Dodavatel: Metroservis s.r.o. Kladenská 49 Hostouň 27353

xavax®

Digitales Multithermometer
Digital Multi-Thermometer

Messbereich/ Measuring range

-45°C – +200°C

00111014

(D) Bedienungsanleitung

Anwendung:
1.) Schutzkappe entfernen und Sensor [C] mit feuchtem Tuch reinigen. Thermometer ist nicht spülmaschinenfest!
2.) Mit Schalter [B] einschalten. Das Display zeigt die aktuelle Umgebungstemperatur. Über Schalter [A] lässt sich die Anzeige umschalten zwischen °C oder °F.
3.) Tauchen oder stechen Sie den Temperaturfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Die Anzeige ist korrekt, sobald das Display konstant bleibt, dies dauert zirka 4 – 10 Sekunden.
4.) Zur Temperaturmessung beim Braten und Backen öffnen Sie den Backofen, ziehen das Messgut heraus und messen die Temperatur wie oben beschrieben. Nehmen Sie das Thermometer wieder heraus, bevor Sie die Speisen in den Backofen zurückschieben.
5.) Mit dem Silikonstopfen [D] können Sie eine geöffnete Weinflasche wieder dicht verschließen. Schieben Sie den Stopfen auf den Fühler bis zum Thermometerkopf. Setzen Sie das Thermometer senkrecht auf die Flasche und drücken Sie den Silikonstopfen in den Flaschenhals. Auf diese Weise können Sie auch eine angebrochene Flasche in liegender Position im Kühlschrank oder Weinkeller lagern.
6.) Drücken Sie erneut die Taste ON/OFF, um das Thermometer auszuschalten. Die gewählte Maßeinheit bleibt nach dem Ausschalten erhalten. Wenn keine Taste gedrückt wird oder keine Messung erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 15 Minuten automatisch ab.
7.) Reinigen Sie den Fühler nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und setzen die Kappe wieder auf.

Batteriewechsel:
1. Drehen Sie den oberen Teil des Thermometerkopfes in Pfeilrichtung, um diesen abzunehmen.
2. Setzen Sie eine neue 1,5 V LR44 Knopfzelle ein, unter Beachtung der Polarität. Lebensdauer: ca. 6 Monate.
3. Setzen Sie das Oberteil nun so wieder auf, dass sich die Markierung über der Markierung an der Pfeilspitze befindet. Drehen Sie das Oberteil entgegen der Pfeilrichtung, bis die Markierung des Oberteils sich über der Markierung am Pfeilende befindet.
4. Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur in °C angezeigt.

Achtung:
- Das Thermometer darf niemals im geschlossenen Backofen verwendet werden!
- Reinigen Sie den Fühler gründlich nach jeder Benutzung.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht und nicht für die Spülmaschine geeignet. Tauchen Sie daher niemals das ganze Produkt ins Wasser. Sie können es aber einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Bitte erneuern Sie die Batterie, wenn die Anzeige im LCD-Display schwach wird.

Art	Empfohlene Temperaturen
Rinderfilet/Lende medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Rindfleisch durchgegart	75 – 80°C
Gelatinen	65°C
Fleischkäse	70°C
Pasteten	72 – 74°C
Wild durchgegart	75°C
Lamm durchgegart	79 – 85°C
Schweinebraten durchgegart	85°C
Geflügel durchgegart	80 – 90°C

Art	Empfohlene Temperaturen
Sekt/Champagner	6-8°C
Weißwein, jung/trocken	10 – 12°C
Rotwein	14 – 18°C
Babynahrung	37°C
Teewasser, je nach Sorte	65 – 90°C
Milch für Latte Macchiato	60 – 70°C
Olivenöl, max.	160°C
Öl zum Braten	150 – 200°C
Frittieröl	160 – 170°C

(GB) Operating instructions

Application:
1.) Remove the protective cap and clean the sensor [C] using a damp cloth. Thermometer is not dishwasher safe!
2.) Switch the thermometer on using switch [B]. The display shows the current ambient temperature. You can switch between °C and °F using switch [A].
3.) Dip or insert the temperature sensor at least 2 cm into the product to be measured. The temperature shown is correct when the value in the display stops changing. This takes 4 – 10 seconds.
4.) To measure the temperature when roasting or baking, open the oven, pull out the food to be measured and measure the temperature as described above. Remove the thermometer before placing the food back in the oven.
5.) You can use the silicone stopper [D] to seal bottles of wine that have been opened. Push the stopper onto the sensor until it reaches the thermometer head. Place the thermometer onto the bottle vertically and push the silicone stopper into the neck of the bottle. This way, you can store open bottles in a horizontal position in the refrigerator or wine cellar.
6.) Switch the thermometer off by pressing the ON/OFF button again. The unit of measurement (°F/°C) remains selected after the thermometer has been switched off. If you do not press a button or make a measurement for a period of 15 minutes, the device switches off automatically.
7.) After using the thermometer, clean the sensor using a damp cloth and put the cap back on.

Replacing the battery:
1. Remove the upper section of the head of the thermometer by rotating it in the direction shown by the arrow.
2. Insert 1 new 1.5 V LR44 button cell, noting the polarity. Service life: approx. 6 months.
3. Replace the upper section of the thermometer so that the marking is above the marking at the tip of the arrow. Rotate the upper section in the direction opposite to the arrow until the marking on the upper section is above the marking at the end of the arrow.
4. After the battery has been changed, the temperature is displayed in °C.

Caution:
- Never use the thermometer inside a closed oven.
- Clean the sensor thoroughly after each use.
- The thermometer is not water tight and is therefore not dishwasher safe. Do not submerge this product in water. You can clean the thermometer quickly and easily using a damp cloth.
- Make sure to change the battery if the LCD display is dim.

	temperatures
Beef tenderloin/sirloin (medium)	55 – 60°C
Roast beef (medium)	65°C
Beef (well done)	75 – 80°C
Gelatines	65°C
Meatloaf ("Fleischkäse")	70°C
Pâtés	72 – 74°C
Game (well done)	75°C
Lamb (well done)	79 – 85°C
Pork roast (well done)	85°C
Poultry (well done)	80 – 90°C
Sparkling wine or champagne	6-8°C

	temperatures
White wine (young/ dry)	10 – 12°C
Red wine	14 – 18°C
Baby food	37°C
Water for tea, depending on type	65 – 90°C
Milk for latte macchiato	60 – 70°C
Olive oil, max.	160°C
Oil for frying	150 – 200°C
Oil for deep frying	160 – 170°C

(F) Mode d'emploi

Utilisation :
1.) Retirez le capuchon de protection et essuyez le détecteur [C] avec un chiffon humide. Ne nettoyez pas le thermomètre dans un lave-vaisselle !
2.) Mettez l'unité sous tension à l'aide de l'interrupteur [B]. La température ambiante apparaît à l'écran. L'interrupteur [A] permet de commuter entre l'unité de température °C ou °F.
3.) Immergez ou insérez la sonde de température à une profondeur minimale de 2 cm dans le produit dont vous désirez mesurer la température. La température est correcte dès que la valeur affichée reste constante ; cette procédure dure environ 4 à 10 secondes.
4.) Pour mesurer la température d'un produit dans un four, ouvrez le four, sortez le produit et mesurez la température conformément aux étapes décrites plus haut. Retirez le thermomètre avant de réintroduire le met dans le four.
5.) Le bouchon de silicone [D] vous permet de refermer de façon étanche une bouteille de vin ouverte. Faites glisser le bouchon sur la sonde jusqu'à la tête du thermomètre. Placez le thermomètre à la verticale sur la bouteille, puis faites pénétrer le bouchon de silicone dans le goulot. De cette façon, vous pouvez également conserver une bouteille entamée à l'horizontale dans votre réfrigérateur ou votre cave à vins.
6.) Appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF afin de mettre le thermomètre hors tension. L'unité de température sélectionnée est conservée jusqu'à la prochaine utilisation. L'appareil se met automatiquement hors tension lorsque vous n'appuyez sur aucune touche ou lorsque vous n'effectuez aucune mesure pendant 15 minutes.
7.) Nettoyez la sonde après utilisation à l'aide d'un chiffon humide et replacez le capuchon de protection.

Remplacement des piles :
1. Tournez la partie supérieure de la tête du thermomètre dans le sens de la flèche afin de la déposer.
2. Insérez une nouvelle pile bouton LR44 de 1,5 V en respectant la polarité. Durée de vie : env. 6 mois.
3. Replacez la partie supérieure de telle sorte que la marque de cette partie se retrouve sur la marque indiquée par la pointe de la flèche. Tournez la partie supérieure dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la marque de la partie supérieure se retrouve sur la marque indiquée par l'extrémité de la flèche.
4. Après un remplacement de la pile, la température est indiquée en °C.

Attention :
- N'utilisez en aucun cas le thermomètre dans un four fermé !
- Nettoyez la sonde à fond après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche ; ne le nettoyez pas dans un lave-vaisselle. N'immergez pas le thermomètre entièrement dans de l'eau. Nettoyez-le simplement à l'aide d'un chiffon humide.
- Remplacez la pile dès que l'affichage de l'écran LCD faiblit.

	Liste des températures à cœur recommandées
Filet de bœuf / faux-filet à point	55 – 60°C
Rosbif à point	65°C
Viande de bœuf bien cuite	75 – 80°C
Mets contenant de la gélatine	65°C
Pain de viande	70°C
Pâtés	72 – 74°C
Chasse bien cuite	75°C
Agneau bien cuit	79 – 85°C
Rôti de porc bien cuit	85°C
Volaille bien cuite	80 – 90°C

	Liste des températures à cœur recommandées
Mousseux / Champagne	6-8°C
Vin blanc jeune/sec	10 – 12°C
Vin rouge	14 – 18°C
Nourriture pour bébés	37°C
Eau pour le thé, en fonction de la sorte	65 – 90°C
Lait pour un latte macchiato	60 – 70°C
Huile d'olive	160°C
Huile de grillade	150 – 200°C
Huile de friture	160 – 170°C

(NL) Gebruiksaanwijzing

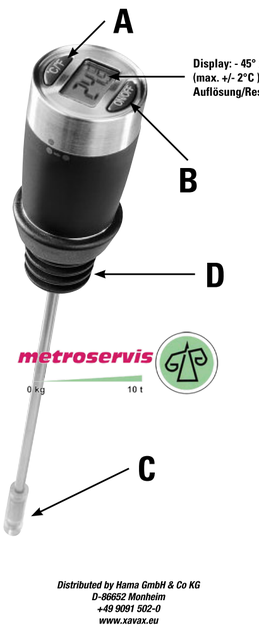
Gebruik:
1.) Beschermkap verwijderen en sensor [C] met een vochtige doek schoonmaken. De thermometer is niet geschikt voor het reinigen in een vaatwasmachine!
2.) Met behulp van schakelaar [B] inschakelen. Het display toont de actuele omgevingstemperatuur. Met behulp van schakelaar [A] kan de weergave in °C of °F gewijzigd worden.
3.) Dompel of steek de temperatuurvoeler tenminste 2 cm in de te meten substantie. De weergave is correct zodra de getoonde waarde in het display constant blijft. Dit duurt circa 4 tot 10 seconden.
4.) Voor het meten van de temperatuur tijdens het bakken en braden opent u de oven, trekt het te meten gerecht e.d. eruit en meet vervolgens de temperatuur zoals boven is beschreven. Haal de thermometer er weer uit voordat u het gerecht e.d. weer in de oven terugschuift.
5.) Met de siliconen stop [D] kunt u een geopende wijnfles weer luchtdicht afsluiten. Schuif de stop over de voelerstaaf tot aan de kop van de thermometer. Plaats de thermometer verticaal op de fles en druk de siliconen stop in de flessenhals. Op deze manier kunt u tevens een aangebroken fles liggend in de koelkast of wijnkelder opslaan.
6.) Druk opnieuw op de ON/OFF-knop om de thermometer uit te schakelen. De geselecteerde meeteenheid blijft na het uitschakelen opgeslagen. Als er geen knop wordt ingedrukt of niet wordt gemeten schakelt het toestel zich na 15 minuten automatisch uit.
7.) Maak de voelerstaaf na gebruik met een vochtige doek schoon en plaats de beschermkap weer terug.

Vervangen van de batterij:
1. Draai het bovendeel van de kop van de thermometer in de richting van de pijl los. Neem het deel weg.
2. Plaats 1 nieuwe 1,5 V LR44 knoopbatterij en let hierbij op de juiste polariteit. Levensduur: ca. 6 maanden.
3. Plaats het bovendeel nu weer zodanig terug dat het merkteken zich boven het merkteken van de pijlpunt bevindt. Draai het bovendeel nu tegen de richting van de pijl vast totdat het merkteken van het bovendeel zich boven het merkteken aan de pijlstaart bevindt.
4. Na het vervangen van de batterij wordt de temperatuur in °C weergegeven.

Attentie:
- De thermometer mag nooit in de gesloten oven gebruikt worden!
- Maak de voelerstaaf na ieder gebruik grondig schoon.
- De thermometer is niet waterdicht en niet geschikt voor het reinigen in een vaatwasmachine. Dompel om deze reden de thermometer nooit geheel onder water. U kunt echter de thermometer met een vochtige doek schoonmaken.
- Vervangt u a.u.b. de batterij als de weergave in het LCD-display vaag wordt.

	Aanbevolen kern-/ temperaturen:
ossenhaas/lendestuk medium	55 – 60°C
rundvlees medium	65°C
rundvlees (helemaal gaar)	75 – 80°C
gelatine	65°C
vleeskaas	70°C
pasteien	72 – 74°C
wild (helemaal gaar)	75°C
lam (helemaal gaar)	79 – 85°C
gebraden varkensvlees (helemaal gaar)	85°C

	Aanbevolen kern-/ temperaturen:
gevogelte (helemaal gaar)	80 – 90°C
sekt/champagne	6-8°C
witte wijn, jong/droog	10 – 12°C
rode wijn	14 – 18°C
babyvoeding	37°C
theewater, afhankelijk welke soort thee	65 – 90°C
melk voor latte macchiato	60 – 70°C
olijfolie, max.	160°C
olie voor het braden	150 – 200°C
frituurolie	160 – 170°C



Display: - 45° > + 200°C
(max. +/- 2°C) - 49° > + 392°F
Auflösung/Resolution: 0,1°C/0,1°F

(I) Istruzioni per l'uso

Applicazione:
1.) Rimuovere il cappuccio di protezione e pulire il sensore [C] con un panno umido. Il termometro non è lavabile in lavastoviglie!
2.) Inserirlo mediante il tasto B Il display indica la temperatura ambiente attuale. L'indicazione può essere commutata tra °C oppure °F mediante il tasto [A].
3.) Immergere o infilare l'elemento termosensibile almeno 2 cm nel cibo da misurare. L'indicazione è corretta non appena il display rimane costante, questo dura circa 4 – 10 secondi.
4.) Per la misurazione della temperatura durante l'arrostimento aprire il forno, estrarre il cibo da misurare e misurare la temperatura come descritto sopra. Prima di rimettere i cibi di nuovo nel forno estrarre nuovamente il termometro.
5.) Con il tappo di silicone [D] si può chiudere di nuovo, a tenuta, una bottiglia di vino aperta. Spingere il tappo sul sensore fino alla testa del termometro. Mettere il termometro, verticalmente, sulla bottiglia e premere il tappo di silicone nel collo della bottiglia. In questo modo si può chiudere una bottiglia aperta anche in posizione coricata nel frigorifero oppure in cantina.
6.) Per disinserire il termometro premere nuovamente il tasto ON/OFF. L'unità di misura scelta rimane memorizzata dopo il disinserimento. Se non viene premuto alcun tasto oppure se non viene effettuata nessuna misurazione, l'apparecchio si disinserisce automaticamente dopo 15 minuti.
7.) Dopo l'uso, pulire il sensore con un panno umido e rimettere il cappuccio di protezione.

Sostituzione della batteria:
1. Per rimuovere la batteria, ruotare la parte superiore della testa del termometro nella direzione della freccia.
2. Inserire una nuova batteria a bottone di 1,5V LR44 osservando la corretta polarità. Durata: ca. 6 mesi.
3. Applicare nuovamente la parte superiore, in maniera tale che la marcatura si trovi sopra la marcatura nella punta della freccia. Ruotare la parte superiore in senso opposto alla direzione della freccia finché la marcatura della parte superiore non si trova sopra la marcatura alla fine della freccia.
4. Dopo la sostituzione della batteria la temperatura viene indicata in °C.

Attenzione:
- Il termometro non deve mai essere utilizzato in forni chiusi.
- Dopo ogni impiego, pulire il sensore a fondo.
- Il termometro non è impermeabile all'acqua e non è idoneo per la lavastoviglie. Per questo motivo, non immergere mai il prodotto completamente nell'acqua. Questo può essere pulito semplicemente con un panno umido.
- Quando l'indicazione sul display diventa debole, sostituire la batteria.

	Temperature interne raccomandate:
Filetto di manzo/lombo medio	55 – 60°C
Roastbeef medio	65°C
Carne di manzo ben cotta	75 – 80°C
Gelatine	65°C
Fleischkäse (carne trita con aggiunta di fegato)	70°C
Paté	72 – 74°C
Selvaggina ben cotta	75°C
Agnello ben cotto	79 – 85°C
Arrosto di maiale ben cotto	85°C

	Temperature interne raccomandate:
Pollame ben cotto	80 – 90°C
Spumante/ Champagne	6-8°C
Vino bianco, giovane/ secco	10 – 12°C
Vino rosso	14 – 18°C
Alimenti per neonati	37°C
Acqua per il tè	65 – 90°C
Latte per il Latte Macchiato	60 – 70°C
Olio di oliva, max	160°C
Olio per arrostire	150 – 200°C
Olio per friggere	160 – 170°C

(S) Bruksanvisning

Användning:
1.) Ta bort skyddshättan och rengör sensorn [C] med ett fuktigt tygstycke. Termometern klarar inte diskmaskinen!
2.) Starta med regleget [B]. Displayen visar den aktuella omgivningstemperaturen. Man kan växla mellan att visa °C eller °F med reglage [A].
3.) Lägg, eller stick, in mätspetsen minst 2 cm i mat- eller bakverket där temperaturen ska mätas. Indikeringen är korrekt så snart displayen visar ett konstant värde vilket brukar ta cirka 4 – 10 sekunder.
4.) När du ska mäta temperaturen vid stekning och bakning öppnar du ugnen, drar ut det du steker eller bakar och mäter enligt beskrivningen ovan. Ta ur termometern innan du skjuter in steken eller bakverket i ugnen igen.
5.) Med silikonkorken [D] kan du försluta en öppnad vinflaska så att den är tät. Skjut på korken på sensorspetsen, till termometerhuvudet. Placera termometern lodrätt på flaskan och tryck in silikonkorken i flaskhalsen. På det här viset kan du även förvara en öppnad flaska liggande i kylskåpet eller vinkällaren.
6.) Tryck återigen på knappen ON/OFF för att stänga av termometern. Den valda måttenheten finns kvar efter avstängningen. Om ingen knapp trycks in, eller ingen mätning görs, stänger apparaten av sig automatiskt efter 15 minuter.
7.) Rengör sensorn med ett fuktigt tygstycke efter användning och sätt tillbaka skyddshättan.

Batteribyte:
1. Skruva överdelen på termometerhuvudet i pilrikningen för att ta av den.
2. Lägg i 1x nytt 1,5V LR44 knappbatteri och tänk på polariteten. Livslängd: ca 6 månader.
3. Sätt nu på överdelen så att markeringen hamnar över markeringen på pilspetsen. Skruva överdelen mot pilrikningen, tills markeringen på överdelen befinner sig över markeringen i slutet på pilen.
4. Efter batteribytet visas temperaturen i °C.

OBS!
- Termometern får aldrig användas i stängd bakugn!
- Rengör sensorspetsen noga efter varje användning.
- Termometern är inte vattentät och inte lämplig att stoppa i diskmaskinen. Stoppa därför aldrig ner hela produkten i vatten. Det är enkelt att rengöra den med ett fuktigt tygstycke.
- Byt ut batteriet när indikeringen i LCD-displayen blir svag.

	Rekommenderade bas- / temperaturer:
Oxfilé/karré medium:	55 – 60°C
Rostbiff medium:	65°C
Oxkött genomstekt:	75 – 80°C
Gelatiner	65°C
Pajer	72 – 74°C
Vilt genomstekt	75°C
Lamm genomstekt:	79 – 85°C
Fläskstek genomstekt:	85°C
Fågel genomstekt	80 – 90°C
Mousserande vin/champagner	6-8°C

	Rekommenderade bas- / temperaturer:
Vitt vin ungt/torrt	10 – 12°C
Rödvin	14 – 18°C
Barnmat:	37°C
Tevatten, beroende på sort	65 – 90°C
Mjölk för latte macchiato	60 – 70°C
Olivolja, max.	160°C
Olja till stekning	150 – 200°C
Friteringsolja	160 – 170°C

(CZ) Návod k obsluze

Použití:
1.) Sejměte ochranný kryt a senzor (C) otřete vlhkým hadříkem. Teploměr není vhodný do myčky.
2.) Přepínačem (B) zapněte. Teploměr ukazuje aktuální okolní teplotu. Pomocí přepínače (A) zvolte mezi °C / °F.
3.) ponořte nebo zapíchněte teploměr minimálně na 2 min. do měřené tekutiny nebo pokrmu. Údaj je správný, pokud se na displeji zobrazuje konstantní hodnota po dobu 4- 10 sekund.
4.) pro měření teploty při pečení a smažení otevřete pečicí troubu, vyjměte nádobu a teploměr opět ponořte nebo zapíchněte. Po změření teploty jej nezapomeňte vyndat.
5.) Pomocí silikonového kroužku (D) můžete těsně uzavřít již otevřenou láhev vína. Takto uzavřenou láhev můžete uložit i vodorovně.
6.) Pro vypnutí teploměru stiskněte tlačítko ON/ OFF. Zvolená měrná jednotka zůstane zachována. Pokud není delší dobu stisknuté žádné tlačítko nebo se neprovádí žádné měření, teploměr se po 15- ti minutách automaticky vypne.
7.) po měření čidlo očistěte vlhkým hadříkem a nasaďte zpět ochranný kryt.

Výměna baterií:
1. otočte horním dílem teploměru ve směru šipky
2. vložte správnými póly jednu novou 1,5V LR44 knoflíkovou baterii. Životnost cca. 6 měsíců.
3. nasaďte horní díl tak, aby označení na něm lícovalo s označením šipky.
4. po výměně baterii bude teplota zobrazována ve °C

Pozor:
- teploměr nesmí být nikdy použit v uzavřené troubě!
- čidlo teploměru pečlivě očistěte po každém použití
- teploměr není vodotěsný a nelze jej mýt v myčce. Proto jej nikdy celý nanamáčejte do vody. Můžete jej jednoduše očistit vlhkým hadříkem
- vyjměte a vyměňte baterie v případě, že zobrazení na LCD displeji je slabé.

	Doporučené teploty:
Hovězí plátek/ svíčková medium:	55 – 60°C
Rostbif medium:	65°C
Hovězí:	75 – 80°C
Želatina	65°C
Paštiky:	72 – 74°C
Zvěřina:	75°C
Jehněčí:	79 – 85°C
Vepřová pečeně:	85°C
Drůbež:	80 – 90°C
Sekt/šampaňské :	6-8°C

	Doporučené teploty:
Bílé víno mladé/ suché	10 – 12°C
Červené víno:	14 – 18°C
Dětská výživa:	37°C
Voda na čaj, dle druhu čaje	65 – 90°C
Mléko pro Latte Macchiato	60 – 70°C
Olivový olej, max.	160°C
Olej na pečení	150 – 200°C
Fritovací olej	160 – 170°C

(SK) Návod k obsluhe

Použitie:
1.) Odstráňte ochranný kryt a senzor (C) otvorte vlhkou handričkou. Teplomer nie je vhodný do umývačky riadu.
2.) Prepínačom (B) zapnite. Teplomer ukazuje aktuálnu okolitú teplotu. Pomocou prepínača (A) zvoľte medzi °C / °F.
3.) Ponorte alebo zapíchnite teplomer minimálne na 2 min. do meranej tekutiny alebo pokrmu. Údaj je správny, ak sa na displeji zobrazuje konštantná hodnota 4 – 10 sekúnd.
4.) Pre meranie teploty pri pečení a smažení otvorte kuchynskú rúru, vyberte nádobu a teplomer opäť ponorte alebo zapíchnite. Po zmeraní teploty ho nezabudnite vybrať. Pre meranie teploty pri pečení a smažení otvorte kuchynskú rúru, vyberte nádobu a teplomer opäť ponorte alebo zapíchnite. Po zmeraní teploty ho nezabudnite vybrať.
5.) Pomocou silikónového krúžku (D) môžete tesne uzavrieť už otvorenú fľašu vína. Takto uzavretú fľašu môžete uložiť i vodorovne.
6.) Pre vypnutie teplomeru stlačte tlačidlo ON/OFF. Zvolená merná jednotka zostane zachovaná. Ak nie je dlhšiu dobu stlačené žiadne tlačidlo, alebo sa nerobí žiadne meranie, teplomer sa po 15-tich minútach automaticky vypne.
7.) Po meraní senzor očistite vlhkou handričkou a nasaďte späť ochranný kryt.

Výmena batérií:
Otočte hornou časťou teplomeru v smere šípky
Vložte správnymi pólmi jednu novú 1,5V LR44 gombíkovú batériu. Životnosť cca. 6 mesiacov.
Nasaďte hornú časť tak, aby označenie na ňom lícovalo s označením šípky.
Po výmene batérii bude teplota zobrazovaná v °C

Pozor:
teplomer nesmie byť nikdy použitý v uzavretej kuchynskej rúre!
Senzor teplomeru starostlivo očistite po každom použití
Teplomer nie je vodotesný a nemožno ho umývať v umývačke riadu. Preto ho nikdy celý nenamáčajte do vody. Môžete ho jednoducho očistiť vlhkou handričkou.
Vyberte a vymeňte batérie v prípade, že zobrazenie na LCD displeji je slabé

	Odporúčané teploty:
Hovädzí plátok/ sviečková medium:	55 – 60°C
Rostbif medium:	65°C
Hovädzie:	75 – 80°C
Želatína	65°C
Paštéta:	72 – 74°C
Zverina:	75°C
Jahňacie:	79 – 85°C
Bravčové pečené	85°C
Hydina:	80 – 90°C
Sekt/šampanské:	6-8°C
Biele víno mladé/ suché	10 – 12°C

	Odporúčané teploty:
Červené víno:	14 – 18°C
Detská výživa:	37°C
Voda na čaj, podľa druhu čaje	65 – 90°C
Mlieko pre Latte Macchiato	60 – 70°C
Olivový olej, max.	160°C
Olej na pečenie	150 – 200°C
Fritovací olej	160 – 170°C

Distributed by Hama GmbH & Co KG
D-86652 Monheim
+49 9091 502-0
www.xavax.eu

CE

00111014/11.13