce nádobí. Neponořujte je pod vodu. Čistěte je vlhkým hadříkem.
- Hrot teplotního čidla je velmi ostrý. Proto je třeba s ním zacházet opatrně. Doporučujeme, abyste na čidlo teploty nasadili dodanou silikonovou krytku, pokud jej nepoužíváte.

### DISPOZICE
Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nevyhazujte jej do domovního odpadu, ale obraťte se na místní firmu zabývající se likvidací odpadů, která zajistí jeho ekologickou likvidaci.

### GARANCE/ZÁRUKA
Na tento výrobek poskytujeme dvouletou záruku. Předpokladem poskytnutí záruky je řádné zacházení s výrobkem a oficiální doklad o koupi s datem. Za škody vzniklé z následujících příčin nepřebíráme žádnou odpovědnost:
- neschválené použití
- nevhodné, nesprávné nebo nedbalé zacházení
- nedodržení tohoto návodu k použití

Při správném použití lze rukavice likvidovat společně s běžným domovním odpadem.
EU prohlášení o shodě si můžete stáhnout z domovské stránky.

### SERVIS A KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## DE FUNKTHERMOMETER BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen und beachten Sie vor der Benutzung des Grillthermometers diese Bedienungsanleitung. Das Thermometer kann von Kindern, älter als 8 Jahre und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder Wissen bedient werden, wenn sie eine Unterweisung zur Bedienung des Gerätes bekommen haben oder beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Thermometer spielen. Reinigung und Wartung darf von Kindern nur unter Aufsicht erfolgen.

1. An/Aus
2. Timer setzen, Stunden, Minuten, Sekunden einstellen / Timer löschen
3. Verschiedene Fühler/Positionen anwählen / zwischen °C und °F wählen
4. Um bei der selbst eingestellten Zieltemperatur und dem Timer weniger zu wählen
5. Start, Stop / Die Tasten sperren und entsperren
6. Um bei der selbst eingestellten Zieltemperatur und dem Timer zu addieren
7. Verschiedene Fleischsorten
8. Verschiedene Garzustände
9. Station an und aus / koppeln

### VERWENDUNG DES FUNKTHERMOMETERS
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Anwendung mit Grills, Smokern und Backöfen geeignet. Verwende es immer, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für die stetige Nutzung im Gewerbe. Für Schäden an Gegenständen oder Personen, die durch Nichtbeachtung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Verwende das Gerät nur innerhalb der spezifizierten Leistungs- und Temperaturbereiche.
- Das Produkt darf nicht zum Messen der Temperatur von Flüssigkeit oder Fleisch, welches sich in Flüssigkeiten befindet, verwendet werden.
- Trage immer hitzebeständige Handschuhe, wenn du die Edelstahl-Messfühler oder die Messleitungen während oder kurz nach der Anwendung anfasst. Berühre sie nicht mit bloßen Händen, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Halte Sender und Empfänger von direkter Hitze fern.
- Setze das Gerät und seine Bestandteile keiner Hitze (über50 °C) und/oder Kälte (unter 0 °C) aus.
- Setze Messfühler und Messleitung keiner direkten Flamme aus. Die Messfühler sind bis 300 °C (572 °F) hitzebeständig.
- Setze die Stecker des Messfühlers oder die Steckbuchsen des Senders keinesfalls Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus.
- Schütze das Gerät und alle Bestandteile vor Feuchtigkeit.
- Tauche es nicht unter Wasser.
- Defekte Geräte oder defekte Einzelteile des Gerätes dürfen ausschließlich durch autorisierte Personen repariert und ausgetauscht werden.
- Bei der Inbetriebnahme des Geräts werden 4 x 1,5V Alkali-Trockenbatterie benötigt. Verwende ausschließlich neue Batterien.
- Lass die Messfühler vor der Reinigung vollständig auskühlen. Sie werden während der Anwendung sehr heiß.
- Schütze deine Hände mit hitzebeständigen Handschuhen.
- ACHTUNG! Die Spitze des Messfühlers kann scharfkantig sein. Nicht berühren.

1. Öffnen Sie das Batteriefächer des Senders und Empfängers und legen Sie je 2 x 1,5V Alkali-Trockenbatterie entsprechend der Polung ein. Verschließen Sie das Batteriefach danach wieder.
2. Zum erstmaligen koppeln der Station mit der Bedieneinheit muss der Knopf, an der rechten Seite der Station, so lange gedrückt werden, bis die weiße LED anfängt zu blinken. Auf der eingeschalteten Bedieneinheit müssen dann die „+" und „-" Tasten gleichzeitig für ca. 3 Sekunden gedrückt werden. Wenn das Thermometer verbunden ist, leuchtet die weiße LED auf der Station konstant.
3. Empfänger / Bedieneinheit einschalten/ ausschalten
   - Knopf oben links kurz drücken -> ein
   - Knopf oben links lange drücken -> aus
4. Die mittige Taste lange gedrückt halten um die Tasten zu ent-/Sperren
5. Die oberste rechte Taste lange gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit zu wechseln
6. Beim Ein- und Ausstecken der Temperaturfühler kann es bis zu 10 Sekunden dauern, bis das Thermometer die Fühler erkennt und die Temperatur anzeigt

### GRUNDSÄTZLICH
- Tasten kurz drücken
- Befehle, die unter einem horizontalen Strich stehen, lange drücken

### GUT ZU WISSEN
- Temperaturbereich: 0 °C - 300 °C

### TIMER SETZEN COUNTDOWN
- (Taste oben mittig drücken, so dass am unteren Bildschirmrand „Timer +-„ erscheint, falls noch nicht vorhanden)
- Taste oben mittig kurz drücken: Die ersten beiden Ziffern blinken, über die Plus und Minus Tasten werden die Stunden eingestellt
- Taste oben mittig kurz drücken: die dritten und vierten Ziffern blinken, über die Plus und Minus Tasten werden die Minuten eingestellt
- Taste oben mittig kurz drücken: die fünften und sechsten Ziffern blinken, über die Plus und Minus Tasten werden die Sekunden eingestellt
- Taste oben mittig erneut drücken, um die Timer-einstellung abzuschließen
- Taste mittig kurz drücken, um den Timer zu starten oder zu pausieren
- Um einen bestehenden Timer zu löschen, den Countdown pausieren lassen und die obere mittige Taste lange gedrückt halten

### TIMER SETZEN STOPPUHR
- (Taste oben kurz mittig drücken, so dass am unteren Bildschirmrand „Timer +" erscheint, falls noch nicht vorhanden)
- Taste mittig einmal kurz zum Starten oder Pausieren drücken
- Um einen bestehenden Timer zu löschen, den Counterpausieren lassen und die obere mittige Taste lange gedrückt halten

### TASTEN SPERREN
- Lange den mittigen Knopf gedrückt halten

### SPEISENMODUS
- (Taste oben rechts kurz drücken, so dass am unteren Bildschirmrand „Probe" erscheint, falls noch nicht vorhanden)
- Über die Probe Taste oben rechts durch kurzes Drücken durch die verschiedenen vier Temperaturfühler schalten, an dem Pfeil am rechten Bildschirmrand zu erkennen.
- Über die taste unten links die gewünschte Fleischsorte einstellen
- Über die Taste unten rechts den gewünschten Garzustand einstellen
- Wenn das Thermometer klingelt, ist die Zieltemperatur erreicht

### OPEN MODUS
- Modus, um selbst eingestellte Zieltemperatur zu nutzen
- (Taste oben rechts kurz drücken, so dass am unteren Bildschirmrand „Probe" erscheint, falls noch nicht vorhanden)
- Entweder auf der „MEAT" Taste durchwählen bis „OPEN" auf der rechten unteren Seite erscheint oder die Plus oder Minus Taste drücken
- Über die Plus oder Minus Taste die gewünschte Temperatur einstellen
- Über die „Probe" taste oben rechts bestätigen
- Wenn das Thermometer klingelt, ist die Temperatur erreicht
- Wenn gewünscht die Temperatur über Plus und Minus anpassen

### HINWEISE
Die voreingestellten Temperaturen sind Richtwerte, aufgrund von Unterschieden bei dem Fleisch in Dicke, Tier und Körperteil etc., können diese Abweichen. Wichtig ist darum, dass der Nutzer vor dem Verzehr den Garzustand selbst kontrolliert.Die magnetische Empfängerstation darf nicht an heiße Oberflächen, wie bspw. die Grillhaube angebracht werden.

### PROGRAMMAUSWAHL
- **Beef = Rind**
- **Calf = Kalb**
- **Lamb = Lamm**
- **Pork = Schwein**
- **Turk = Truthuhn**
- **Chick = Chicken**
- **Fish = Fisch**
- **Open = frei programmierbar**
- **SET TEMP = Zieltemperatur**
- **PROBE = Aktuell gemessene Temperatur**

### BATTERIEAUSTAUSCH
- Ersetzen Sie die Batterien, wenn das Display nur noch schwach zu lesen ist.
- Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie neue 1,5V Alkali-Trockenbatterie entsprechend der Polung ein. Verschließen Sie das Batteriefach danach wieder.
- Bitte gehen Sie sorgfältig mit den gebrauchten Batterien um.

### REINIGUNG/AUFBEWAHRUNG
- Reinigen Sie den Temperaturfühler gründlich nach jedem Gebrauch.
- Reinige die Messfühler mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trockne sie anschließend ab.
- Sender und Empfänger sind nicht wasserdicht und nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie sie nicht unter Wasser. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Lappen.
- Die Temperaturfühlerspitze ist sehr spitz. Daher muss vorsichtig mit ihr umgegangen werden. Wir empfehlen Ihnen bei Nichtgebrauch die mitgelieferte Silikonkappe auf den Temperaturfühler zu setzen.

### ENTSORGUNG
Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Werfen Sie es nicht in Ihren Hausmüll, sondern kontaktieren Sie zur umweltgerechten Entsorgung Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

### GARANTIE/GEWÄHRLEISTUNG
Wir übernehmen für 2 Jahre die Garantie auf diesen Artikel. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums. Für Schäden wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:
- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung

Bei ordnungsgemäßen Gebrauch können die Handschuhe über den normalen Hausmüll entsorgt werden.
Die EU- Konformitätserklärung kann auf der Homepage heruntergeladen werden.

### SERVICE UND KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## DK TRÅDLØST TERMOMETER BETJENINGSVEJLEDNING

Læs og overhold denne betjeningsvejledning, før du bruger grilltermometeret. Termometeret kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i, hvordan apparatet skal bruges, eller hvis de er under opsyn. Børn må ikke lege med termometeret. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn under opsyn.

1. Tænd/sluk
2. Indstil timer, timer, minutter, sekunder / slet timer
3. Vælg forskellige sensorer/positioner / vælg mellem °C og °F
4. For at vælge mindre ved den selvindstillede måltemperatur og timer
5. Start, stop / lås og lås op for knapperne
6. For at tilføje til den selvindstillede måltemperatur og timer
7. Forskellige typer af kød
8. Forskellige tilberedningstilstande
9. Station til og fra / link

### BRUG AF DET TRÅDLØSE TERMOMETER
Dette apparat er kun egnet til brug sammen med grill, røgeovn og ovn. Brug det altid som beskrevet i betjeningsvejledningen. Apparatet er beregnet til husholdningsbrug. Ikke til kontinuerlig kommerciel brug. Producenten påtager sig intet ansvar for skader på genstande eller personer forårsaget af manglende overholdelse af:
- Brug kun apparatet inden for de angivne effekt- og temperaturområder.
- Produktet må ikke bruges til at måle temperaturen på væsker eller kød i væsker.
- Brug altid varmebestandige handsker, når du rører ved proberne eller testledningerne i rustfrit stål under eller kort efter brug. Rør ikke ved dem med bare hænder, da der er risiko for forbrændinger.
- Hold senderen og modtageren væk fra direkte varme.
- Apparatet og dets komponenter må ikke udsættes for varme (over 50 °C) og/eller kulde (under 0 °C).
- Målesonden og målekablet må ikke udsættes for direkte flamme. Målesonderne er varmebestandige op til 300 °C (572 °F).
- Udsæt aldrig sensorens stik eller transmitterens stik for vand eller andre væsker.
- Beskyt apparatet og alle komponenter mod fugt.
- Må ikke nedsænkes i vand.
- Defekte enheder eller defekte enkeltdele af enheden må kun repareres og udskiftes af autoriserede personer.
- Der kræves 4 x 1,5 V alkaliske tørbatterier til opstart af apparatet. Brug kun nye batterier.
- Lad proberne køle helt af, før de rengøres. De bliver meget varme under brug.
- Beskyt dine hænder med varmebestandige handsker.
- Forsigtig! Spidsen af sonden kan være skarpkantet. Rør ikke ved den.

1. Åbn batterirummet på senderen og modtageren, og indsæt 2 x 1,5 V alkaliske tørbatterier i overensstemmelse med polariteten. Luk derefter batterirummet igen.
2. For at parre stationen med kontrolenheden første gang, skal der trykkes på knappen på højre side af stationen, indtil den hvide LED begynder at blinke. Derefter skal der trykkes samtidigt på knapperne „+" og „-" på den tændte styreenhed i ca. 3 sekunder. Når termometeret er tilsluttet, lyser den hvide LED på stationen konstant.
3. Tænde/slukke for modtageren/betjeningsenheden
   - Tryk kort på knappen øverst til venstre -> tænd
   - Tryk på knappen øverst til venstre, og hold den nede -> slukket
4. Tryk og hold knappen i midten nede for at låse op/låse knapperne
5. Tryk og hold knappen øverst til højre nede for at skifte mellem grader Celsius og grader Fahrenheit
6. Ved til- og frakobling af temperatursensorerne kan det tage op til 10 sekunder, før termometeret genkender sensorerne og viser temperaturen.

### DYBEST SET
- Tryk kortvarigt på knapperne
- Tryk og hold kommandoer under en vandret bjælke

### GODT AT VIDE
- Temperaturområde: 0 °C - 300 °C

### INDSTIL TIMER NEDTÆLLING
- (Tryk på den øverste knap i midten, så „Timer +-" vises nederst på skærmen, hvis den ikke allerede er der)
- Tryk kortvarigt på den øverste midterknap: De to første cifre blinker, timerne indstilles med plus- og minusknapperne.
- Tryk kortvarigt på knappen øverst i midten: Det tredje og fjerde ciffer blinker, minutterne indstilles med plus- og minusknapperne.
- Tryk kortvarigt på knappen øverst i midten: det femte og sjette ciffer blinker, plus- og minusknapperne bruges til at indstille sekunderne.
- Tryk på den øverste midterknap igen for at afslutte timerindstillingen.
- Tryk kortvarigt på den midterste knap for at starte eller sætte timeren på pause.
- Hvis du vil slette en eksisterende timer, skal du sætte nedtællingen på pause og holde den øverste midterknap nede i lang tid.

### INDSTIL TIMER STOPUR
- (Tryk kortvarigt på den øverste midterknap, så „Timer +" vises nederst på skærmen, hvis den ikke allerede er der)
- Tryk kort på den midterste knap én gang for at starte eller sætte på pause.
- For at slette en eksisterende timer skal du sætte tælleren på pause og holde den øverste midterknap nede i lang tid.

### LÅS KNAPPER
- Tryk på centerknappen, og hold den nede

### MADTILSTAND
- (Tryk kort på knappen øverst til højre, så „Probe" vises nederst på skærmen, hvis den ikke allerede er der).
- Skift mellem de fire forskellige temperatursensorer ved at trykke kortvarigt på prøveknappen øverst til højre, som kan genkendes på pilen i højre kant af skærmen.
- Brug knappen nederst til venstre til at indstille den ønskede kødtype.
- Brug knappen nederst til højre til at indstille den ønskede tilberedningsstatus.
- Når termometeret ringer, er måltemperaturen nået.

### ÅBEN MODUS
- Tilstand for at bruge den måltemperatur, du selv har indstillet
- (Tryk kortvarigt på knappen øverst til højre, så „Probe" vises nederst på skærmen, hvis den ikke allerede er der)
- Tryk enten på knappen „MEAT", indtil „OPEN" vises nederst til højre, eller tryk på plus- eller minusknappen.
- Indstil den ønskede temperatur med plus- eller minusknappen.
- Bekræft ved at trykke på knappen „Probe" øverst til højre
- Når termometeret ringer, er temperaturen nået.
- Juster om nødvendigt temperaturen med plus- og minusknapperne

### NOTER
De forudindstillede temperaturer er vejledende værdier og kan variere på grund af forskelle i kødets, dyrets og kropsdelens tykkelse etc. Det er derfor vigtigt, at brugeren selv kontrollerer tilberedningsstatus, før der spises. Det er derfor vigtigt, at brugeren selv kontrollerer tilberedningsstatus, før han/hun spiser, og den magnetiske modtagestation må ikke fastgøres til varme overflader, som f.eks. grillhjelmen.

### PROGRAMVALG
- **Beef = Oksekød**
- **Calf = Kalv**
- **Lamb = Lam**
- **Pork = Gris**
- **Turk = Tyrkiet**
- **Chick = Kylling**
- **Fish = Fisch**
- **Open = Frit programmerbar**
- **SET TEMP = Måltemperatur**
- **PROBE = Aktuel målt temperatur**

### UDSKIFTNING AF BATTERI
- Udskift batterierne, når displayet er svært at aflæse.
- Åbn batterirummet, og sæt et nyt 1,5 V alkalisk tørcellebatteri i i overensstemmelse med polariteten. Luk derefter batterirummet igen.
- Håndter de brugte batterier med forsigtighed

### RENGØRING/OPBEVARING
- Rengør temperatursensoren grundigt efter hver brug.
- Rengør proberne med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel, og tør dem derefter.
- Senderen og modtageren er ikke vandtætte og tåler ikke opvaskemaskine. De må ikke nedsænkes i vand. Rengør dem med en fugtig klud.
- Temperaturfølerens spids er meget skarp. Den skal derfor håndteres med forsigtighed. Vi anbefaler, at du sætter den medfølgende silikonehætte på temperatursensoren, når den ikke er i brug.

### DISPOSITION
Dette produkt indeholder genanvendelige materialer. Bortskaf det ikke sammen med husholdningsaffaldet, men kontakt dit lokale renovationsselskab for miljøvenlig bortskaffelse.

### 3. GARANTI
Vi yder en garanti på 2 år for denne vare. Garantiydelsen forudsætter, at apparatet behandles korrekt, og at der foreligger et officielt bevis på købsdatoen. Der påtages intet ansvar for skader, der skyldes følgende:
- anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne
- uhensigtsmæssig, ukorrekt eller utilstrækkelig behandling
- manglende overholdelse af denne betjeningsvejledning

Ved korrekt brug kan handskerne bortskaffes med det normale husholdningsaffald.
EU-overensstemmelseserklæringen kan downloades fra hjemmesiden.

### 4. SERVICE OG KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## ES TERMÓMETRO INALÁMBRICO INSTRUCCIONES DE USO

Lea y observe este manual de instrucciones antes de utilizar el termómetro para asados. El termómetro puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos si han sido instruidas sobre cómo utilizar el aparato o si están supervisadas. Los niños no deben jugar con el termómetro. La limpieza y el mantenimiento sólo pueden ser realizados por niños bajo supervisión.

1. Encendido/Apagado
2. Programar temporizador, ajustar horas, minutos, segundos / borrar temporizador
3. Seleccionar diferentes sensores/posiciones / elegir entre °C y °F
4. Seleccionar menos a la temperatura objetivo autoajustada y el temporizador
5. Iniciar, detener / bloquear y desbloquear los botones
6. Para añadir a la temperatura objetivo y al temporizador autoajustados
7. Diferentes tipos de carne
8. Diferentes estados de cocción
9. Encendido y apagado de la estación / enlace

### USO DEL TERMÓMETRO INALÁMBRICO
Este aparato sólo es adecuado para su uso con parrillas, ahumadores y hornos. Utilícelo siempre como se describe en el manual de instrucciones. El aparato está diseñado para uso doméstico. No está destinado a un uso comercial continuado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados a objetos o personas por su incumplimiento.
- Utilice el aparato únicamente dentro de los márgenes de potencia y temperatura especificados.
- El producto no debe utilizarse para medir la temperatura de líquidos o carne en líquidos.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando toque las sondas de acero inoxidable o los cables de prueba durante o poco después de su uso. No los toque con las manos desnudas, ya que existe riesgo de quemaduras.
- Mantenga el transmisor y el receptor alejados del calor directo.
- No exponga el aparato y sus componentes al calor (superior a 50 °C) y/o al frío (inferior a 0 °C).
- No exponga la sonda de medición ni el cable de medición a una llama directa. Las sondas de medición son resistentes al calor hasta 300 °C (572 °F).
- No exponga nunca las clavijas de la sonda ni las tomas del transmisor al agua u otros líquidos.
- Proteja el aparato y todos sus componentes de la humedad.
- No lo sumerja en agua.
- Los aparatos defectuosos o las piezas defectuosas del aparato sólo pueden ser reparados y sustituidos por personal autorizado.
- Para poner en marcha el aparato se necesitan 4 pilas alcalinas secas de 1,5V. Utilice únicamente pilas nuevas.
- Deje que las sondas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Se calientan mucho durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes resistentes al calor.
- Atención. La punta de la sonda puede tener bordes afilados. No la toque.

1. Abra el compartimento de las pilas del transmisor y del receptor e inserte 2 pilas alcalinas secas de 1,5 V cada una según la polaridad. A continuación, vuelva a cerrar el compartimento de las pilas.
2. Para emparejar la emisora con la unidad de control por primera vez, hay que pulsar el botón situado en el lado derecho de la emisora hasta que el LED blanco empiece a parpadear. A continuación, pulse simultáneamente las teclas „+" y „-" de la unidad de control encendida durante unos 3 segundos. Cuando el termómetro está conectado, el LED blanco de la estación se enciende de forma permanente.
3. Conexión/desconexión del receptor/unidad de control
   - Pulse brevemente la tecla superior izquierda -> encendido
   - Mantenga pulsada la tecla superior izquierda -> apagado
4. Mantenga pulsada la tecla central para desbloquear/bloquear las teclas.
5. Mantenga pulsada la tecla superior derecha para cambiar entre grados Celsius y grados Fahrenheit
6. Al conectar y desconectar los sensores de temperatura, el termómetro puede tardar hasta 10 segundos en reconocer los sensores y mostrar la temperatura. t

### BÁSICAMENTE
- Pulse brevemente los botones
- Comandos de pulsación larga que están bajo una línea horizontal

### BUENO SABER
- Gama de temperaturas: 0 °C - 300 °C

### TEMPORIZADOR CUENTA ATRÁS
- (Pulse el botón superior central para que aparezca „Temporizador +-" en la parte inferior de la pantalla, si no está ya presente)
- Pulse brevemente el botón superior central: Las dos primeras cifras parpadean, las horas se ajustan con las teclas más y menos.
- Pulse brevemente la tecla central superior: la tercera y cuarta cifras parpadean, los minutos se ajustan con las teclas más y menos.
- Pulse brevemente la tecla central superior: la quinta y sexta cifras parpadean, los segundos se ajustan con las teclas más y menos.
- Pulse de nuevo el botón superior central para finalizar el ajuste del temporizador.
- Pulse brevemente el botón central para iniciar o detener el temporizador.
- Para borrar un temporizador existente, ponga en pausa la cuenta atrás y mantenga pulsado el botón superior central de forma prolongada

### TEMPORIZADOR CRONÓMETRO
- (Pulse brevemente el botón superior central para que aparezca „Temporizador +" en la parte inferior de la pantalla, si no está ya presente)
- Pulse brevemente el botón central una vez para iniciar o pausar
- Para borrar un temporizador existente, ponga en pausa el contador y mantenga pulsado el botón superior central durante un tiempo prolongado

### BOTONES DE BLOQUEO
- Mantén pulsado el botón central

### MODO COMIDA
- (Pulse brevemente el botón situado en la parte superior derecha para que aparezca „Sonda" en la parte inferior de la pantalla, si aún no lo está).
- Cambie entre los cuatro sensores de temperatura diferentes pulsando brevemente el botón de muestra situado en la parte superior derecha, reconocible por la flecha situada en el borde derecho de la pantalla.
- Utilice el botón de la parte inferior izquierda para ajustar el tipo de carne deseado.
- Utilice el botón de la parte inferior derecha para ajustar el estado de cocción deseado
- Cuando suene el termómetro, se habrá alcanzado la temperatura deseada

### OPEN MODO
- Modo para utilizar la temperatura objetivo que usted mismo ha establecido
- (Pulse brevemente el botón superior derecho para que aparezca „Sonda" en la parte inferior de la pantalla si aún no está)
- Pulse el botón „MEAT" hasta que aparezca „OPEN" en la parte inferior derecha o pulse el botón más o menos
- Ajuste la temperatura deseada con la tecla más o menos
- Confirme pulsando el botón „Sonda" arriba a la derecha
- Cuando suene el termómetro, se habrá alcanzado la temperatura deseada
- Si es necesario, ajuste la temperatura con las teclas más y menos

### NOTAS
Las temperaturas preajustadas son valores orientativos y pueden variar debido a diferencias en el grosor de la carne, el animal y la parte del cuerpo, etc. Por lo tanto, es importante que el propio usuario compruebe el estado de cocción antes de comer. Por lo tanto, es importante que el propio usuario compruebe el estado de cocción antes de comer y la estación receptora magnética no debe colocarse sobre superficies calientes, como el capó de la parrilla.

### SELECCIÓN DE PROGRAMAS
- **Beef = Carne de vacuno**
- **Calf = pantorrilla**
- **Lamb = Cordero**
- **Pork = Cerdo**
- **Turk = Turquía**
- **Chick = Pollo**
- **Fish = Pescado**
- **Open = Libremente programable**
- **SET TEMP = Temperatura objetivo**
- **PROBE = Temperatura medida actual**

### SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA
- Sustituya las pilas cuando la pantalla sea difícil de leer.
- Abra el compartimento de las pilas e inserte una pila alcalina nueva de 1,5 V respetando la polaridad. A continuación, vuelva a cerrar el compartimento de las pilas.
- Manipule las pilas usadas con cuidado.

### LIMPIEZA/ALMACENAMIENTO
- Limpie a fondo la sonda de temperatura después de cada uso.
- Limpie las sondas con agua caliente y un detergente suave y luego séquelas.
- El transmisor y el receptor no son impermeables y no se pueden lavar en el lavavajillas. No los sumerja en agua. Límpielos con un paño húmedo.
- La punta del sensor de temperatura es muy afilada. Por lo tanto, debe manipularse con cuidado. Le recomendamos que coloque la tapa de silicona suministrada en el sensor de temperatura cuando no lo utilice.

### DISPOSICIÓN
Este producto contiene materiales reciclables. No lo tire a la basura doméstica, póngase en contacto con su empresa local de eliminación de residuos para que se deshaga de él de forma respetuosa con el medio ambiente.

### GARANTÍA/GARANTÍA
Garantizamos este artículo durante 2 años. Para que se haga efectiva la garantía, es imprescindible que el producto se haya manipulado correctamente y que se haya presentado un justificante oficial de la fecha de compra. No se aceptará ninguna responsabilidad por daños derivados de las siguientes causas:
- uso inadecuado
- manipulación inadecuada, incorrecta o negligente
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

Si se utilizan correctamente, los guantes pueden desecharse con la basura doméstica normal.
La declaración de conformidad de la UE puede descargarse de la página de inicio.

### SERVICIO Y CONTACTO
http://www.enders-germany.com

## EST JUHTMEVABA TERMOMEETER KÄITSEJUHENDID

Enne grillitermomeetri kasutamist lugege ja järgige neid kasutusjuhiseid. Termomeetrit võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused või teadmised, kui neid on juhendatud seadme kasutamisel või kui nad on järelevalve all. Lapsed ei tohi termomeetriga mängida. Puhastamist ja hooldust võivad lapsed teostada ainult järelevalve all.

1. Sisse/välja
2. Taimeri seadistamine, tundide, minutite ja sekundite seadistamine / kustutamine
3. Valige erinevaid andureid/asendeid / valige °C ja °F vahel
4. Valida vähem iseseadistatud sihttemperatuuri ja taimeriga
5. Start, Stop / nuppude lukustamine ja vabastamine
6. Iseseadistatud sihttemperatuurile ja taimerile lisamine
7. Erinevad lihatüübid
8. Erinevad küpsetamise olekud
9. Jaama sisse ja välja lülitamine / ühendamine

### TRAADITA TERMOMEETRI KASUTAMINE
See seade sobib kasutamiseks ainult grillide, suitsuahjude ja ahjude puhul. Kasutage seda alati kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Ei ole mõeldud pidevaks kaubanduslikuks kasutamiseks. Tootja ei võta vastutust mittevastavusest põhjustatud kahju eest esemetele või inimestele, mis on põhjustatud mittevastavusest.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud võimsuse- ja temperatuurivahemikus.
- Toodet ei tohi kasutada vedelike või vedelikus oleva liha temperatuuri mõõtmiseks.
- Roostevabast terasest sondide või katsejuhtmete puudutamisel kasutamise ajal või vahetult pärast seda kandke alati kuumakindlaid kindaid. Ärge puudutage neid paljaste kätega, sest esineb põletusoht.
- Hoidke saatja ja vastuvõtja otsese kuumuse eest eemal.
- Ärge pange seadet ja selle komponente kuumuse (üle 50 °C) ja/või külma (alla 0 °C) kätte.
- Ärge pange mõõtesondi ja mõõtekaablit otsese tulega kokku. Mõõtesondid on kuumakindlad kuni 300 °C (572 °F).
- Ärge kunagi pange anduri pistikuid ega saatja pistikupesasid kokku vee või muude vedelikega.
- Kaitske seadet ja kõiki komponente niiskuse eest.
- Ärge kastke seda vette.
- Defektseid seadmeid või seadme defektseid üksikosi võivad parandada ja asendada ainult volitatud isikud.
- Seadme käivitamiseks on vaja 4 x 1,5 V leeliselist kuivpatareid. Kasutage ainult uusi patareisid.
- Laske sondidel enne puhastamist täielikult jahtuda. Need muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.
- Kaitske käsi kuumakindlate kinnastega.
- Ettevaatust! Andurí ots võib olla terava teraga. Ärge puudutage seda.

1. Avage saatja ja vastuvõtja patareipesa ja sisestage 2 x 1,5 V kuivad leelispatareid vastavalt polaarsusele. Seejärel sulgege patareipesa uuesti.Lülitage saatjajaam sisse: Vajutage lühidalt vasakpoolset nuppu, kui LED süttib
2. Jaama ja juhtseadme esmakordseks sidumiseks tuleb vajutada jaama paremal küljel asuvat nuppu, kuni valge LED hakkab vilkuma. Seejärel tuleb sisselülitatud juhtseadme nuppe „+" ja „-" vajutada samaaegselt umbes 3 sekundit. Kui termomeeter on ühendatud, süttib jaama valge LED pidevalt.
3. Vastuvõtja / juhtseadme sisse/välja lülitamine
   - Vajutage lühidalt nuppu üleval vasakul -> sisse
   - Vajutage ja hoidke all vasakul üleval olevat nuppu -> off
4. Vajutage ja hoidke keskmist nuppu all, et avada/lukustada nuppe.
5. Vajutage ja hoidke all parempoolset ülemist nuppu, et lülitada Celsiuse ja Fahrenheiti kraadide vahel.
6. Temperatuuriandurite ühendamisel ja lahutamisel võib termomeetril kuluda kuni 10 sekundit, kuni ta tuvastab andurid ja kuvab temperatuuri.

### PÕHIMÕTTELISELT
- Vajutage lühidalt nuppe
- Vajutage ja hoidke all käsklusi horisontaalse riba all

### HEA TEADA
- Temperatuurivahemik: 0 °C - 300 °C

### SEADISTAGE TAIMER COUNTDOWN
- (Vajutage keskmist ülemist nuppu, nii et ekraani allservas ilmub „Timer +-", kui seda veel ei ole)
- Vajutage lühidalt keskmist ülemist nuppu: Esimesed kaks numbrit vilguvad, tunnid seadistatakse pluss- ja miinusnuppude abil.
- Vajutage lühidalt keskel asuvat ülemist nuppu: kolmas ja neljas number vilguvad, minutid määratakse pluss- ja miinusnuppude abil.
- Vajutage lühidalt keskmist ülemist nuppu: viies ja kuues number vilguvad, sekundite seadmiseks kasutatakse pluss- ja miinusnuppe.
- Vajutage uuesti keskmist ülemist nuppu, et lõpetada taimerite seadistamine.
- Vajutage lühidalt keskmist nuppu, et käivitada või peatada taimer.
- Olemasoleva taimeri kustutamiseks peatage loendus ning vajutage ja hoidke pikalt all keskmist ülemist nuppu.

### SEADISTAGE TAIMER STOPPKELL
- (Vajutage lühidalt keskmist ülemist nuppu, nii et ekraani allservas ilmub „Timer +", kui seda veel ei ole).
- Vajutage lühidalt keskmist nuppu üks kord, et käivitada või peatada
- Olemasoleva taimeri kustutamiseks peatage loendur ja hoidke pikalt all keskmist ülemist nuppu

### TASTEN SPERREN
- Vajutage ja hoidke all keskmist nuppu

### TOIDU REŽIIM
- (Vajutage lühidalt nuppu üleval paremal, nii et ekraani allservas ilmub „Probe", kui seda veel ei ole.)
- Vahetage nelja erineva temperatuurianduri vahel, vajutades lühidalt üleval paremal asuvat proovi nuppu, mis on äratuntav ekraani paremas servas oleva noole järgi.
- Kasutage vasakul allosas asuvat nuppu, et määrata soovitud lihatüüp
- Kasutage all paremal asuvat nuppu, et määrata soovitud toiduvalmistamise olek.
- Kui termomeeter heliseb, on sihttemperatuur saavutatud

### OPEN REŽIIM
- Režiim, et kasutada ise määratud sihttemperatuuri
- (Vajutage lühidalt parempoolset ülemist nuppu, nii et ekraani allservas ilmub „Probe", kui seda veel ei ole).
- Vajutage kas nuppu „MEAT", kuni paremal allservas ilmub „OPEN", või vajutage pluss- või miinusnuppu.
- Seadistage soovitud temperatuur, kasutades pluss- või miinusnuppu.
- Kinnitage, vajutades paremal üleval olevat nuppu „Probe".
- Kui termomeeter heliseb, on temperatuur saavutatud.
- Vajaduse korral reguleerige temperatuuri pluss- ja miinusnuppude abil.

### MÄRKUSED
Eelseadistatud temperatuurid on soovituslikud ja võivad erineda liha, looma ja kehaosa paksuse erinevuste tõttu jne. Seetõttu on oluline, et kasutaja kontrolliks enne söömist ise küpsemise seisu. Seetõttu on oluline, et kasutaja kontrolliks ise enne söömist küpsetusolekut ja magnetiline vastuvõtjaam ei tohi olla kinnitatud kuumade pindade, näiteks grillkapoti külge.

### PROGRAMMI VALIK
- **Beef = Veiseliha**
- **Calf = Vasikas**
- **Lamb = Lambaliha**
- **Pork = Siga**
- **Turk = Türgi**
- **Chick = Kana**
- **Fish = Kala**
- **Open = Vabalt programmeeritav**
- **SET TEMP = Sihttemperatuur**
- **PROBE = Praegune mõõdetud temperatuur**

### AKU VAHETUS
- Vahetage patareid välja, kui ekraani on raske lugeda.
- Avage patareipesa ja sisestage uus 1,5 V leeliselemente sisaldav kuivpatarei vastavalt polaarsusele. Seejärel sulgege patareipesa uuesti.
- Käsitlege kasutatud patareisid ettevaatlikul.

### PUHASTAMINE/LADUSTAMINE
- Puhastage temperatuuriandur pärast iga kasutamist põhjalikult.
- Puhastage andurid kuuma vee ja pehme puhastusvahendiga ning seejärel kuivatage need.
- Saatja ja vastuvõtja ei ole veekindlad ega ole nõudepesumasinas pestavad. Ärge kastke neid vee alla. Puhastage neid niiske lapiga.
- Temperatuurianduri ots on väga terav. Seetõttu tuleb seda käsitseda ettevaatlikult. Soovitame panna temperatuuriandurile kaasasolev silikoonkork, kui seda ei kasutata..

### LÄBIVÄLJENDUS
See toode sisaldab taaskasutatavaid materjale. Ärge visake seda majapidamisjäätmete hulka, vaid võtke ühendust kohaliku jäätmekäitlusettevõtjaga keskkonnasõbraliku kõrvaldamise eesmärgil.

### GARANTII/GARANTII
Me garanteerime selle toote 2 aastat. Korralik käitlemine ja ametlik tõend ostukuupäeva kohta on garantii täitmise eelduseks. Vastutust ei võeta kahjustuste eest, mis tulenevad järgmistest põhjustest:
- ebaõige kasutamine
- ebasobiv, ebaõige või hooletu käitlemine
- käesoleva kasutusjuhendi eiramine

Õige kasutuse korral võib kindad hävitada tavaliste majapidamisjäätmete hulka.
ELi vastavusdeklaratsiooni saab alla laadida kodulehelt.

### TEENINDUS JA KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## FI LANGATON LÄMPÖMITTARI KÄYTTÖOHJEET

Lue ja noudata näitä käyttöohjeita ennen grillilämpömittarin käyttöä. Lämpömittaria voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä on opastettu laitteen käytössä tai jos heitä valvotaan. Lapset eivät saa leikkiä lämpömittarilla. Puhdistus- ja huoltotöitä saavat tehdä vain lapset valvotusti.

1. On/Off
2. Aseta ajastin, aseta tunnit, minuutit, sekunnit / poista ajastin.
3. Valitse eri anturit/asennot / valitse °C:n ja °F:n välillä.
4. Valitaan vähemmän itse asetetulla tavoitelämpötilalla ja ajastimella.
5. Käynnistä, pysäytä / lukitse ja avaa painikkeet
6. Lisääminen itse asetettuun tavoitelämpötilaan ja ajastimeen
7. Erilaiset lihatyypit
8. Eri kypsennystilat
9. Asema päälle ja pois päältä / linkki

### LANGATTOMAN LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ
Tämä laite soveltuu käytettäväksi vain grillien, savustimien ja uunien kanssa. Käytä sitä aina käyttöohjeissa kuvatulla tavalla. Laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Ei jatkuvaan kaupalliseen käyttöön. Valmistaja ei ota vastuuta esine- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat siitä, että laitetta ei ole noudatettu.
- Käytä laitetta vain määritellyillä teho- ja lämpötila-alueilla.
- Tuotetta ei saa käyttää nesteiden tai nesteissä olevan lihan lämpötilan mittaamiseen.
- Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä, kun kosketat ruostumattomasta teräksestä valmistettuja antureita tai testijohtoja käytön aikana tai pian sen jälkeen. Älä koske niihin paljain käsin, sillä palovammojen vaara on olemassa.
- Pidä lähetin ja vastaanotin kaukana suorasta lämmöstä.
- Älä altista laitetta ja sen osia kuumuudelle (yli 50 °C) ja/tai kylmyydelle (alle 0 °C).
- Älä altista mittausanturia ja mittauskaapelia suoralle liekille. Mittausanturit kestävät kuumuutta 300 °C:een (572 °F) asti.
- Älä koskaan altista anturin pistokkeita tai lähettimen pistorasioita vedelle tai muille nesteille.
- Suojaa laite ja kaikki komponentit kosteudelta.
- Älä upota sitä veteen.
- Vialliset laitteet tai laitteen vialliset yksittäiset osat saa korjata ja vaihtaa vain valtuutettu henkilö.
- Laitetta käynnistettäessä tarvitaan 4 x 1,5 V alkalikuivaparistoa. Käytä vain uusia paristoja.
- Anna antureiden jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. Ne kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Suojaa kätesi kuumuutta kestävillä käsineillä.
- Varoitus! Anturin kärki voi olla teräväreunainen. Älä koske siihen.

1. Öffnen Sie das Batteriefächer des Senders und Empfängers und legen Sie je 2 x 1,5V Alkali-Trockenbatterie entsprechend der Polung ein. Verschließen Sie das Batteriefach danach wieder.
2. Aseman ja ohjausyksikön pariliitoksen muodostamiseksi ensimmäistä kertaa on painettava aseman oikealla puolella olevaa painiketta, kunnes valkoinen LED-valo alkaa vilkkua. Tämän jälkeen kytketyn ohjausyksikön painikkeita „+" ja „-" on painettava samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan. Kun lämpömittari on kytketty, aseman valkoinen LED palaa jatkuvasti.
3. Empfänger / Bedieneinheit einschalten/ ausschalten
   - Knopf oben links kurz drücken -> ein
   - Knopf oben links lange drücken -> aus
4. Die mittige Taste lange gedrückt halten um die Tasten zu ent-/Sperren
5. Die oberste rechte Taste lange gedrückt halten, um zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit zu wechseln.
6. Lämpötila-antureita kytkettäessä ja irrotettaessa voi kestää jopa 10 sekuntia, ennen kuin lämpömittari tunnistaa anturit ja näyttää lämpötilan.

### PERIAATTEESSA
- Paina painikkeita lyhyesti
- Paina ja pidä painettuna vaakapalkin alla olevia komentoja

### HYVÄ TIETÄÄ
- Lämpötila-alue: 0 °C - 300 °C

### ASETA AJASTIN COUNTDOWN
- (Paina keskimmäistä yläpainiketta niin, että „Timer +-" ilmestyy näytön alareunaan, jos se ei ole jo näkyvissä).
- Paina lyhyesti keskimmäistä yläpainiketta: Kaksi ensimmäistä numeroa vilkkuu, tunnit asetetaan plus- ja miinuspainikkeilla.
- Paina lyhyesti keskellä olevaa yläpainiketta: kolmas ja neljäs numero vilkkuvat, minuutit asetetaan plus- ja miinuspainikkeilla.
- Paina keskimmäistä yläpainiketta lyhyesti: viides ja kuudes numero vilkkuvat, plus- ja miinuspainikkeilla asetetaan sekunnit.
- Paina keskimmäistä yläpainiketta uudelleen ajastimen asettamisen loppuun saattamiseksi.
- Käynnistä tai keskeytä ajastin painamalla lyhyesti keskipainiketta.
- Jos haluat poistaa olemassa olevan ajastimen, pysäytä lähtölaskenta ja paina keskimmäistä yläpainiketta pitkään.

### ASETA AJASTIN SEKUNTIKELLO
- (Paina lyhyesti keskimmäistä yläpainiketta niin, että „Timer +" ilmestyy näytön alaosaan, jos se ei ole jo näkyvissä).
- Käynnistä tai keskeytä ajastin painamalla lyhyesti keskimmäistä painiketta kerran.
- Jos haluat poistaa olemassa olevan ajastimen, pysäytä laskuri ja pidä keskimmäistä yläpainiketta pitkään painettuna.

### LUKITUSPAINIKKEET
- Pidä keskipainiketta painettuna

### RUOKATILA
- (Paina lyhyesti oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta niin, että „Koetin" ilmestyy näytön alareunaan, jos sitä ei vielä ole)
- Käytä oikeassa yläkulmassa olevaa anturipainiketta vaihtaaksesi painamalla lyhyesti neljän lämpötila-anturin läpi, jotka tunnistaa näytön oikeassa reunassa olevasta nuolesta.
- Käytä vasemmassa alakulmassa olevaa painiketta asettaaksesi haluamasi lihatyypin
- Aseta haluttu kypsennystila oikeassa alakulmassa olevalla painikkeella
- Kun lämpömittari soi, tavoitelämpötila on saavutettu

### OPEN MOODI
- Tila, jossa käytetään itse asetettua tavoitelämpötilaa
- (Paina lyhyesti oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta niin, että „Koetin" ilmestyy näytön alareunaan, jos sitä ei vielä ole)
- Valitse joko „MEAT" -painike, kunnes „OPEN" ilmestyy oikeaan alakulmaan, tai paina plus- tai miinuspainiketta
- Aseta haluttu lämpötila plus- tai miinuspainikkeella
- Vahvista oikeassa yläkulmassa olevalla „Koetin" -painikkeella
- Kun lämpömittari soi, lämpötila on saavutettu
- Säädä halutessasi lämpötila plus ja miinus

### VINKKEJÄ
Esiasetetut lämpötilat ovat ohjeellisia, koska lihan paksuudessa, eläimen ja ruumiinosassa jne. Siksi on tärkeää, että käyttäjä tarkistaa itse ruoanlaiton tilan ennen kulutusta. Magneettista vastaanotinasemaa ei saa asettaa kuumille pinnoille, esim. Grillihuppu voidaan kiinnittää.

### OHJELMAN VALINTA
- **Beef = Karja**
- **Calf = Vasikka**
- **Lamb = Karitsa**
- **Pork = Sika**
- **Turk = Turkki**
- **Chick = Kana**
- **Fish = Kala**
- **Open = vapaasti ohjelmoitavissa**
- **SET TEMP = Tavoitelämpötila**
- **PROBE = Tällä hetkellä mitattu lämpötila**

### AKUN VAIHTO
- Vaihda paristot, jos näyttö on heikko lukemaan.
- Avaa paristolokero ja aseta uusi 1,5 V: n kuiva alkaliparisto napaisuuden mukaan. Sulje sitten paristolokero uudelleen.
- Käsittele käytettyjä paristoja varoen.

### PUHDISTUS/VARASTOINTI
- Puhdista lämpötila-anturi huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
- Puhdista anturit kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella ja kuivaa ne sitten.
- Lähetin ja vastaanotin eivät ole vedenpitäviä eivätkä konepestäviä. Älä upota niitä veden alle. Puhdista ne kostealla liinalla.
- Lämpötila-anturin kärki on erittäin terävä. Siksi sitä on käsiteltävä varoen. Kun sitä ei käytetä, suosittelemme, että asetat mukana toimitetun silikonikorkin lämpötila-anturin päälle.

### HÄVITTÄMINEN
Tämä tuote sisältää kierrätettäviä materiaaleja. Älä hävitä sitä talousjätteen mukana, vaan ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoyritykseen ympäristöystävällisen hävittämisen varmistamiseksi.

### TAKUU/TAKUU
Tarjoamme tälle tuotteelle 2 vuoden takuun. Takuupalvelu edellyttää asianmukaista käsittelyä ja virallista todistusta ostopäivästä. Emme ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat seuraavista syistä:
- väärään käyttöön
- epäasiallinen, sopimaton tai huolimaton kohtelu
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen

Oikein käytettynä käsineet voidaan hävittää tavallisen talousjätteen mukana.
EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen voi ladata kotisivulta.

### HUOLTO JA YHTEYSTIEDOT
http://www.enders-germany.com

## FR THERMOMÈTRE SANS FIL MANUEL D'INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser le thermomètre pour barbecue, lisez et suivez ces instructions. Le thermomètre peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil ou s'ils sont supervisés. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec le thermomètre. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués que par des enfants sous leur surveillance.

1. Marche/Arrêt
2. Régler la minuterie, régler les heures, les minutes, les secondes / supprimer la minuterie
3. Sélectionnez différents capteurs/positions / choisissez entre °C et °F
4. Pour choisir moins dans la température de consigne et la minuterie auto-réglées
5. Démarrer, Arrêter / Verrouiller et déverrouiller les boutons
6. Pour ajouter à la température cible et à la minuterie auto-réglées
7. Différents types de viande
8. Différents états de cuisson
9. Station allumée et éteinte / appairage

### COMMENT UTILISER LE THERMOMÈTRE SANS FIL
Cet appareil ne convient qu'aux grils, aux fumoirs et aux fours. Utilisez-le toujours comme décrit dans le manuel d'instructions. L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser à des fins commerciales continues. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés aux objets ou aux personnes par la non-conformité.
- N'utilisez l'appareil que dans les plages de puissance et de température spécifiées.
- Le produit ne doit pas être utilisé pour mesurer la température d'un liquide ou d'une viande contenue dans des liquides.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les sondes ou les cordons de mesure en acier inoxydable pendant ou peu de temps après l'utilisation. Ne les touchez pas à mains nues, il y a un risque de brûlure.
- Gardez l'émetteur et le récepteur à l'écart de la chaleur directe.
- N'exposez pas l'appareil et ses composants à la chaleur (supérieure à 50 °C) et/ou au froid (inférieure à 0 °C).
- N'exposez pas la sonde et ne la dirigez pas la flamme directe. Les sondes sont résistantes à la chaleur jusqu'à 300 °C (572 °F).
- N'exposez pas les fiches de sonde ou les prises de l'émetteur à l'eau ou à d'autres liquides.
- Protégez l'appareil et tous les composants de l'humidité.
- Ne l'immergez pas sous l'eau.
- Les appareils défectueux ou les pièces individuelles défectueuses de l'appareil ne peuvent être réparés et remplacés que par des personnes autorisées.
- Lors de la mise en service de l'appareil, 4 piles sèches alcalines de 1,5 V sont nécessaires. N'utilisez que des piles neuves.
- Laissez les sondes refroidir complètement avant de les nettoyer. Ils deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur.
- Attention! La pointe de la sonde peut être à arêtes vives. Ne pas toucher.

1. Ouvrez les compartiments à piles de l'émetteur et du récepteur et insérez 2 piles sèches alcalines de 1,5 V en respectant la polarité. Refermez ensuite le compartiment à piles.
2. Pour coupler la station à l'unité de commande pour la première fois, il faut appuyer sur le bouton situé sur le côté droit de la station jusqu'à ce que le voyant blanc se mette à clignoter. Sur l'unité de commande connectée, il faut ensuite appuyer simultanément sur les boutons „+" et „-" pendant environ 3 secondes. Lorsque le thermomètre est connecté, la LED blanche de la station reste allumée en permanence.
3. Commutation/désactivation du récepteur / de l'unité de commande
   - Appuyez sur le bouton en haut à gauche pendant une courte période -> allumé
   - Appuyez longuement sur le bouton en haut à gauche -> désactivé
4. Appuyez longuement sur le bouton central et maintenez-le enfoncé pour déverrouiller/verrouiller les touches
5. Appuyez longuement sur le bouton en haut à droite et maintenez-le enfoncé pour basculer entre les degrés Celsius et les degrés Fahrenheit.
6. Lors du branchement et du débranchement des sondes de température, il peut s'écouler jusqu'à 10 secondes avant que le thermomètre ne reconnaisse les sondes et n'affiche la température.

### FONDAMENTAL
- Appui court sur les boutons
- Commandes d'appui long qui se trouvent en dessous d'une ligne horizontale

### BON À SAVOIR
- Plage de température : 0 °C - 300 °C

### DÉFINIR LE COMPTE À REBOURS DE LA MINUTERIE
- (Appuyez sur le bouton en haut au centre pour que « Timer +- » apparaisse en bas de l'écran si vous n'en avez pas déjà un)
- Appuyez brièvement sur le bouton en haut au centre : les deux premiers chiffres clignotent, les boutons plus et moins sont utilisés pour régler les heures
- Appuyez brièvement sur le bouton en haut au centre : les troisième et quatrième chiffres clignotent, les boutons plus et moins servent à régler les minutes
- Appuyez brièvement sur le bouton en haut au centre : les cinquième et sixième chiffres clignotent, les boutons plus et moins servent à régler les secondes
- Appuyez à nouveau sur le bouton en haut au centre pour terminer le réglage de la minuterie
- Appuyez brièvement sur le bouton au milieu pour démarrer ou mettre en pause la minuterie
- Pour supprimer une minuterie existante, mettez le compte à rebours en pause et appuyez longuement sur le bouton central supérieur et maintenez-le enfoncé

### CHRONOMÈTRE RÉGLÉ PAR MINUTERIE
- (Appuyez brièvement sur le bouton en haut au milieu pour que « Timer + » apparaisse en bas de l'écran s'il n'existe pas déjà)
- Appuyez brièvement sur le bouton au milieu pour démarrer ou mettre en pause
- Pour supprimer une minuterie existante, mettez le compteur en pause et appuyez longuement sur le bouton central supérieur et maintenez-le enfoncé

### CLÉS DE VERROUILLAGE
- Maintenez le bouton central enfoncé pendant une longue période

### MODE NOURRITURE
- (Appuyez brièvement sur le bouton en haut à droite pour que « Sonde » apparaisse en bas de l'écran s'il n'existe pas déjà)
- Utilisez le bouton Sonde en haut à droite en appuyant brièvement sur les quatre différents capteurs de température, reconnaissables à la flèche sur le côté droit de l'écran.
- Utilisez le bouton en bas à gauche pour régler le type de viande souhaité
- Utilisez le bouton en bas à droite pour régler l'état de cuisson souhaité
- Lorsque le thermomètre sonne, la température cible est atteinte

### OPEN MODE
- Mode d'utilisation de la température cible auto-réglée
- (Appuyez brièvement sur le bouton en haut à droite pour que « Sonde » apparaisse en bas de l'écran s'il n'existe pas déjà)
- Sélectionnez le bouton « MEAT » jusqu'à ce que « OPEN » apparaisse en bas à droite ou appuyez sur le bouton plus ou moins
- Utilisez le bouton plus ou moins pour régler la température souhaitée
- Confirmez via le bouton « Sonde » dans le coin supérieur droit
- Lorsque le thermomètre sonne, la température cible est atteinte
- Si vous le souhaitez, ajustez la température via plus et moins

### CONSEILS
Les températures préréglées sont indicatives, en raison des différences d'épaisseur de la viande, de la partie animale et du corps, etc., celles-ci peuvent différer. Il est donc important que l'utilisateur vérifie lui-même l'état de cuisson avant de consommer. La station de réception magnétique ne doit pas être exposée à des surfaces chaudes, par ex. La hotte du gril peut être fixée.

### SÉLECTION DU PROGRAMME
- **Beef = Bétail**
- **Calf = Veau**
- **Lamb = Agneau**
- **Pork = Cochon**
- **Turk = Turquie**
- **Chick = Poulet**
- **Fish = Poisson**
- **Open = librement programmable**
- **SET TEMP = Température cible**
- **PROBE = Température actuellement mesurée**

### REMPLACEMENT DE LA BATTERIE
- Remplacez les piles si l'écran est faible à lire.
- Ouvrez le compartiment à piles et insérez une nouvelle pile sèche alcaline de 1,5 V en respectant la polarité. Refermez ensuite le compartiment à piles.
- Veuillez manipuler les piles usagées avec soin.

### NETTOYAGE/STOCKAGE
- Nettoyez soigneusement la sonde de température après chaque utilisation.
- Nettoyez les sondes avec de l'eau chaude et un savon à vaisselle doux, puis séchez-les.
- L'émetteur et le récepteur ne sont pas étanches et ne vont pas au lave-vaisselle. Ne les immergez pas sous l'eau. Nettoyez-les avec un chiffon humide.
- L'embout du capteur de température est très pointu. Par conséquent, il doit être manipulé avec soin. Lorsqu'il n'est pas utilisé, nous vous recommandons de placer le capuchon en silicone fourni sur la sonde de température.

### DISPOSITION
Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne le jetez pas avec vos ordures ménagères, mais contactez votre entreprise locale de gestion des déchets pour une élimination respectueuse de l'environnement.

### GARANTIE/GARANTIE
Nous offrons une garantie de 2 ans sur cet article. Le service de garantie est soumis à une manipulation appropriée et à une preuve officielle de la date d'achat. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant des causes suivantes :
- en cas d'utilisation inappropriée
- traitement inapproprié, inapproprié ou négligent
- le non-respect de ces instructions ;

Lorsqu'ils sont utilisés correctement, les gants peuvent être jetés avec les ordures ménagères normales.
La déclaration de conformité UE peut être téléchargée à partir de la page d'accueil.

### SERVICE ET CONTACT
http://www.enders-germany.com

## GB WIRELESS THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

Before using the barbecue thermometer, read and follow these instructions. The thermometer can be operated by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they have received instruction on how to use the device or are supervised. Children are not allowed to play with the thermometer. Cleaning and maintenance may only be done by children under supervision.

1. On/Off
2. Set timer, set hours, minutes, seconds / delete timer
3. Select different sensors/positions / choose between °C and °F
4. To choose less in the self-set target temperature and timer
5. Start, Stop / Lock and unlock the buttons
6. To add at the self-set target temperature and timer
7. Different types of meat
8. Different cooking states
9. Station on and off / pairing

### HOW TO USE THE WIRELESS THERMOMETER
This appliance is only suitable for use with grills, smokers and ovens. Always use it as described in the instruction manual. The device is intended for domestic use. Not for continuous commercial use. The manufacturer assumes no liability for damage to objects or persons caused by non-compliance.
- Use the device only within the specified power and temperature ranges.
- The product must not be used to measure the temperature of liquid or meat contained in liquids.
- Always wear heat-resistant gloves when handling the stainless steel probes or test leads during or shortly after use. Do not touch them with your bare hands, there is a risk of burns.
- Keep the transmitter and receiver away from direct heat.
- Do not expose the appliance and its components to heat (above 50°C) and/or cold (below 0°C).
- Do not expose the probe and lead to direct flame. The probes are heat resistant up to 300 °C (572 °F).
- Do not expose the probe plugs or transmitter sockets to water or other liquids.
- Protect the device and all components from moisture.
- Don't submerge it underwater.
- Defective devices or defective individual parts of the device may only be repaired and replaced by authorized persons.
- When commissioning the device, 4 x 1.5V alkaline dry battery is required. Only use new batteries.
- Allow the probes to cool completely before cleaning. They get very hot during use.
- Protect your hands with heat-resistant gloves.
- Attention! The tip of the probe may be sharp-edged. Do not touch.

1. Open the battery compartments of the transmitter and receiver and insert 2 x 1.5V alkaline dry batteries according to the polarity. Then close the battery compartment again.
2. To pair the station with the control unit for the first time, the button on the right-hand side of the station must be pressed until the white LED starts to flash. The „+" and „-" buttons on the switched-on control unit must then be pressed simultaneously for approx. 3 seconds. When the thermometer is connected, the white LED on the station lights up constantly.
3. Switching/deactivating the receiver / control unit
   - Press the button at the top left for a short time -> on
   - Long press the button at the top left -> off
4. Long press and hold the center button to unlock/lock the keys
5. Long press and hold the top right button to switch between degrees Celsius and degrees Fahrenheit.
6. When connecting and disconnecting the temperature sensors, it may take up to 10 seconds for the thermometer to recognise the sensors and display the temperature.

### FUNDAMENTAL
- Short press of buttons
- Long press commands that are below a horizontal line

### GOOD TO KNOW
- Temperature range: 0 °C - 300 °C

### SET TIMER COUNTDOWN
- (Press the button at the top center so that „Timer +-" appears at the bottom of the screen if you don't already have one)
- Short press the button in the top center: The first two digits flash, the plus and minus buttons are used to set the hours
- Press the button briefly at the top center: the third and fourth digits flash, the plus and minus buttons are used to set the minutes
- Press the button briefly in the top centre: the fifth and sixth digits flash, the plus and minus buttons are used to set the seconds
- Press the button at the top center again to complete the timer setting
- Short press the button in the middle to start or pause the timer
- To delete an existing timer, pause the countdown and long press and hold the top center button

### TIMER SET STOPWATCH
- (Press the button at the top briefly in the middle so that „Timer +" appears at the bottom of the screen if it doesn't already exist)
- Press the button in the middle briefly to start or pause
- To delete an existing timer, pause the counter and long press and hold the top center button

### LOCK KEYS
- Hold down the central button for a long time

### FOOD MODE
- (Short press the button at the top right so that „Probe" appears at the bottom of the screen if it doesn't already exist)
- Use the Probe button at the top right by briefly pressing through the various four temperature sensors, recognizable by the arrow on the right side of the screen.
- Use the button at the bottom left to set the desired type of meat
- Use the button at the bottom right to set the desired cooking state
- When the thermometer rings, the target temperature has been reached

### OPEN MODE
- Mode to use self-set target temperature
- (Short press the button at the top right so that „Probe" appears at the bottom of the screen if it doesn't already exist)
- Either select on the „MEAT" button until „OPEN" appears on the bottom right side or press the plus or minus button
- Use the plus or minus button to set the desired temperature
- Confirm via the „Probe" button in the upper right corner
- When the thermometer rings, the temperature has been reached
- If desired, adjust the temperature via plus and minus

### HINTS
The preset temperatures are indicative, due to differences in the meat in thickness, animal and body part etc., these may differ. It is therefore important that the user checks the state of cooking himself before consumption. The magnetic receiver station must not be exposed to hot surfaces, e.g. the grill hood can be attached.

### PROGRAM SELECTION
- **Beef = Cattle**
- **Calf = Calf**
- **Lamb = Lamb**
- **Pork = Pig**
- **Turk = Turkey**
- **Chick = Chicken**
- **Fish = Fish**
- **Open = freely programmable**
- **SET TEMP = Target Temperature**
- **PROBE = Currently Measured Temperature**

### BATTERY REPLACEMENT
- Replace the batteries if the display is weak to read.
- Open the battery compartment and insert new 1.5V alkaline dry battery according to the polarity. Then close the battery compartment again.
- Please handle used batteries with care.

### CLEANING/STORAGE
- Clean the temperature probe thoroughly after each use.
- Clean the probes with hot water and a mild dish soap, then dry them.
- The transmitter and receiver are not waterproof and are not dishwasher safe. Do not submerge them under water. Clean them with a damp cloth.
- The temperature sensor tip is very pointed. Therefore, it must be handled with care. When not in use, we recommend that you place the supplied silicone cap on the temperature probe.

### DISPOSAL
This product contains recyclable materials. Do not dispose of it in your household waste, but contact your local waste management company for environmentally sound disposal.

### GUARANTEE/WARRANTY
We provide a 2-year warranty on this item. The warranty service is subject to proper handling and official proof of the date of purchase. No liability is accepted for damages resulting from the following causes:
- for improper use
- inappropriate, improper or negligent treatment
- failure to follow these instructions

When used properly, the gloves can be disposed of with normal household waste.
The EU Declaration of Conformity can be downloaded from the homepage.

### SERVICE AND CONTACT
http://www.enders-germany.com

## GR ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο μπάρμπεκιου, διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες. Το θερμόμετρο μπορεί να λειτουργήσει από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εάν έχουν λάβει οδηγίες για τον τρόπο χρήσης της συσκευής ή επιβλέπονται. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το θερμόμετρο. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορούν να γίνονται μόνο από παιδιά υπό επίβλεψη.

1. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
2. Ρυθμίστε χρονοδιακόπτη, ορίστε ώρες, λεπτά, δευτερόλεπτα / διαγραφή χρονοδιακόπτη
3. Επιλέξτε διαφορετικούς αισθητήρες / θέσεις / επιλέξτε μεταξύ °C και °F
4. Για να επιλέξετε λιγότερα στη θερμοκρασία στόχου και το χρονοδιακόπτη αυτόματης ρύθμισης
5. Έναρξη, διακοπή / κλείδωμα και ξεκλείδωμα των κουμπιών
6. Για να προσθέσετε στον αυτορυθμιζόμενο στόχο θερμοκρασία και χρονοδιακόπτη
7. Διαφορετικά είδη κρέατος
8. Διαφορετικές καταστάσεις μαγειρέματος
9. Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση σταθμού / σύζευξη

### ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ
Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για χρήση με ψησταριές, καπνιστές και φούρνους. Χρησιμοποιείτε πάντα όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο οδηγιών. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Όχι για συνεχή εμπορική χρήση. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές σε αντικείμενα ή πρόσωπα που προκαλούνται από μη συμμόρφωση.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο εντός του καθορισμένου εύρους ισχύος και θερμοκρασίας.
- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη μέτρηση της θερμοκρασίας του υγρού ή του κρέατος που περιέχεται στα υγρά.
- Φοράτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν χειρίζεστε τους αισθητήρες από ανοξείδωτο χάλυβα ή τους δοκιμαστικούς αγωγούς κατά τη διάρκεια ή λίγο μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε με τα γυμνά χέρια σας, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Κρατήστε τον πομπό και τον δέκτη μακριά από άμεση θερμότητα.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της σε θερμότητα (πάνω από 50°C) ή/και κρύο (κάτω από 0°C).
- Μην εκθέτετε τον καθετήρα και μην οδηγείτε σε άμεση φλόγα. Οι αισθητήρες είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα έως 300 ° C (572 ° F).
- Μην εκθέτετε τα βύσματα του αισθητήρα ή τις υποδοχές πομπού σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προστατέψτε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από την υγρασία.
- Μην το βυθίζετε κάτω από το νερό.
- Ελαττωματικές συσκευές ή ελαττωματικά μεμονωμένα μέρη της συσκευής μπορούν να επισκευαστούν και να αντικατασταθούν μόνο από εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά τη θέση σε λειτουργία της συσκευής, απαιτείται αλκαλική ξηρή μπαταρία 4 x 1.5V. Χρησιμοποιείτε μόνο νέες μπαταρίες.
- Αφήστε τους αισθητήρες να κρυώσουν εντελώς πριν από τον καθαρισμό. Ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση.
- Προστατέψτε τα χέρια σας με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προσοχή! Η άκρη του καθετήρα μπορεί να είναι αιχμηρή. Μην αγγίζετε.

1. Ανοίξτε τα διαμερίσματα μπαταριών του πομπού και του δέκτη και τοποθετήστε 2 x 1.5V αλκαλικές ξηρές μπαταρίες ανάλογα με την πολικότητα. Στη συνέχεια, κλείστε ξανά τη θήκη μπαταριών.
2. Για να αντιστοιχίσετε το σταθμό με τη μονάδα ελέγχου για πρώτη φορά, πρέπει να πατήσετε το κουμπί στη δεξιά πλευρά του σταθμού μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η λευκή λυχνία LED. Στη συνέχεια πρέπει να πατηθούν ταυτόχρονα τα κουμπιά „+" και „-" της ενεργοποιημένης μονάδας ελέγχου για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Όταν το θερμόμετρο είναι συνδεδεμένο, η λευκή λυχνία LED στο σταθμό ανάβει συνεχώς.
3. Εναλλαγή/απενεργοποίηση του δέκτη / μονάδας ελέγχου
   - Πατήστε το κουμπί επάνω αριστερά για μικρό χρονικό διάστημα -> ενεργοποιημένο
   - Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί επάνω αριστερά -> off
4. Πατήστε παρατεταμένα το κεντρικό κουμπί για ξεκλείδωμα/κλείδωμα των πλήκτρων
5. Πατήστε παρατεταμένα το επάνω δεξιό κουμπί για εναλλαγή μεταξύ βαθμών Κελσίου και βαθμών Φαρενάιτ.
6. Κατά τη σύνδεση και την αποσύνδεση των αισθητήρων θερμοκρασίας, μπορεί να χρειαστούν έως και 10 δευτερόλεπτα για να αναγνωρίσει το θερμόμετρο τους αισθητήρες και να εμφανίσει τη θερμοκρασία.

### ΘΕΜΕΛΙΩΔΗΣ
- Σύντομο πάτημα κουμπιών
- Παρατεταμένο πάτημα εντολών που βρίσκονται κάτω από μια οριζόντια γραμμή

### ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΟ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ
- Εύρος θερμοκρασίας: 0 °C - 300 °C

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ
- (Πατήστε το κουμπί στο επάνω κέντρο, ώστε να εμφανιστεί το „Timer +-" στο κάτω μέρος της οθόνης εάν δεν έχετε ήδη)
- Πατήστε σύντομα το κουμπί στο επάνω κέντρο: Τα δύο πρώτα ψηφία αναβοσβήνουν, τα κουμπιά συν και πλην χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση των ωρών
- Πατήστε το κουμπί για λίγο στο επάνω κέντρο: το τρίτο και το τέταρτο ψηφίο αναβοσβήνουν, τα κουμπιά συν και πλην χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση των λεπτών
- Πατήστε το κουμπί για λίγο στο επάνω κέντρο: το πέμπτο και το έκτο ψηφίο αναβοσβήνουν, τα κουμπιά συν και πλην χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση των δευτερολέπτων
- Πατήστε ξανά το κουμπί στο επάνω κέντρο για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη
- Πατήστε σύντομα το κουμπί στη μέση για να ξεκινήσετε ή να θέσετε σε παύση το χρονόμετρο
- Για να διαγράψετε ένα υπάρχον χρονόμετρο, θέστε σε παύση την αντίστροφη μέτρηση και πατήστε παρατεταμένα το επάνω κεντρικό κουμπί

### ΣΕΤ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
- (Πατήστε το κουμπί στο επάνω μέρος για λίγο στη μέση, έτσι ώστε το „Timer +" να εμφανίζεται στο κάτω μέρος της οθόνης εάν δεν υπάρχει ήδη)
- Πατήστε το κουμπί στη μέση για λίγο για έναρξη ή παύση
- Για να διαγράψετε ένα υπάρχον χρονόμετρο, θέστε σε παύση τον μετρητή και πατήστε παρατεταμένα το επάνω κεντρικό κουμπί

### ΚΛΕΙΔΑΡΙΑ ΚΛΕΙΔΙΩΝ
- Κρατήστε πατημένο το κεντρικό κουμπί για πολλή ώρα

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ
- (Πατήστε σύντομα το κουμπί επάνω δεξιά, ώστε να εμφανιστεί το „Probe" στο κάτω μέρος της οθόνης εάν δεν υπάρχει ήδη)
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί Probe επάνω δεξιά πατώντας για λίγο τους διάφορους τέσσερις αισθητήρες θερμοκρασίας, αναγνωρίσιμους από το βέλος στη δεξιά πλευρά της οθόνης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί κάτω αριστερά για να ορίσετε τον επιθυμητό τύπο κρέατος
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί κάτω δεξιά για να ορίσετε την επιθυμητή κατάσταση μαγειρέματος
- Όταν χτυπήσει το θερμόμετρο, έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία στόχου

### ΑΝΟΙΧΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- Λειτουργία χρήσης αυτορυθμισμένης θερμοκρασίας στόχου
- (Πατήστε σύντομα το κουμπί επάνω δεξιά, ώστε να εμφανιστεί το „Probe" στο κάτω μέρος της οθόνης εάν δεν υπάρχει ήδη)
- Είτε επιλέξτε το κουμπί „MEAT" μέχρι να εμφανιστεί το „OPEN" στην κάτω δεξιά πλευρά είτε πατήστε το κουμπί συν ή πλην
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί συν ή πλην για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία
- Επιβεβαιώστε μέσω του κουμπιού „Probe" στην επάνω δεξιά γωνία
- Όταν χτυπήσει το θερμόμετρο, η θερμοκρασία έχει επιτευχθεί
- Εάν θέλετε, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μέσω συν και πλην

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
Οι προκαθορισμένες θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές, λόγω διαφορών στο κρέας σε πάχος, ζωικό και σωματικό μέρος κ.λπ., αυτές μπορεί να διαφέρουν. Επομένως, είναι σημαντικό ο χρήστης να ελέγχει ο ίδιος την κατάσταση μαγειρέματος πριν από την κατανάλωση. Ο σταθμός μαγνητικού δέκτη δεν πρέπει να εκτίθεται σε θερμές επιφάνειες, π.χ. Η κουκούλα σχάρας μπορεί να συνδεθεί

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
- **Beef = Βοοειδή**
- **Calf = Μοσχάρι**
- **Lamb = Αρνί**
- **Pork = Γουρούνι**
- **Turk = Τουρκία**
- **Chick = Κοτόπουλο**
- **Fish = Ψάρι**
- **Open = ελεύθερα προγραμματιζόμενο**
- **SET TEMP = Θερμοκρασία στόχου**
- **PROBE = Τρέχουσα μετρούμενη θερμοκρασία**

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ
- Αντικαταστήστε τις μπαταρίες εάν η οθόνη είναι αδύναμη για ανάγνωση.
- Ανοίξτε τη θήκη μπαταριών και τοποθετήστε νέα αλκαλική ξηρή μπαταρία 1.5V ανάλογα με την πολικότητα. Στη συνέχεια, κλείστε ξανά τη θήκη μπαταριών.
- Παρακαλούμε να χειρίζεστε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες με προσοχή.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
- Καθαρίστε καλά τον αισθητήρα θερμοκρασίας μετά από κάθε χρήση.
- Καθαρίστε τους αισθητήρες με ζεστό νερό και ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε τους.
- Ο πομπός και ο δέκτης δεν είναι αδιάβροχοι και δεν είναι ασφαλείς στο πλυντήριο πιάτων. Μην τα βυθίζετε κάτω από το νερό. Καθαρίστε τα με ένα υγρό πανί.
- Die Temperaturfühlerspitze ist sehr spitz. Daher muss vorsichtig mit ihr umgegangen werden. Wir empfehlen Ihnen bei Nichtgebrauch die mitgelieferte Silikonkappe auf den Temperaturfühler zu setzen.

### ΔΙΑΘΕΣΗ
Αυτό το προϊόν περιέχει ανακυκλώσιμα υλικά. Μην το απορρίπτετε στα οικιακά σας απορρίμματα, αλλά επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία διαχείρισης αποβλήτων για περιβαλλοντικά ορθή διάθεση.

### ΕΓΓΥΗΣΗ/ΕΓΓΥΗΣΗ
Παρέχουμε εγγύηση 2 ετών για αυτό το στοιχείο. Η υπηρεσία εγγύησης υπόκειται σε κατάλληλο χειρισμό και επίσημη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς. Καμία ευθύνη δεν γίνεται αποδεκτή για ζημιές που προκύπτουν από τις ακόλουθες αιτίες:
- για ακατάλληλη χρήση
- ακατάλληλη, ακατάλληλη ή αμελής μεταχείριση
- Μη τήρηση αυτών των οδηγιών

Όταν χρησιμοποιούνται σωστά, τα γάντια μπορούν να απορριφθούν μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.
Μπορείτε να τηλεφορτώσετε τη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ από την αρχική σελίδα.

### ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
http://www.enders-germany.com

## HR PRIRUČNIK S UPUTAMA ZA BEŽIČNI TERMOMETAR

Prije upotrebe termometra za roštilj pročitajte i slijedite ove upute. Termometrom mogu upravljati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, ako su dobile upute o tome kako koristiti uređaj ili su pod nadzorom. Djeca se ne smiju igrati termometrom. Čišćenje i održavanje smiju obavljati samo djeca pod nadzorom.

1. Uključivanje/isključivanje
2. Postavljanje mjerača vremena, podešavanje sati, minuta, sekundi / brisanje mjerača vremena
3. Odaberite različite senzore/položaje / birajte između °C i °F
4. Da biste odabrali manje u samopostavljenoj ciljnoj temperaturi i mjeraču vremena
5. Pokretanje, zaustavljanje / zaključavanje i otključavanje gumba
6. Dodavanje na samopostavljenu ciljnu temperaturu i mjerač vremena
7. Različite vrste mesa
8. Različita stanja kuhanja
9. Stanica uključena i isključena / uparivanje

### KAKO KORISTITI BEŽIČNI TERMOMETAR
Ovaj uređaj je pogodan samo za uporabu s roštiljima, pušačima i pećnicama. Uvijek ga koristite kako je opisano u priručniku s uputama. Uređaj je namijenjen za kućnu uporabu. Nije za kontinuiranu komercijalnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu na predmetima ili osobama uzrokovanu nepoštivanjem.
- Uređaj koristite samo unutar navedenih raspona snage i temperature.
- Proizvod se ne smije koristiti za mjerenje temperature tekućine ili mesa sadržanog u tekućinama.
- Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu prilikom rukovanja sondama od nehrđajućeg čelika ili ispitnim vodovima tijekom ili ubrzo nakon uporabe. Ne dirajte ih golim rukama, postoji opasnost od opeklina.
- Odašiljač i prijemnik držite podalje od izravne topline.
- Setze das Gerät und seine Bestandteile keiner Hitze (über50 °C) und/oder Kälte (unter 0 °C) aus.
- Ne izlažite uređaj i njegove komponente toplini (iznad 50 °C) i/ili hladnoći (ispod 0 °C).
- Ne izlažite sondu i ne vodite do izravnog plamena. Sonde su otporne na toplinu do 300 °C (572 °F).
- Ne izlažite čepove sonde ili utičnice odašiljača vodi ili drugim tekućinama.
- Zaštitite uređaj i sve komponente od vlage.
- Ne uranjajte ga pod vodu.
- Neispravne uređaje ili neispravne pojedinačne dijelove proizvoda smiju popravljati i zamijeniti samo ovlaštene osobe.
- Prilikom puštanja u rad uređaja potrebna je 4 x 1,5V alkalna suha baterija. Koristite samo nove baterije.
- Ostavite sonde da se potpuno ohlade prije čišćenja. Tijekom uporabe se jako zagrijavaju.
- Zaštitite ruke rukavicama otpornim na toplinu.
- Pažnja! Vrh sonde može biti oštrih rubova. Ne diraj.

1. Otvorite odjeljke za baterije odašiljača i prijemnika i umetnite 2 x 1,5 V alkalne suhe baterije prema polaritetu. Zatim ponovno zatvorite odjeljak za baterije.
2. Da biste prvi put uparili stanicu s upravljačkom jedinicom, pritisnite gumb na desnoj strani stanice dok bijela LED dioda ne počne treptati. Tipke „+" i „-" zatim se moraju istovremeno pritisnuti oko 3 sekunde na uključenoj upravljačkoj jedinici. Kada je termometar spojen, bijela LED dioda na stanici stalno svijetli.
3. Prebacivanje/deaktiviranje prijemnika/upravljačke jedinice
   - Pritisnite gumb u gornjem lijevom kutu na kratko vrijeme -> na
   - Dugo pritisnite gumb u gornjem lijevom kutu -> isključeno
4. Dugo pritisnite i držite središnju tipku za otključavanje/zaključavanje tipki
5. Dugo pritisnite i držite gornju desnu tipku za prebacivanje između stupnjeva Celzija i stupnjeva Fahrenheita.
6. Prilikom uključivanja i isključivanja temperaturnih sondi može proći i do 10 sekundi da termometar prepozna sonde i prikaže temperaturu.

### TEMELJNI
- Kratki pritisak na gumbe
- Dugo pritiskanje naredbi koje se nalaze ispod vodoravne crte

### DOBRO JE ZNATI
- Temperaturni raspon: 0 °C - 300 °C

### POSTAVLJANJE ODBROJAVANJA MJERAČA VREMENA
- (Pritisnite gumb u gornjem središtu tako da se „Timer +-" pojavi na dnu zaslona ako ga već nemate)
- Kratko pritisnite gumb u gornjem sredini: Prve dvije znamenke trepere, gumbi plus i minus koriste se za podešavanje sati
- Kratko pritisnite gumb u gornjem sredini: treperi treća i četvrta znamenka, gumbi plus i minus koriste se za podešavanje minuta
- Kratko pritisnite gumb u gornjem sredini: peta i šesta znamenka trepere, gumbi plus i minus koriste se za podešavanje sekundi
- Ponovno pritisnite gumb u gornjem središtu da biste dovršili postavku mjerača vremena
- Kratko pritisnite gumb u sredini da biste pokrenuli ili pauzirali mjerač vremena
- Da biste izbrisali postojeći mjerač vremena, pauzirajte odbrojavanje i dugo pritisnite i držite gornju središnju tipku

### POSTAVI ŠTOPERICU MJERAČA VREMENA
- (Pritisnite tipku na vrhu kratko u sredini tako da se „Timer +" pojavi na dnu zaslona ako već ne postoji)
- Kratko pritisnite gumb u sredini da biste pokrenuli ili pauzirali
- Da biste izbrisali postojeći mjerač vremena, pauzirajte brojač i dugo pritisnite i držite gornju središnju tipku

### ZAKLJUČAJ TIPKE
- Držite središnju tipku dugo vremena

### NAČIN RADA S HRANOM
- (Kratko pritisnite gumb u gornjem desnom kutu tako da se „Sonda" pojavi na dnu zaslona ako već ne postoji)
- Pomoću gumba sonde u gornjem desnom kutu prebacite se kratkim pritiskom na različita četiri temperaturna senzora, prepoznatljiva po strelici na desnoj strani zaslona.
- Pomoću gumba u donjem lijevom kutu postavite željenu vrstu mesa
- Pomoću gumba u donjem desnom kutu postavite željeno stanje kuhanja
- Kada termometar zazvoni, ciljna temperatura je dosegnuta

### OPEN MODUS
- Način korištenja samopostavljene ciljne temperature
- (Kratko pritisnite gumb u gornjem desnom kutu tako da se „Sonda" pojavi na dnu zaslona ako već ne postoji)
- Odaberite gumb „MESO" dok se na donjoj desnoj strani ne pojavi „OTVORI" ili pritisnite gumb plus ili minus
- Pomoću gumba plus ili minus postavite željenu temperaturu
- Potvrdite putem gumba „Sonda" u gornjem desnom kutu
- Kada termometar zazvoni, temperatura je dosegnuta
- Po želji prilagodite temperaturu putem plus i minus

### SAVJETI
Unaprijed postavljene temperature su indikativne, zbog razlika u debljini mesa, životinjskom i tjelesnom dijelu itd., Oni se mogu razlikovati. Stoga je važno da korisnik sam provjeri stanje kuhanja prije konzumacije. Stanica magnetskog prijemnika ne smije biti izložena vrućim površinama, npr. Napa za roštilj može se pričvrstiti.

### ODABIR PROGRAMA
- **Beef = Stoka**
- **Calf = Tele**
- **Lamb = Janje**
- **Pork = Svinja**
- **Turk = Turska**
- **Chick = Kokoš**
- **Fish = Riba**
- **Open = slobodno se može programirati**
- **SET TEMP = Ciljna temperatura**
- **PROBE = Trenutno izmjerena temperatura**

### ZAMJENA BATERIJE
- Zamijenite baterije ako je zaslon slab za čitanje.
- Otvorite odjeljak za baterije i umetnite novu 1,5V alkalnu suhu bateriju prema polaritetu. Zatim ponovno zatvorite odjeljak za bateriju.
- Pažljivo rukujte rabljenim baterijama.

### ČIŠĆENJE/SKLADIŠTENJE
- Nakon svake uporabe temeljito očistite temperaturnu sondu.
- Očistite sonde vrućom vodom i blagim sapunom za suđe, a zatim ih osušite.
- Odašiljač i prijemnik nisu vodootporni i nisu sigurni za perilicu posuđa. Ne uranjajte ih pod vodu. Očistite ih vlažnom krpom.
- Vrh senzora temperature je vrlo šiljast. Stoga se s njim mora postupati pažljivo. Kada se ne koristi, preporučujemo da priloženu silikonsku kapicu stavite na temperaturnu sondu.

### RASPOLAGANJE
Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ga u kućni otpad, već se obratite lokalnoj tvrtki za gospodarenje otpadom radi zbrinjavanja na ekološki prihvatljiv način.

### JAMSTVO/JAMSTVO
Na ovu stavku dajemo dvogodišnje jamstvo. Jamstveni servis podliježe pravilnom rukovanju i službenom dokazu o datumu kupnje. Ne preuzima se odgovornost za štetu nastalu sljedećim uzrocima:
- za nepravilnu uporabu
- neprimjereno, nepravilno ili nemarno postupanje
- nepoštivanje ovih uputa

Kada se pravilno koriste, rukavice se mogu odložiti s normalnim kućnim otpadom.
Izjava EU-a o sukladnosti može se preuzeti s početne stranice.

### USLUGA I KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## HU VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A grillhőmérő használata előtt olvassa el és kövesse ezeket az utasításokat. A hőmérőt 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányával rendelkező személyek működtethetik, ha oktatást kaptak a készülék használatáról vagy felügyelet alatt állnak. A gyerekek nem játszhatnak a hőmérővel. Takarítást és karbantartást csak felügyelet mellett álló gyermekek végezhetnek.

1. Be/Ki
2. Időzítő beállítása, órák, percek, másodpercek beállítása / időzítő törlése
3. Válasszon különböző érzékelőket/pozíciókat / válasszon a °C és °F között
4. Kevesebb kiválasztása az önállóan beállított célhőmérsékletben és időzítőben
5. Indítsa el, állítsa le / zárja le és oldja fel a gombokat
6. Hozzáadás az önbeállított célhőmérséklethez és időzítőhöz
7. Különböző típusú húsok
8. Különböző főzési állapotok
9. Állomás be- és kikapcsolása / párosítás

### A VEZETÉK NÉLKÜLI HŐMÉRŐ HASZNÁLATA
Ez a készülék csak grillekkel, dohányzókkal és sütőkkel használható. Mindig a használati útmutatóban leírtak szerint használja. A készüléket háztartási használatra szánják. Nem folyamatos kereskedelmi használatra. A gyártó nem vállal felelősséget a tárgyak vagy személyek meg nem felelése által okozott károkért.
- A készüléket csak a megadott teljesítmény- és hőmérséklet-tartományon belül használja.
- A termék nem használható folyadék vagy folyadékban lévő hús hőmérsékletének mérésére.
- Mindig viseljen hőálló kesztyűt, amikor a rozsdamentes acél szondákat vagy tesztvezetékeket kezeli használat közben vagy röviddel utána. Ne érintse meg őket csupasz kézzel, égési sérülés veszélye áll fenn.
- Tartsa távol az adót és a vevőt közvetlen hőtől.
- Ne tegye ki a készüléket és alkatrészeit hőnek (50 ° C felett) és / vagy hidegnek (0 ° C alatt).
- Ne tegye ki a szondát, és ne vezessen közvetlen lánghoz. A szondák 300 °C-ig (572 °F) hőállóak.
- Ne tegye ki a szonda dugóit vagy a jeladó aljzatait víznek vagy más folyadéknak.
- Védje a készüléket és az összes alkatrészt a nedvességtől.
- Ne merítse víz alá.
- A hibás eszközöket vagy az eszköz hibás egyes részeit csak az arra jogosult személyek javíthatják és cserélhetik ki.
- A készülék üzembe helyezésekor 4 x 1,5 V-os lúgos száraz elemre van szükség. Csak új elemeket használjon.
- Tisztítás előtt hagyja a szondákat teljesen lehűlni. Használat közben nagyon felmelegednek.
- Védje kezét hőálló kesztyűvel.
- Figyelem! A szonda csúcsa éles szélű lehet. Ne érintse meg.

1. Nyissa ki az adó és a vevő elemtartóit, és helyezzen be 2 x 1,5 V-os alkáli száraz elemet a polaritásnak megfelelően. Ezután csukja be újra az elemtartót.
2. Az állomás és a vezérlőegység első párosításához az állomás jobb oldalán lévő gombot addig kell megnyomni, amíg a fehér LED villogni nem kezd. Ezután a bekapcsolt vezérlőegység „+" és „-" gombjait egyszerre kell kb. 3 másodpercig megnyomni. Ha a hőmérő csatlakoztatva van, az állomáson lévő fehér LED folyamatosan világít.
3. A vevő / vezérlőegység kapcsolása/deaktiválása
   - Nyomja meg rövid ideig a bal felső sarokban található gombot -> be
   - Hosszan nyomja meg a bal felső sarokban található gombot -> ki
4. Hosszan nyomja meg és tartsa lenyomva a középső gombot a gombok feloldásához / zárolásához
5. Hosszan nyomja meg és tartsa lenyomva a jobb felső gombot a Celsius és Fahrenheit fok közötti váltáshoz
6. A hőmérséklet-érzékelők csatlakoztatásakor és leválasztásakor akár 10 másodpercig is eltarthat, amíg a hőmérő felismeri az érzékelőket és megjeleníti a hőmérsékletet.

### ALAPVETŐ
- Rövid gombnyomás
- Hosszan nyomja meg a vízszintes vonal alatti parancsokat

### JÓ TUDNI:
- Hőmérséklet-tartomány: 0 °C - 300 °C

### IDŐZÍTŐ VISSZASZÁMLÁLÁS BEÁLLÍTÁSA
- (Nyomja meg a felső középső gombot, hogy a képernyő alján megjelenjen az „Időzítő +-", ha még nem rendelkezik ilyennel)
- Röviden nyomja meg a felső középső gombot: Az első két számjegy villog, a plusz és mínusz gombok az órák beállítására szolgálnak
- Nyomja meg röviden a felső középső gombot: a harmadik és a negyedik számjegy villog, a plusz és mínusz gombok a percek beállítására szolgálnak
- Nyomja meg röviden a gombot a felső középen: az ötödik és a hatodik számjegy villog, a plusz és mínusz gombok a másodpercek beállítására szolgálnak
- Nyomja meg ismét a felső középső gombot az időzítő beállításának befejezéséhez
- Röviden nyomja meg a középső gombot az időzítő elindításához vagy szüneteltetéséhez
- Egy meglévő időzítő törléséhez szüneteltesse a visszaszámlálást, majd hosszan nyomja meg és tartsa lenyomva a felső középső gombot

### IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA STOPPERÓRA
- (Nyomja meg röviden a felső gombot középen, hogy az „Időzítő +" megjelenjen a képernyő alján, ha még nem létezik)
- Nyomja meg röviden a középső gombot az indításhoz vagy szüneteltetéshez
- Meglévő időzítő törléséhez szüneteltesse a számlálót, és nyomja meg hosszan és tartsa lenyomva a felső középső gombot

### KULCSOK ZÁROLÁSA
- Tartsa lenyomva hosszú ideig a központi gombot

### ÉTEL MÓD
- (Röviden nyomja meg a jobb felső sarokban található gombot, hogy a „Szonda" megjelenjen a képernyő alján, ha még nem létezik)
- Használja a jobb felső sarokban található Szonda gombot a képernyő jobb oldalán található nyílról felismerhető négy hőmérséklet-érzékelő rövid megnyomásával.
- Használja a bal alsó sarokban található gombot a kívánt hústípus beállításához
- Használja a jobb alsó sarokban található gombot a kívánt főzési állapot beállításához
- Amikor a hőmérő cseng, elérte a célhőmérsékletet

### NYITOTT MÓD
- Az önbeállított célhőmérséklet használatának módja
- (Röviden nyomja meg a jobb felső sarokban található gombot, hogy a „Szonda" megjelenjen a képernyő alján, ha még nem létezik)
- Válassza ki a „HÚS" gombot, amíg a jobb alsó sarokban meg nem jelenik a „MEGNYITÁS" felirat, vagy nyomja meg a plusz vagy mínusz gombot
- Használja a plusz vagy mínusz gombot a kívánt hőmérséklet beállításához
- Amikor a hőmérő cseng, a hőmérséklet elérte
- Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet plusz és mínusz értékkel

### TIPPEKET
Az előre beállított hőmérsékletek tájékoztató jellegűek, a hús vastagságának, az állatnak és a testrésznek stb. a különbségei miatt ezek eltérhetnek. Ezért fontos, hogy a felhasználó felhasználás előtt ellenőrizze a főzés állapotát. A mágneses vevőállomást nem szabad forró felületeknek kitenni, pl. A grill burkolata rögzíthető.

### PROGRAM KIVÁLASZTÁSA
- **Beef = Szarvasmarha**
- **Calf = Borjú**
- **Lamb = Bárány**
- **Pork = Disznó**
- **Turk = Törökország**
- **Chick = Csirke**
- **Fish = Hal**
- **Open = szabadon programozható**
- **SET TEMP = Célhőmérséklet**
- **PROBE = Jelenleg mért hőmérséklet**

### AKKUMULÁTOR CSERE
- Cserélje ki az elemeket, ha a kijelző gyenge az olvasáshoz.
- Nyissa ki az elemtartót, és helyezzen be új, 1,5 V-os lúgos száraz elemet a polaritásnak megfelelően. Ezután csukja be újra az elemtartót.
- Kérjük, óvatosan kezelje a használt akkumulátorokat.

### TISZTÍTÁS/TÁROLÁS
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt.
- Tisztítsa meg a szondákat forró vízzel és enyhe mosogatószerrel, majd szárítsa meg őket.
- Az adó és a vevő nem vízálló és mosogatógépben mosható. Ne merítse őket víz alá. Tisztítsa meg őket nedves ruhával.
- A hőmérséklet-érzékelő hegye nagyon hegyes. Ezért óvatosan kell kezelni. Ha nem használja, javasoljuk, hogy helyezze a mellékelt szilikon sapkát a hőmérséklet-érzékelőre.

### MEGSZABADULÁS
Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja a háztartási hulladékba, hanem vegye fel a kapcsolatot a helyi hulladékkezelő vállalattal a környezetvédelmi szempontból megfelelő ártalmatlanítás érdekében.

### GARANCIA/GARANCIA
Erre a termékre 2 év garanciát vállalunk. A garanciális szolgáltatás megfelelő kezeléshez és a vásárlás dátumának hivatalos igazolásához kötött. Nem vállalunk felelősséget az alábbi okokból eredő károkért:
- helytelen használat esetén
- nem megfelelő, helytelen vagy gondatlan kezelés
- ezen utasítások figyelmen kívül hagyása

Megfelelő használat esetén a kesztyű a szokásos háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítható.
Az EU-megfelelőségi nyilatkozat letölthető a honlapról.

### SZERVIZ ÉS KAPCSOLAT
http://www.enders-germany.com

## IS ÞRÁÐLAUS HITAMÆLIR LEIÐBEININGAR HANDBÓK

Áður en grillhitamælirinn er notaður skaltu lesa og fylgja þessum leiðbeiningum. Börn eldri en 8 ára og einstaklingar með skerta líkamlega, skynjunar- eða andlega getu eða skort á reynslu eða þekkingu geta stjórnað hitamælinum ef þeir hafa fengið leiðbeiningar um notkun tækisins eða eru undir eftirliti. Börn mega ekki leika sér með hitamælinn. Þrif og viðhald mega aðeins vera í höndum barna undir eftirliti.

1. Kveikt/slökkt
2. Stilltu tímamælir, stilltu klukkustundir, mínútur, sekúndur / eyða tímamæli
3. Veldu mismunandi skynjara/staðsetningar / veldu á milli °C og °F
4. Til að velja minna í sjálfstilltu markhitastigi og tímamæli
5. Start, Stop / Lock og opna hnappana
6. Til að bæta við sjálfstilltan markhita og tímamæli
7. Mismunandi kjöttegundir
8. Mismunandi eldunarástand
9. Stöð á og burt / pörun

### HVERNIG Á AÐ NOTA ÞRÁÐLAUSA HITAMÆLINN
Þetta tæki er aðeins hentugur til notkunar með grillum, reykingamönnum og ofnum. Notið hana ávallt eins og lýst er í leiðbeiningabæklingnum. Tækið er ætlað til heimilisnota. Ekki til samfelldrar notkunar í viðskiptalegum tilgangi. Framleiðandi tekur enga ábyrgð á tjóni á hlutum eða einstaklingum sem orsakast af vanefndum.
- Notaðu tækið aðeins innan tilgreindra afl- og hitasviða.
- Ekki má nota vöruna til að mæla hitastig vökva eða kjöts sem er í vökva.
- Notið alltaf hitaþolna hanska við meðhöndlun nemanna úr ryðfríu stáli eða prófunarleiðsla meðan á notkun stendur eða stuttu eftir hana. Ekki snerta þau með berum höndum, það er hætta á bruna.
- Halte Sender und Empfänger von direkter Hitze fern.
- Setze das Gerät und seine Bestandteile keiner Hitze (über50 °C) und/oder Kälte (unter 0 °C) aus.
- Haltu sendinum og móttakaranum frá beinum hita.
- Ekki láta tækið og íhluta þess verða fyrir hita (yfir 50°C) og/eða kulda (undir 0°C).
- Skyggið ekki á rannsakann og látið hann loga beint. Nemarnir eru hitaþolnir allt að 300 ° C (572 ° F).
- Ekki láta innstungu nemans eða senditenglanna komast í snertingu við vatn eða annan vökva.
- Verndaðu tækið og alla íhluti gegn raka.
- Ekki sökkva honum í kaf.
- Bilaðan búnað eða gallaða einstaka hluta búnaðarins má aðeins gera við og setja í þeirra stað einstaklinga sem hafa til þess heimild.
- Þegar tækið er tekið í notkun þarf 4 x 1,5V basísk þurr rafhlöður. Notaðu aðeins nýjar rafhlöður.
- Nemarnir eru látnir kólna alveg áður en þeir eru hreinsaðir. Þeir verða mjög heitir meðan á notkun stendur.
- Verndaðu hendurnar með hitaþolnum hönskum.
- Athygli! Endi nemans má vera með skarpar brúnir. Ekki snerta.

1. Opnaðu rafhlöðuhólf sendisins og móttakarans og settu 2 x 1,5V basískan þurra rafhlöðu í samræmi við pólunina. Síðan er rafhlöðuhólfinu lokað aftur.
2. Til að para stöðina við stjórneininguna í fyrsta skipti, ýttu á hnappinn hægra megin á stöðinni þar til hvíta ljósdíóðan byrjar að blikka. Síðan verður að ýta á „+" og „-" hnappana samtímis í um það bil 3 sekúndur á stjórneiningunni sem kveikt er á. Þegar hitamælirinn er tengdur, hvíta LED á stöðinni kviknar stöðugt.
3. Rofi/óvirkur móttakari / stýrieining
   - Ýttu á hnappinn efst til vinstri í stutta stund -> á
   - Ýttu lengi á hnappinn efst til vinstri > af
4. Haltu lengi inni miðjuhnappinum til að opna/læsa lyklunum
5. Haltu lengi inni hægri hnappinum efst til hægri til að skipta á milli gráða á Celsíus og gráður á Fahrenheit.
6. Þegar hitaskynjararnir eru tengdir og teknir úr sambandi, það getur tekið allt að 10 sekúndur fyrir hitamælinn að greina rannsakana og sýna hitastigið.

### GRUNDVALLAR
- Stutt á hnappa
- Löng prýstiskipanir sem eru fyrir neðan lárétta línu

### GOTT AÐ VITA
- Hitastig: 0 °C - 300 °C

### STILLA NIÐURTALNINGU TÍMAMÆLIS
- (Ýttu á hnappinn efst fyrir miðju þannig að „Tímamælir +-" birtist neðst á skjánum ef þú ert ekki þegar með einn)

- Stutt ýttu á hnappinn efst í miðjunni: Fyrstu tveir tölustafirnir flassa, plús og mínus hnapparnir eru notaðir til að stilla klukkustundirnar
- Ýttu stutta stund á hnappinn efst fyrir miðju: þriðji og fjórði tölustafurinn blikka, plús og mínus hnapparnir eru notaðir til að stilla mínúturnar
- Ýttu stutta stund á hnappinn efst fyrir miðju: fimmti og sjötti tölustafurinn blikka, plús og mínus hnapparnir eru notaðir til að stilla sekúndurnar
- Ýttu aftur á hnappinn efst fyrir miðju til að ljúka stillingu tímamælisins
- Ýttu stutt á hnappinn í miðjunni til að ræsa eða gera hlé á tímamælinum
- Til að eyða núverandi tímamæli skaltu gera hlé á niðurtalningunni og halda lengi inni efsta miðjuhnappinum

### TÍMAMÆLIR STILLTUR SKEIÐKLUKKA
- (Ýttu stuttlega á hnappinn efst í miðjunni þannig að „Timer +" birtist neðst á skjánum ef hann er ekki þegar til)
- Ýttu stutta stund á hnappinn í miðjunni til að byrja eða gera hlé
- Til að eyða tímamæli sem fyrir er, gerðu hlé á teljaranum og haltu lengi inni efsta miðjuhnappinum

### LÆSA LYKLUM
- Haltu miðjuhnappinum lengi niðri

### BORÐSTOFA MODE
- (Stutt ýttu á hnappinn efst til hægri þannig að „Probe" birtist neðst á skjánum ef það er ekki þegar til)
- Notaðu Probe hnappinn efst til hægri til að skipta með því að ýta stuttlega í gegnum hina ýmsu fjóra hitaskynjara, sem þekkjast á örinni hægra megin á skjánum.
- Notaðu hnappinn neðst til vinstri til að stilla þá tegund af kjöti sem óskað er eftir
- Notaðu hnappinn neðst til hægri til að stilla æskilegt eldunarástand
- Þegar hitamælirinn hringir hefur markhitastigi verið náð

### OPNA STILLINGU
- Hamur til að nota sjálfstillt markhitastig
- (Stutt, ýttu á hnappinn efst til hægri svo að „Probe" birtist neðst á skjánum ef það er ekki þegar til)
- Veldu annað hvort „KJOT" hnappinn þar til „OPNA" birtist neðst hægra megin eða ýttu á plús eða mínus hnappinn
- Notaðu plús eða mínus hnappinn til að stilla æskilegt hitastig
- Staðfestu með „Probe" hnappinum efst í hægra horninu
- Þegar hitamælirinn hringir hefur hitastiginu verið náð
- Ef þess er óskað, stillið hitastigið um plús og mínus

### VÍSBENDING
Forstillt hitastig er leiðbeinandi, vegna mismunandi þykktar, dýra- og líkamshluta o.s.frv., þetta getur verið mismunandi. Því er mikilvægt að notandinn athugi ástand eldunar sjálfur fyrir neyslu. Segulmóttökustöðin má ekki vera á heitum flötum, t.d. Hægt er að festa grillhettuna.

### VAL DAGSKRÁR
- **Beef = Naut**
- **Calf = Kálfur**
- **Lamb = Lamb**
- **Pork = Svín**
- **Turk = Tyrkland**
- **Chick = Kjúklingur**
- **Fish = Fiskur**
- **Open = frjálslega forritanlegt**
- **SET TEMP = Markhiti**
- **PROBE = Hitastig sem nú er mælt**

### SKIPTI Á RAFHLÖÐU
- Skiptu um rafhlöður ef skjárinn er veikur til að lesa.
- Opnaðu rafhlöðuhólfið og settu nýja 1,5V basíska þurra rafhlöðu í samræmi við pólunina. Síðan er rafhlöðuhólfinu lokað aftur.
- Vinsamlegast farið varlega með notaðar rafhlöður.

### HREINSUN/GEYMSLA
- Hitaneminn er hreinsaður vandlega eftir hverja notkun.
- Hreinsaðu rannsakana með heitu vatni og mildri sápu og þurrkaðu þá síðan.
- Sendirinn og móttakarinn eru ekki vatnsheldur og eru ekki öruggir í uppþvottavél. Ekki sökkva þeim í vatn. Hreinsaðu þau með rökum klút.
- Oddur hitaskynjarans er mjög oddhvasstur. Því þarf að meðhöndla hann varlega. Þegar það er ekki í notkun mælum við með að þú setjir meðfylgjandi kísilhettu á hitakannann.

### UMRÁÐ
Þessi vara inniheldur endurvinnanleg efni. Ekki farga því með heimilissorpi þínu, en hafðu samband við sorpstjórnunarfyrirtækið þitt til að fá umhverfisvæna förgun.

### ÁBYRGÐ/ÁBYRGÐ
Við bjóðum upp á 2 ára ábyrgð á þessari vöru. Ábyrgðarþjónustan er háð réttri meðhöndlun og opinberri sönnun á kaupdegi. Ekki er fallist á ábyrgð á tjóni sem rekja má til eftirfarandi orsaka:
- fyrir óviðeigandi notkun
- óviðeigandi, óviðeigandi eða vanrækslu meðferð
- að þessum leiðbeiningum sé ekki fylgt

Þegar hanskarnir eru notaðir á réttan hátt má farga þeim með venjulegu heimilissorpi.
ESB-samræmisyfirlýsinguna er hægt að hlaða niður af heimasíðunni.

### ÞJÓNUSTA OG TENGILIÐUR
http://www.enders-germany.com

## (IT) TERMOMETRO WIRELESS MANUALE DI ISTRUZIONI
Prima di utilizzare il termometro per barbecue, leggere e seguire queste istruzioni. Il termometro può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo o sono supervisionate. I bambini non possono giocare con il termometro. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite solo da bambini sotto supervisione.

**1.** Acceso/Spento
**2.** Imposta timer, imposta ore, minuti, secondi / cancella timer
**3.** Selezionare diversi sensori/posizioni / scegliere tra °C e °F
**4.** Per scegliere meno nella temperatura target e nel timer autoimpostati
**5.** Start, Stop/Lock e sblocca i pulsanti
**6.** Per aggiungere alla temperatura target e al timer autoimpostati
**7.** Diversi tipi di carne
**8.** Diversi stati di cottura
**9.** Accensione e spegnimento/accoppiamento della stazione

### COME USARE IL TERMOMETRO WIRELESS
Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con griglie, affumicatori e forni. Utilizzarlo sempre come descritto nel manuale di istruzioni. Il dispositivo è destinato all'uso domestico. Non per uso commerciale continuo. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a cose o persone causati dalla non conformità.

- Utilizzare il dispositivo solo all'interno degli intervalli di potenza e temperatura specificati.
- Il prodotto non deve essere utilizzato per misurare la temperatura di liquidi o carne contenuti in liquidi.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano le sonde o i puntali in acciaio inossidabile durante o subito dopo l'uso. Non toccarli a mani nude, c'è il rischio di ustioni.
- Tenere il trasmettitore e il ricevitore lontani da fonti di calore dirette.
- Non esporre l'apparecchio e i suoi componenti a calore (superiore a 50°C) e/o freddo (inferiore a 0°C).
- Non esporre la sonda e non esporre la fiamma diretta. Le sonde sono resistenti al calore fino a 300 °C (572 °F).
- Non esporre le spine della sonda o le prese del trasmettitore ad acqua o altri liquidi.
- Proteggere il dispositivo e tutti i componenti dall'umidità.
- Non immergerli sott'acqua.
- I dispositivi difettosi o singole parti difettose del dispositivo possono essere riparati e sostituiti solo da persone autorizzate.
- Quando si mette in funzione il dispositivo, sono necessarie 4 batterie alcaline a secco da 1,5 V. Utilizzare solo batterie nuove.
- Lasciare raffreddare completamente le sonde prima di pulirle. Diventano molto caldi durante l'uso.
- Proteggi le tue mani con guanti resistenti al calore.
- Attenzione! La punta della sonda potrebbe essere tagliente. Non toccare.

1. Aprire i vani batteria del trasmettitore e del ricevitore e inserire 2 batterie alcaline a secco da 1.5 V secondo la polarità. Quindi richiudere il vano batterie.
2. Per accoppiare per la prima volta la stazione con la centralina, è necessario premere il pulsante sul lato destro della stazione finché il LED bianco non inizia a lampeggiare. A questo punto è necessario premere contemporaneamente i pulsanti „+" e „-" dell'unità di controllo accesa per circa 3 secondi. Quando il termometro è collegato, il LED bianco della stazione si accende costantemente.
3. Commutazione/disattivazione del ricevitore/unità di controllo
- Premere brevemente il pulsante in alto a sinistra -> acceso
- Premere a lungo il pulsante in alto a sinistra -> spento
4. Tenere premuto a lungo il pulsante centrale per sbloccare/bloccare i tasti
5. Tenere premuto a lungo il pulsante in alto a destra per passare da gradi Celsius a gradi Fahrenheit.
6. Quando si collegano e scollegano i sensori di temperatura, il termometro può impiegare fino a 10 secondi per riconoscere i sensori e visualizzare la temperatura.

### FONDAMENTALE
- Pressione breve dei pulsanti
- Premere a lungo i comandi che si trovano al di sotto di una linea orizzontale

### BUONO A SAPERSI
- Range di temperatura: 0 °C - 300 °C

### IMPOSTARE IL CONTO ALLA ROVESCIA DEL TIMER
- (Premi il pulsante in alto al centro in modo che „Timer +-" appaia nella parte inferiore dello schermo se non ne hai già uno)
- Premere brevemente il pulsante in alto al centro: le prime due cifre lampeggiano, i pulsanti più e meno vengono utilizzati per impostare le ore
- Premere brevemente il pulsante in alto al centro: la terza e la quarta cifra lampeggiano, i pulsanti più e meno servono per impostare i minuti
- Premere brevemente il pulsante in alto al centro: la quinta e la sesta cifra lampeggiano, i pulsanti più e meno servono per impostare i secondi
- Premere nuovamente il pulsante in alto al centro per completare l'impostazione del timer
- Premere brevemente il pulsante al centro per avviare o mettere in pausa il timer
- Per eliminare un timer esistente, metti in pausa il conto alla rovescia e tieni premuto a lungo il pulsante in alto al centro

### TIMER IMPOSTA CRONOMETRO
- (Premere brevemente il pulsante in alto al centro in modo che „Timer +" appaia nella parte inferiore dello schermo se non esiste già)
- Premere brevemente il pulsante al centro per avviare o mettere in pausa
- Per eliminare un timer esistente, mettere in pausa il contatore e tenere premuto a lungo il pulsante in alto al centro

### CHIAVI DI BLOCCO
- Tenere premuto a lungo il pulsante centrale

### MODALITÀ CIBO
- (Premere brevemente il pulsante in alto a destra in modo che „Sonda" appaia nella parte inferiore dello schermo se non esiste già)
- Utilizzare il pulsante Sonda in alto a destra premendo brevemente attraverso i vari quattro sensori di temperatura, riconoscibili dalla freccia sul lato destro dello schermo.
- Utilizzare il pulsante in basso a sinistra per impostare il tipo di carne desiderato
- Utilizzare il pulsante in basso a destra per impostare lo stato di cottura desiderato
- Quando il termometro suona, la temperatura target è stata raggiunta

### MODALITÀ APERTA
- Modalità per utilizzare la temperatura target autoimpostata
- (Premere brevemente il pulsante in alto a destra in modo che „Sonda" appaia nella parte inferiore dello schermo se non esiste già)
- Selezionare il pulsante „MEAT" finché non viene visualizzato „OPEN" in basso a destra o premere il pulsante più o meno
- Utilizzare il pulsante più o meno per impostare la temperatura desiderata
- Confermare tramite il pulsante „Sonda" nell'angolo in alto a destra
- Quando il termometro suona, la temperatura è stata raggiunta
- Se lo si desidera, regolare la temperatura tramite più e meno

### SUGGERIMENTI
Le temperature preimpostate sono indicative, a causa delle differenze di spessore della carne, dell'animale e della parte del corpo ecc., queste possono differire. È quindi importante che l'utente controlli da solo lo stato di cottura prima del consumo. La stazione ricevente magnetica non deve essere esposta a superfici calde, ad es. La cappa grill può essere fissata.

### SELEZIONE DEL PROGRAMMA
- **Beef = Bestiame**
- **Calf = Vitello**
- **Lamb = Agnello**
- **Pork = Maiale**
- **Turk = Turchia**
- **Chick = Pollo**
- **Fish = Pesce**
- **Open = liberamente programmabile**
- **SET TEMP = Temperatura target**
- **PROBE = Temperatura attualmente misurata**

### SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA
- Sostituire le batterie se il display è debole da leggere.
- Aprire il vano batterie e inserire una nuova batteria alcalina a secco da 1.5 V rispettando la polarità. Quindi richiudere il vano batterie.
- Si prega di maneggiare le batterie usate con cura.

### PULIZIA/CONSERVAZIONE
- Pulire accuratamente la sonda di temperatura dopo ogni utilizzo.
- Pulisci le sonde con acqua calda e un detersivo per piatti delicato, quindi asciugale.
- Il trasmettitore e il ricevitore non sono impermeabili e non sono lavabili in lavastoviglie. Non immergerli sott'acqua. Pulirli con un panno umido.
- La punta del sensore di temperatura è molto appuntita. Pertanto, deve essere maneggiato con cura. Quando non è in uso, si consiglia di posizionare il cappuccio in silicone in dotazione sulla sonda di temperatura.

### DISPOSIZIONE
Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltirlo con i rifiuti domestici, ma contattare l'azienda locale di gestione dei rifiuti per uno smaltimento ecologicamente corretto.

### GARANZIA/GARANZIA
Forniamo una garanzia di 2 anni su questo articolo. Il servizio di garanzia è soggetto a una corretta gestione e a una prova ufficiale della data di acquisto. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti dalle seguenti cause:
- per uso improprio
- trattamento inappropriato, improprio o negligente
- mancato rispetto di queste istruzioni

Se usati correttamente, i guanti possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici.
La Dichiarazione di conformità UE può essere scaricata dalla homepage.

### SERVIZIO E CONTATTI
http://www.enders-germany.com

## (LT) BELAIDŽIO TERMOMETRO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
Prieš naudodami kepsninės termometrą, perskaitykite ir vykdykite šias instrukcijas. Termometrą gali valdyti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba neturintys patirties ar žinių, jei jie yra gavę nurodymus, kaip naudotis prietaisu, arba yra prižiūrimi. Vaikams neleidžiama žaisti su termometru. Valymą ir priežiūrą gali atlikti tik prižiūrimi vaikai.

**1.** Įjungimas / išjungimas
**2.** Nustatykite laikmatį, nustatykite valandas, minutes, sekundes / ištrinkite laikmatį
**3.** Pasirinkite skirtingus jutiklius / padėtis / pasirinkite tarp °C ir °F
**4.** Norėdami pasirinkti mažiau savarankiškai nustatytoje tikslinėje temperatūroje ir laikmatyje
**5.** Pradėkite, sustabdykite / užrakinkite ir atrakinkite mygtukus
**6.** Norėdami pridėti prie savarankiškai nustatytos tikslinės temperatūros ir laikmačio
**7.** Įvairios mėsos rūšys
**8.** Skirtingos virimo būsenos
**9.** Stoties įjungimas ir išjungimas / susiejimas

### KAIP NAUDOTIS BELAIDŽIU TERMOMETRU
Šis prietaisas tinka naudoti tik su grotelėmis, rūkaliais ir orkaitėmis. Visada naudokite jį taip, kaip aprašyta naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti buityje. Neskirtas nuolatiniam komerciniam naudojimui. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, padarytą objektams ar asmenims dėl reikalavimų nesilaikymo.

- Naudokite prietaisą tik nurodytuose galios ir temperatūros intervaluose.
- Produkto negalima naudoti skysčiuose ar skysčiuose esančios mėsos temperatūrai matuoti.
- Visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines, kai dirbate su nerūdijančio plieno zondais ar bandymo laidais naudojimo metu arba netrukus po jo. Nelieskite jų plikomis rankomis, yra nudegimų pavojus.
- Siųstuvą ir imtuvą laikykite atokiau nuo tiesioginės šilumos.
- Saugokite prietaisą ir jo sudedamąsias dalis nuo karščio (aukštesnė kaip 50 °C) ir (arba) šalčio (žemesnė kaip 0 °C).
- Nelaikykite zondo ir nesukelkite tiesioginės liepsnos. Zondai yra atsparūs karščiui iki 300 °C (572 °F).
- Nelaikykite zondo kištukų ar siųstuvų lizdų vandenyje ar kituose skysčiuose.
- Apsaugokite prietaisą ir visus komponentus nuo drėgmės.
- Nemerkite jo po vandeniu.
- Sugedusius prietaisus ar sugedusias atskiras prietaiso dalis gali suremontuoti ir pakeisti tik įgalioti asmenys.
- Paleidžiant prietaisą, reikalinga 4 x 1,5 V šarminė sausa baterija. Naudokite tik naujas baterijas.
- Prieš valydami leiskite zondams visiškai atvėsti. Naudojimo metu jie labai įkaista.
- Apsaugokite rankas karščiui atspariomis pirštinėmis.
- Dėmesys! Zondo galas gali būti aštriabriaunis. Nelieskite.

1. Atidarykite siųstuvo ir imtuvo baterijų skyrius ir įdėkite 2 x 1,5 V šarmines sausas baterijas pagal poliškumą. Tada vėl uždarykite akumuliatoriaus skyrių.
2. Norint pirmą kartą sujungti stotelę su valdymo bloku, reikia spausti dešinėje stotelės pusėje esantį mygtuką, kol pradės mirksėti baltas šviesos diodas. Tada reikia vienu metu maždaug 3 sekundes paspausti įjungto valdymo bloko mygtukus „+" ir „-". Kai termometras prijungtas, baltas šviesos diodas ant stotelės šviečia nuolat.
3. Imtuvo / valdymo bloko perjungimas / išjungimas
- Paspauskite mygtuką viršutiniame kairiajame kampe trumpą laiką -> įjungtas
- Ilgai paspauskite mygtuką viršutiniame kairiajame kampe -> išjungta
4. Ilgai paspauskite ir palaikykite centrinį mygtuką, kad atrakintumėte / užrakintumėte klavišus
5. Ilgai paspauskite ir palaikykite viršutinį dešinįjį mygtuką, kad perjungtumėte Celsijaus laipsnius ir Farenheito laipsnius
6. Prijungiant ir atjungiant temperatūros jutiklius, gali prireikti iki 10 sekundžių, kol termometras atpažins jutiklius ir parodys temperatūrą.

### PAGRINDINIŲ
- Trumpas mygtukų paspaudimas
- Ilgai paspauskite komandas, esančias žemiau horizontalios linijos

### VERTA ŽINOTI
- Temperatūros diapazonas: 0 °C - 300 °C

### NUSTATYKITE LAIKMAČIO ATGALINĮ SKAIČIAVIMĄ
- (Paspauskite mygtuką viršutiniame centre, kad ekrano apačioje būtų rodomas „Laikmatis +-", jei jo dar neturite)
- Trumpai paspauskite mygtuką viršutiniame centre: Mirksi pirmieji du skaitmenys, pliuso ir minuso mygtukai naudojami valandoms nustatyti
- Trumpai paspauskite mygtuką viršutiniame centre: mirksi trečiasis ir ketvirtasis skaitmenys, minutėms nustatyti naudojami pliuso ir minuso mygtukai
- Trumpai paspauskite mygtuką viršutiniame centre: mirksi penktasis ir šeštasis skaitmenys, pliuso ir minuso mygtukai naudojami sekundėms nustatyti
- Dar kartą paspauskite mygtuką viršutiniame centre, kad užbaigtumėte laikmačio nustatymą
- Trumpai paspauskite viduryje esantį mygtuką, kad paleistumėte arba pristabdytumėte laikmatį
- Norėdami ištrinti esamą laikmatį, pristabdykite atgalinį skaičiavimą ir ilgai paspauskite ir palaikykite viršutinį centrinį mygtuką

### LAIKMAČIO NUSTATYMO CHRONOMETRAS
- (Trumpai paspauskite viršuje esantį mygtuką viduryje, kad ekrano apačioje būtų rodomas „Laikmatis +", jei jo dar nėra)
- Trumpai paspauskite viduryje esantį mygtuką, kad pradėtumėte arba pristabdytumėte
- Norėdami ištrinti esamą laikmatį, pristabdykite skaitiklį ir ilgai paspauskite ir palaikykite viršutinį centrinį mygtuką

### UŽRAKINIMO KLAVIŠAI
- Ilgą laiką laikykite nuspaudę centrinį mygtuką

### VALGYMO REŽIMAS
- (Trumpai paspauskite mygtuką viršutiniame dešiniajame kampe, kad ekrano apačioje pasirodytų „Zondas", jei jo dar nėra)
- Naudokite zondo mygtuką viršutiniame dešiniajame kampe, kad perjungtumėte trumpai paspausdami įvairius keturis temperatūros jutiklius, atpažįstamus pagal rodyklę dešinėje ekrano pusėje.
- Apatiniame kairiajame kampe esančiu mygtuku nustatykite norimą mėsos rūšį
- Naudokite mygtuką apatiniame dešiniajame kampe, kad nustatytumėte norimą virimo būseną
- Kai termometras suskamba, pasiekiama tikslinė temperatūra

### ATVIRASIS REŽIMAS
- Režimas, skirtas naudoti savaime nustatytą tikslinę temperatūrą
- (Trumpai paspauskite mygtuką viršutiniame dešiniajame kampe, kad ekrano apačioje pasirodytų „Zondas", jei jo dar nėra)
- Pasirinkite mygtuką „MEAT", kol apatinėje dešinėje pusėje pasirodys „OPEN", arba paspauskite pliuso arba minuso mygtuką
- Norėdami nustatyti norimą temperatūrą, naudokite pliuso arba minuso mygtuką
- Patvirtinkite naudodami mygtuką „Zondas" viršutiniame dešiniajame kampe
- Kai termometras suskamba, temperatūra pasiekiama
- Jei norite, sureguliuokite temperatūrą per pliusą ir minusą

### PATARIMŲ
Iš anksto nustatyta temperatūra yra orientacinė, nes skiriasi mėsos storis, gyvulinė ir kūno dalis ir pan., jos gali skirtis. Todėl svarbu, kad vartotojas prieš vartojimą pats patikrintų virimo būklę. Magnetinio imtuvo stotis neturi būti veikiama karštų paviršių, pvz. Galima pritvirtinti grotelių gaubtą.

### PROGRAMOS PASIRINKIMAS
- **Beef = Galvijai**
- **Calf = Veršelis**
- **Lamb = Ėrienos**
- **Pork = Kiaulė**
- **Turk = Turkija**
- **Chick = Višta**
- **Fish = Žuvis**
- **Open = laisvai programuojamas**
- **SET TEMP = Tikslinė temperatūra**
- **PROBE = Šiuo metu išmatuota temperatūra**

### BATERIJOS KEITIMAS
- Pakeiskite baterijas, jei ekranas yra silpnas skaityti.
- Atidarykite akumuliatoriaus skyrių ir įdėkite naują 1,5 V šarminę sausą bateriją pagal poliškumą. Tada vėl uždarykite akumuliatoriaus skyrių.
- Su naudotomis baterijomis elkitės atsargiai.

### VALYMAS/SANDĖLIAVIMAS
- Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite temperatūros zondą.
- Zondus nuvalykite karštu vandeniu ir švelniu indų muilu, tada nusausinkite.
- Siųstuvas ir imtuvas nėra atsparūs vandeniui ir nėra tinkami plauti indaplovėje. Negalima panardinti jų po vandeniu. Nuvalykite juos drėgnu skudurėliu.
- Temperatūros jutiklio antgalis yra labai smailus. Todėl su juo reikia elgtis atsargiai. Kai nenaudojate, rekomenduojame uždėti pridedamą silikoninį dangtelį ant temperatūros zondo.

### ŠALINIMO
Šiame produkte yra perdirbamų medžiagų. Neišmeskite jų į buitines atliekas, bet kreipkitės į vietinę atliekų tvarkymo įmonę, kad ji būtų pašalinta aplinkai saugiu būdu.

### GARANTIJA/GARANTIJA
Šiai prekei suteikiame 2 metų garantiją. Garantinis aptarnavimas priklauso nuo tinkamo tvarkymo ir oficialaus pirkimo datos įrodymo. Neprisiimama atsakomybė už žalą, atsiradusią dėl šių priežasčių:
- dėl netinkamo naudojimo
- netinkamas, netinkamas ar aplaidus elgesys
- Šių nurodymų nesilaikymas

Tinkamai naudojant, pirštines galima išmesti su įprastomis buitinėmis atliekomis.
ES atitikties deklaraciją galima atsisiųsti iš pradžios puslapio.

### APTARNAVIMAS IR KONTAKTAI
http://www.enders-germany.com

## (LV) BEZVADU TERMOMETRA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
Pirms grila termometra lietošanas izlasiet un izpildiet šos norādījumus. Termometru var darbināt bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja viņi ir saņēmuši norādījumus par ierīces lietošanu vai tiek uzraudzīti. Bērniem nav atļauts spēlēt ar termometru. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni uzraudzībā.

**1.** Ieslēgšana/izslēgšana
**2.** Iestatiet taimeri, iestatiet stundas, minūtes, sekundes / izdzēsiet taimeri
**3.** Izvēlieties dažādus sensorus / pozīcijas / izvēlieties starp °C un °F
**4.** Lai izvēlētos mazāk pašiestatītajā mērķa temperatūrā un taimerī
**5.** Sāciet, pārtrauciet / bloķējiet un atbloķējiet pogas
**6.** Lai pievienotu pašiestatīto mērķa temperatūru un taimeri
**7.** Dažādi gaļas veidi
**8.** Dažādi gatavošanas stāvokļi
**9.** Stacijas ieslēgšana un izslēgšana / savienošana pārī

### KĀ LIETOT BEZVADU TERMOMETRU
Šī ierīce ir piemērota lietošanai tikai ar grilіem, smēķētājiem un krāsnīm. Vienmēr izmantojiet to, kā aprakstīts lietošanas pamācībā. Ierīce ir paredzēta lietošanai mājās. Nav paredzēts nepārtrauktai komerciālai lietošanai. Ražotājs neuzņemas atbildību par objektu vai personu bojājumiem, kas radušies neatbilstības dēļ.

- Izmantojiet ierīci tikai norādītajos jaudas un temperatūras diapazonos.
- Produktu nedrīkst izmantot, lai mērītu šķidruma vai gaļas temperatūru šķidrumos.
- Vienmēr valkājiet karstumizturīgus cimdus, strādājot ar nerūsējošā tērauda zondēm vai testa vadiem lietošanas laikā vai neilgi pēc tās. Nepieskarieties tiem ar kailām rokām, pastāv apdegumu risks.
- Turiet raidītāju un uztvērēju prom no tiešā siltuma.
- Nepakļaujiet ierīci un tās sastāvdaļas karstumam (virs 50 °C) un/vai aukstumam (zem 0 °C).
- Nepakļaujiet zondi un neizraisiet tiešu liesmu. Zondes ir karstumizturīgas līdz 300 ° C (572 ° F).
- Nepakļaujiet zondes kontaktdakšas vai raidītāja kontaktligzdas ūdenim vai citiem šķidrumiem.
- Aizsargājiet ierīci un visas sastāvdaļas no mitruma.
- Neiegremdējiet to zem ūdens.
- Bojātas ierīces vai bojātas atsevišķas ierīces daļas var remontēt un aizstāt tikai pilnvarotas personas.
- Nododot ierīci ekspluatācijā, ir nepieciešams 4 x 1,5 V sārma sausais akumulators. Izmantojiet tikai jaunas baterijas.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet zondēm pilnībā atdzist. Lietošanas laikā tie kļūst ļoti karsti.
- Aizsargājiet rokas ar karstumizturīgiem cimdiem.
- Uzmanību! Zondes gals var būt asas. Nepieskarieties.

1. Atveriet raidītāja un uztvērēja akumulatora nodalījumus un ievietojiet 2 x 1,5 V sārma sausu akumulatoru atbilstoši polaritātei. Pēc tam vēlreiz aizveriet akumulatora nodalījumu.
2. Lai pirmo reizi savienotu staciju ar vadības bloku, ir jānospiež poga stacijas labajā pusē, līdz sāk mirgot baltā LED diode. Pēc tam aptuveni 3 sekundes vienlaicīgi jānospiež ieslēgtā vadības bloka pogas „+" un „-". Kad termometrs ir pieslēgts, stacijas baltā LED uz stacijas nepārtraukti iedegas.
3. Uztvērēja / vadības bloka ieslēgšana/deaktivizēšana
- Uz īsu brīdi nospiediet pogu augšējā kreisajā stūrī -> ieslēgts
- Ilgi nospiediet pogu augšējā kreisajā stūrī -> izslēgts
4. Ilgi nospiediet un turiet centrālo pogu, lai atbloķētu / bloķētu taustiņus
5. Ilgi nospiediet un turiet augšējo labo pogu, lai pārslēgtos starp Celsija grādiem un Fārenheita grādiem
6. Pievienojot un atvienojot temperatūras sensorus, termometram var būt nepieciešamas līdz 10 sekundēm, lai atpazītu sensorus un parādītu temperatūru.

### FUNDAMENTĀLS
- Īss pogu nospiešana
- Garas nospiešanas komandas, kas atrodas zem horizontālas līnijas

### DER ZINĀT
- Temperatūras diapazons: 0 °C - 300 °C

### TAIMERA ATPAKAĻSKAITĪŠANAS IESTATĪŠANA
- (Nospiediet pogu augšējā centrā, lai ekrāna apakšā parādītos „Taimeris +-", ja jums tāda vēl nav)
- Īsi nospiediet pogu augšējā centrā: pirmie divi cipari mirgo, stundu iestatīšanai tiek izmantotas plusa un mīnusa pogas
- Īsi nospiediet pogu augšējā centrā: trešais un ceturtais cipars mirgo, minūšu iestatīšanai tiek izmantotas plusa un mīnusa pogas
- (Nospiediet pogu augšējā centrā, lai ekrāna apakšā parādītos „Taimeris +-", ja jums tāda vēl nav)
- Īsi nospiediet pogu augšējā centrā: pirmie divi cipari mirgo, stundu iestatīšanai tiek izmantotas plusa un mīnusa pogas
- Īsi nospiediet pogu augšējā centrā: trešais un ceturtais cipars mirgo, minūšu iestatīšanai tiek izmantotas plusa un mīnusa pogas

### TAIMERA IESTATĪŠANAS HRONOMETRS
- (Nospiediet pogu augšpusē īsi pa vidu, lai ekrāna apakšā parādītos „Taimeris +", ja tas vēl nepastāv)
- Īsi nospiediet pogu vidū, lai sāktu vai pauzētu
- Lai izdzēstu esošu taimeri, pauzējiet skaitītāju un ilgi nospiediet un turiet augšējo centrālo pogu

### BLOKĒŠANAS TAUSTIŅI
- Ilgu laiku turiet nospiestu centrālo pogu

### ĒDINĀŠANAS REŽĪMS
- (Īsi nospiediet pogu augšējā labajā stūrī, lai ekrāna apakšā parādītos „Zonde", ja tā vēl nepastāv)
- Izmantojiet zondes pogu augšējā labajā stūrī, īsi nospiežot cauri dažādiem četriem temperatūras sensoriem, kas atpazīstami pēc bultiņas ekrāna labajā pusē.
- Izmantojiet pogu apakšējā kreisajā stūrī, lai iestatītu vēlamo gaļas veidu
- Izmantojiet pogu apakšējā labajā stūrī, lai iestatītu vēlamo gatavošanas stāvokli
- Kad termometrs zvana, mērķa temperatūra ir sasniegta

### ATVĒRTAIS REŽĪMS
- Režīms, lai izmantotu pašiestatītu mērķa temperatūru
- (Īsi nospiediet pogu augšējā labajā stūrī, lai ekrāna apakšā parādītos „Zonde", ja tā vēl nepastāv)
- Vai nu atlasiet pogu „MEAT", līdz apakšējā labajā pusē parādās „OPEN", vai nospiediet plus vai mīnus pogu
- Izmantojiet plusa vai mīnusa pogu, lai iestatītu vēlamo temperatūru
- Apstipriniet, izmantojot pogu „Zonde" augšējā labajā stūrī
- Kad termometrs zvana, temperatūra ir sasniegta
- Ja vēlaties, noregulējiet temperatūru, izmantojot plus un mīnus

### PADOMI
Iepriekš iestatītās temperatūras ir indikatīvas, jo atšķiras gaļas biezums, dzīvnieku un ķermeņa daļa utt., Tās var atšķirties. Tāpēc ir svarīgi, lai lietotājs pats pārbaudītu gatavošanas stāvokli pirms patēriņa. Magnētiskā uztvērēja stacija nedrīkst būt pakļauta karstu virsmu iedarbībai, piem. Grila pārsegu var piestiprināt.

### PROGRAMMAS IZVĒLE
- **Beef = Liellopu**
- **Calf = Telš**
- **Lamb = Jērs**
- **Pork = Cūka**
- **Turk = Turcija**
- **Chick = Cālis**
- **Fish = Zvejot**
- **Open = brīvi programmējams**
- **SET TEMP = Mērķa temperatūra**
- **PROBE = Pašlaik izmērītā temperatūra**

### AKUMULATORA NOMAIŅA
- Nomainiet baterijas, ja displejs ir vājš, lai lasītu.
- Atveriet akumulatora nodalījumu un ievietojiet jaunu 1,5 V sārma sauso akumulatoru atbilstoši polaritātei. Pēc tam vēlreiz aizveriet akumulatora nodalījumu.
- Lūdzu, rīkojieties ar izlietotajām baterijām uzmanīgi.

### REINIGUNG/AUFBEWAHRUNG
- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet temperatūras zondi.
- Notīriet zondes ar karstu ūdeni un maigām trauku ziepēm, pēc tam nosusiniet.
- Raidītājs un uztvērējs nav ūdensnecaurlaidīgi un nav droši trauku mazgājamajā mašīnā. Neiegremdējiet tos zem ūdens. Notīriet tos ar mitru drānu.
- Temperatūras sensora gals ir ļoti smails. Tāpēc ar to jārīkojas uzmanīgi. Kad tas netiek lietots, mēs iesakām uz temperatūras zondes novietot komplektācijā iekļauto silikona vāciņu.

### APGLABĀŠANAS
Šis produkts satur pārstrādājamus materiālus. Neizmetiet tos sadzīves atkritumos, bet sazinieties ar vietējo atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu, lai tos apglabātu videi nekaitīgā veidā.

### GARANTIJA/GARANTIJA
Mēs nodrošinām 2 gadu garantiju šai precei. Garantijas serviss ir atkarīgs no pareizas apstrādes un oficiāla pirkuma datuma pierādījuma. Neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ:
- par nepareizu lietošanu
- neatbilstoša, nepareiza vai nolaidīga ārstēšana
- šo norādījumu neievērošana

Pareizi lietojot, cimdus var izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.
ES atbilstības deklarāciju var lejupielādēt no sākumlapas.

### SERVISS UN KONTAKTI
http://www.enders-germany.com

## (NL) DRAADLOZE THERMOMETER GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Lees en volg deze gebruiksaanwijzing voordat u de barbecuethermometer gebruikt. De thermometer kan gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis als ze instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat of als ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met de thermometer spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door kinderen onder toezicht.

**1.** Aan/Uit
**2.** Timer instellen, uren, minuten, seconden instellen / timer verwijderen
**3.** Selecteer verschillende sensoren/posities / kies tussen °C en °F
**4.** Minder kiezen in de zelf ingestelde doeltemperatuur en timer
**5.** Start, Stop / Vergrendel en ontgrendel de knoppen
**6.** Toe te voegen bij de zelf ingestelde doeltemperatuur en timer
**7.** Verschillende soorten vlees
**8.** Verschillende kooktoestanden
**9.** Station aan en uit / koppelen

### HOE DE DRAADLOZE THERMOMETER TE GEBRUIKEN
Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met grills, rookovens en ovens. Gebruik het altijd zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet voor continu commercieel gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan voorwerpen of personen veroorzaakt door niet-naleving.

- Gebruik het apparaat alleen binnen het gespecificeerde vermogens- en temperatuurbereik.
- Het product mag niet worden gebruikt om de temperatuur van vloeistof of vlees in vloeistoffen te meten.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de roestvrijstalen sondes of meetsnoeren tijdens of kort na gebruik. Raak ze niet met blote handen aan, er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Houd de zender en ontvanger uit de buurt van directe warmte.
- Stel het apparaat en zijn onderdelen niet bloot aan hitte (boven 50°C) en/of kou (onder 0°C).
- Stel de sonde niet bloot en leid niet tot directe vlammen. De sondes zijn hittebestendig tot 300 °C (572 °F).
- Stel de sondestekkers of zenderaansluitingen niet bloot aan water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat en alle componenten tegen vocht.
- Dompel het niet onder water.
- Defecte apparaten of defecte afzonderlijke onderdelen van het apparaat mogen alleen worden gerepareerd en vervangen door geautoriseerde personen.
- Bij de inbedrijfstelling van het apparaat is 4 x 1.5V alkaline droge batterij vereist. Gebruik alleen nieuwe batterijen.
- Laat de sondes volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Ze worden erg heet tijdens gebruik.
- Bescherm je handen met hittebestendige handschoenen.
- Aandacht! De punt van de sonde kan scherpe randen hebben. Niet aanraken.

1. Open de batterijvakken van de zender en ontvanger en plaats 2 x 1.5V droge alkalinebatterijen volgens de polariteit. Sluit vervolgens het batterijvak weer.
2. Om het station voor de eerste keer te koppelen met de besturingseenheid, moet de knop aan de rechterkant van het station worden ingedrukt totdat de witte LED begint te knipperen. Vervolgens moeten de knoppen „+" en „-" op de ingeschakelde besturingseenheid tegelijkertijd gedurende ongeveer 3 seconden worden ingedrukt. Als de thermometer is aangesloten, brandt de witte LED op het station constant.
3. Ontvanger/besturingseenheid in-/uitschakelen
- Druk kort op de knop linksboven -> aan
- Druk lang op de knop linksboven -> uit
4. Houd de middelste knop lang ingedrukt om de toetsen te ontgrendelen/vergrendelen
5. Houd de knop rechtsboven lang ingedrukt om te schakelen tussen graden Celsius en graden Fahrenheit
6. Bij het aansluiten en loskoppelen van de temperatuursensoren kan het tot 10 seconden duren voordat de thermometer de sensoren herkent en de temperatuur weergeeft.

### FUNDAMENTEEL
- Kort indrukken van knoppen
- Druk lang op opdrachten die zich onder een horizontale lijn bevinden

### GOED OM TE WETEN
- Temperatuur bereik: 0 °C - 300 °C

### TIMER AFTELLEN INSTELLEN
- (Druk op de knop bovenaan in het midden zodat „Timer +-" onderaan het scherm verschijnt als je er nog geen hebt)
- Druk kort op de knop in het midden bovenaan: de eerste twee cijfers knipperen, de plus- en minknoppen worden gebruikt om de uren in te stellen
- Druk kort op de knop in het midden bovenaan: het derde en vierde cijfer knipperen, de plus- en minknoppen worden gebruikt om de minuten in te stellen
- Druk kort op de knop in het midden bovenaan: het vijfde en zesde cijfer knipperen, de plus- en minknoppen worden gebruikt om de seconden in te stellen
- Druk nogmaals op de knop bovenaan in het midden om de timerinstelling te voltooien
- Druk kort op de knop in het midden om de timer te starten of te pauzeren
- Om een bestaande timer te wissen, pauzeert u het aftellen en houdt u de knop in het midden bovenaan lang ingedrukt

### TIMER STOPWATCH INSTELLEN
- (Druk kort op de knop bovenaan in het midden zodat „Timer +" onderaan het scherm verschijnt als deze nog niet bestaat)
- Druk kort op de knop in het midden om te starten of te pauzeren
- Om een bestaande timer te verwijderen, pauzeert u de teller en houdt u de knop in het midden bovenaan lang ingedrukt

### SLEUTELS VERGRENDELEN
- Houd de centrale knop lang ingedrukt

### VOEDSELMODUS
- (Druk kort op de knop rechtsboven zodat „Probe" onderaan het scherm verschijnt als deze nog niet bestaat)
- Gebruik de Probe knop rechtsboven door kort door de verschillende vier temperatuursensoren te drukken, herkenbaar aan het pijltje aan de rechterkant van het scherm.
- Gebruik de knop linksonder om het gewenste soort vlees in te stellen
- Gebruik de knop rechtsonder om de gewenste kookstand in te stellen
- Als de thermometer overgaat, is de doeltemperatuur bereikt

### OPEN MODUS
- Modus om zelf ingestelde doeltemperatuur te gebruiken
- (Druk kort op de knop rechtsboven zodat „Probe" onderaan het scherm verschijnt als deze nog niet bestaat)
- Selecteer op de knop „VLEES" totdat „OPEN" rechtsonder verschijnt of druk op de plus- of minknop
- Gebruik de plus- of minknop om de gewenste temperatuur in te stellen
- Bevestig via de knop „Sonde" in de rechterbovenhoek
- Als de thermometer overgaat, is de temperatuur bereikt
- Pas desgewenst de temperatuur aan via plus en min

### HINTS
De vooraf ingestelde temperaturen zijn indicatief, door verschillen in het vlees in dikte, dier en lichaamsdeel etc. kunnen deze afwijken. Het is daarom belangrijk dat de gebruiker voor consumptie zelf de staat van koken controleert. Het magnetische ontvangststation mag niet worden blootgesteld aan hete oppervlakken, bijv. De grillkap kan worden bevestigd.

### PROGRAMMA SELECTIE
- **Beef = Vee**
- **Calf = Kalf**
- **Lamb = Lam**
- **Pork = Varken**
- **Turk = Turkije**
- **Chick = Kip**
- **Fish = Vis**
- **Open = Vrij programmeerbaar**
- **SET TEMP = Doeltemperatuur**
- **PROBE = Momenteel gemeten temperatuur**

### VERVANGING VAN DE BATTERIJ
- Vervang de batterijen als het display zwak leesbaar is.
- Open het batterijcompartiment en plaats een nieuwe 1.5V alkaline droge batterij volgens de polariteit. Sluit vervolgens het batterijvak weer.
- Ga voorzichtig om met gebruikte batterijen.

### REINIGING/OPSLAG
- Reinig de temperatuursonde na elk gebruik grondig.
- Reinig de sondes met heet water en een mild afwasmiddel en droog ze vervolgens af.
- De zender en ontvanger zijn niet waterdicht en niet vaatwasmachinebestendig. Dompel ze niet onder water. Maak ze schoon met een vochtige doek.
- De punt van de temperatuursensor is erg puntig. Daarom moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wanneer u niet in gebruik bent, raden wij u aan de meegeleverde siliconen dop op de temperatuursonde te plaatsen.

### ZIN
Dit product bevat recyclebare materialen. Gooi het niet bij het huisvuil, maar neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor een milieuvriendelijke verwijdering.

### GARANTIE/WAARBORG
Wij geven 2 jaar garantie op dit artikel. De garantieservice is afhankelijk van de juiste behandeling en een officieel bewijs van de aankoopdatum. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die voortvloeit uit de volgende oorzaken:
- voor oneigenlijk gebruik
- ongepaste, onjuiste of nalatige behandeling
- Het niet opvolgen van deze instructies

Bij correct gebruik kunnen de handschoenen met het normale huisvuil worden weggegooid.
De EU-conformiteitsverklaring kan worden gedownload van de homepage.

### SERVICE EN CONTACT
http://www.enders-germany.com

## (NO) TRÅDLØST TERMOMETER BRUKSANVISNING
Før du bruker grilltermometeret, les og følg disse instruksjonene. Termometeret kan betjenes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap, hvis de har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke enheten eller er under tilsyn. Barn har ikke lov til å leke med termometeret. Rengjøring og vedlikehold kan bare utføres av barn under tilsyn.

**1.** På/Av
**2.** Still inn timer, still inn timer, minutter, sekunder / slett timer
**3.** Velg forskjellige sensorer/posisjoner / velg mellom °C og °F
**4.** For å velge mindre i den selvinnstilte måltemperaturen og timeren
**5.** Start, stopp / lås og lås opp knappene
**6.** For å legge til den selvinnstilte måltemperaturen og tidtakeren
**7.** Ulike typer kjøtt
**8.** Ulike matlagingstilstander
**9.** Stasjon på og av / paring

### SLIK BRUKER DU DET TRÅDLØSE TERMOMETERET
Dette apparatet er bare egnet for bruk med griller, røykere og ovner. Bruk den alltid som beskrevet i bruksanvisningen. Enheten er beregnet for hjemmebruk. Ikke for kontinuerlig kommersiell bruk. Produsenten påtar seg intet ansvar for skade på gjenstander eller personer forårsaket av manglende overholdelse.

- Bruk enheten bare innenfor de angitte strøm- og temperaturområdene.
- Produktet må ikke brukes til å måle temperaturen på væske eller kjøtt i væsker.
- Bruk alltid varmebestandige hansker når du håndterer sonder eller testledninger i rustfritt stål under eller kort tid etter bruk. Ikke rør dem med bare hender, det er fare for brannskader.
- Hold senderen og mottakeren borte fra direkte varme.
- Ikke utsett apparatet og dets komponenter for varme (over 50 °C) og/eller kulde (under 0 °C).
- Ikke utsett sonden og led til en direkte flamme. Sondene er varmebestandige opp til 300 °C (572 °F).
- Ikke utsett sondepluggene eller senderkontaktene for vann eller andre væsker.
- Beskytt enheten og alle komponenter mot fuktighet.
- Ikke senk den under vann.
- Defekte enheter eller defekte enkeltdeler av enheten kan bare repareres og erstattes av autoriserte personer.
- Ved igangkjøring av enheten er det nødvendig med 4 x 1,5 V alkalisk tørt batteri. Bruk bare nye batterier.
- La sondene avkjøles helt før rengjøring. De blir veldig varme under bruk.
- Beskytt hendene med varmebestandige hansker.
- Oppmerksomhet! Spissen av sonden kan være skarpkantet. Ikke rør.

1. Åpne batterirommene til senderen og mottakeren og sett inn 2 x 1,5 V alkaliske tørre batterier i henhold til polariteten. Lukk deretter batterirommet igjen.
2. For å parre stasjonen med betjeningsenheten for første gang må du trykke på knappen på høyre side av stasjonen til den hvite LED-lampen begynner å blinke. Deretter må knappene „+" og „-" på den innkoblede kontrollenheten trykkes inn samtidig i ca. 3 sekunder. Når termometeret er tilkoblet, lyser den hvite lysdioden på stasjonen konstant.
3. Bytte/deaktivere mottaker/kontrollenhet
- Trykk på knappen øverst til venstre en kort stund -> på
- Trykk lenge på knappen øverst til venstre -> av
4. Trykk lenge og hold inne midtknappen for å låse opp / låse tastene
5. Trykk lenge og hold inne knappen øverst til høyre for å bytte mellom grader Celsius og grader Fahrenheit
6. Ved til- og frakobling av temperatursensorene kan det ta opptil 10 sekunder før termometeret gjenkjenner sensorene og viser temperaturen.

### FUNDAMENTAL
- Kort trykk på knappene
- Lange trykkkommandoer som er under en vannrett linje

### GREIT Å VITE
- Temperaturområde: 0 °C - 300 °C

### STILL INN NEDTELLINGEN AV TIDTAKEREN
- (Trykk på knappen øverst i midten slik at „Timer +-" vises nederst på skjermen hvis du ikke allerede har en)
- Trykk kort på knappen øverst i midten: De to første sifrene blinker, pluss- og minusknappene brukes til å stille inn timene
- Trykk kort på knappen øverst i midten: det tredje og fjerde sifferet blinker, pluss- og minusknappene brukes til å stille inn minuttene
- Trykk kort på knappen øverst i midten: femte og sjette siffer blinker, pluss- og minusknappene brukes til å stille inn sekundene
- Trykk på knappen øverst i midten igjen for å fullføre timerinnstillingen
- Trykk kort på knappen i midten for å starte eller pause timeren
- For å tømme en eksisterende tidtaker, pause nedtellingen og trykk lenge og hold den øverste midtknappen

### TIMER SETT STOPPEKLOKKE
- (Trykk kort på knappen øverst i midten slik at „Timer +" vises nederst på skjermen hvis den ikke allerede eksisterer)
- Trykk kort på knappen i midten for å starte eller sette på pause
- For å slette en eksisterende tidtaker, pause telleren og trykk lenge og hold inne den øverste midtknappen

### LÅS NØKLER
- Hold nede den sentrale knappen i lang tid

### SPISEMODUS
- (Trykk kort på knappen øverst til høyre slik at „Probe" vises nederst på skjermen hvis den ikke allerede eksisterer)
- Bruk Sonde-knappen øverst til høyre for å bytte ved å trykke kort gjennom de fire forskjellige temperatursensorene, gjenkjennelig med pilen på høyre side av skjermen.
- Bruk knappen nederst til venstre for å stille inn ønsket type kjøtt
- Bruk knappen nederst til høyre for å stille inn ønsket tilberedningstilstand
- Når termometeret ringer, er måltemperaturen nådd

### ÅPEN MODUS
- Modus for å bruke selvinnstilt måltemperatur
- (Trykk kort på knappen øverst til høyre slik at „Probe" vises nederst på skjermen hvis den ikke allerede eksisterer)
- Velg enten på „MEAT" -knappen til „OPEN" vises nederst til høyre, eller trykk på pluss- eller minusknappen
- Bruk pluss- eller minusknappen for å stille inn ønsket temperatur
- Bekreft via „Probe" -knappen øverst til høyre
- Når termometeret ringer, er temperaturen nådd
- Hvis ønskelig, juster temperaturen via pluss og minus

### HINT
De forhåndsinnstilte temperaturene er veiledende, på grunn av forskjeller i kjøttet i tykkelse, dyre- og kroppsdel etc., kan disse variere. Det er derfor viktig at brukeren selv sjekker tilberedningstilstanden før konsum. Den magnetiske mottakerstasjonen må ikke utsettes for varme overflater, f.eks. Grillhetten kan festes.

### PROGRAMVALG
- **Beef = Storfe**
- **Calf = Kalv**
- **Lamb = Lam**
- **Pork = Gris**
- **Turk = Kalkun**
- **Chick = Kylling**
- **Fish = Fisk**
- **Open = Fritt programmerbar**
- **SET TEMP = Måltemperatur**
- **PROBE = For tiden målt temperatur**

### BYTTE AV BATTERI
- Bytt batteriene hvis skjermen er svak til å lese.
- Åpne batterirommet og sett inn et nytt 1,5 V alkalisk tørt batteri i henhold til polariteten. Lukk deretter batterirommet igjen.
- Vennligst håndter brukte batterier med forsiktighet.

### RENGJØRING/OPPBEVARING
- Rengjør temperatursonden grundig etter hver bruk.
- Rengjør sonderne med varmt vann og en mild oppvaskmiddel, og tørk dem deretter.
- Senderen og mottakeren er ikke vanntette og tåler ikke oppvaskmaskin. Ikke senk dem under vann. Rengjør dem med en fuktig klut.
- Temperatursensorspissen er veldig spiss. Derfor må det håndteres med forsiktighet. Når den ikke er i bruk, anbefaler vi at du plasserer den medfølgende silikonhetten på temperatursonden.

### DISPOSISJON
Dette produktet inneholder resirkulerbare materialer. Ikke kast det i husholdningsavfallet, men kontakt ditt lokale avfallshåndteringsselskap for miljøvennlig avhending.

### GARANTI/GARANTI
Vi gir 2 års garanti på denne varen. Garantiservicen er underlagt riktig håndtering og offisielt bevis på kjøpsdatoen. Intet ansvar aksepteres for skader som følge av følgende årsaker:
- for feil bruk
- upassende, utilbørlig eller uaktsom behandling
- unnlatelse av å følge disse instruksjonene

Når de brukes riktig, kan hanskene kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
EU-samsvarserklæringen kan lastes ned fra hjemmesiden.

### SERVICE OG KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## (PL) TERMOMETR BEZPRZEWODOWY INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przed użyciem termometru do grilla przeczytaj i postępuj zgodnie z tymi instrukcjami. Termometr może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia lub wiedzy, jeśli zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia lub są pod nadzorem. Dzieci nie mogą bawić się termometrem. Czyszczenie i konserwacja mogą być wykonywane wyłącznie przez dzieci pod nadzorem.

**1.** Wł./Wył.
**2.** Ustaw timer, ustaw godziny, minuty, sekundy / usuń timer
**3.** Wybierz różne czujniki/pozycje / wybierz między °C a °F
**4.** Aby wybrać mniej w samodzielnie ustawionej temperaturze docelowej i timerze
**5.** Uruchom, Zatrzymaj / Zablokuj i odblokuj przyciski
**6.** Aby dodać samodzielnie ustawioną temperaturę docelową i timer
**7.** Różne rodzaje mięsa
**8.** Różne stany gotowania
**9.** Włączanie i wyłączanie / parowanie stacji

### JAK KORZYSTAĆ Z TERMOMETRU BEZPRZEWODOWEGO
To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z grillami, wędzarniami i piekarnikami. Zawsze używaj go zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie do ciągłego użytku komercyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przedmiotom lub osobom spowodowane nieprzestrzeganiem przepisów.

- Używaj urządzenia tylko w określonych zakresach mocy i temperatur.
- Produkt nie może być używany do pomiaru temperatury cieczy lub mięsa zawartego w płynach.
- Zawsze noś rękawice żaroodporne podczas obsługi sond lub przewodów pomiarowych ze stali nierdzewnej podczas użytkowania lub krótko po nim. Nie dotykaj ich gołymi rękami, istnieje ryzyko poparzenia.
- Trzymaj nadajnik i odbiornik z dala od bezpośredniego ciepła.
- Nie wystawiaj urządzenia i jego elementów na działanie ciepła (powyżej 50°C) i/lub zimna (poniżej 0°C).
- Nie wystawiaj sondy i nie doprowadzaj do bezpośredniego płomienia. Sondy są odporne na temperaturę do 300 °C (572 °F).
- Nie wystawiaj wtyczek sondy ani gniazd nadajnika na działanie wody lub innych płynów.
- Chroń urządzenie i wszystkie elementy przed wilgocią.
- Nie zanurzaj go pod wodą.
- Wadliwe urządzenia lub wadliwe poszczególne części urządzenia mogą być naprawiane i wymieniane wyłącznie przez uprawnione osoby.
- Podczas uruchamiania urządzenia wymagana jest bateria alkaliczna sucha 4 x 1,5 V. Używaj tylko nowych baterii.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż sondy całkowicie ostygną. Podczas użytkowania bardzo się nagrzewają.
- Chroń dłonie rękawicami żaroodpornymi.
- Uwaga! Końcówka sondy może mieć ostre krawędzie. Nie dotykać.

1. Otwórz komory baterii nadajnika i odbiornika i włóż 2 suche baterie alkaliczne 1.5 V zgodnie z polaryzacją. Następnie ponownie zamknij komorę baterii.
2. Aby sparować stację z jednostką sterującą po raz pierwszy, należy nacisnąć przycisk po prawej stronie stacji, aż zacznie migać biała dioda LED. Następnie należy jednocześnie nacisnąć przyciski „+" i „-" na włączonym sterowniku przez około 3 sekundy. Gdy termometr jest podłączony, biała dioda LED na stacji świeci światłem ciągłym.
3. Przełączanie/wyłączanie odbiornika/jednostki sterującej
- Naciśnij przez chwilę przycisk w lewym górnym rogu -> włączony
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk w lewym górnym rogu -> wyłączony
4. Naciśnij i przytrzymaj środkowy przycisk, aby odblokować/zablokować
5. Naciśnij i przytrzymaj prawy górny przycisk, aby przełączać się między stopniami Celsjusza i Fahrenheita
6. Podłączanie i odłączanie czujników temperatury może potrwać do 10 sekund, zanim termometr rozpozna czujniki i wyświetli temperaturę.

### FUNDAMENTALNY
- Krótkie naciśnięcie przycisków
- Naciśnij i przytrzymaj polecenia, które znajdują się poniżej linii poziomej

### WARTO WIEDZIEĆ
- Zakres temperatur: 0 °C - 300 °C

### USTAWIANIE ODLICZANIA TIMERA
- (Naciśnij przycisk w górnej środkowej części, aby u dołu ekranu pojawił się komunikat „Timer +-", jeśli jeszcze go nie masz)
- Krótko naciśnij przycisk w górnej środkowej części: pierwsze dwie cyfry, przyciski plus i minus służą do ustawiania godzin
- Naciśnij krótko przycisk w górnej środkowej części: trzecia i czwarta cyfra, przyciski plus i minus służą do ustawiania minut
- Naciśnij krótko przycisk w górnej środkowej części: piąta i szósta cyfra zaczną migać, przyciski plus i minus służą do ustawiania sekund
- Naciśnij ponownie przycisk w górnej środkowej części, aby zakończyć ustawianie timera
- Krótko naciśnij przycisk pośrodku, aby uruchomić lub wstrzymać minutnik
- Aby usunąć istniejący minutnik, wstrzymaj odliczanie, a następnie naciśnij i przytrzymaj górny środkowy przycisk

### STOPER Z TIMEREM
- (Naciśnij krótko przycisk u góry na środku, aby u dołu ekranu pojawił się „Timer +", jeśli jeszcze nie istnieje)
- Naciśnij krótko przycisk pośrodku, aby rozpocząć lub wstrzymać
- Aby usunąć istniejący minutnik, zatrzymaj licznik i naciśnij i przytrzymaj górny środkowy przycisk

### ZAMKA
- Przytrzymaj środkowy przycisk przez długi czas

### TRYB JEDZENIA
- (Krótko naciśnij przycisk w prawym górnym rogu, aby „Sonda" pojawiła się u dołu ekranu, jeśli jeszcze nie istnieje)
- Użyj przycisku sondy w prawym górnym rogu, aby przełączyć, krótko naciskając różne cztery czujniki temperatury, rozpoznawalne po strzałce po prawej stronie ekranu.
- Użyj przycisku w lewym dolnym rogu, aby ustawić żądany rodzaj mięsa
- Użyj przycisku w prawym dolnym rogu, aby ustawić żądany stan gotowania
- Gdy termometr zadzwoni, temperatura docelowa została osiągnięta

### TRYB OTWARTY
- Tryb korzystania z samodzielnie ustawionej temperatury docelowej
- (Krótko naciśnij przycisk w prawym górnym rogu, aby „Sonda" pojawiła się u dołu ekranu, jeśli jeszcze nie istnieje)
- Wybierz przycisk „MIĘSO", aż w prawym dolnym rogu pojawi się „OTWÓRZ" lub naciśnij przycisk plus lub minus
- Użyj przycisku plus lub minus, aby ustawić żądaną temperaturę
- Potwierdź przyciskiem „Sonda" w prawym górnym rogu
- Gdy termometr zadzwoni, oznacza to, że temperatura została osiągnięta
- W razie potrzeby wyreguluj temperaturę za pomocą plusa i minusa

### WSKAZÓWKI
Wstępnie ustawione temperatury są orientacyjne, ze względu na różnice w grubości mięsa, części ciała zwierzęcia i ciała itp., mogą się one różnić. Dlatego ważne jest, aby użytkownik sam sprawdził stan gotowania przed spożyciem. Magnetycznej stacji odbiorczej nie wolno wystawiać na działanie gorących powierzchni, np. Kaptur grilla można zamocować.

### WYBÓR PROGRAMU
- **Beef = Bydło**
- **Calf = Cielę**
- **Lamb = Jagnię**
- **Pork = Świnia**
- **Turk = Turcja**
- **Chick = Kurczak**
- **Fish = Ryba**
- **Open = dowolnie programowalny**
- **SET TEMP = Temperatura docelowa**
- **PROBE = aktualnie mierzona temperatura**

### WYMIANA BATERII
- Wymień baterie, jeśli wyświetlacz jest słaby, aby odczytać.
- Otwórz komorę baterii i włóż nową suchą baterię alkaliczną 1.5 V zgodnie z polaryzacją. Następnie ponownie zamknij komorę baterii.
- Ze zużytymi bateriami należy obchodzić się ostrożnie.

### CZYSZCZENIE/PRZECHOWYWANIE
- Dokładnie wyczyść sondę temperatury po każdym użyciu.
- Wyczyść sondy gorącą wodą i łagodnym płynem do naczyń, a następnie wysusz je.
- Nadajnik i odbiornik nie są wodoodporne i nie można ich myć w zmywarce. Nie zanurzaj ich pod wodą. Wyczyść je wilgotną szmatką.
- Końcówka czujnika temperatury jest bardzo spiczasta. Dlatego należy obchodzić się z nim ostrożnie. Gdy nie jest używany, zalecamy umieszczenie dostarczonej silikonowej nasadki na sondzie temperatury.

### DYSPOZYCJI
Ten produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj go wraz z odpadami domowymi, ale skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się gospodarką odpadami w celu utylizacji przyjaznej dla środowiska.

### GWARANCJA/RĘKOJMIA
Na ten przedmiot udzielamy 2-letniej gwarancji. Serwis gwarancyjny podlega prawidłowemu obchodzeniu się i urzędowemu dowodowi daty zakupu. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe z następujących przyczyn:
- za niewłaściwe użytkowanie
- niewłaściwe, niewłaściwe lub niedbałe traktowanie
- Niezastosowanie się do tych instrukcji

Przy prawidłowym użytkowaniu rękawice można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
Deklarację zgodności UE można pobrać ze strony głównej.

### SERWIS I KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## (PT) TERMÔMETRO SEM FIO MANUAL DE INSTRUÇÕES
Antes de usar o termômetro de churrasco, leia e siga estas instruções. O termômetro pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que tenham recebido instruções sobre como utilizar o dispositivo ou sejam supervisionadas. As crianças não podem brincar com o termómetro. A limpeza e manutenção só podem ser feitas por crianças sob supervisão.

**1.** Ligado/Desligado
**2.** Definir temporizador, definir horas, minutos, segundos / excluir temporizador
**3.** Selecione diferentes sensores/posições / escolha entre °C e °F
**4.** Para escolher menos na temperatura alvo e temporizador auto-definidos
**5.** Iniciar, Parar/Bloquear e desbloquear os botões
**6.** Para adicionar a temperatura alvo e o temporizador autodefinidos
**7.** Diferentes tipos de carne
**8.** Diferentes estados de cozimento
**9.** Estação ligada e desligada / emparelhamento

### COMO USAR O TERMÔMETRO SEM FIO
Este aparelho só é adequado para uso com grelhadores, fumadores e fornos. Utilize-o sempre como descrito no manual de instruções. O dispositivo destina-se a uso doméstico. Não se destina a uso comercial contínuo. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos causados a objetos ou pessoas por não conformidade.

- Utilize o dispositivo apenas dentro dos intervalos de potência e temperatura especificados.
- O produto não deve ser utilizado para medir a temperatura do líquido ou da carne contida nos líquidos.
- Use sempre luvas resistentes ao calor ao manusear as sondas de aço inoxidável ou os cabos de teste durante ou pouco tempo após a utilização. Não os toque com as próprias mãos, há risco de queimaduras.
- Mantenha o transmissor e o recetor longe do calor direto.
- Não exponha o aparelho e os seus componentes ao calor (acima de 50°C) e/ou frio (abaixo de 0°C).
- Não exponha a sonda e conduza à chama direta. As sondas são resistentes ao calor até 300 °C (572 °F).
- Não exponha as fichas de sonda ou as tomadas do transmissor à água ou a outros líquidos.
- Proteja o dispositivo e todos os componentes da humidade.
- Não o submerja debaixo de água.
- Os dispositivos defeituosos ou partes individuais defeituosas do dispositivo só podem ser reparados e substituídos por pessoas autorizadas.
- Ao comissionar o dispositivo, é necessária uma bateria seca alcalina de 4 x 1,5 V. Utilize apenas baterias novas.
- Deixe as sondas arrefecerem completamente antes da limpeza. Eles ficam muito quentes durante o uso.
- Proteja as suas mãos com luvas resistentes ao calor.
- Atenção! A ponta da sonda pode ser afiada. Não toque.

1. Abra os compartimentos das baterias do transmissor e recetor e insira 2 pilhas alcalinas secas de 1,5 V de acordo com a polaridade. Em seguida, feche novamente o compartimento das baterias.
2. Para emparelhar a estação com a unidade de controlo pela primeira vez, o botão do lado direito da estação deve ser premido até o LED branco começar a piscar. Os botões „+" e „-" da unidade de controlo ligada devem ser pressionados simultaneamente durante cerca de 3 segundos. Quando o termómetro está ligado, o LED branco da estação acende-se constantemente.
3. Comutação / desativação do recetor / unidade de controlo
- Pressione o botão no canto superior esquerdo por um curto período de tempo -> em
- Pressione longamente o botão no canto superior esquerdo -> desligado
4. Pressione e segure o botão central para desbloquear/bloquear as teclas
5. Pressione e segure o botão superior direito para alternar entre graus Celsius e graus Fahrenheit
6. Ao ligar e desligar os sensores de temperatura, o termómetro pode demorar até 10 segundos a reconhecer os sensores e a apresentar a temperatura.

### FUNDAMENTAL
- Pressionar rapidamente os botões
- Comandos de pressão longa que estão abaixo de uma linha horizontal

### É BOM SABER
- Faixa de temperatura: 0 °C - 300 °C

### DEFINIR CONTAGEM REGRESSIVA DO TEMPORIZADOR
- (Pressione o botão no centro superior para que „Timer +-" apareça na parte inferior da tela, se você ainda não tiver um)
- Pressione rapidamente o botão no centro superior: Os dois primeiros dígitos piscam, os botões de mais e menos são usados para definir as horas
- Pressione o botão brevemente no centro superior: o terceiro e quarto dígitos piscam, os botões de mais e menos são usados para definir os minutos
- Pressione o botão brevemente no centro superior: o quinto e sexto dígitos piscam, os botões de mais e menos são usados para definir os segundos
- Pressione o botão no centro superior novamente para concluir a configuração do temporizador
- Pressione o botão no meio para iniciar ou pausar o temporizador
- Para limpar um temporizador existente, pause a contagem regressiva e mantenha pressionado o botão central superior

### CRONÔMETRO DE CONJUNTO DE TEMPORIZADOR
- (Pressione o botão na parte superior brevemente no meio para que „Timer +" apareça na parte inferior da tela, se ainda não existir)
- Pressione o botão no meio brevemente para iniciar ou pausar
- Para excluir um temporizador existente, pause o contador e mantenha pressionado o botão central superior

### TECLAS DE BLOQUEIO
- Mantenha pressionado o botão central por muito tempo

### MODO ALIMENTAR
- (Pressione rapidamente o botão no canto superior direito para que „Sonda" apareça na parte inferior da tela, caso ainda não exista)
- Use o botão Sonda no canto superior direito para alternar pressionando brevemente os vários quatro sensores de temperatura, reconhecíveis pela seta no lado direito da tela.
- Use o botão no canto inferior esquerdo para definir o tipo de carne desejado
- Use o botão no canto inferior direito para definir o estado de cozimento desejado
- Quando o termômetro toca, a temperatura alvo foi atingida

### MODO ABERTO
- Modo para usar a temperatura alvo autodefinida
- (Pressione rapidamente o botão no canto superior direito para que „Sonda" apareça na parte inferior da tela, caso ainda não exista)
- Selecione o botão „CARNE" até aparecer „OPEN" no canto inferior direito ou pressione o botão de mais ou menos
- Use o botão de mais ou menos para definir a temperatura desejada
- Confirme através do botão „Sonda" no canto superior direito
- Quando o termômetro toca, a temperatura foi atingida
- Se desejar, ajuste a temperatura via mais e menos

### DICAS
As temperaturas predefinidas são indicativas, devido a diferenças na espessura da carne, parte do animal e do corpo, etc., estas podem diferir. Por isso, é importante que o próprio utilizador verifique o estado de cozedura antes do consumo. A estação recetora magnética não deve ser exposta a superfícies quentes, por exemplo: O exaustor da grelha pode ser fixado.

### SELEÇÃO DO PROGRAMA
- **Beef = Bovinos**
- **Calf = Vitelo**
- **Lamb = Cordeiro**
- **Pork = Porco**
- **Turk = Turquia**
- **Chick = Frango**
- **Fish = Peixe**
- **Open = livremente programável**
- **SET TEMP = Temperatura alvo**
- **PROBE = Temperatura atualmente medida**

### SUBSTITUIÇÃO DA BATERIA
- Substitua as pilhas se o ecrã estiver fraco para ler.
- Abra o compartimento da bateria e insira a nova bateria alcalina seca de 1,5 V de acordo com a polaridade. Em seguida, feche novamente o compartimento das baterias.
- Por favor, manuseie as baterias usadas com cuidado.

### LIMPEZA/ARMAZENAMENTO
- Limpar cuidadosamente a sonda de temperatura após cada utilização.
- Limpe as sondas com água quente e um sabão neutro e, em seguida, seque-as.
- O transmissor e o recetor não são à prova d'água e não são seguros para lava-louças. Não os submerja debaixo de água. Limpe-os com um pano húmido.
- A ponta do sensor de temperatura é muito pontiaguda. Por isso, deve ser manuseado com cuidado. Quando não estiver a ser utilizado, recomendamos que coloque a tampa de silicone fornecida na sonda de temperatura.

### ELIMINAÇÃO
Este produto contém materiais recicláveis. Não os elimine no seu lixo doméstico, mas contacte a sua empresa de gestão de resíduos local para uma eliminação ambientalmente correta.

### GARANTIA/GARANTIA
Nós fornecemos uma garantia de 2 anos sobre este item. O serviço de garantia está sujeito a um manuseamento adequado e à prova oficial da data de compra. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes das seguintes causas:
- para uso indevido
- tratamento inadequado, impróprio ou negligente
- Não cumprimento destas instruções

Quando utilizadas corretamente, as luvas podem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico normal.
A Declaração UE de Conformidade pode ser descarregada a partir da página inicial.

### SERVIÇO E CONTACTO
http://www.enders-germany.com

## (RO) TERMOMETRU FĂRĂ FIR MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
Înainte de a utiliza termometrul pentru grătar, citiți și urmați aceste instrucțiuni. Termometrul poate fi operat de copii mai mari de 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă au primit instrucțiuni cu privire la modul de utilizare a dispozitivului sau sunt supravegheate. Copiii nu au voie să se joace cu termometrul. Curățarea și întreținerea pot fi efectuate numai de copii sub supraveghere.

**1.** Pornit/Oprit
**2.** Setați temporizatorul, setați orele, minutele, secundele / ștergeți cronometrul
**3.** Selectați diferiți senzori / poziții / alegeți între °C și °F
**4.** Pentru a alege mai puțin în temperatura țintă și temporizatorul autosetate
**5.** Start, Stop / Lock și deblocați butoanele
**6.** Pentru a adăuga la temperatura țintă și temporizatorul autosetate
**7.** Diferite tipuri de carne
**8.** Diferite stări de gătit
**9.** Stație pornită și oprită / împerechere

### CUM SE UTILIZEAZĂ TERMOMETRUL WIRELESS
Acest aparat este potrivit numai pentru utilizarea cu grătare, fumători și cuptoare. Utilizați-l întotdeauna așa cum este descris în manualul de instrucțiuni. Dispozitivul este destinat uzului casnic. Nu este pentru uz comercial continuu. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru deteriorarea obiectelor sau a persoanelor cauzată de neconformitate.

- Utilizați dispozitivul numai în intervalele de putere și temperatură specificate.
- Produsul nu trebuie utilizat pentru măsurarea temperaturii lichidelor sau a cărnii conținute în lichide.
- Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură atunci când manipulați sondele din oțel inoxidabil sau cablurile de testare în timpul sau la scurt timp după utilizare. Nu le atingeți cu mâinile goale, există riscul de arsuri.
- Țineți transmițătorul și receptorul departe de căldura directă.
- Nu expuneți aparatul și componentele acestuia la căldură (peste 50°C) și/sau frig (sub 0°C).
- Nu expuneți sonda și nu duceți la o flacără directă. Sondele sunt rezistente la căldură până la 300 °C (572 °F).
- Nu expuneți dopurile sondei sau prizele transmițătorului la apă sau alte lichide.
- Protejați dispozitivul și toate componentele de umiditate.
- Nu-l scufundați sub apă.
- Dispozitivele defecte sau părțile individuale defecte ale dispozitivului pot fi reparate și înlocuite numai de persoane autorizate.
- La punerea în funcțiune a dispozitivului, este necesară o baterie alcalină uscată de 4 x 1,5 V. Utilizați numai baterii noi.
- Lăsați sondele să se răcească complet înainte de curățare. Se încălzesc foarte mult în timpul utilizării.
- Protejați-vă mâinile cu mănuși rezistente la căldură.
- Atenție! Vârful sondei poate fi cu muchii ascuțite. Nu atingeți.

1. Deschideți compartimentele pentru baterii ale emițătorului și receptorului și introduceți 2 baterii alcaline uscate de 1,5 V în funcție de polaritate. Apoi închideți din nou compartimentul bateriei.
2. Pentru a împerechea stația cu unitatea de control pentru prima dată, trebuie să apăsați butonul din partea dreaptă a stației până când LED-ul alb începe să clipească. Apoi trebuie apăsate simultan butoanele „+" și „-" de pe unitatea de control pornită timp de aproximativ 3 secunde. Atunci când termometrul este conectat, LED-ul alb de pe stație se aprinde în mod constant.
3. Comutarea/dezactivarea receptorului/unității de control
- Apăsați butonul din stânga sus pentru o perioadă scurtă de timp -> pornit
- Apăsați lung butonul din stânga sus -> oprit
4. Apăsați lung și mențineți apăsat butonul central pentru a debloca / bloca tastele
5. Apăsați lung și mențineți apăsat butonul din dreapta sus pentru a comuta între grade Celsius și grade Fahrenheit
6. La conectarea și deconectarea senzorilor de temperatură, este posibil să dureze până la 10 secunde până când termometrul recunoaște senzorii și afișează temperatura.

### FUNDAMENTAL
- Apăsarea scurtă a butoanelor
- Comenzi de apăsare lungă care se află sub o linie orizontală

### BINE DE ȘTIUT
- Interval de temperatură: 0 °C - 300 °C

### SETAȚI NUMĂRĂTOAREA INVERSĂ A TEMPORIZATORULUI
- (Apăsați butonul din centrul de sus, astfel încât „Timer +-" să apară în partea de jos a ecranului, dacă nu aveți deja unul)
- Apăsați scurt butonul din centrul de sus: Primele două cifre clipesc, butoanele plus și minus sunt folosite pentru a seta orele
- Apăsați scurt butonul din centrul superior: a treia și a patra cifră clipesc, butoanele plus și minus sunt folosite pentru a seta minutele
- Apăsați scurt butonul din centrul de sus: a cincea și a șasea cifră clipesc, butoanele plus și minus sunt folosite pentru a seta secundele
- Apăsați din nou butonul din centrul superior pentru a finaliza setarea temporizatorului
- Apăsați scurt butonul din mijloc pentru a porni sau întrerupe cronometrul
- Pentru a goli un cronometru existent, întrerupeți numărătoarea inversă și țineți apăsat lung butonul central de sus

### CRONOMETRU SETAT
- (Apăsați scurt butonul din partea de sus din mijloc, astfel încât „Timer +" să apară în partea de jos a ecranului, dacă nu există deja)
- Apăsați scurt butonul din mijloc pentru a porni sau a întrerupe
- Pentru a șterge un cronometru existent, întrerupeți contorul și țineți apăsat lung butonul central de sus

### CHEI DE BLOCARE
- Țineți apăsat butonul central pentru o lungă perioadă de timp

### MODUL DINING
- (Apăsați scurt butonul din dreapta sus, astfel încât „Sondă" să apară în partea de jos a ecranului, dacă nu există deja)
- Utilizați butonul Sondă din dreapta sus pentru a comuta apăsând scurt prin diferiții patru senzori de temperatură, recunoscuți de săgeata din partea dreaptă a ecranului.
- Utilizați butonul din stânga jos pentru a seta tipul dorit de carne
- Utilizați butonul din dreapta jos pentru a seta starea de gătire dorită
- Când termometrul sună, temperatura țintă a fost atinsă

### MOD DESCHIS
- Modul de utilizare a temperaturii țintă autosetate
- (Apăsați scurt butonul din dreapta sus, astfel încât „Sondă" să apară în partea de jos a ecranului, dacă nu există deja)
- Fie selectați butonul „MEAT" până când apare „OPEN" în partea dreaptă jos, fie apăsați butonul plus sau minus
- Utilizați butonul plus sau minus pentru a seta temperatura dorită
- Confirmați prin butonul „Sondă" din colțul din dreapta sus
- Când termometrul sună, temperatura a fost atinsă
- Dacă doriți, reglați temperatura prin plus și minus

### SUGESTII
Temperaturile presetate sunt orientative, datorită diferențelor de grosime a cărnii, a părții animalului și a corpului etc., acestea pot diferi. Prin urmare, este important ca utilizatorul să verifice starea de gătit înainte de consum. Stația de recepție magnetică nu trebuie expusă la suprafețe fierbinți, de exemplu: Hota grătarului poate fi atașată.

### SELECTAREA PROGRAMULUI
- **Beef = Vite**
- **Calf = Vițel**
- **Lamb = Miel**
- **Pork = Porc**
- **Turk = Turcia**
- **Chick = Pui**
- **Fish = Pește**
- **Open = liber programabil**
- **SET TEMP = Temperatura țintă**
- **PROBE = Temperatura măsurată în prezent**

### ÎNLOCUIREA BATERIEI
- Înlocuiți bateriile dacă afișajul este slab de citit.
- Deschideți compartimentul pentru baterii și introduceți noua baterie alcalină uscată de 1,5 V în funcție de polaritate. Apoi închideți din nou compartimentul bateriei.
- Vă rugăm să manipulați bateriile uzate cu grijă

### CURĂȚARE/DEPOZITARE
- Curățați bine sonda de temperatură după fiecare utilizare.
- Curățați sondele cu apă fierbinte și un săpun de vase ușor, apoi uscați-le.
- Transmițătorul și receptorul nu sunt impermeabile și nu pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu le scufundați sub apă. Curățați-le cu o cârpă umedă.
- Vârful senzorului de temperatură este foarte ascuțit. Prin urmare, trebuie manipulat cu grijă. Când nu este utilizat, vă recomandăm să așezați capacul de silicon furnizat pe sonda de temperatură.

### DISPOZIȚIA
Acest produs conține materiale reciclabile. Nu le aruncați în deșeurile menajere, ci contactați compania locală de gestionare a deșeurilor pentru eliminarea ecologică.

### GARANȚIE/GARANȚIE
Oferim o garanție de 2 ani pentru acest articol. Serviciul de garanție este supus manipulării corespunzătoare și dovezii oficiale a datei achiziției. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din următoarele cauze:
- pentru utilizare necorespunzătoare
- tratament inadecvat, necorespunzător sau neglijent
- nerespectarea acestor instrucțiuni

Atunci când sunt utilizate corect, mănușile pot fi aruncate împreună cu deșeurile menajere normale.
Declarația de conformitate UE poate fi descărcată de pe pagina principală.

### SERVICE ȘI CONTACT
http://www.enders-germany.com

## (SE) TRÅDLÖS TERMOMETER BRUKSANVISNING
Innan du använder grilltermometern, läs och följ dessa instruktioner. Termometern kan användas av barn äldre än 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet eller kunskap, om de har fått instruktioner om hur man använder enheten eller övervakas. Barn får inte leka med termometern. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn under uppsikt.

**1.** På/Av
**2.** Ställ in timer, ställ in timmar, minuter, sekunder / ta bort timer
**3.** Välj olika sensorer/positioner / välj mellan °C och °F
**4.** För att välja mindre i den självinställda måltemperaturen och timern
**5.** Starta, Stoppa/Lås och lås upp knapparna
**6.** För att lägga till vid den självinställda måltemperaturen och timern
**7.** Olika typer av kött
**8.** Olika tillagningslägen
**9.** Station på och av/parning

### HUR MAN ANVÄNDER DEN TRÅDLÖSA TERMOMETERN
Denna apparat är endast lämplig för användning med grillar, rökare och ugnar. Använd den alltid enligt beskrivningen i bruksanvisningen. Enheten är avsedd för hushållsbruk. Ej för kontinuerligt kommersiellt bruk. Tillverkaren tar inget ansvar för skador på föremål eller personer orsakade av bristande efterlevnad.

- Använd endast enheten inom de specificerade effekt- och temperaturintervallen.
- Produkten får inte användas för att mäta temperaturen på vätska eller kött som finns i vätskor.
- Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar sonderna eller testkablarna i rostfritt stål under eller strax efter användning. Rör dem inte med bara händerna, det finns risk för brännskador.
- Håll sändaren och mottagaren borta från direkt värme.
- Utsätt inte apparaten och dess komponenter för värme (över 50°C) och/eller kyla (under 0°C).
- Utsätt inte sonden och led inte till en direkt låga. Sonderna är värmebeständiga upp till 300 °C (572 °F).
- Utsätt inte sondpluggarna eller sändaruttagen för vatten eller andra vätskor.
- Skydda enheten och alla komponenter från fukt.
- Sänk inte ner den under vattnet.
- Defekta enheter eller defekta enskilda delar av enheten får endast repareras och bytas ut av auktoriserade personer.
- Vid idrifttagning av enheten krävs 4 x 1.5V alkaliskt torrbatteri. Använd endast nya batterier.
- Låt sonderna svalna helt innan rengöring. De blir väldigt varma under användning.
- Skydda dina händer med värmebeständiga handskar.
- Uppmärksamhet! Sondens spets kan vara vass. Rör inte.

1. Öppna batterifacken på sändaren och mottagaren och sätt i 2 x 1.5V alkaliska torrbatterier enligt polariteten. Stäng sedan batterifacket igen.
2. För att koppla ihop stationen med manöverenheten för första gången måste knappen på stationens högra sida tryckas in tills den vita LED-lampan börjar blinka. Därefter måste knapparna „+" och „-" på den påslagna manöverenheten tryckas in samtidigt i ca 3 sekunder. När termometern är ansluten lyser den vita lysdioden på stationen konstant.
3. Koppla/avaktivera mottagare/styrenhet
- Tryck på knappen uppe till vänster en kort stund -> på
- Tryck länge på knappen uppe till vänster -> av
4. Tryck länge och håll ned mittknappen för att låsa upp/låsa upp nycklarna
5. Tryck länge och håll ned den övre högra knappen för att växla mellan grader Celsius och grader Fahrenheit
6. Vid till- och frånkoppling av temperatursensorerna kan det ta upp till 10 sekunder innan termometern känner igen sensorerna och visar temperaturen.

### GRUNDLÄGGANDE
- Kort knapptryckning
- Långa tryckkommandon som ligger under en horisontell linje

### BRA ATT VETA
- Temperaturområde: 0 °C - 300 °C

### STÄLL IN TIMERNEDRÄKNING
- (Tryck på knappen längst upp i mitten så att „Timer +-" visas längst ner på skärmen om du inte redan har en)
- Tryck kort på knappen uppe i mitten: De två första siffrorna blinkar, plus- och minusknapparna används för att ställa in timmarna
- Tryck kort på knappen längst upp i mitten: den tredje och fjärde siffran blinkar, plus- och minusknapparna används för att ställa in minuterna
- Tryck kort på knappen uppe i mitten: den femte och sjätte siffran blinkar, plus- och minusknapparna används för att ställa in sekunderna
- Tryck på knappen längst upp i mitten igen för att slutföra timerinställningen
- Tryck kort på knappen i mitten för att starta eller pausa timern
- För att rensa en befintlig timer, pausa nedräkningen och tryck länge och håll ned den övre mittknappen

### TIMER STÄLL IN STOPPUR
- (Tryck kort på knappen högst upp i mitten så att „Timer +" visas längst ner på skärmen om den inte redan finns)
- Tryck kort på knappen i mitten för att starta eller pausa
- För att radera en befintlig timer, pausa räknaren och tryck länge och håll ned den övre mittknappen

### LÅS NYCKLAR
- Håll ned mittknappen länge

### MAT-LÄGE
- (Tryck kort på knappen uppe till höger så att „Sond" visas längst ner på skärmen om den inte redan finns)
- Använd sondknappen längst upp till höger för att växla mellan de olika fyra temperatursensorerna genom att trycka kort, igenkännbart med pilen på höger sida av skärmen.
- Använd knappen längst ner till vänster för att ställa in önskad typ av kött
- Använd knappen längst ner till höger för att ställa in önskat tillagningsläge
- När termometern ringer har måltemperaturen uppnåtts.

### ÖPPET LÄGE
- Läge för att använda självinställd måltemperatur
- (Tryck kort på knappen uppe till höger så att „Sond" visas längst ner på skärmen om den inte redan finns)
- Välj antingen på „MEAT"-knappen tills „OPEN" visas längst ner till höger eller tryck på plus- eller minusknappen
- Använd plus- eller minusknappen för att ställa in önskad temperatur
- Bekräfta via knappen „Sond" i det övre högra hörnet
- När termometern ringer har temperaturen nåtts
- Om så önskas, justera temperaturen via plus och minus

### TIPS
De förinställda temperaturerna är vägledande, på grund av skillnader i köttets tjocklek, djur- och kroppsdel etc. kan dessa skilja sig åt. Det är därför viktigt att användaren själv kontrollerar tillagningstillståndet innan han eller hon konsumerar den. Den magnetiska mottagarstationen får inte utsättas för heta ytor, t.ex. Grillhuven kan fästas.

### VAL AV PROGRAM
- **Beef = Boskap**
- **Calf = Kalv**
- **Lamb = Lamm**
- **Pork = Gris**
- **Turk = Turkiet**
- **Chick = Kyckling**
- **Fish = Fisk**
- **Open = Fritt programmerbar**
- **SET TEMP = Måltemperatur**
- **PROBE = Aktuell uppmätt temperatur**

### BYTE AV BATTERI
- Byt ut batterierna om displayen är svag för att läsa.
- Öppna batterifacket och sätt i ett nytt 1.5V alkaliskt torrbatteri enligt polariteten. Stäng sedan batterifacket igen.
- Hantera använda batterier varsamt.

### RENGÖRING/FÖRVARING
- Rengör temperatursonden noggrant efter varje användning.
- Rengör sonderna med varmt vatten och en mild diskmedel och torka dem sedan.
- Sändaren och mottagaren är inte vattentäta och tål inte diskmaskin. Sänk dem inte under vatten. Rengör dem med en fuktig trasa.
- Temperatursensorns spets är mycket spetsig. Därför måste det hanteras med försiktighet. När den inte används rekommenderar vi att du placerar det medföljande silikonlocket på temperatursonden.

### FÖRFOGANDE
Denna produkt innehåller återvinningsbara material. Släng det inte i ditt hushållsavfall, utan kontakta ditt lokala avfallshanteringsföretag för miljövänlig kassering.

### GARANTI/GARANTI
Vi lämnar 2 års garanti på denna artikel. Garantiservicen är föremål för korrekt hantering och officiellt bevis på inköpsdatum. Inget ansvar accepteras för skador som uppstår på grund av följande orsaker:
- för felaktig användning
- olämpligt, olämpligt eller försumligt bemötande
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner

När handskarna används på rätt sätt kan de slängas med vanligt hushållsavfall.
EU-försäkran om överensstämmelse kan laddas ner från hemsidan.

### SERVICE OCH KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## (SK) BEZDRÔTOVÝ TEPLOMER NÁVOD NA POUŽITIE
Pred použitím teplomeru na grilovanie si prečítajte a postupujte podľa týchto pokynov. Teplomer môžu obsluhovať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností alebo vedomostí, ak dostali inštrukcie o používaní prístroja alebo sú pod dohľadom. Deti sa nesmú hrať s teplomerom. Čistenie a údržbu môžu vykonávať len deti pod dohľadom.

**1.** Zapnutie/vypnutie
**2.** Nastavte časovač, hodiny, minúty, sekundy / vymazať časovač
**3.** Vyberte rôzne snímače / polohy / vyberte si medzi ° C a ° F
**4.** Ak chcete vybrať menej v automaticky nastavenej cieľovej teplote a časovači
**5.** Start, Stop / Zamknúť a odomknúť tlačidlá
**6.** Pridanie pri vlastnom nastavení cieľovej teploty a časovača
**7.** Rôzne druhy mäsa
**8.** Rôzne stavy varenia
**9.** Zapnutie a vypnutie stanice / párovanie

### AKO POUŽÍVAŤ BEZDRÔTOVÝ TEPLOMER
Toto zariadenie je vhodné iba na použitie s grilmi, fajčiarmi a rúrami. Vždy ho používajte tak, ako je popísané v návode na obsluhu. Zariadenie je určené na domáce použitie. Nie je určené na nepretržité komerčné používanie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody na predmetoch alebo osobách spôsobené nesúladom.
- Zariadenie používajte iba v rámci špecifikovaných výkonových a teplotných rozsahov.
- Výrobok sa nesmie používať na meranie teploty tekutín alebo mäsa obsiahnutého v tekutinách.
- Pri manipulácii so sondami alebo testovacími káblami z nehrdzavejúcej ocele počas používania alebo krátko po ňom vždy noste tepelne odolné rukavice. Nedotýkajte sa ich holými rukami, hrozí riziko popálenia.
- Vysielač a prijímač uchovávajte mimo dosahu priameho tepla.
- Nevystavujte spotrebič a jeho komponenty teplu (nad 50 °C) a/alebo chladu (do 0 °C).
- Nevystavujte sondu a neveďte priamy plameň. Sondy sú tepelne odolné do 300 °C (572 °F).
- Zátky sondy ani zásuvky vysielača nevystavujte vode ani iným tekutinám.
- Chráňte zariadenie a všetky komponenty pred vlhkosťou.
- Neponárajte ho pod vodu.
- Chybné zariadenia alebo chybné jednotlivé časti zariadenia môžu opraviť a vymeniť len oprávnené osoby.
- Pri uvedení zariadenia do prevádzky je potrebná 4 x 1,5 V alkalická suchá batéria. Používajte iba nové batérie.
- Pred čistením nechajte sondy úplne vychladnúť. Počas používania sa veľmi zahrievajú.
- Chráňte si ruky tepelne odolnými rukavicami.
- Pozornosť! Špička sondy môže mať ostré hrany. Nedotýkajte sa.

1. Otvorte priehradky pre batérie vysielača a prijímača a vložte 2 x 1,5V alkalickú suchú batériu podľa polarity. Potom znova zatvorte priehradku na batériu.
2. Na prvé spárovanie stanice s riadiacou jednotkou je potrebné stlačiť tlačidlo na pravej strane stanice, kým nezačne blikať biela LED dióda. Potom sa musia súčasne stlačiť tlačidlá „+" a „-" na zapnutej riadiacej jednotke na približne 3 sekundy. Keď je teplomer pripojený, biela LED dióda na stanici svieti nepretržite.
3. Zapnutie/deaktivácia prijímača / riadiacej jednotky
- Stlačte tlačidlo vľavo hore na krátky čas -> zapnuté
- Dlhé stlačenie tlačidla vľavo hore -> vypnuté
4. Dlhým stlačením a podržaním stredného tlačidla odomknete/zamknete kľúče
5. Dlhým stlačením a podržaním pravého horného tlačidla môžete prepínať medzi stupňami Celzia a Fahrenheita
6. Pri pripájaní a odpájaní snímačov teploty môže trvať až 10 sekúnd, kým teplomer rozpozná snímače a zobrazí teplotu.

### ZÁKLADNÝ
- Krátke stlačenie tlačidiel
- Príkazy dlhého stlačenia, ktoré sú pod vodorovnou čiarou

### ČO JE DOBRÉ VEDIEŤ
- Teplotný rozsah: 0 °C - 300 °C

### NASTAVENIE ODPOČÍTAVANIA ČASOVAČA
- (Stlačte tlačidlo v strede horného rohu, aby sa v dolnej časti obrazovky zobrazil „Časovač +-", ak ho ešte nemáte)
- Krátke stlačenie tlačidla v strede hore: Prvé dve číslice blikajú, tlačidlá plus a mínus sa používajú na nastavenie hodín
- Krátko stlačte tlačidlo v strede hore: tretia a štvrtá číslica blikajú, na nastavenie minút sa používajú tlačidlá plus a mínus
- Krátko stlačte tlačidlo v strede hore: piata a šiesta číslica blikajú, tlačidlá plus a mínus sa používajú na nastavenie sekúnd
- Opätovným stlačením tlačidla v strede hornej časti dokončíte nastavenie časovača
- Krátkym stlačením tlačidla v strede spustíte alebo pozastavíte časovač
- Ak chcete odstrániť existujúci časovač, pozastavte odpočítavanie a dlho stlačte a podržte horné stredné tlačidlo

### STOPKY S ČASOVAČOM
- (Krátko stlačte tlačidlo v hornej časti v strede, aby sa v dolnej časti obrazovky zobrazil „Časovač +", ak ešte neexistuje)
- Krátkym stlačením tlačidla v strede spustíte alebo pozastavíte prehrávanie
- Ak chcete odstrániť existujúci časovač, pozastavte počítadlo a dlho stlačte a podržte horné stredné tlačidlo

### ZAMKNÚŤ KLÁVESY
- Dlho držte stlačené centrálne tlačidlo

### REŽIM JEDLA
- (Krátko stlačte tlačidlo vpravo hore, aby sa v dolnej časti obrazovky objavilo „Probe", ak ešte neexistuje)
- Pomocou tlačidla sondy vpravo hore prepnite krátkym stlačením rôznych štyroch snímačov teploty, ktoré sú rozpoznateľné podľa šípky na pravej strane obrazovky.
- Pomocou tlačidla vľavo dole nastavte požadovaný druh mäsa
- Pomocou tlačidla vpravo dole nastavte požadovaný stav varenia
- Keď teplomer zazvoní, cieľová teplota sa dosiahne

### OTVORENÝ REŽIM
- Režim používania samočinne nastavenej cieľovej teploty
- (Krátko stlačte tlačidlo vpravo hore, aby sa v dolnej časti obrazovky objavilo „Probe", ak ešte neexistuje)
- Buď vyberte tlačidlo „MEAT", kým sa na pravej dolnej strane nezobrazí „OPEN", alebo stlačte tlačidlo plus alebo mínus
- Pomocou tlačidla plus alebo mínus nastavte požadovanú teplotu
- Potvrďte pomocou tlačidla „Probe" v pravom hornom rohu
- Keď teplomer zazvoní, teplota bola dosiahnutá
- V prípade potreby nastavte teplotu cez plus a mínus

### RADY
Prednastavené teploty sú orientačné, vzhľadom na rozdiely v hrúbke mäsa, v časti zvieraťa a tela atď. sa môžu líšiť. Preto je dôležité, aby užívateľ pred konzumáciou sám skontroloval stav varenia. Magnetická prijímacia stanica nesmie byť vystavená horúcim povrchom, napr. Grilovací odsávač pár je možné pripevniť.

### VÝBER PROGRAMU
- **Beef = Dobytok**
- **Calf = Teľa**
- **Lamb = Jahňa**
- **Pork = Prasa**
- **Turk = Turecko**
- **Chick = Kura**
- **Fish = Ryba**
- **Open = voľne programovateľné**
- **SET TEMP = Cieľová teplota**
- **PROBE = Aktuálne nameraná teplota**

### VÝMENA BATÉRIE
- Ak je displej slabo čitateľný, vymeňte batérie.
- Otvorte priestor pre batérie a vložte novú 1,5 V alkalickú suchú batériu podľa polarity. Potom znova zatvorte priehradku na batériu.
- S použitými batériami zaobchádzajte opatrne.

### ČISTENIE/SKLADOVANIE
- Po každom použití dôkladne vyčistite teplotnú sondu.
- Sondy vyčistite horúcou vodou a jemným mydlom na riad a potom ich osušte.
- Vysielač a prijímač nie sú vodotesné a nie sú vhodné do umývačky riadu. Neponárajte ich pod vodu. Očistite ich vlhkou handričkou.
- Hrot snímača teploty je veľmi špicatý. Preto sa s ním musí zaobchádzať opatrne. Ak sa nepoužíva, odporúčame umiestniť dodaný silikónový uzáver na teplotnú sondu.

### LIKVIDÁCIA
Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nevyhadzujte ho do domového odpadu, ale obráťte sa na miestnu spoločnosť zaoberajúcu sa nakladaním s odpadmi, ktorá vám poskytne ekologickú likvidáciu.

### ZÁRUKA/ZÁRUKA
Na túto položku poskytujeme 2-ročnú záruku. Záručný servis podlieha riadnemu zaobchádzaniu a úradnému dokladu o dátume zakúpenia. Nepreberáme žiadnu zodpovednosť za škody vyplývajúce z nasledujúcich príčin::
- pri nesprávnom použití
- nevhodné, nevhodné alebo nedbanlivé zaobchádzanie
- nedodržanie týchto pokynov

Pri správnom používaní môžu byť rukavice zlikvidované s bežným domovým odpadom.
EÚ vyhlásenie o zhode si môžete stiahnuť z domovskej stránky.

### SERVIS A KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## (SI) BREZŽIČNI TERMOMETER NAVODILA ZA UPORABO
Pred uporabo termometra za žar preberite in upoštevajte ta navodila. Termometer lahko upravljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če so prejele navodila za uporabo naprave ali so pod nadzorom. Otroci se ne smejo igrati s termometrom. Čiščenje in vzdrževanje lahko izvajajo samo otroci pod nadzorom.

**1.** Vklop/izklop
**2.** Nastavite časovnik, nastavite ure, minute, sekunde / izbrišite časovnik
**3.** Izberite različne senzorje/položaje / izbirajte med °C in °F
**4.** Če želite izbrati manj pri samonastavljeni ciljni temperaturi in časovniku
**5.** Zaženite, ustavite / zaklenite in odklenite gumbe
**6.** Dodajanje pri samonastavljeni ciljni temperaturi in časovniku
**7.** Različne vrste mesa
**8.** Različna stanja kuhanja
**9.** Vklop in izklop/seznanjanje postaje

### KAKO UPORABLJATI BREZŽIČNI TERMOMETER
Ta naprava je primerna samo za uporabo z žari, kadilci in pečicami. Vedno ga uporabljajte, kot je opisano v navodilih za uporabo. Naprava je namenjena domači uporabi. Ni za neprekinjeno komercialno uporabo. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo na predmetih ali osebah, ki jo povzroči neskladnost.
- Napravo uporabljajte samo v določenih območjih moči in temperature.
- Izdelek se ne sme uporabljati za merjenje temperature tekočine ali mesa v tekočinah.
- Pri rokovanju s sondami iz nerjavečega jekla ali preskusnimi vodniki med uporabo ali kmalu po njej vedno nosite toplotno odporne rokavice. Ne dotikajte se jih z golimi rokami, obstaja nevarnost opeklin.
- Oddajnik in sprejemnik hranite proč od neposredne toplote.
- Naprave in njenih sestavnih delov ne izpostavljajte vročini (nad 50 °C) in/ali mrazu (do 0 °C).
- Sonde ne izpostavljajte in ne povzročajte neposrednega plamena. Sonde so toplotno odporne do 300 °C (572 °F).
- Sondnih čepov ali vtičnic oddajnika ne izpostavljajte vodi ali drugim tekočinam.
- Napravo in vse komponente zaščitite pred vlago.
- Ne potopite ga pod vodo.
- Okvarjene naprave ali okvarjene posamezne dele naprave lahko popravijo in zamenjajo samo pooblaščene osebe.
- Pri zagonu naprave je potrebna 4 x 1,5V alkalna suha baterija. Uporabljajte samo nove baterije.
- Pred čiščenjem pustite, da se sonde popolnoma ohladijo. Med uporabo se zelo segrejejo.
- Roke zaščitite s toplotno odpornimi rokavicami.
- Pozornost! Konica sonde je lahko ostra. Ne dotikajte se.

1. Odprite predelke za baterije oddajnika in sprejemnika ter vstavite 2 x 1,5 V alkalno suhe baterije glede na polarnost. Nato znova zaprite prostor za baterijo.
2. Če želite postajo prvič povezati z nadzorno enoto, pritisnite gumb na desni strani postaje, dokler ne začne utripati bela dioda LED. Nato je treba približno 3 sekunde hkrati pritiskati gumba „+" in „-" na vklopljeni nadzorni enoti. Ko je termometer priključen, bela LED dioda na postaji neprekinjeno sveti.
3. Vklop/deaktiviranje sprejemnika / krmilne enote
- Za kratek čas pritisnite gumb v zgornjem levem kotu ->
- Dolgo pritisnite gumb v zgornjem levem kotu -> izklopljeno
4. Dolgo pritisnite in držite sredinski gumb, da odklenete / zaklenete tipke
5. Dolgo pritisnite in držite zgornji desni gumb, da preklopite med stopinjami Celzija in stopinjami Fahrenheita
6. Pri priključitvi in odklopu temperaturnih senzorjev lahko traja do 10 sekund, da termometer prepozna senzorje in prikaže temperaturo.

### TEMELJNIH
- Kratek pritisk na gumbe
- Dolgi ukazi pritiska, ki so pod vodoravno črto

### DOBRO JE VEDETI
- Temperaturno območje: 0 °C - 300 °C

### NASTAVITEV ODŠTEVANJA ČASOVNIKA
- (Pritisnite gumb na zgornji sredini, tako da se na dnu zaslona prikaže »Časovnik +-«, če ga še nimate)
- Na kratko pritisnite gumb v zgornji sredini: prvi dve števki utripata, gumba plus in minus se uporabljata za nastavitev ur
- Na kratko pritisnite gumb v zgornji sredini: utripata tretja in četrta številka, za nastavitev minut se uporabljata gumba plus in minus
- Na kratko pritisnite gumb v zgornji sredini: peta in šesta številka utripata, gumba plus in minus se uporabljata za nastavitev sekund
- Znova pritisnite gumb na zgornji sredini, da dokončate nastavitev časovnika
- Na kratko pritisnite gumb na sredini, da zaženete ali začasno ustavite časovnik
- Če želite počistiti obstoječo časovnico, začasno ustavite odštevanje ter dolgo pritisnite in držite zgornji sredinski gumb

### ČASOVNIK NASTAVI ŠTOPARICO
- (Na kratko pritisnite gumb na vrhu na sredini, tako da se na dnu zaslona prikaže »Časovnik +«, če še ne obstaja)
- Na kratko pritisnite gumb na sredini, da zaženete ali začasno ustavite
- Če želite izbrisati obstoječo časovnico, začasno ustavite števec ter dolgo pritisnite in držite zgornji sredinski gumb

### ZAKLEPANJE TIPK
- Dolgo časa držite osrednji gumb

### NAČIN JEDILNICE
- (Na kratko pritisnite gumb v zgornjem desnem kotu, tako da se na dnu zaslona prikaže »Sonda«, če še ne obstaja)
- Z gumbom sonde v zgornjem desnem kotu preklopite tako, da na kratko pritisnete različne štiri temperaturne senzorje, ki jih prepoznate po puščici na desni strani zaslona.
- Z gumbom spodaj levo nastavite želeno vrsto mesa
- Z gumbom v spodnjem desnem kotu nastavite želeno stanje kuhanja
- Ko termometer zazvoni, je dosežena ciljna temperatura

### NAČIN ODPIRANJA
- Način uporabe samonastavljene ciljne temperature
- (Na kratko pritisnite gumb v zgornjem desnem kotu, tako da se na dnu zaslona prikaže »sonda«, če še ne obstaja)
- Izberite gumb „MEAT", dokler se v spodnjem desnem kotu ne prikaže „OPEN", ali pritisnite gumb plus ali minus
- Z gumbom plus ali minus nastavite želeno temperaturo
- Potrdite s tipko „Sonda" v zgornjem desnem kotu
- Ko termometer zazvoni, je temperatura dosežena
- Po želji prilagodite temperaturo prek plus in minus

### NAMIGI
Prednastavljene temperature so okvirne, zaradi razlik v mesu v debelini, delu živali in telesa itd. se lahko razlikujejo. Zato je pomembno, da uporabnik pred zaužitjem sam preveri stanje kuhanja. Magnetna sprejemna postaja ne sme biti izpostavljena vročim površinam, npr. Napa za žar se lahko pritrdi

### IZBIRA PROGRAMA
- **Beef = Govedo**
- **Calf = Tele**
- **Lamb = Jagnje**
- **Pork = Prašič**
- **Turk = Turčija**
- **Chick = Piščanec**
- **Fish = Riba**
- **Open = prosto programabilno**
- **SET TEMP = Ciljna temperatura**
- **PROBE = Trenutno izmerjena temperatura**

### ZAMENJAVA BATERIJE
- Baterije zamenjajte, če je zaslon šibek za branje.
- Odprite prostor za baterijo in vstavite novo 1,5V alkalno suho baterijo glede na polarnost. Nato znova zaprite prostor za baterijo.
- Z rabljenimi baterijami ravnajte previdno.

### ČIŠČENJE/SKLADIŠČENJE
- Po vsaki uporabi temeljito očistite temperaturno sondo.
- Sonde očistite z vročo vodo in blagim milom za posodo, nato jih posušite.
- Oddajnik in sprejemnik nista vodoodporna in nista varna za pomivanje v pomivalnem stroju. Ne potopite jih pod vodo. Očistite jih z vlažno krpo.
- Konica temperaturnega senzorja je zelo koničasta. Zato je treba z njim ravnati previdno. Kadar ni v uporabi, priporočamo, da priloženi silikonski pokrovček namestite na temperaturni senzor

### ODSTRANJEVANJE
Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Ne odlagajte jih med gospodinjske odpadke, temveč se za okolju prijazno odstranjevanje obrnite na lokalno podjetje za ravnanje z odpadki

### GARANCIJA/GARANCIJA
Na ta izdelek zagotavljamo 2-letno garancijo. Garancijski servis je predmet ustreznega ravnanja in uradnega dokazila o datumu nakupa. Ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki je posledica naslednjih vzrokov:
- za nepravilno uporabo
- neprimerno, nepravilno ali malomarno zdravljenje
- Neupoštevanje teh navodil

Ob pravilni uporabi lahko rokavice zavržete z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
Izjavo EU o skladnosti lahko prenesete z domače strani.

### SERVIS IN KONTAKT
http://www.enders-germany.com

## (TR) KABLOSUZ TERMOMETRE KULLANIM KILAVUZU
Barbekü termometresini kullanmadan önce bu talimatları okuyun ve uygulayın. Termometre, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın nasıl kullanılacağına dair talimat almışlarsa veya gözetim altında tutulmuşlarsa çalıştırılabilir. Çocukların termometre ile oynamasına izin verilmez. Temizlik ve bakım sadece gözetim altındaki çocuklar tarafından yapılabilir.

**1.** Açık/Kapalı
**2.** Zamanlayıcıyı ayarlayın, saatleri, dakikaları, saniyeleri ayarlayın / zamanlayıcıyı silin
**3.** Farklı sensörler/konumlar seçin / °C ile °F arasında seçim yapın
**4.** Kendi kendine ayarlanan hedef sıcaklık ve zamanlayıcıda daha az seçim yapmak için
**5.** Başlat, Durdur / Kilitle ve düğmelerin kilidini aç
**6.** Kendi kendine ayarlanan hedef sıcaklığa ve zamanlayıcıya eklemek için
**7.** Farklı et türleri
**8.** Farklı pişirme durumları
**9.** İstasyon açma ve kapama / eşleştirme

### KABLOSUZ TERMOMETRE NASIL KULLANILIR
Bu cihaz sadece ızgaralar, sigara içenler ve fırınlarla kullanıma uygundur. Daima kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanın. Cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır. Sürekli ticari kullanım için değildir. Üretici, uyumsuzluktan kaynaklanan nesnelere veya kişilere verilen hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.

- Cihazı yalnızca belirtilen güç ve sıcaklık aralıklarında kullanın.
- Ürün, sıvılarda bulunan sıvının veya etin sıcaklığını ölçmek için kullanılmamalıdır.
- Kullanım sırasında veya kullanımdan kısa bir süre sonra paslanmaz çelik probları veya test uçlarını tutarken daima ısıya dayanıklı eldivenler giyin. Onlara çıplak elle dokunmayın, yanma riski vardır.
- Vericiyi ve alıcıyı doğrudan ısıdan uzak tutun.
- Cihazı ve bileşenlerini ısıya (50°C'nin üzerinde) ve/veya soğuğa (0°C'nin altında) maruz bırakmayın.
- Probu maruz bırakmayın ve doğrudan aleve yol açmayın. Problar 300 °C'ye (572 °F) kadar ısıya dayanıklıdır.
- Prob fişlerini veya verici soketlerini suya veya diğer sıvılara maruz bırakmayın.
- Cihazı ve tüm bileşenleri nemden koruyun.
- Suya batırmayın.
- Arızalı cihazlar veya cihazın arızalı münferit parçaları yalnızca yetkili kişiler tarafından onarılabilir ve değiştirilebilir.
- Cihazı devreye alırken 4 x 1.5V alkalin kuru pil gereklidir. Yalnızca yeni piller kullanın.
- Temizlemeden önce probların tamamen soğumasını bekleyin. Kullanım sırasında çok ısınırlar.
- Ellerinizi ısıya dayanıklı eldivenlerle koruyun.
- Dikkat! Probun ucu keskin kenarlı olabilir. Dokunmayın.

1. Verici ve alıcının pil bölmelerini açın ve kutuplarına göre 2 x 1.5V alkalin kuru pil takın. Ardından pil bölmesini tekrar kapatın.
2. İstasyonu kontrol ünitesiyle ilk kez eşleştirmek için istasyonun sağ tarafındaki düğmeye beyaz LED yanıp sönmeye başlayana kadar basılmalıdır. Ardından açık olan kontrol ünitesindeki „+" ve „-" tuşlarına yaklaşık 3 saniye boyunca aynı anda basılmalıdır. Termometre bağlandığında istasyon üzerindeki beyaz LED sürekli yanar.
3. Alıcı / kontrol ünitesinin değiştirilmesi/devre dışı bırakılması
- Sol üstteki düğmeye kısa bir süre basın -> açık
- Sol üstteki düğmeye uzun basın -> kapalı
4. Tuşların kilidini açmak/kilitlemek için ortadaki düğmeyi uzun süre basılı tutun
5. Santigrat derece ve Fahrenheit derece arasında geçiş yapmak için sağ üst düğmeyi uzun süre basılı tutun
6. Sıcaklık sensörlerinin bağlanması ve ayrılması sırasında termometrenin sensörleri tanıması ve sıcaklığı göstermesi 10 saniye kadar sürebilir.

### ESAS
- Düğmelere kısa basış
- Yatay çizginin altındaki komutlara uzun basın

### BİLİNMESİ GEREKENLER
- Sıcaklık aralığı: 0 °C - 300 °C

### ZAMANLAYICI GERİ SAYIMINI AYARLA
- (Henüz yoksa ekranın altında „Zamanlayıcı +-" görünmesi için üst ortadaki düğmeye basın)
- Üst ortadaki düğmeye kısa basın: İlk iki hane yanıp söner, artı ve eksi düğmeleri saatleri ayarlamak için kullanılır
- Üst ortadaki düğmeye kısaca basın: üçüncü ve dördüncü basamaklar yanıp söner, artı ve eksi düğmeleri dakikayı ayarlamak için kullanılır
- Üst ortadaki düğmeye kısaca basın: beşinci ve altıncı basamaklar yanıp söner, artı ve eksi düğmeleri saniyeleri ayarlamak için kullanılır
- Zamanlayıcı ayarını tamamlamak için üst ortadaki düğmeye tekrar basın
- Zamanlayıcıyı başlatmak veya duraklatmak için ortadaki düğmeye kısa basın
- Mevcut bir zamanlayıcıyı silmek için geri sayımı duraklatın ve üst orta düğmeyi uzun süre basılı tutun

### ZAMANLAYICI AYARLI KRONOMETRE
- (Ortadaki üstteki düğmeye kısaca basın, böylece zaten yoksa ekranın altında „Zamanlayıcı +" görünür)
- Başlatmak veya duraklatmak için ortadaki düğmeye kısaca basın
- Mevcut bir zamanlayıcıyı silmek için sayacı duraklatın ve üst orta düğmeyi uzun süre basılı tutun

### KİLİT TUŞLARI
- Ortadaki düğmeyi uzun süre basılı tutun

### YEMEK MODU
- (Sağ üstteki düğmeye kısa basın, böylece zaten yoksa ekranın altında „Probe" görünür)
- Ekranın sağ tarafındaki okla tanınabilen çeşitli dört sıcaklık sensörüne kısaca basarak geçiş yapmak için sağ üstteki Prob düğmesini kullanın.
- İstenilen et türünü ayarlamak için sol alttaki düğmeyi kullanın
- İstenilen pişirme durumunu ayarlamak için sağ alttaki düğmeyi kullanın
- Termometre çaldığında hedef sıcaklığa ulaşılmıştır

### AÇIK MOD
- Kendi kendine ayarlanan hedef sıcaklığı kullanma modu
- (Sağ üstteki düğmeye kısa basın, böylece zaten yoksa ekranın altında „Probe" görünür)
- Sağ alt tarafta „AÇIK" görünene kadar „ET" düğmesini seçin veya artı veya eksi düğmesine basın
- İstenen sıcaklığı ayarlamak için artı veya eksi düğmesini kullanın
- Sağ üst köşedeki „Prob" düğmesi ile onaylayın
- Termometre çaldığında, sıcaklığa ulaşılmıştır
- İstenirse, sıcaklığı artı ve eksi olarak ayarlayın

### IPUÇ -LARI
Önceden ayarlanmış sıcaklıklar gösterge niteliğindedir, etin kalınlığı, hayvan ve vücut kısmı vb. farklılıklar nedeniyle bunlar farklılık gösterebilir. Bu nedenle, kullanıcının tüketmeden önce pişirme durumunu kontrol etmesi önemlidir. Manyetik alıcı istasyon sıcak yüzeylere maruz bırakılmamalıdır, örn. ızgara davlumbazı takılabilir.

### PROGRAM SEÇİMİ
- **Beef = Sığır**
- **Calf = Baldır**
- **Lamb = Kuzu**
- **Pork = Domuz**
- **Turk = Türkiye**
- **Chick = Tavuk**
- **Fish = Balık**
- **Open = serbestçe programlanabilir**
- **SET TEMP = Hedef Sıcaklık**
- **PROBE = Şu Anda Ölçülen Sıcaklık**

### PİL DEĞİŞTİRME
- Ekran okunamayacak kadar zayıfsa pilleri değiştirin.
- Pil bölmesini açın ve kutuplarına göre yeni 1.5V alkalin kuru pili takın. Ardından pil bölmesini tekrar kapatın.
- Lütfen kullanılmış pilleri dikkatli kullanın.

### TEMİZLEME/DEPOLAMA
- Sıcaklık probunu her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
- Probları sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile temizleyin, ardından kurutun.
- Verici ve alıcı su geçirmez değildir ve bulaşık makinesinde yıkanamaz. Onları suya batırmayın. Nemli bir bezle temizleyin.
- Sıcaklık sensörü ucu çok sivridir. Bu nedenle dikkatli kullanılmalıdır. Kullanılmadığı zaman, verilen silikon kapağı sıcaklık probunun üzerine yerleştirmenizi öneririz.

### ELDEN ÇIKARMA
Bu ürün geri dönüştürülebilir malzemeler içerir. Evsel atıklarınızla birlikte atmayın, çevreye duyarlı bertaraf için yerel atık yönetimi şirketinizle iletişime geçin.

### GARANTİ/GARANTİ
Bu ürün için 2 yıl garanti veriyoruz. Garanti hizmeti, uygun kullanıma ve satın alma tarihinin resmi kanıtına tabidir. Aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan zararlar için sorumluluk kabul edilmez:
- yanlış kullanım için
- uygunsuz, uygunsuz veya ihmalkar muamele
- Bu talimatlara uyulmaması

Doğru kullanıldığında eldivenler normal evsel atıklarla birlikte atılabilir.
AB Uygunluk Beyanı ana sayfadan indirilebilir.

### SERVİS VE İLETİŞİM
http://www.enders-germany.com

**WWW.ENDERS-GERMANY.COM**
**ENDERS COLSMAN AG**
Brauck 1
D-58791 Werdohl
Deutschland
+ 49 (0) 2392 9782 30

**8793 WIRELESS THERMOMETER**
240311