

Terrailon®

www.terrailon.com

www.terrailon.com

Terrailon®

Terrailon Corp USA
contact@terrailon.fr

customerservice@terrailon-asia.com

Tel: +852 (0)2960 7200
Quarry Bay – Hong Kong
1065 King's Road
4/F, Eastern Centre

Terrailon Asia Pacific Ltd

support.uk@terrailon.com

WC2B 5AH
LONDON

16 Great Queen Street - Covent Garden

Terrailon UK Limited

serviceconsommateurs@terrailon.fr

Service Consommateurs : 0 826 88 1789

78290 Croissy-sur-Seine – France

1, rue Ernest Gouin

Terrailon SAS France & Headquarters

FR

Cher Client,

Vous venez de choisir un produit Terraillon et nous vous en remercions. Nous sommes certains que ce produit vous apportera entière satisfaction et deviendra un outil indispensable à la réussite de vos plats ! Nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation.

EN

Dear Customer,

You have just chosen a Terraillon product and we thank you for it. We are sure that this product will bring you complete satisfaction and will become an essential tool for the success of your dishes! We recommend that you read this operating manual carefully.

DE

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich gerade für ein Terraillon-Produkt entschieden und wir danken Ihnen dafür. Wir sind sicher, dass dieses Produkt Ihnen volle Zufriedenheit bringen wird und zu einem unverzichtbaren Werkzeug für den Erfolg Ihrer Gerichte wird! Wir empfehlen Ihnen, diese Betriebsanleitung sorgfältig zu lesen.

IT

Gentile cliente,

Avete appena scelto un prodotto Terraillon e vi ringraziamo per questo. Siamo sicuri che questo prodotto vi darà piena soddisfazione e diventerà uno strumento indispensabile per il successo dei vostri piatti! Si raccomanda di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

ES

Estimado cliente,

Acaba de elegir un producto Terraillon y se lo agradecemos. Estamos seguros de que este producto le aportará una completa satisfacción y se convertirá en una herramienta esencial para el éxito de sus platos! Le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones.

NL

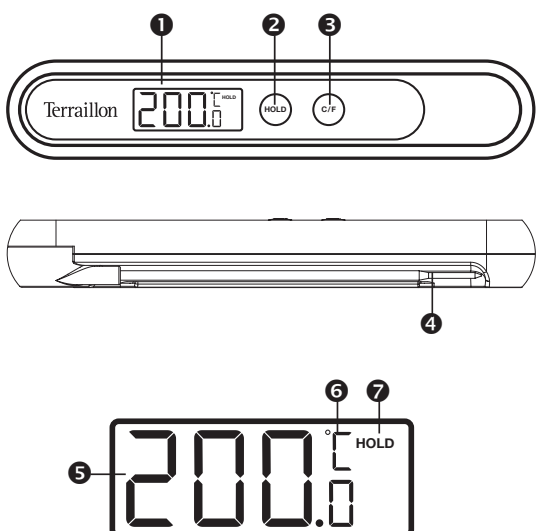
Geachte klant,

U heeft zojuist een product Terraillon gekozen en wij danken u daarvoor. Wij zijn er zeker van dat dit product u volledige tevredenheid zal brengen en een instrument zal worden dat essentieel is voor het succes van uw gerechten! Wij raden u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

PO

Drogi Kliencie,

Właśnie wybraliście produkt Terraillon i dziękujemy za niego. Jesteśmy pewni, że ten produkt przyniesie Ci pełną satysfakcję i stanie się niezbędnym narzędziem sukcesu Twoich potraw! Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.



FR

- ❶ Écran
- ❷ Bouton Pause
- ❸ Bouton de conversion des unités
- ❹ Sonde de mesure rétractable
- ❺ Température
- ❻ Unité
- ❼ Indicateur de fonction pause

EN

- ❶ Display
- ❷ Hold button
- ❸ Unit conversion button
- ❹ Retractable measuring probe
- ❺ Temperature
- ❻ Unit
- ❼ Hold function indicator

DE

- ❶ Display
- ❷ Taste „Pause“
- ❸ Taste zur Umrechnung der Einheiten
- ❹ Einklappbare Messsonde
- ❺ Temperatur
- ❻ Einheit
- ❼ Funktionsanzeige „Pause“

IT

- ❶ Display
- ❷ Tasto Pausa
- ❸ Tasto di conversione delle unità
- ❹ Sonda di misura retrattile
- ❺ Temperatura
- ❻ Unità
- ❼ Indicatore della funzione Pausa

ES

- ❶ Pantalla
- ❷ Botón de pausa
- ❸ Botón de conversión de unidades
- ❹ Sonda de medición retráctil
- ❺ Temperatura
- ❻ Unidad
- ❼ Indicador de función de pausa

NL

- ❶ Display
- ❷ Pauzeknop
- ❸ Knop voor het omzetten van eenheden
- ❹ Inschuifbare meetsonde
- ❺ Temperatuur
- ❻ Eenheid
- ❼ Indicator pauzefunctie

PO

- ❶ Ekran
- ❷ Przycisk pauzy
- ❸ Przycisk zamiany jednostek
- ❹ Wsuwana sonda pomiarowa
- ❺ Temperatura
- ❻ Jednostka
- ❼ Wskaźnik funkcji pauzy

TERRAILLON - THERMOMÈTRE DE CUISINE A DYNAMO

À LIRE AVANT UTILISATION

- Lavez la sonde rétractable à l'eau savonneuse avant et après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées. N'immergez pas le thermomètre dans l'eau.
- Lors du rangement, assurez-vous de replier la sonde afin de la protéger.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Prenez connaissance des symboles figurant sur les boutons de votre thermomètre :

HOLD	FONCTION PAUSE
C/F	CONVERSION DES UNITÉS DEGRÉS CELSIUS (C°) / DEGRÉS FAHRENHEIT (F°)

UTILISATION DU PRODUIT

MISE EN MARCHÉ / PRISE DE LA TEMPÉRATURE / ARRÊT :

- Pour mettre en marche le thermomètre secouez-le d'avant en arrière plusieurs fois pour activer la dynamo. Cinq mouvements suffisent.
- Une fois le thermomètre allumé, plongez la sonde au centre de l'aliment à mesurer. La température s'affiche sur l'écran.
- Le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de $\approx$ 1 minute.

Températures utiles à connaître en pâtisserie :

Fusion du chocolat : - Chocolat noir - Chocolat au lait et chocolat blanc	- Entre 55°C et 58 °C (131°F / 136°F) - Entre 45°C et 50°C (113°F / 122°F)
Cuisson de la confiture	Entre 104°C et 105°C (219°F / 221°F)
Préparation de la meringue	50°C au bain-marie (122°F)
Cuisson du Caramel	À partir de 150°C (302°F)

FONCTION PAUSE :

La fonction Pause est utile pour figer la température sur l'écran pendant plusieurs secondes.

- Pour activer la fonction pause, plongez la sonde dans l'aliment puis appuyez sur le bouton « HOLD ». La mention « HOLD » s'affiche sur l'écran.
- Pour désactiver la fonction pause, appuyez à nouveau sur le bouton « HOLD ». La mention « HOLD » disparaît de l'écran.

CONVERSION DES TEMPÉRATURES :

Mesure des températures possible en C° / F°.

- Pour changer d'unité de mesure, appuyez sur le bouton « C/F » : l'unité de mesure s'affiche à l'écran.

AFFICHAGES SPÉCIAUX :

Le thermomètre permet de mesurer des températures allant de -50°C à +200 °C (-58°F à 392°F).

HHH	La température mesurée est supérieure à la température maximale, retirer la sonde immédiatement.
LLL	La température mesurée est inférieure à la température minimale.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

- Durant l'utilisation du thermomètre la sonde peut devenir très chaude : ne pas toucher la sonde sans port de gants isolants ou l'utilisation de maniques.
- Ne pas utiliser le thermomètre dans un four à micro-onde.
- Ne pas exposer le thermomètre au contact des flammes, ou à des températures dépassant les 200°C (392°F);
- Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Utilisation déconseillée avant 12 ans.

ENTRETIEN :

- Lavez la sonde rétractable à l'eau savonneuse avant et après chaque utilisation pour éviter les contaminations croisées.
- Pour nettoyer le reste du thermomètre utilisez un chiffon humide. N'immergez pas le thermomètre dans l'eau.
- Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser de détergents ni de nettoyants abrasifs.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :



En fin de vie, confier ce produit à un point de collecte pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques.

GARANTIE :

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Pendant la période de garantie, de tels défauts seront réparés gratuitement (la preuve d'achat devra être présentée en cas de réclamation sous garantie). Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, de mauvaise utilisation ou de négligence. En cas de réclamation, contacter en premier lieu le magasin où vous avez effectué votre achat.

TERRAILLON - DYNAMO KITCHEN THERMOMETER

READ BEFORE USE

- Wash the retractable probe with soapy water before and after each use to prevent cross-contamination. Do not submerge the thermometer in water.
- When storing, be sure to retract the probe to protect it.

PRODUCT SPECIFICATION

Below are the symbols shown on the buttons of your thermometer:

HOLD	HOLD FUNCTION
C/F	UNIT CONVERSION OF DEGREES CELSIUS (°C) / DEGREES FARHENHEIT (°F)

USING YOUR SCALE

TURNING ON / TAKING THE TEMPERATURE / STOPPING:

- To turn the thermometer on, shake it back and forth several times to activate the dynamo. Five shakes should be enough.
- Once the thermometer is on, insert the probe into the centre of the food to be measured. The temperature is shown on the display.
- The thermometer switches off automatically after $\approx$ 1 minute.

Useful temperatures for baking:

Melting chocolate: - Dark chocolate - Milk chocolate and white chocolate	- Between 55°C and 58 C (131°F / 136°F) - Between 45°C and 50°C (113°F / 122°F)
Making jam	Between 104°C and 105°C (219°F / 221°F)
Baking meringue	50°C in bain-marie (122°F)
Making caramel	Above 150°C (302°F)

HOLD FUNCTION:

The hold function is useful for freezing the temperature on the display for several seconds.

- To activate the hold function, insert the probe into the food and press the HOLD button. HOLD appears on the display.
- To deactivate the hold function, press the HOLD button again. HOLD disappears from the display.

TEMPERATURE CONVERSION:

Temperature measurement in °C or °F :

- To change the unit of measurement, press the °C/°F button. The unit of measurement will be shown on the display.

SPECIAL DISPLAY ITEMS:

The thermometer can measure temperatures from -50°C to +200°C (-58°F° to +392°F).

HHH	The measured temperature is higher than the maximum temperature. Remove the probe immediately.
LLL	The measured temperature is lower than the minimum temperature.

SAFETY PRECAUTIONS:

- While using the thermometer, the probe can become very hot: do not touch the probe unless you are wearing insulated gloves or oven gloves.
- Do not use the thermometer in a microwave.
- Do not expose the thermometer to flames or temperatures exceeding 200°C (392°F).
- Keep out of reach of children.
- Not recommended for use by children under the age of 12.

MAINTENANCE:

- Wash the retractable probe with soapy water before and after each use to prevent cross-contamination.
- Use a damp cloth to clean the rest of the thermometer. Do not submerge the thermometer in water.
- To avoid damage, do not use abrasive detergents or cleaners.

PROTECT THE ENVIRONMENT:



Alter life, dispose of this product at a designated waste recycling point.

GUARANTEE:

This product is guaranteed against defects in materials or manufacturing. During the guarantee period, any such defects will be repaired free of charge (proof of purchase must be provided). Claims during the first year of guarantee shall be addressed to the store where you purchased the product. From the second year of guarantee, claims should be addressed to: Terrailon UK 2 Waterhouse, Waterflouse Street, Hemel Hempstead, Hertfordshire, England, HP11 ES.

The commercial 15 years guarantee is only applicable for products purchased from UK/Ireland retail.

TERRAILLON - DYNAMO-KÜCHENTHERMOMETER

VOR GEBRAUCH AUFMERKSAM DURCHLESEN

- Reinigen Sie die einklappbare Sonde vor und nach jedem Gebrauch mit Seifenwasser, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser.
- Achten Sie beim Verstauen darauf, die Sonde zum Schutz einzuklappen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Beachten Sie die Symbole auf den Tasten Ihres Thermometers:

HOLD	FUNKTION PAUSE
C/F	UMRECHNUNG DER EINHEITEN VON GRAD CELCIUS (°C) IN GRAD FAHRENHEIT (°F)

PRODUKTBENUTZUNG**EINSCHALTEN/MESSEN DER TEMPERATUR/AUSSCHALTEN:**

- Das Thermometer einschalten, indem Sie es mehrmals von vorn nach hinten schütteln, um den Dynamo zu aktivieren. Fünf Bewegungen genügen.
- Nach dem Einschalten des Thermometers tauchen Sie die Sonde in die Mitte des zu messenden Garguts. Die Temperatur erscheint auf dem Display.
- Das Thermometer schaltet sich nach ≈ 1 Minute automatisch ab.

Nützliche Temperaturen beim Backen:

Schokolade schmelzen: - Dunkle Schokolade - Milkschokolade und weiße Schokolade	- Zwischen 55 °C und 58 °C: - Zwischen 45 °C und 50 °C:
Zubereitung von Konfitüre	Zwischen 104 °C und 105 °C
Zubereitung von Baiser	50 °C im Wasserbad
Zubereitung von Karamell	Ab 150 °C

PAUSE-FUNKTION:

Die Pause-Funktion ist nützlich, um die Temperatur mehrere Sekunden lang auf dem Display anzuzeigen.

- Die Pause-Funktion aktivieren Sie, indem Sie die Sonde in das Gargut tauchen und die „HOLD“-Taste drücken. Auf dem Display erscheint „HOLD“.
- Um die Pause-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die „HOLD“-Taste. Im Display

TEMPERATURUMRECHNUNG:

Temperaturmessung in °C/°F möglich.

- Um die Messeinheit zu ändern, drücken Sie die Taste „C/F“. Die Messeinheit wird im Display angezeigt.

BESONDERE ANZEIGEN:

Das Thermometer kann Temperaturen von -50 °C bis +200 °C (-58 °F bis 392 °F) messen.

HHH	Die gemessene Temperatur überschreitet die Höchsttemperatur; die Sonde sofort entfernen.
LLL	Die gemessene Temperatur liegt unter der Mindesttemperatur.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG:

- Während der Benutzung des Thermometers kann die Sonde sehr heiß werden: Berühren Sie sie nicht ohne Isolierhandschuhe oder Topflappen.
- Verwenden Sie das Thermometer nicht in der Mikrowelle.
- Halten Sie das Thermometer nicht in Flammen oder Temperaturen von über 200 °C.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nicht für Kinder unter 12 Jahren geeignet.

PFLEGE:

- Reinigen Sie die einklappbare Sonde vor und nach jedem Gebrauch mit Seifenwasser, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Das Thermometer selbst reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine Putzmittel oder scheuernden Reinigungsmittel, um Schäden zu vermeiden.

UMWELTSCHUTZ:

Am Ende des Lebenszyklus entsorgen Sie das Produkt an einer Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte.

GARANTIE:

Auf das Produkt wird eine Garantie gegen Material- und Herstellungsfehler gewahrt. Während dieses Zeitraums werden diese Mängel kostenlos repariert (für die Inanspruchnahme der Garantie ist der Kaufbeleg vorzulegen). Schäden infolge von Unfällen Bedienungsfehlern oder Fahrlässigkeit werden aus der Garantie ausgeschlossen. Im Falle von Reklamationen wenden Sie sich bitte zunächst an Ihren Fachhändler bzw. an das Geschäft in dem Sie das Gerät gekauft haben.

TERRAILLON - TERMOMETRO DA CUCINA A DINAMO

DA LEGGERA ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO

- Lavare la sonda retrattile in acqua saponata prima e dopo ogni utilizzo per evitare la contaminazione incrociata. Non immergere il termometro in acqua.
- Per la conservazione, assicurarsi di ripiegare la sonda per proteggerla.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Vedere i simboli sui tasti del termometro:

HOLD	FUNZIONE PAUSA
C/F	CONVERSIONE DELLE UNITÀ GRADI CELSIUS (C°) / GRADI FARHENHEIT (F°)

UTILIZZO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/MISURA DELLA TEMPERATURA/SPEGNIMENTO:

- Per accendere il termometro scuoterlo più volte per attivare la dinamo. Saranno sufficienti cinque movimenti.
- Una volta acceso il termometro, immergere la sonda nel centro dell'alimento da misurare. La temperatura viene visualizzata sul display.
- Il termometro si spegne automaticamente dopo $\approx$ 1 minuto.

Temperature utili da conoscere per la pasticceria:

Fusione del cioccolato:	
- Cioccolato fondente	- Tra 55 °C e 58 °C (131 °F/136 °F)
- Cioccolato al latte e cioccolato bianco	- Tra 45 °C e 50 °C (113 °F/122 °F)
Cottura della marmellata	Tra 104 °C e 105 °C (219 °F/221 °F)
Preparazione della meringa	50 °C a bagnomaria (122 °F)
Cottura del caramello	A partire da 150 °C (320 °F)

FUNZIONE PAUSA:

La funzione Pausa è utile per bloccare la temperatura sul display per alcuni secondi.

- Per attivare la funzione Pausa, immergere la sonda nell'alimento, quindi premere il tasto "HOLD". Sul display appare "HOLD".
- Per disattivare la funzione Pausa, premere nuovamente il tasto "HOLD". "HOLD" scompare dal display.

CONVERSIONE DELLE TEMPERATURE:

Misura delle temperature in °C/°F

- Per cambiare l'unità di misura, premere il tasto "C/F": l'unità di misura viene visualizzata sul display.

VISUALIZZAZIONI SPECIALI:

Il termometro consente di misurare temperature da -50 °C a +200 °C (da -58 °F a 392 °F).

HHH	La temperatura misurata è superiore alla temperatura massima, rimuovere immediatamente la sonda.
LLL	La temperatura misurata è inferiore alla temperatura minima.

PRECAUZIONI PER L'USO:

- Durante l'uso del termometro la sonda può surriscaldarsi: non toccare la sonda senza indossare guanti isolanti o usare presine.
- Non utilizzare il termometro in un forno a microonde.
- Non esporre il termometro alle fiamme o a temperature superiori a 200 °C (392 °F).
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Si sconsiglia l'utilizzo ai bambini di età inferiore ai 12 anni.

MANUTENZIONE:

- Lavare la sonda retrattile in acqua saponata prima e dopo ogni utilizzo per evitare la contaminazione incrociata.
- Usare un panno umido per pulire la parte restante del termometro. Non immergere il termometro in acqua.
- Per evitare danni, non utilizzare detergenti o detersivi abrasivi.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Alla fine del ciclo di vita, affidare questo A prodotto ad un punto di raccolta per il - riciclaggio di attrezzature elettriche ed elettroniche.

GARANZIA:

Questo prodotto è garantito contro i difetti di materiali e di fabbricazione. Durante il periodo di garanzia, eventuali difetti saranno riparati gratuitamente (sarà necessario presentare le prova d'acquisto in caso di reclamo sotto garanzia). Tale garanzia non copre i danni risultanti da incidenti, da cattivo utilizzo o da negligenza. In caso di reclamo, contattare in primo luogo il negozio nel quale è stato effettuato l'acquisto.

TERRAILLON - TERMÓMETRO DE COCINA MEDIANTE DINAMO

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

- Lave la sonda retráctil con agua jabonosa antes y después de cada uso para evitar las contaminaciones cruzadas. No sumerja el termómetro en el agua.
- Para su almacenamiento, asegúrese de plegar la sonda a fin de protegerla.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lea los símbolos que figuran en los botones de su termómetro:

HOLD	FUNCIÓN PAUSA
C/F	CONVERSIÓN DE UNIDADES GRADOS CELSIUS (°C) / GRADOS FAHRENHEIT (°F)

UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO

ACTIVACIÓN / MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA / APAGADO:

- Agite de un lado a otro varias veces el termómetro para poner en marcha la dinamo y activar así el termómetro. Basta con agitarlo cinco veces.
- Una vez encendido el termómetro, sumerja la sonda en el centro del alimento que desea medir. La temperatura se muestra en la pantalla.
- El termómetro se apaga automáticamente después de $\approx$ 1 minuto.

Conviene conocer la temperatura en repostería:

Fusión de chocolate:	
- Chocolate negro	- Entre 55 °C y 58 °C (131 °F/136 °F)
- Chocolate con leche y chocolate blanco	- Entre 45 °C y 50 °C (113 °F/122 °F)
Cocción de mermelada	Entre 104 °C y 105 °C (219 °F/221 °F)
Preparación de merengue	50 °C al baño maría (122 °F)
Cocción de caramelo	A partir de 150 °C (302 °F)

FUNCIÓN PAUSA:

La función Pausa sirve para fijar la temperatura en la pantalla durante varios segundos.

- Para activar la función Pausa, sumerja la sonda en el alimento y, a continuación pulse el botón «HOLD». Se muestra «HOLD» en la pantalla.
- Para desactivar la función Pausa, vuelva a pulsar el botón «HOLD». Desaparece «HOLD» de la pantalla.

CONVERSIÓN DE TEMPERATURAS:

Posibilidad de medición de temperaturas en °C/°F.

- Para cambiar la unidad de medida, pulse el botón «C/F»: la unidad de medida se mostrará en la pantalla.

PANTALLAS ESPECIALES:

El termómetro permite medir temperaturas que van de -50°C a +200°C (-58 °F a 392 °F).

HHH	La temperatura medida es superior a la temperatura máxima, retire la sonda inmediatamente.
LLL	La temperatura medida es inferior a la temperatura mínima.

PRECAUCIONES DE USO:

- Al usar el termómetro, la sonda puede calentarse mucho, por lo que no debe tocarse sin guantes aislantes o manoplas.
- No use el termómetro en un horno microondas.
- No exponga el termómetro a las llamas ni a temperaturas superiores a 200 °C (392 °F).
- No lo deje al alcance de los niños.
- Se desaconseja su uso a menores de 12 años.

MANTENIMIENTO:

- Lave la sonda retráctil con agua jabonosa antes y después de cada uso para evitar las contaminaciones cruzadas.
- Use un paño húmedo para limpiar el resto del termómetro. No sumerja el termómetro en el agua.
- Para evitar daños, no utilice detergentes ni limpiadores abrasivos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE:



Al final de su vida útil, debe depositar este producto en un centro de recolección previsto para reciclar los equipos eléctricos y electrónicos que ya no sirven más.

GARANTÍA

El producto está garantizado contra todo defecto de material y de fabricación. Durante el período de garantía, dichos desperfectos serán reparados gratuitamente, debiéndose presentar el comprobante de compra en caso de reclamación bajo garantía. La garantía no cubre los daños resultantes de accidentes, mala utilización o negligencia. En caso de reclamación, deberá ponerse en contacto, en primer lugar, con la tienda donde ha adquirido el producto.

TERRAILLON - DYNAMO KEUKENTHERMOMETER

LEZEN VOOR GEBRUIK

- Was de inschuifbare sonde vóór en na elk gebruik met zeepwater om kruisbesmetting te voorkomen. Dompel de thermometer niet onder in water.
- Zorg bij het opbergen ervoor dat u de sonde naar binnen schuift om ze te beschermen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Bekijk de symbolen op de knoppen van uw thermometer:

HOLD	PAUZEFUNCTIE
C/F	ZETTING VAN GRADEN CELSIUS (°C) / GRADEN FAHRENHEIT (°F)

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

INSCHAKELLEN / TEMPERATUUR METEN / UITSCHAKELLEN:

- Schud de thermometer een aantal keer heen en weer om de dynamo te activeren. Vijf bewegingen volstaan.
- Zodra de thermometer is ingeschakeld, plaatst u de sonde in het midden van het te meten voedingsmiddel. De temperatuur wordt weergegeven op de display.
- De thermometer schakelt automatisch uit na ≈ 1 minuut.

Nuttige temperaturen voor gebruik bij patisserie:

Chocolade smelten: - Pure chocolade - Melkchocolade en witte chocolade	- Tussen 55 °C en 58 °C (131 °F / 136 °F) - Tussen 45 °C en 50 °C (113 °F / 122 °F)
Jam koken	Tussen 104 °C en 105 °C (219 °F / 221 °F)
Meringue bereiden	50 °C au bain-marie (122 °F)
Karamel bereiden	Vanaf 150 °C (302 °F)

PAUZEFUNCTIE:

De pauzefunctie is nuttig om de temperatuur enkele seconden op de display te bewaren.

- Om de pauzefunctie te activeren, plaats de sonde in het voedingsmiddel en druk dan op de knop HOLD. Op de display verschijnt 'HOLD'.
- Druk opnieuw op de knop HOLD om de pauzefunctie uit te schakelen. De melding 'HOLD' verdwijnt van de display.

OMZETTING VAN TEMPERATUREN:

Temperatuurmeting is mogelijk in °C of °F.

- Om de meeteenheid te veranderen, druk op de knop 'C/F'; de meeteenheid wordt op de display weergegeven.

BIJZONDERE MELDINGEN:

De thermometer meet temperaturen van -50 °C tot +200 °C (-58 °F tot 392 °F).

HHH	De gemeten temperatuur is hoger dan de maximumtemperatuur, verwijder de sonde onmiddellijk.
LLL	De gemeten temperatuur is lager dan de minimumtemperatuur.

VOORZORGEN BIJ GEBRUIK:

- Tijdens het gebruik van de thermometer kan de sonde zeer heet worden: raak de sonde niet aan zonder isolerende handschoenen of ovenwanten.
- Gebruik de thermometer niet in de magnetron.
- Stel de thermometer niet bloot aan vlammen of temperaturen boven 200 °C (392 °F).
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik afgeraden voor kinderen jonger dan 12 jaar.

ONDERHOUD:

- Was de inschuifbare sonde vóór en na elk gebruik met zeepwater om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik een vochtige doek om de rest van de thermometer te reinigen. Dompel de thermometer niet onder in water.
- Gebruik geen afwasmiddel of schurende reinigingsmiddelen, want hierdoor kan de thermometer worden beschadigd.

BESCHERMING VAN HET MILIEU:



Breng dit product als het afgedankt is naar een speciaal inzamelpunt voor recycling van elektrisch en elektronisch afval.

GARANTIE:

Dit product is gegarandeerd tegen materiaal- en fabricagefouten. Tijdens de garantieperiode zullen dergelijke defecten kosteloos worden gerepareerd (bij klachten tijdens de garantieperiode moet de koopbon worden overgelegd). Deze garantie is niet van toepassing op schade veroorzaakt door ongelukken, verkeerd gebruik of nalatigheid. In geval van klachten dient u allereerst contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

TERRAILLON - TERMÓMETRO DE COZINHA COM DÍNAMO

LER ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Lave a sonda retrátil com água e sabão, antes e após cada utilização, para evitar as contaminações cruzadas. Não mergulhe o termómetro na água.
- Durante o armazenamento, certifique-se de que recolhe a sonda para a proteger.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Conheça os símbolos apresentados nos botões do seu termómetro:

HOLD	FUNÇÃO PAUSA
C/F	CONVERSÃO DAS UNIDADES DE GRAUS CELSIUS (°C)/ GRAUS FARHENHEIT (°F)

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

LIGAR/MEDIR A TEMPERATURA/PARAR:

- Para ligar o termómetro, agite-o várias vezes para a frente e para trás para ativar o dínamo. Cinco movimentos são suficientes.
- Quando o termómetro estiver ligado, introduza a sonda no centro do alimento a medir. A temperatura é mostrada no ecrã.
- O termómetro desliga-se automaticamente ao fim de $\approx$ 1 minuto.

Temperaturas que convém conhecer em pastelaria:

Fusão do chocolate:	
- Chocolate negro	- Entre 55 °C e 58 °C (131 °F/136 °F)
- Chocolate de leite e chocolate branco	- Entre 45 °C e 50 °C (113 °F/122 °F)
Cozedura da compota	Entre 104 °C e 105 °C (219 °F/221 °F)
Preparação do merengue	50 °C em banho-maria (122 °F)
Cozedura do caramelo	A partir de 150 °C (302 °F)

FUNÇÃO PAUSA:

A função Pausa é útil para fixar a temperatura no ecrã durante vários segundos.

- Para ativar a função pausa, introduza a sonda no alimento e, em seguida, prima o botão « HOLD ». É mostrada a indicação « HOLD » no ecrã.
- Para desativar a função pausa, prima novamente o botão « HOLD ». A indicação « HOLD » desaparece do ecrã.

CONVERSÃO DAS TEMPERATURAS:

Medição das temperaturas possíveis em °C/°F.

- Para alterar a unidade de medida, prima o botão « C/F » : a unidade de medida é mostrada o ecrã.

MENSAGENS ESPECIAIS:

O termómetro permite medir temperaturas desde -50 °C até +200 °C (-58 °F a 392 °F).

HHH	A temperatura medida é superior à temperatura máxima, retire a sonda imediatamente.
LLL	A temperatura medida é inferior à temperatura mínima.

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

- Durante a utilização do termómetro, a sonda pode aquecer bastante: não tocar na sonda sem estar a usar luvas isolantes ou pegas.
- Não utilizar o termómetro num forno micro-ondas.
- Não expor o termómetro ao contacto com chamas ou a temperaturas superiores a 200 °C (392 °F);
- Não deixar ao alcance de crianças.
- Não é recomendada a utilização por crianças com menos de 12 anos.

MANUTENÇÃO:

- Lave a sonda retrátil com água e sabão, antes e após cada utilização, para evitar as contaminações cruzadas.
- Para limpar o resto do termómetro, utilize um pano húmido. Não mergulhe o termómetro na água.
- Para evitar quaisquer danos, não utilizar detergentes nem produtos de limpeza abrasivos.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE:



No fim da vida útil, depositar este produto num ponto de recolha destinado à reciclagem dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

GARANTIA:

Este produto está garantido contra qualquer defeito de material e de fabrico. Durante a validade da garantia, tais defeitos serão reparados gratuitamente (em caso de reclamação sob garantia, a prova de compra deverá ser apresentada). Esta garantia não cobre os danos resultantes de acidentes, utilização indevida ou negligência. Em caso de reclamação, contactar em primeiro lugar a loja onde efectuou a compra.

TERRAILLON - TERMOMETR KUCHENNY NA DYNAMO

PRZECZYTAĆ PRZED UŻYCIEM

- W celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych, przed i po każdym użyciu wysuwając sondę należy umyć wodą z płynem do mycia naczyń. Termometru nie wolno zanurzać w wodzie.
- Na czas przechowywania sonda powinna być złożona, aby zabezpieczyć ją przed ewentualnym uszkodzeniem.

OPIS PRODUKTU

Prosimy zapoznać się z symbolami widniejącymi na przyciskach termometru:

HOLD	NKCJA PAUZY
C/F	ZAMIANA JEDNOSTEK: STOPNIE CELSIUSZA (C°) / STOPNIE FARHENEITA (F°)

OBSŁUGA PRODUKTU

WŁĄCZANIE / POMIAR TEMPERATURY / WYŁĄCZANIE:

- Aby włączyć termometr, należy nim najpierw kilka razy potrząsnąć do tyłu, aby uruchomić dynamo. Wystarczy pięć takich ruchów.
- Gdy termometr się już włączy, należy włożyć sondę do środka produktu spożywczego, aby dokonać pomiaru. Temperatura zostanie wyświetlona na ekranie.
- Termometr wyłączy się automatycznie po ≈ 1 minucie.

W cukiernictwie warto znać następujące temperatury:

Topienie czekolady:	
- Czekolada czarna	- Od 55°C do 58°C (131°F / 136°F)
- Czekolada mleczna lub biała	- Od 45°C do 50°C (113°F / 122°F)
Smażenie konfitur	Od 104°C do 105°C (219°F / 221°F)
Przygotowywanie bez	50°C w kąpeli wodnej (122°F)
Gotowanie karmelu	Od 150°C (302°F)

FUNKCJA PAUZY:

Funkcja pauzy przydaje się, aby na kilka sekund zatrzymać temperaturę na ekranie.

- Aby włączyć funkcję pauzy, należy włożyć sondę do produktu spożywczego i wcisnąć przycisk „HOLD” („WSTRZYMAJ”). Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat „HOLD”.
- Aby wyłączyć funkcję pauzy, wystarczy ponownie wcisnąć przycisk „HOLD”. Komunikat „HOLD” zniknie z ekranu.

ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY:

Wynik pomiaru temperatury może być wyświetlany w stopniach C° lub F°.

- Aby zmienić jednostki, w których będzie pokazywany pomiar, należy wcisnąć przycisk „C/F”: na ekranie wyświetlona zostanie jednostka pomiaru.

KOMUNIKATY SPECJALNE:

Termometr umożliwia pomiar temperatur w zakresie od -50°C do +200°C (od -58°F do 392°F).

HHH	Zmierzona temperatura jest wyższa od temperatury maksymalnej, należy natychmiast wyjąć sondę.
LLL	Zmierzona temperatura jest niższa od temperatury minimalnej.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS UŻYTKOWANIA:

- Podczas używania termometru sonda może się silnie nagrzewać: nie należy dotykać sondy bez rękawic izolujących lub łapek kuchennych.
- Termometru nie należy używać w kuchence mikrofalowej.
- Termometru nie należy narażać na kontakt z płomieniami ani na temperatury przekraczające 200°C (392°F).
- Nie zostawiać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Odradza się używanie przez dzieci do lat 12.

KONSERWACJA:

- W celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych, przed i po każdym użyciu wysuwając sondę należy umyć wodą z płynem do mycia naczyń.
- Do czyszczenia reszty termometru należy używać wilgotnej ściereczki. Termometru nie wolno zanurzać w wodzie.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia, nie należy stosować detergentów ani żrących środków czyszczących.

OCHRONA ŚRODOWISKA:



Pod koniec długotrwałości oddajcie ten produkt do punktu zbiorczego lub - uzdatniania odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

GWARANCJA:

Produkt ten ma gwarancję od wad materiałowych i fabrycznych. W okresie gwarancyjnym takie wady zostaną naprawione bezpłatnie (w przypadku reklamacji w okresie gwarancyjnym, należy przedstawić dowód zakupu). Gwarancja ta nie obejmuje szkód wynikających z wypadków, nieodpowiedniej obsługi czy niedbałości. W przypadku reklamacji, należy przede wszystkim skontaktować się ze sklepem, w którym dokonaliście zakupu produktu.

TERRAILLON - DYNAMO KØKKENTERMOMETER

SKAL LÆSES FØR BRUG

- Rens den udtrækkelige sonde i sæbevand før og efter hver anvendelse for at undgå krydskontaminering. Termometret må ikke nedsænkes i vand.
- Sørg for at folde sonden ved opbevaring for at beskytte den.

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Bliv bekendt med symbolerne på termometrets knapper:

HOLD	PAUSEFUNKTION
C/F	KONVERTERING AF GRADER UDTRYKT I CELSIUS (C °) ELLER FARHENHEIT (F °)

BRUG AF PRODUKTET

START / TEMPERATURMÅLING / STOP:

- Ryst termometret frem og tilbage flere gange for at tænde det ved at aktivere dynamoen. Fem gange rækker.
- Når termometeret er tændt, indføres sonden i midten af den mad, der skal måles. Temperaturen vises på skærmen.
- Termometeret slukker automatisk efter ca. 1 minut.

Nyttige temperaturer at kende ved kagebagning:

Smeltning af chokolade:	
- Mørk chokolade	- Mellem 55 °C og 58 °C
- Mælkechokolade og hvid chokolade	- Mellem 45 °C og 50 °C
Kogning af marmelade	Mellem 104 °C og 105 °C
Tilberedning af marengs	50 °C i vandbad
Tilberedning af karamel	Fra 150 °C

PAUSEFUNKTION:

Pausefunktionen er praktisk til at fastfryse temperaturen på skærmen i flere sekunder.

- Pausefunktionen aktiveres ved at indføre sonden i maden og derefter trykke på knappen "HOLD". Ordet "HOLD" vises på skærmen.
- Pausefunktionen deaktiveres ved igen at trykke på knappen "HOLD". Ordet "HOLD" forsvinder fra skærmen.

KONVERTERING AF TEMPERATURER:

Temperaturmålingen er mulig i C° eller F°.

- For at ændre måleenheden skal du trykke på knappen "C / F ": måleenheden vises på skærmen.

SÆRLIGE VISNINGER:

Temperaturmålingen er mulig i C° eller F°.

HHH	Fjern sonden øjeblikkeligt, da den målte temperatur er højere end den tilladte maksimaltemperatur.
LLL	Den målte temperatur er lavere end minimumstemperaturen.

FORSIGTIGHEDSREGLER VEDRØRENDE BRUGEN:

- Under brug af termometeret kan sonden blive meget varm - rør den derfor ikke uden at bære isolerende handsker eller grillhandsker.
- Anvend ikke termometeret i en mikrobølgeovn.
- Udsæt ikke termometeret for flammer eller temperaturer over 200 °C.
- Opbevares utilgængeligt for børn.
- Bør ikke anvendes af børn på under 12 år.

VEDLIGEHOLDELSE:

- Rens den udtrækkelige sonde i sæbevand før og efter hver anvendelse for at undgå krydskontaminering.
- Brug en fugtig klud til at rengøre resten af termometeret. Termometret må ikke nedsænkes i vand.
- Brug hverken almindelige eller slibende rengøringsmidler på termometret for at undgå skader.

MILJØBESKYTTELSE;



Når produktet ikke skal bruges mere, bring det til et indsamlingssted for - elektrisk og elektronisk udstyr.

GARANTI:

Dette produkt er garanteret mod materialefejl og fabrikationsfejl. 1 garantiperioden vil sådanne fejl blive repareret gratis (man skal fremvise et bevis for køb i tilfælde af reklamationer under garanti). Denne garanti dækker ikke beskadigelser på grund af uheld, forkert brug eller skødesløshed. 1 tilfælde af reklamationer kontakt først den butik, hvor produktet er købt.

TERRAILLON - DIGITAL KÖKSTERMOMETER

LÄS FÖRE ANVÄNDNING

- Tvätta den infällbara sonden med diskmedel och vatten före och efter varje användning för att undvika korskontaminering. Doppa inte ner termometern i vatten.
- Var noga med att fälla in sonden vid förvaring för att skydda den.

PRODUKTBESKRIVNING

Bekanta dig med symbolerna på knapparna på din termometer

HOLD	PAUSFUNKTION
C/F	OMVANDLING AV GRADER CELSIUS (C °)/FARHENHEIT (F °)

ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

STARTA/MÄT TEMPERATUR/STOPPA

- För att aktivera termometern, skaka den fram och tillbaka flera gånger. Fem rörelser räcker.
- När termometern är på, sänk ner sonden i mitten av maten som ska mätas. Temperaturen visas på skärmen.
- Termometern stängs automatiskt av efter cirka 1 minut.

Temperaturer som är bra att känna till vid bakning:

Chokladfusion - Mörk choklad - Mjölchoklad och vit choklad	- Mellan 55 °C och 58 °C (131 °F/136 °F) - Mellan 45 °C och 50 °C (113 °F/122 °F)
Sylt- och marmeladkokning	Mellan 104 °C och 105 °C (219 °F/221 °F)
Marängbakning	50 °C i vattenbad (122 °F)
Karamellkokning	Från 150 °C (302 °F)

PAUSFUNKTIONEN:

Pausfunktionen är användbar för att frysa temperaturen på skärmen i flera sekunder.

- För att aktivera pausfunktionen, sänk ner sonden i maten och tryck sedan på knappen "HOLD". "HOLD" visas på skärmen.
- För att avaktivera pausfunktionen, tryck på knappen "HOLD" igen. "HOLD" försvinner från skärmen.

TEMPERATUROMVANDLING

Temperaturmätning kan göras i både °C och °F.

- För att ändra måttenhet, tryck på knappen "C/F": måttenheten visas på skärmen.

SÄRSKILDA INDIKATORER:

Termometern kan mäta temperaturer från -50 °C till +200 °C (-58 °F till 392 °F).

HHH	Den uppmätta temperaturen är högre än den maximala temperaturen. Ta bort sonden omedelbart.
LLL	Den uppmätta temperaturen är lägre än minimitemperaturen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:

- När du använder termometern kan sonden bli mycket varm. Rör inte sonden utan att använda isolerande handskar eller grytlappar.
- Använd inte termometern i mikrovågsugn.
- Utsätt inte termometern för eld eller temperaturer över 200 °C (392 °F)
- Förvaras oåtkomlig för barn.
- Användning rekommenderas ej för barn under 12 år.

SKÖTSEL:

- Tvätta den infällbara sonden med diskmedel och vatten före och efter varje användning för att undvika korskontaminering.
- Använd en fuktig trasa för att rengöra resten av termometern. Doppa inte ner termometern i vatten.
- Använd inte rengöringsmedel eller slipande rengöringsmedel för att undvika skador.

SKYDDAMILJÖN:



När produkten är uttjänt ska den sorteras som elavfall och lämnas in på en återvinningscentral för återvinning.

GARANTI:

Garantin gäller för material- och fabrikationsfel på produkten. Under garantiperioden repareras dylika fel kostnadsfritt (inköpskvitto ska visas vid reklamation under garantiperioden). Garantin gäller inte för skador som uppstått på grund av olyckor, felaktig användning eller vårdslöshet. Vid reklamation, kontakta i första hand din återförsäljare.

TERRAILLON - STEKETERMOMETER MED DYNAMO

LESES FØR BRUK

- Vask den uttrekkbare sonden i såpevann før og etter hver bruk, for å unngå krysskontaminering. Ikke bløtlegg termometeret i vann.
- Når termometeret ryddes bort må du legge sammen sonden så den er beskyttet.

BESKRIVELSE AV PRODUKTET

Gjør deg kjent med symbolene på knappene på termometeret:

HOLD	PAUSEFUNKSJON
C/F	KONVERTERING AV MÅLEENHETER GRADER CELSIUS (C°) / GRADER FARHENHEIT (F°)

BRUK AV PRODUKTET

SLÅ PÅ / MÅLING AV TEMPERATUR / SLÅ AV:

- For å slå på termometeret rister du det frem og tilbake flere ganger for å aktivere dynamoen. Fem ganger er tilstrekkelig.
- Når termometeret er slått på, fører du sonden inn i midten av matvaren som skal måles. Temperaturen vises på skjermen.
- Termometeret slås automatisk av etter ≈ 1 minutt.

Nyttige temperaturer ved baking:

Smelting av sjokolade: - Mørk sjokolade - Melkesjokolade og hvit sjokolade	- Mellom 55 °C og 58 °C (131 °F / 136 °F) - Mellom 45 °C og 50 °C (113 °F / 122 °F)
Koking av syltetøy	Mellom 104 °C og 105 °C (219 °F / 221 °F)
Lage marengs	50 °C i vannbad (122 °F)
Koking av karamell	Fra 150 °C (302 °F)

PAUSEFUNKSJONEN:

Pausefunksjonen er nyttig når du vil vise temperaturen på skjermen i flere sekunder.

- For å aktivere pausefunksjonen setter du sonden inn i matvaren og trykker på «HOLD». Ordet «HOLD» vises på skjermen.
- For å deaktivere pausefunksjonen trykker du på nytt på knappen «HOLD». Ordet «HOLD» forsvinner fra skjermen

KONVERTERING AV TEMPERATURER:

Måler mulige temperaturer i °C / °F.

- Hvis du vil endre måleenhet, trykker du på knappen «C/F»: Måleenheten vises på skjermen.

SPESIALTEGN:

Termometeret lar deg måle temperaturer fra -50 °C til 200 °C (-58 °F til 392 °F).

HHH	Den målte temperaturen er høyere enn maksimumstemperaturen; fjern sonden umiddelbart.
LLL	Den målte temperaturen er lavere enn minimumstemperaturen.

FORHOLDSREGLER FOR BRUK:

- Når termometeret er i bruk, kan sonden bli veldig varm: Ikke ta på sonden uten isolerende hansker eller grytekluter.
- Ikke bruk termometeret i mikrobølgeovn.
- Ikke utsett termometeret for flammer eller temperaturer over 200 °C (392 °F).
- Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Bør ikke brukes av barn under 12 år.

VEDLIKEHOLD:

- Vask den uttrekkbare sonden i såpevann før og etter hver bruk, for å unngå krysskontaminering.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre resten av termometeret. Ikke bløtlegg termometeret i vann.
- For å unngå eventuell skade må du ikke bruke skurende vaskemidler eller rengjøringsmidler.

MILJØVERN:



Etter end! levetid, skal dette produktet leveres til et innsamlingssted for - gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTI:

Dette produktet er garantert mot materielle defekter og produksjonsfeil . Under garantiperioden repareres slike defekter gratis (kjøpekvitteringen skal forevises ved reklamasjon under garantiperioden). Denne garantien dekker ikke skader som følger av uhell, misbruk eller forsømmelse. Ved reklamasjon skal du først kontakte forretningen der du kjøpte varen.

TERRAILLON - DYNAMOLLA TOIMIVA KEITTIÖLÄMPÖMITTARI

LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

- Puhdista sisäänvedettävä anturi vedellä ja pesuaineella aina ennen käyttöä ja sen jälkeen ristiin saastumisen välttämiseksi. Älä upota lämpömittaria veteen.
- Kun lämpömittari ei ole käytössä, suojaa anturi vetämällä se sisään.

TUOTTEEN KUVAUS

Tutustu lämpömittarin painikkeiden symboleihin:

HOLD	PYSÄYTYSOIMINTO
C/F	LÄMPÖTILAYKSIKÖIDEN VALINTA CELSIUS (C°) / FAHRENHEIT (F°)

TUOTTEEN KÄYTTÖ

KÄYTTÖÖNOTTO / LÄMPÖTILAN MITTAAMINEN / PYSÄYTTÄMINEN:

- Ota lämpömittari käyttöön heiluttamalla sitä edestakaisin useita kertoja, jotta dynamo aktivoituu. Viisi liikettä riittää.
- Kun lämpömittariin syttyy valo, upota anturi mitattavan elintarvikkeen keskikohtaan. Lämpötila näkyy näytöllä.
- Lämpömittarin valo sammuu automaattisesti n. 1 minuutin kuluttua.

Leivonnassa hyödyllisiä lämpötiloja:

Suklaan sulattaminen:	
- Tumma suklaa	- 55–58 °C (131 °F / 136 °F)
- Maitosuklaa ja valkoinen suklaa	- 45–50 °C (113 °F / 122 °F)
Hillon keittäminen	104–105 °C (219 °F / 221 °F)
Marengin valmistaminen	50 °C vesihauteessa (122 °F)
Kinuskien keittäminen	Vähintään 150 °C (302 °F)

PYSÄYTYSOIMINTO:

Pysäytystoiminnon avulla lämpötilan saa pysymään näytöllä usean sekunnin ajan.

- Ota pysäytystoiminto käyttöön upottamalla anturi elintarvikkeeseen ja painamalla sitten HOLD-painiketta. Näytöllä näkyy HOLD-teksti.
- Poista pysäytystoiminto käytöstä painamalla HOLD-painiketta uudelleen. HOLD-teksti poistuu näytöltä.

LÄMPÖTILOJEN MUUTTAMINEN:

Lämpötilojen mittaamisen yksikkönä voi olla °C tai °F.

- Vaihda mittayksikköä painamalla C/F-painiketta: mittayksikkö näkyy näytöllä.

ERITYISMERKINNÄT:

Lämpömittarilla voi mitata lämpötiloja -50 °C:sta +200 °C:seen (-58 °F – 392 °F).

HHH	Mitattu lämpötila on maksimilämpötilaa suurempi, poista anturi heti.
LLL	Mitattu lämpötila on minimilämpötilaa pienempi.

KÄYTTÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET:

- Anturi voi kuumentua erittäin kuumaksi lämpömittaria käytettäessä: älä koske anturiin ilman suojakäsineitä tai uunikintaita.
- Älä käytä lämpömittaria mikroaaltouunissa.
- Älä päästä lämpömittaria kosketuksiin liekkien kanssa äläkä yli 200 °C:n (392 °F) lämpötilaan.
- Älä jätä lasten ulottuville.
- Käyttö kielletty alle 12-vuotialta.

HUOLTO:

- Puhdista sisäänvedettävä anturi vedellä ja pesuaineella aina ennen käyttöä ja sen jälkeen ristiin saastumisen välttämiseksi.
- Puhdista lämpömittarin muut osat kostealla liinalla. Älä upota lämpömittaria veteen.
- Älä käytä pesuaineita tai hankaavia puhdistusaineita vaurioiden välttämiseksi.

YMPÄRISTÖN SUOJELU:



Käyttöikänsä lopussa tuote on toimitettava elektronisia laitteita ja sähkölaitteita varten varattuun jätteidenkierrätyskeskukseen.

TAKUU:

Tämä tuote on takuun alainen materiaali ja valmistusvirheiden osalta. Takuuaikana tällaiset via! korjataan korvauksetta (takuuvaatimuksia tehtäessä on esitettävä ostotodistus). Tämä takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat onnettomuuksista, virheellisestä käytöstä tai laiminlyönnistä. Takuuvaatimustapauksissa on ensin otettava yhteys myymälän josta ostit laitteen.

TERRAILLON - КУХОННЫЙ ТЕРМОМЕТР С ГЕНЕРАТОРОМ

ПРОЧИТАТЬ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Во избежание перекрестного загрязнения выдвижной щуп следует мыть в теплой мыльной воде перед каждым использованием и после него. Не погружайте термометр в воду.
- Храните термометр со сложенным щупом, чтобы избежать его повреждения.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Ознакомьтесь с символами на кнопках термометра:

HOLD (удержание)	FONCTION PAUSE (функция «Пауза»)
C/F	ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (°C) И ГРАДУСОВ ФАРЕНГЕЙТА (°F)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ / ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

- Чтобы включить термометр, встряхните его несколько раз, активируя таким образом генератор. Пяти встряхиваний будет достаточно.
- Как только термометр включится, погрузите щуп в центр блюда, температуру которого необходимо измерить. Температура отобразится на экране.
- Термометр автоматически выключится примерно через 1 минуту.

Полезная информация о температурах для кондитерских изделий:

Топление шоколада: - Черный шоколад - Молочный и белый шоколад	- От 55 °C до 58 °C (131 °F / 136 °F) - От 45 °C до 50 °C (113 °F / 122 °F)
Приготовление варенья	От 104 °C до 105 °C (219 °F / 221 °F)
Приготовление безе	50 °C на водяной бане (122 °F)
Приготовление карамели	От 150 °C (302 °F)

ФУНКЦИЯ «ПАУЗА»

Функция «Пауза» используется для удержания температуры на экране на несколько секунд.

- Для активации паузы погрузите щуп в блюдо и нажмите кнопку «HOLD» (удержание). На экране появится надпись «HOLD».
- Для отключения функции «Пауза» нажмите кнопку «HOLD» еще раз. Надпись «HOLD» исчезнет с экрана.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

Измерение температуры возможно в °C и °F.

- Чтобы переключить единицу измерения, нажмите кнопку «C/F»: используемая единица измерения отобразится на экране.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ:

Термометр измеряет температуру от -50 °C до +200 °C (от -58 °F до 392 °F).

NNN	Измеряемая температура превышает максимально допустимую, немедленно выньте щуп.
LLL	Измеряемая температура ниже минимально допустимой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Во время измерения температуры щуп сильно нагревается: не касайтесь щупа без защитных перчаток или прихватки.
- Не используйте термометр в микроволновой печи.
- Не подвергайте термометр воздействию огня или температуры выше 200 °C (392 °F);
- Храните в недоступном для детей месте.
- Не рекомендуется использование детьми младше 12 лет.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Во избежание перекрестного загрязнения выдвижной щуп следует мыть в теплой мыльной воде перед каждым использованием и после него.
- Для очистки термометра используйте влажную салфетку. Не погружайте термометр в воду.
- Во избежание повреждений не используйте активные и абразивные чистящие средства.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ:



По окончании эксплуатации, прибор следует сдать в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования, для дальнейшей переработки.

ГАРАНТИЯ:

На данный прибор предоставляется гарантия в отношении любых дефектов изготовления и исходных материалов. В течение этого периода, устранение таких неисправностей и дефектов производится бесплатно (для гарантийного ремонта необходимо предъявить документ, подтверждающий покупку). Эта гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несчастными случаями, неправильным использованием или небрежным обращением. Со всеми претензиями следует сначала обращаться в магазин, где была совершена покупка.

TERRAILLON - ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΔΥΝΑΜΟ

ΔΙΑΘΑΣΤΕ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλένετε τον ανασυρόμενο αισθητήρα σε σαπουνόνερο πριν και μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τις διασταυρούμενες μολύνσεις. Μην βυθίζετε το θερμόμετρο στο νερό.
- Κατά την αποθήκευση, φροντίζετε να διπλώνετε τον αισθητήρα για να προστατεύεται.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΛΟΝΤΟΣ

Εξοικειωθείτε με τα σύμβολα που βρίσκονται πάνω στα κουμπιά του θερμομέτρου σας:

HOLD (ΚΡΑΤΗΣΗ)	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ
C/F	ΕΝΑΛΛΑΓΗ ΜΕΤΑΞΥ ΒΑΘΜΩΝ ΚΕΛΣΙΟΥ (C°)/ ΒΑΘΜΩΝ ΦΑΡΕΝΑΪΤ (F°)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΛΟΝΤΟΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ / ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Για να θέσετε σε λειτουργία το θερμόμετρο, ανακινήστε το πολλές φορές μπρος-πίσω για να ενεργοποιήσετε το δυναμό. Αρκούν πέντε κινήσεις.
- Μόλις ενεργοποιηθεί το θερμόμετρο, βυθίστε τον αισθητήρα στο κέντρο του τροφίμου που πρόκειται να μετρηθεί. Η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.
- Το θερμόμετρο απενεργοποιείται αυτόματα ύστερα από ≈ 1 λεπτό.

Χρήσιμες θερμοκρασίες που πρέπει να γνωρίζετε στη ζαχαροπλαστική:

Λιώσιμο της σοκολάτας: - Μαύρη σοκολάτα - Σοκολάτα γάλακτος και λευκή σοκολάτα	- Μεταξύ 55°C και 58 °C (131°F / 136°F) - Μεταξύ 45°C και 50°C (113°F / 122°F)
Βράσιμο της μαρμελάδας	Μεταξύ 104°C και 105°C (219°F / 221°F)
Παρασκευή μαρέγκας	50°C σε μπεν μαρί (122°F)
Βράσιμο της καραμέλας	Από 150°C (302°F) και πάνω

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΑΥΣΗΣ:

Η λειτουργία Παύσης είναι χρήσιμη για το πάγωμα της θερμοκρασίας στην οθόνη για μερικά δευτερόλεπτα.

- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία παύσης, βυθίστε τον αισθητήρα στο τρόφιμο και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί «HOLD». Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «HOLD».
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία παύσης, πατήστε πάλι το κουμπί «HOLD». Η ένδειξη «HOLD» σβήνει από την οθόνη.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ:

Είναι δυνατή η μέτρηση θερμοκρασίας σε C° / F°.

- Για να αλλάξετε τη μονάδα μέτρησης, πατήστε το κουμπί « C/F »: η μονάδα μέτρησης εμφανίζεται στην οθόνη.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:

Το θερμόμετρο έχει δυνατότητα μέτρησης θερμοκρασιών από -50°C έως +200 °C (-58F° έως 392°F).

HHH	Η μετρούμενη θερμοκρασία είναι υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία, αφαιρέστε αμέσως τον αισθητήρα.
LLL	Η μετρούμενη θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από την ελάχιστη θερμοκρασία.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Κατά τη χρήση του θερμομέτρου, ο αισθητήρας μπορεί να γίνει πολύ καυτός: μην αγγίζετε τον αισθητήρα αν δεν φοράτε μονωτικά γάντια ή χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην εκθέτετε το θερμόμετρο σε επαφή με φλόγα ή σε θερμοκρασίες που υπερβαίνουν τους 200°C (392°F).
- Να φυλάσσεται μακριά από τα παιδιά.
- Δεν συνιστάται η χρήση του από παιδιά κάτω των 12 ετών.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

- Πλένετε τον ανασυρόμενο αισθητήρα σε σαπουνόνερο πριν και μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τις διασταυρούμενες μολύνσεις.
- Για να καθαρίσετε το υπόλοιπο θερμόμετρο, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί. Μην βυθίζετε το θερμόμετρο στο νερό.
- Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά, μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή λειαντικά καθαριστικά.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ:



Όταν λήξει η ζωή αυτού του προϊόντος, πετάξτε το σε ειδικό κάδο ανακύκλωσης για ηλεκτρολογικά και ηλεκτρονικά απορρίματα.

ΤΕΓΓΥΗΣΗ:

Το παρόν προϊόν φέρει εγγύηση για ελαττώματα υλικού και κατασκευής. Υατά την διάρκεια της περιόδου ισχύος της εγγύησης, τα ελαττώματα υλικού και κατασκευής θα επισκευάζονται δωρεάν (σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να έχετε μαζί σας την απφίδειξη αγοράς). Σ παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τις βλάβες που οφείλονται σε ατυχήματα, κακή χρήση ή αμέλεια. Σε περίπτωση παραπόνου, απευθυνθείτε πρώτα στο καταστημα απο όπου αγοράσατε τη συσκευή.

TERRAILLON - DİNAMOLU MUTFAK TERMOMETRESİ

KULLANIMDAN ÖNCE OKUNMALIDIR

- Her kullanımdan önce ve sonra, çapraz bulaşmayı önlemek için geri sarmalı sondayı sabunlu suyla yıkayın. Termometreyi suyun içine sokmayın.
- Aleti kaldırırken, hasar görmemesi için sondayı topladığınızdan emin olun.

ÜRÜNÜN TANIMI

Termometre üzerinde gösterilen işaretleri tanıyın:

HOLD	DURAKLATMA İŞLEMİ
C/F	CELSIUS (C°) BİRİMLERİN FARHENHEIT (F°) BİRİMLERE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

ÜNÜN KULLANIMI

ÇALIŞTIRMA / SICAKLIĞIN ÖLÇÜLMESİ / DURDURMA:

- Çalıştırmak için, dinamoyu etkinleştirmek üzere termometreyi arkadan öne doğru birkaç kez sallayın. Beş kez sallamak yeterli olacaktır.
- Çalışınca, sıcaklığını ölçmek istediğiniz yiyecek maddesinin içine termometreyi yerleştirin. Ölçülen sıcaklık ekranda görüntülenir.
- ≈1 dakika sonunda termometre kendiliğinden kapanır.

Pasta yapımında bilinmesi gereken sıcaklık seviyeleri:

Çikolatanın erime sıcaklığı: - Bitter çikolata - Sütli çikolata ve beyaz çikolata	- 55°C ve 58 °C (131°F / 136°F) arasında - 45°C ve 50°C (113°F / 122°F) arasında
Reçelin pişme sıcaklığı	104°C ve 105°C (219°F / 221°F) arasında
Beze yapımı	Benmari usulü 50°C (122°F)
Karamelın pişme sıcaklığı	150°C'den itibaren (302°F)

DURAKLATMA İŞLEVİ:

Duraklatma işlevi ölçülen sıcaklığı birkaç saniye ekranda sabit tutmaya yarar.

- Duraklatma işlevini etkinleştirmek için, termometreyi yiyecek maddesinin içine yerleştirip "HOLD" (BEKLET) düğmesine basın. Ekranda "HOLD" (BEKLET) yazısı görüntülenir.
- Duraklatma işlevini devre dışı bırakmak için tekrar "HOLD" (BEKLET) düğmesine basın. Ekrandaki "HOLD" (BEKLET) yazısı silinir.

SICAKLIK ÖLÇÜMLERİNİN DÖNÜŞTÜRÜLMESİ:

Sıcaklık ölçümü C°/F° olarak yapılabilir.

- Ölçü birimini değiştirmek için « C/F » düğmesine basın: ölçü birimi ekranda görüntülenir.

ÖZEL BİLGİLENDİRMELER:

Termometre -50°C, 200 °C (-58F°, 392°F) arasındaki sıcaklık seviyelerini ölçmeye yarar.

HHH	Ölçülen sıcaklık, ölçülebilecek en yüksek sıcaklıktan yüksek ise sondayı hemen çıkarın.
LLL	Ölçülen sıcaklık, ölçülebilecek en düşük sıcaklıktan daha düşüktür.

KULLANIM UYARILARI:

- Termometrenin kullanımı sırasında sonda çok fazla ısınabilir: yalıtkan eldiveniniz veya tutacağınız olmaksızın sondaya dokunmayınız.
- Termometreyi mikrodalga bir fırında kullanmayın.
- Termometreyi 200°C (392°F)'u aşan ısılara veya ateşe maruz bırakmayın;
- Çocukların erişebileceği yerde bırakmayın.
- 12 yaşından küçük çocukların kullanması önerilmez.

BAKIM:

- Her kullanımdan önce ve sonra, çapraz bulaşmayı önlemek için geri sarmalı sondayı sabunlu suyla yıkayın.
- Termometrenin diğer bölümlerini temizlemek için nemli bir sünger kullanın. Termometreyi suyun içine sokmayın.
- Hasar verebileceği için, deterjan veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

ÇEVRE ORUMASI:



Kullanım ömrü sona erdiğinde, bu ürünü elektrikli ve elektronik donanım atıklarının geri dönüşümü için bir toplama noktasına teslim edin.

GARANTİ:

Bu ürün malzeme ve imalat hatalarına karşı garantilidir. Bu tür hatalar garantinin geçerlik süresinde ücretsiz olarak giderilecektir (garanti kapsamındaki şikayetler durumunda satın alm kant sunulmaldr). Bu garanti, kaza, yanlış kullanım veya ihmalden kaynaklanabilecek zararlar kapsamaz. Bir şikayet durumunda, ilk olarak ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.