



USER MANUAL

Thermometer for grill and smokehouse PK006

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Termometr do grilla i wędzarni PK006

BETRIEBSANLEITUNG

Thermometer für Grill und Räucherammer PK006

NÁVOD K OBSLUZE

Teploměr do grilu a udírny PK006

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Thermomètre pour grill et fumoir PK006

INSTRUCCIONES DE OPERACION

Termómetro para parrilla y ahumadero PK006

ISTRUZIONI OPERATIVE

Termometro per grill e affumicatoio PK006

MANUAL DE UTILIZARE

Termometru pentru grătar și afumătoare PK006

HASZNÁLATI ÚTASÍTÁS

Hőmérő grillhez és füstölőhöz PK006

POUŽÍVATELSKÁ PRÍRUČKA

Teplomer do grilu a udiarne PK006

KASUTUSJUHEND

Grilli ja suitsuahju termomeeter PK006

VARTOTOJO VADOVAS

Termometras griliui ir rūkyklai PK006

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Termometrs grilam un kūpinātavai PK006

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Термометр для гриля і коптильні PK006

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Термометър за скара и пушилня PK006

KORISNIČKI PRIRUČNIK

Termometar za roštilj i pušnicu PK006

ANVÄNDARMANUAL

Termometer för grill och rökeri PK006

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

Θερμόμετρο για ψησταριά και καπνιστήριο PK006

GEBRUIKERSHANDLEIDING

PK006 Grill- en rookthermometer

BRUGERVEJLEDNING

PK006 Grill- og rygertermometer

MANUAL DO UTILIZADOR

Termómetro para grelha e fumeiro PK006

PRIROČNIK ZA UPORABO

PK006 Termometer za žar in dimljenje

KÄYTTÖOHJE

PK006 grilli- ja savulämpömittari

M: 00001881

Manufacturer / Producent / Produzent / Výrobce / Producteur / Productor / Produttore / Producător / Termelő /
Producent / Tootja / Gamintojas / Ražotājs / Продавец / Продавец / Proizvođač / Producent / Παραγωγός / Producent
/ Producent / Produtor / Producent / Tuottaja

ISO TRADE Sp. z o. o.
Ul. Hangarowa 15
59-220 Legnica

WEEE-Reg.-Nr. - DE 12589110

00001881



EN

Ladies and Gentlemen, thank you for purchasing our product!
Before starting to use, please read the following instructions
for the correct use of the product. Please keep these instructions on
future and to follow its recommendations, as non-compliance may endanger life or health.

Important: KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

- Please read it completely before use and follow all instructions in the manual.
- Do not use the product if any part is missing or damaged.
- Please keep this manual for future reference.

SPECIFICATION:

- temperature range: from 0°C to + 300°C
- error tolerance: up to approx. +/- 1°C
- Dimension: (height/width): 5/7.5 cm

CHARACTERISTIC:

The product is made of high-quality stainless steel, which is extremely solid and resistant to high temperatures. A smokehouse/barbecue thermometer will be useful for both direct and indirect temperature measurement. Made of high-quality stainless steel that is heat-resistant. The thermometer operates in the temperature range from 0°C to + 250°C, which allows for perfect control both during smoking and grilling. The error tolerance is approx. +/- 1°C, which guarantees full control over the temperature inside the grill/smokehouse. Excellent analog thermometer. The set includes a cap for hiding the probe, which can also be used to hold it - it has a practical "clip" like in a pen. The thermometer has a large dial, thanks to which it is easy to read the temperature. It shows the symbols and the red marker of the maximum temperature that the food should reach. You can easily read the indicated temperature value, even if the device is heavily smoking.

INSTALLATION INSTRUCTIONS:

The thermometer should be mounted in the lid of the grill or in the door of the smokehouse, drilling the appropriate size hole, then insert the probe into it and tighten the nut.

DEVICE OPERATION:

After proper installation of the device, you can have full control over the smoking or grilling process. The thermometer dial for the grill / smokehouse has perfectly marked temperature ranges - temperatures in the range of 13-110 degrees are shown in blue, temperatures in the range of 113-200 degrees in red, and temperatures in the range of 0-13 and 182.5 to 250 degrees in white . Thanks to this, you can easily control the temperature so that your dishes are not raw or burnt.

SAFE USE RULES:

- Avoid direct contact with fire, as this may damage the device.
- Do not immerse them in water or store them in a humid environment to avoid damage.
- The thermometer should be stored in a dry, cool place, away from children, to prevent accidental damage or breakage.
- Use the thermometer as intended.
- Prolonged exposure to very high temperatures may damage the thermometer.

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu!
Przed przystąpieniem do używania, prosimy zapoznać się z poniższą instrukcją
w celu prawidłowego użytkowania produktu. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na
przyszłość oraz o zastosowanie się do jej zaleceń, ponieważ jej nieprzestrzeganie może zagrażać życiu lub zdrowiu.

Ważne : ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ !

- Proszę przeczytać w całości przed rozpoczęciem użytkowania i przestrzegać wszystkich wytycznych zawartych w instrukcji.
- Nie używać produktu jeżeli jakiegokolwiek części brakuje bądź jest uszkodzona.
- Proszę zachować instrukcję na przyszłość.

SPECYFIKACJA:

- zakres temperatury: od 0°C do + 300°C
- tolerancja błędów: do ok. +/- 1°C
- wymiar: (wysokość/szerokość): 5/7,5 cm

CHARAKTERYSTYKA:

Produkt jest wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest wyjątkowo solidna i wytrzymała na wysokie temperatury. Termometr do wędzarni/grilla będzie przydatny zarówno do mierzenia temperatury metodą bezpośrednią, jak i pośrednią. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest żaroodporna. Termometr działa w zakresie temperatur od 0°C do + 250°C, co pozwala na perfekcyjną kontrolę zarówno przy wędzeniu, jak i przy grillowaniu. Tolerancja błędu wynosi ok. +/- 1°C, co jest gwarancją pełnej kontroli nad temperaturą wewnątrz grilla/wędzarni. Doskonały analogowy termometr. W zestawie skuwka do chowania sondy, która może służyć również do jej podtrzymywania - posiada praktyczny "klips" jak w długopisie. Termometr posiada dużą tarczę, dzięki temu jest czytelny odczyt temperatury. Pokazuje symbole oraz oznacznik na czerwono maksymalną temperaturę jaką powinna dana potrawa osiągnąć. Można bez problemu odczytać wskazywaną wartość temperatury, nawet jeśli urządzenie mocno dymi.

INSTRUKCJA MONTAŻU:

Termometr należy zamontować w pokrywie grilla lub w drzwiczkach od wędzarni, wywiercając odpowiedniej wielkości otwór, aby następnie wsunąć w niego sondę i dokręcić nakrętkę.

OBSŁUGA URZĄDZENIA:

Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia możesz mieć pełną kontrolę nad procesem wędzenia czy grillowania. Tarcza termometru do grilla/ wędzarni posiada doskonale oznaczone zakresy temperatur – na niebiesko pokazywane są temperatury w zakresie 13-110 stopni, na czerwono temperatury w zakresie 113-200 stopnia, a na białą w zakresie od 0-13 oraz 182,5 do 250 stopni. Dzięki temu możesz w łatwy sposób kontrolować temperaturę, aby Twoje potrawy nie były surowe, ani nie uległy przypaleniu.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA:

- Należy unikać kontaktu z ogniem bezpośrednio, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.
- Nie należy ich zanurzać w wodzie ani przechowywać w wilgotnym środowisku, aby uniknąć uszkodzeń.
- Termometr powinien być przechowywany w suchym, chłodnym miejscu, z dala od dzieci, aby zapobiec przypadkowemu uszkodzeniu lub złamaniu.
- Używaj termometru zgodnie z przeznaczeniem.
- Długotrwałe wystawienie termometru na bardzo wysokie temperatury może prowadzić do jego uszkodzenia.

DE

Sehr geehrte Damen und Herren, vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!
Bevor Sie mit der Verwendung beginnen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen
für die korrekte Verwendung des Produkts. Bitte halten Sie diese Anweisungen auf
Zukunft und seine Empfehlungen zu befolgen, da Nichteinhaltung Leben oder Gesundheit gefährden kann.

Wichtig: BEHALTEN SIE FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN!

- Bitte lesen Sie es vor Gebrauch vollständig durch und befolgen Sie alle Anweisungen im Handbuch.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind.
- Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

SPEZIFIKATION:

- Temperaturbereich: von 0 °C bis + 300 °C
- Fehlertoleranz: bis ca. +/- 1°C
- Abmessung: (Höhe/Breite): 5/7,5 cm

CHARAKTERISTISCH:

Das Produkt besteht aus hochwertigem Edelstahl, der äußerst stabil und beständig gegen hohe Temperaturen ist. Ein Räucherei-/Grillthermometer ist sowohl für die direkte als auch für die indirekte Temperaturmessung nützlich. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, der hitzebeständig ist. Das Thermometer arbeitet im Temperaturbereich von 0°C bis + 250°C, was eine perfekte Kontrolle sowohl beim Räuchern als auch beim Grillen ermöglicht. Die Fehlertoleranz beträgt ca. +/- 1°C, was eine vollständige Kontrolle über die Temperatur im Inneren des Grills/Räucherofens gewährleistet. Ausgezeichnetes analoges Thermometer. Im Set ist eine Kappe zum Verstecken der Sonde enthalten, die auch als Halterung genutzt werden kann – sie verfügt über einen praktischen „Clip“ wie bei einem Stift. Das Thermometer verfügt über ein großes Zifferblatt, dank dem sich die Temperatur leicht ablesen lässt. Es zeigt die Symbole und die rote Markierung der maximalen Temperatur an, die das Lebensmittel erreichen sollte. Sie können den angezeigten Temperaturwert problemlos ablesen, auch wenn das Gerät stark raucht.

INSTALLATIONSANLEITUNG:

Das Thermometer sollte im Deckel des Grills oder in der Tür der Räucherammer montiert werden und Löcher in der entsprechenden Größe haben
Loch, führen Sie dann die Sonde hinein und ziehen Sie die Mutter fest.

GERÄTEBETRIEB:

Nach ordnungsgemäßer Installation des Geräts haben Sie die volle Kontrolle über den Räucher- oder Grillvorgang. Das Thermometer-Zifferblatt für den Grill/die Räucherammer verfügt über perfekt markierte Temperaturbereiche – Temperaturen im Bereich von 13–110 Grad werden in Blau angezeigt, Temperaturen im Bereich von 113–200 Grad in Rot und Temperaturen im Bereich von 0–13 und 182,5 bis 250 Grad in Weiß. Dadurch können Sie die Temperatur ganz einfach regulieren, sodass Ihre Gerichte nicht roh oder verbrannt werden.

REGELN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG:

- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit Feuer, da dies das Gerät beschädigen kann.
- Tauchen Sie sie nicht in Wasser und lagern Sie sie nicht in einer feuchten Umgebung, um Schäden zu vermeiden.
- Um eine versehentliche Beschädigung oder einen Bruch zu verhindern, sollte das Thermometer an einem trockenen, kühlen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie das Thermometer bestimmungsgemäß.
- Wenn das Thermometer über längere Zeit sehr hohen Temperaturen ausgesetzt wird, kann es beschädigt werden.

Dámy a pánové, děkujeme vám za zakoupení našeho produktu!
Před zahájením používání si přečtěte následující pokyny
pro správné použití produktu. Tyto pokyny si prosím ponechejte
dodržovat její doporučení, protože nedodržení může ohrozit život nebo zdraví.

Důležité: UCHOVÁVEJTE BUDOUCNOST!

- Před použitím si jej prosím pečlivě přečtěte a postupujte podle pokynů v příručce.
- Nepoužívejte výrobek, pokud některá část chybí nebo je poškozena.
- Tuto příručku si prosím uschovejte pro budoucí použití.

SPECIFIKACE:

- teplotní rozsah: od 0°C do + 300°C
- tolerance chyb: do cca +/- 1°C
- Rozměr: (výška/šířka): 5/7,5 cm

CHARAKTERISTICKÝ:

Výrobek je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli, která je extrémně pevná a odolná vůči vysokým teplotám. Teploměr do udírny/grilování bude užitečný pro přímé i nepřímé měření teploty. Vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, která je žáruvzdorná. Teploměr pracuje v rozsahu teplot od 0°C do + 250°C, což umožňuje dokonalou kontrolu jak při uzení, tak při grilování. Tolerance chyb je cca +/- 1°C, což zaručuje plnou kontrolu nad teplotou uvnitř grilu/udírny. Vynikající analogový teploměr. Sada obsahuje krytku pro schování sondy, kterou lze použít i k uchycení - má praktický "klip" jako v propisce. Teploměr má velký číselník, díky kterému je snadné odečíst teplotu. Zobrazuje symboly a červenou značku maximální teploty, kterou by měl pokrm dosáhnout. Udávanou hodnotu teploty snadno odečtete, i když se z přístroje silně kouří.

INSTRUKCE K INSTALACI:

Teploměr by měl být namontován do víka grilu nebo do dvířek udírny, vrtání vhodné velikosti otvor, pak do něj vložte sondu a utáhněte matici.

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ:

Po správné instalaci zařízení můžete mít proces uzení nebo grilování plně pod kontrolou. Číselník teploměru na gril / udírnu má perfektně vyznačené rozsahy teplot - modře jsou zobrazeny teploty v rozmezí 13-110 stupňů, červeně teploty v rozmezí 113-200 stupňů a teploty v rozmezí 0-13 a 182,5 až 250 stupňů v bílé barvě . Díky tomu můžete snadno regulovat teplotu, aby vaše nádobí nebylo syrové nebo připálené.

PRAVIDLA PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ:

- Vyhněte se přímému kontaktu s ohněm, protože může poškodit zařízení.
- Neponořujte je do vody ani neskladujte ve vlhkém prostředí, aby nedošlo k poškození.
- Teploměr by měl být skladován na suchém a chladném místě mimo dosah dětí, aby se zabránilo náhodnému poškození nebo rozbití.
- Používejte teploměr tak, jak je určeno.
- Dlouhodobé vystavení teploměru velmi vysokým teplotám ho může poškodit.

FR

Mesdames et Messieurs, merci d'avoir acheté notre produit!
Avant d'utiliser, veuillez lire les instructions suivantes
pour une utilisation correcte du produit. Veuillez garder ces instructions sur
l'avenir et de suivre ses recommandations, car le non-respect peut mettre la vie ou la santé en danger.

Important: GARDER POUR L'AVENIR!

- Veuillez le lire complètement avant utilisation et suivez toutes les instructions du manuel.
- N'utilisez pas le produit si une pièce est manquante ou endommagée.
- S'il vous plaît garder ce manuel pour référence future.

SPÉCIFICATION:

- plage de température : de 0°C à + 300°C
- tolérance d'erreur : jusqu'à environ +/- 1°C
- Dimension : (hauteur/largeur) : 5/7,5 cm

CARACTÉRISTIQUE:

Le produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, extrêmement solide et résistant aux températures élevées. Un thermomètre de fumoir/barbecue sera utile pour la mesure directe et indirecte de la température. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité résistant à la chaleur. Le thermomètre fonctionne dans la plage de température de 0°C à + 250°C, ce qui permet un contrôle parfait aussi bien pendant le fumage que pendant la cuisson au gril. La tolérance d'erreur est d'environ +/- 1°C, ce qui garantit un contrôle total de la température à l'intérieur du gril/fumoir. Excellent thermomètre analogique. L'ensemble comprend un capuchon pour cacher la sonde, qui peut également être utilisé pour la tenir - il a un "clip" pratique comme dans un stylo. Le thermomètre a un grand cadran, grâce auquel il est facile de lire la température. Il montre les symboles et le marqueur rouge de la température maximale que les aliments doivent atteindre. Vous pouvez facilement lire la valeur de température indiquée, même si l'appareil fume beaucoup.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION:

Le thermomètre doit être monté dans le couvercle du gril ou dans la porte du fumoir, en perçant la taille appropriée trou, puis insérez-y la sonde et serrez l'écrou.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL:

Après une installation correcte de l'appareil, vous pouvez avoir un contrôle total sur le processus de fumage ou de grillage. Le cadran du thermomètre pour le gril/fumoir a des plages de température parfaitement marquées - les températures dans la plage de 13 à 110 degrés sont affichées en bleu, les températures dans la plage de 113 à 200 degrés en rouge et les températures dans la plage de 0 à 13 et 182,5 à 250 degrés en blanc. Grâce à cela, vous pouvez facilement contrôler la température afin que vos plats ne soient pas crus ou brûlés.

RÈGLES POUR UNE UTILISATION SÉCURISÉE :

- Évitez tout contact direct avec le feu car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne les immergez pas dans l'eau et ne les stockez pas dans un environnement humide pour éviter tout dommage.
- Le thermomètre doit être conservé dans un endroit sec et frais, hors de portée des enfants, afin d'éviter tout dommage ou casse accidentelle.
- Utilisez le thermomètre comme prévu.
- Une exposition prolongée du thermomètre à des températures très élevées peut l'endommager.

ES

Señoras y señores, ¡gracias por adquirir nuestro producto!
Antes de usar, lea las siguientes instrucciones
para el correcto uso del producto. Mantenga estas instrucciones en
futuro y seguir sus recomendaciones, ya que su incumplimiento puede poner en peligro la vida o la salud.

Importante: ¡GUARDE PARA EL FUTURO!

- Léalo completamente antes de usarlo y siga todas las instrucciones del manual.
- No utilice el producto si alguna pieza falta o está dañada.
- Por favor conserve este manual para referencias futuras.

ESPECIFICACIÓN:

- rango de temperatura: de 0°C a + 300°C
- tolerancia al error: hasta aproximadamente +/- 1°C
- Dimensión: (alto/ancho): 5/7,5 cm

CARACTERÍSTICA:

El producto está hecho de acero inoxidable de alta calidad, que es extremadamente sólido y resistente a altas temperaturas. Un termómetro de ahumadero/barbacoa será útil para medir la temperatura tanto directa como indirectamente. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad resistente al calor. El termómetro opera en el rango de temperatura de 0°C a + 250°C, lo que permite un perfecto control tanto durante el ahumado como al grill. La tolerancia de error es de aproximadamente +/- 1 °C, lo que garantiza un control total sobre la temperatura dentro de la parrilla/ahumadero. Excelente termómetro analógico. El conjunto incluye una tapa para ocultar la sonda, que también se puede usar para sostenerla, tiene un práctico "clip" como en un bolígrafo. El termómetro tiene una esfera grande, gracias a la cual es fácil leer la temperatura. Muestra los símbolos y el marcador rojo de la temperatura máxima que debe alcanzar el alimento. Puede leer fácilmente el valor de temperatura indicado, incluso si el dispositivo echa mucho humo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:

El termómetro se debe montar en la tapa de la parrilla o en la puerta del ahumadero, perforando el tamaño adecuado orificio, luego inserte la sonda en él y apriete la tuerca.

FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO:

Después de la instalación adecuada del dispositivo, puede tener control total sobre el proceso de ahumado o asado a la parrilla. El dial del termómetro para la parrilla / ahumadero tiene rangos de temperatura perfectamente marcados: las temperaturas en el rango de 13 a 110 grados se muestran en azul, las temperaturas en el rango de 113 a 200 grados en rojo y las temperaturas en el rango de 0 a 13 y 182,5 a 250 grados en blanco. Gracias a esto, puedes controlar fácilmente la temperatura para que tus platos no queden crudos o quemados.

REGLAS PARA UN USO SEGURO:

- Evite el contacto directo con el fuego ya que puede dañar el dispositivo.
- No los sumerja en agua ni los guarde en un ambiente húmedo para evitar daños.
- El termómetro debe almacenarse en un lugar seco y fresco fuera del alcance de los niños para evitar daños o roturas accidentales.
- Utilice el termómetro según lo previsto.
- La exposición prolongada del termómetro a temperaturas muy altas puede dañarlos.

IT

Signore e signori, grazie per aver acquistato il nostro prodotto!
Prima di iniziare a utilizzare, leggere le seguenti istruzioni
per il corretto utilizzo del prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni
futuro e seguire le sue raccomandazioni, poiché il mancato rispetto può mettere in pericolo la vita o la salute.

Importante: MANTIENI PER IL FUTURO!

- Si prega di leggerlo completamente prima dell'uso e seguire tutte le istruzioni nel manuale.
- Non utilizzare il prodotto se qualche parte è mancante o danneggiata.
- Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro.

SPECIFICA:

- campo di temperatura: da 0°C a + 300°C
- tolleranza di errore: fino a circa +/- 1°C
- Dimensioni: (altezza/larghezza): 5/7,5 cm

CARATTERISTICA:

Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, estremamente solido e resistente alle alte temperature. Un termometro per affumicatoio/barbecue sarà utile per la misurazione diretta e indiretta della temperatura. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità resistente al calore. Il termometro funziona nell'intervallo di temperatura da 0°C a + 250°C, il che consente un controllo perfetto sia durante l'affumicatura che durante la cottura alla griglia. La tolleranza di errore è di circa +/- 1°C, che garantisce il pieno controllo della temperatura all'interno della griglia/affumicatoio. Ottimo termometro analogico. Il set comprende un cappuccio per nascondere la sonda, che può essere utilizzato anche per tenerla, ha una pratica "clip" come in una penna. Il termometro ha un quadrante grande, grazie al quale è facile leggere la temperatura. Mostra i simboli e l'indicatore rosso della temperatura massima che il cibo deve raggiungere. Puoi leggere facilmente il valore di temperatura indicato, anche se il dispositivo fuma molto.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE:

Il termometro deve essere montato nel coperchio della griglia o nella porta dell'affumicatoio, forando la dimensione appropriata foro, quindi inserire la sonda in esso e serrare il dado.

FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO:

Dopo una corretta installazione del dispositivo, puoi avere il pieno controllo del processo di affumicatura o grigliatura. Il quadrante del termometro per la griglia / affumicatoio ha intervalli di temperatura perfettamente contrassegnati: le temperature nell'intervallo di 13-110 gradi sono mostrate in blu, le temperature nell'intervallo di 113-200 gradi in rosso e le temperature nell'intervallo di 0-13 e Da 182,5 a 250 gradi in bianco. Grazie a questo, puoi controllare facilmente la temperatura in modo che i tuoi piatti non siano crudi o bruciati.

REGOLE PER UN USO SICURO:

- Evitare il contatto diretto con il fuoco poiché potrebbe danneggiare il dispositivo.
- Non immergerli in acqua o conservarli in un ambiente umido per evitare danni.
- Per evitare danni o rotture accidentali, il termometro deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il termometro come previsto.
- L'esposizione prolungata del termometro a temperature molto elevate può danneggiarlo.

RO

**Doamnelor și domnilor, vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru!
Înainte de a începe utilizarea, vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni
pentru utilizarea corectă a produsului. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni
viitor și să urmați recomandările sale, deoarece nerespectarea poate pune în pericol viața sau sănătatea.**

Important: PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE!

- Vă rugăm să îl citiți complet înainte de utilizare și să urmați toate instrucțiunile din manual.
- Nu utilizați produsul dacă lipsește sau este deteriorat vreun element.
- Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe viitoare.

SPECIFICAȚIE:

- interval de temperatură: de la 0°C la + 300°C
- toleranța la eroare: până la aproximativ +/- 1°C
- Dimensiune: (înălțime/lățime): 5/7,5 cm

CARACTERISTICĂ:

Produsul este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate, care este extrem de solid și rezistent la temperaturi ridicate. Un termometru pentru afumătoare/grătar va fi util atât pentru măsurarea directă, cât și pentru cea indirectă a temperaturii. Fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate, rezistent la căldură. Termometrul funcționează în intervalul de temperatură de la 0°C până la + 250°C, ceea ce permite controlul perfect atât în timpul afumatului, cât și al grătarului. Toleranța la eroare este de aproximativ +/- 1°C, ceea ce garantează controlul total asupra temperaturii din interiorul grătarului/afumătorului. Termometru analog excelent. Setul include un capac pentru ascunderea sondei, care poate fi folosit și pentru a o ține – are un “clip” practic ca într-un pix. Termometrul are un cadran mare, datorită căruia este ușor de citit temperatura. Afișează simbolurile și marcajul roșu al temperaturii maxime pe care ar trebui să o atingă alimentele. Puteți citi cu ușurință valoarea de temperatură indicată, chiar dacă dispozitivul fumează puternic.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE:

Termometrul trebuie montat în capacul grătarului sau în ușa afumătoarei, găurind dimensiunea corespunzătoare gaura, apoi introduceți sonda în ea și strângeți piulița.

OPERAREA DISPOZITIVULUI:

După instalarea corectă a dispozitivului, puteți avea control deplin asupra procesului de fumat sau de grătar. Cadranul termometrului pentru grătar / afumătoare are intervale de temperatură perfect marcate - temperaturile în intervalul 13-110 grade sunt afișate cu albastru, temperaturile în intervalul 113-200 grade în roșu și temperaturile în intervalul 0-13 și 182,5 până la 250 de grade în alb. Datorită acestui lucru, puteți controla cu ușurință temperatura, astfel încât vasele dumneavoastră să nu fie crude sau arse.

REGULI DE UTILIZARE SIGURANȚA:

- Evitați contactul direct cu focul, deoarece acesta poate deteriora dispozitivul.
- Nu le scufundați în apă și nu le depozitați într-un mediu umed pentru a evita deteriorarea.
- Termometrul trebuie depozitat într-un loc uscat și răcoros, la îndemâna copiilor, pentru a preveni deteriorarea sau spargerea accidentală.
- Folosiți termometrul așa cum este prevăzut.
- Expunerea prelungită a termometrului la temperaturi foarte ridicate îl poate deteriora.

Hölgyeim és Uraim, köszönjük, hogy megvásárolták a termékünket!
A használat megkezdése előtt olvassa el az alábbi utasításokat
a termék helyes használatához. Kérjük, tartsa be ezeket az utasításokat
és a jövőbeni ajánlások betartása, mivel a be nem tartás életet vagy egészséget veszélyeztet.

Fontos: A JÖVŐRE VONATKOZZ!

- Használat előtt olvassa el teljesen, és kövesse a kézikönyvben található összes utasítást.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik része hiányzik vagy sérült.
- Kérjük, tartsa meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából.

LEÍRÁS:

- hőmérséklet tartomány: 0°C és +300°C között
- hibatűrés: kb +/- 1°C-ig
- Mérete: (magasság/szélesség): 5/7,5 cm

JELLEGZETES:

A termék kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, amely rendkívül szilárd és ellenáll a magas hőmérsékletnek. A füstölő/sütősütő hőmérő hasznos lehet mind a közvetlen, mind a közvetett hőmérsékletméréshez. Kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, amely hőálló. A hőmérő 0°C és +250°C közötti hőmérsékleti tartományban működik, ami tökéletes szabályozást tesz lehetővé füstölés és grillezés közben is. A hibatűrés körülbelül +/- 1°C, ami garantálja a grill/füstölő belsejében a hőmérséklet teljes szabályozását. Kiváló analóg hőmérő. A szett tartalmaz egy sapkát a szonda elrejtéséhez, amivel meg is lehet tartani - praktikus "klip" van, mint a tollban. A hőmérő nagy számlappal rendelkezik, melynek köszönhetően könnyen leolvasható a hőmérséklet. A szimbólumok és a piros jelző jelzi azt a maximális hőmérsékletet, amelyet az ételnek el kell érnie. Könnyen leolvashatja a kijelzett hőmérsékleti értéket, még akkor is, ha a készülék erősen füstöl.

TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ:

A hőmérőt a grill fedelébe vagy a füstölő ajtajába kell szerelni, megfelelő méretű fűrésszel lyukba, majd helyezze bele a szondát és húzza meg az anyát.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE:

A készülék megfelelő telepítése után teljes mértékben ellenőrizheti a füstölési vagy grillezési folyamatot. A grill / füstölőház hőmérő tárcsája tökéletesen megjelölt hőmérsékleti tartományokkal rendelkezik - a 13-110 fok közötti hőmérsékletek kék színnel, a 113-200 fok közötti hőmérsékletek pirossal, a hőmérsékletek pedig 0-13 és 182,5-250 fok fehérben. Ennek köszönhetően könnyedén szabályozhatja a hőmérsékletet, hogy edényei ne legyenek nyervek vagy megégetek.

SZABÁLYOK A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Kerülje a tűzzel való közvetlen érintkezést, mert az károsíthatja a készüléket.
- A károsodás elkerülése érdekében ne merítse vízbe, és ne tárolja nedves környezetben.
- A hőmérőt száraz, hűvös helyen kell tárolni, gyermekektől elzárva, hogy elkerülje a véletlen sérülést vagy törést.
- A hőmérőt rendeltetésszerűen használja.
- Ha a hőmérőt hosszú ideig nagyon magas hőmérsékletnek teszi ki, az károsodhat.

SK

Dámy a páni, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu!
Pred použitím si prečítajte nasledujúce pokyny
pre správne použitie produktu. Uchovajte si prosím tieto pokyny
a bude sa riadiť jeho odporúčaniami, pretože ich nedodržiavanie môže ohroziť život alebo zdravie.

Dôležité: UCHOVÁVAJTE BUDÚCNOSŤ!

- Pred použitím si ho prosím dôkladne prečítajte a postupujte podľa všetkých pokynov v príručke.
- Nepoužívajte výrobok, ak niektorá jeho časť chýba alebo je poškodená.
- Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.

ŠPECIFIKÁCIA:

- teplotný rozsah: od 0°C do + 300°C
- tolerancia chýb: do cca +/- 1°C
- Rozmer: (výška/šírka): 5/7,5 cm

CHARAKTERISTIKA:

Výrobok je vyrobený z kvalitnej nehrdzavejúcej ocele, ktorá je mimoriadne pevná a odolná voči vysokým teplotám. Teplomer na udiareň/gril bude užitočný na priame aj nepriame meranie teploty. Vyrobené z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele, ktorá je odolná voči teplu. Teplomer pracuje v rozsahu teplôt od 0°C do + 250°C, čo umožňuje dokonalú kontrolu ako pri údení, tak aj pri grilovaní. Tolerancia chýb je cca +/- 1°C, čo zaručuje plnú kontrolu nad teplotou vo vnútri grilu/udiarne. Vynikajúci analógový teplomer. Sada obsahuje uzáver na ukrytie sondy, ktorý sa dá použiť aj na uchytenie - má praktický "klip" ako v pere. Teplomer má veľký číselník, vďaka ktorému je ľahké odčítať teplotu. Zobrazuje symboly a červenú značku maximálnej teploty, ktorú by jedlo malo dosiahnuť. Udávanú hodnotu teploty ľahko odčítate, aj keď sa z prístroja silno dymí.

NÁVOD NA INŠTALÁCIU:

Teplomer by mal byť namontovaný vo veku grilu alebo vo dverách udiarne, vŕtanie vhodnej veľkosti otvor, potom do neho vložte sondu a utiahnite maticu.

PREVÁDZKA ZARIADENIA:

Po správnej inštalácii zariadenia môžete mať plnú kontrolu nad procesom údenia alebo grilovania. Číselník teplomeru na gril / udiareň má perfektne vyznačené teplotné rozsahy - modrou farbou sú zobrazené teploty v rozmedzí 13-110 stupňov, červenou farbou teploty v rozmedzí 113-200 stupňov a teploty v rozmedzí 0-13 resp. 182,5 až 250 stupňov v bielej farbe. Vďaka tomu môžete ľahko regulovať teplotu, aby váš riad nebol surový alebo pripálený.

PRAVIDLÁ PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE:

- Zabráňte priamemu kontaktu s ohňom, pretože môže poškodiť zariadenie.
- Neponárajte ich do vody ani ich neskladujte vo vlhkom prostredí, aby nedošlo k poškodeniu.
- Teplomer by mal byť skladovaný na suchom a chladnom mieste mimo dosahu detí, aby sa predišlo náhodnému poškodeniu alebo rozbitiu.
- Teplomer používajte podľa určenia.
- Dlhodobé vystavenie teplomeru veľmi vysokým teplotám ho môže poškodiť.

ET

**Daamid ja härrad, aitäh meie toote ostmise eest!
Enne kasutamist lugege palun järgmisi juhiseid
toote õige kasutamiseks. Hoidke neid juhiseid peal
ja järgida selle soovitusi, kuna mittevastavus võib ohustada elu või tervist.**

Tähtis: hoidke tulevikuks!

- Palun lugege see enne kasutamist täielikult läbi ja järgige kõiki juhiseid.
- Ärge kasutage toodet, kui mõni osa puudub või on kahjustatud.
- Hoidke seda juhendit edaspidiseks kasutamiseks.

SPETSIFIKATSIOON:

- temperatuurivahemik: 0°C kuni + 300°C
- veataluvus: kuni ligikaudu +/- 1°C
- Mõõdud: (kõrgus/laius): 5/7,5 cm

KARAKTERISTIK:

Toode on valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest, mis on äärmiselt tugev ja vastupidav kõrgetele temperatuuridele. Suitsuhoone/grilltermomeeter on kasulik nii otseseks kui kaudseks temperatuuri mõõtmiseks. Valmistatud kõrgekvaliteedilisest roostevabast terasest, mis on kuumakindel. Termomeeter töötab temperatuurivahemikus 0°C kuni + 250°C, mis võimaldab täiuslikku kontrolli nii suitsetamise kui grillimise ajal. Vea taluvus on ca +/- 1°C, mis garanteerib täieliku kontrolli grilli/suitsuhoone sisetemperatuuri üle. Suurepärane analoogtermomeeter. Komplektis on sondi peitmiseks kork, mida saab kasutada ka hoidmiseks - sellel on praktiline "klamber" nagu pastakal. Termomeetril on suur sihverplaat, tänu millele on temperatuuri lihtne lugeda. See näitab sümboleid ja punast markerit maksimaalse temperatuuri kohta, milleni toit peaks jõudma. Näidatud temperatuuri väärtust saate hõlpsasti lugeda isegi siis, kui seade tugevalt suitseb.

PAIGALDUSJUHISED:

Termomeeter tuleb paigaldada grilli kaane või suitsuahju ukse sisse, puurides sobiva suurusega auku, seejärel sisestage sond sellesse ja pingutage mutter.

SEADME KASUTAMINE:

Pärast seadme nõuetekohast paigaldamist saate suitsetamise või grillimise protsessi üle täielikult kontrollida. Grilli/suitsuhoone termomeetri sihverplaadil on suurepäraselt tähistatud temperatuurivahemikud - temperatuurid vahemikus 13-110 kraadi on näidatud sinisega, temperatuurid vahemikus 113-200 kraadi punasega ning temperatuurid vahemikus 0-13 ja 182,5 kuni 250 kraadi valge. Tänu sellele saate hõlpsalt temperatuuri reguleerida, et teie nõud ei oleks toored ega kõrbenud.

REEGLID OHUTUKS KASUTAMISEKS:

- Vältige otsest kokkupuudet tulega, kuna see võib seadet kahjustada.
- Kahjustuste vältimiseks ärge kastke neid vette ega hoidke niiskes keskkonnas.
- Termomeetrit tuleb hoida kuivas, jahedas, lastele kättesaamatus kohas, et vältida juhuslikku kahjustamist või purunemist.
- Kasutage termomeetrit ettenähtud viisil.
- Termomeetri pikaajaline kokkupuude väga kõrge temperatuuriga võib seda kahjustada.

LT

Ponios ir ponai, ačiū, kad įsigijote mūsų produktą!
Prieš pradėdami naudoti, perskaitykite šias instrukcijas
už teisingą produkto naudojimą. Laikykite šias instrukcijas
laikytis jos rekomendacijų, nes nesilaikymas gali pakenkti gyvybei ar sveikatai.

Svarbu: SAUGOKITE ATEITIES!

- Prieš naudojimą perskaitykite jį ir vykdykite visas instrukcijas.
- Nenaudokite gaminio, jei trūksta ar yra pažeista kuri nors dalis.
- Prašome pasilikti šį vadovą, kad galėtumėte sužinoti ateityje.

SPECIFIKACIJA:

- temperatūros diapazonas: nuo 0°C iki + 300°C
- paklaidos paklaida: iki maždaug +/- 1°C
- Matmenys: (aukštis/plotis): 5/7,5 cm

CHARAKTERISTIKA:

Gaminys pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, kuris yra itin tvirtas ir atsparus aukštai temperatūrai. Rūkyklos / kepsninės termometras pravers tiek tiesioginiam, tiek netiesioginiam temperatūros matavimui. Pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, kuris yra atsparus karščiui. Termometras veikia temperatūros diapazone nuo 0°C iki + 250°C, kas leidžia puikiai valdyti tiek rūkymo, tiek kepimo metu. Paklaidos paklaida yra maždaug +/- 1°C, o tai garantuoja visišką temperatūros kontrolę grilio/rūkyklos viduje. Puikus analoginis termometras. Komplekte yra dangtelis, skirtas zondui paslėpti, kuris taip pat gali būti naudojamas jį laikyti - turi praktišką "spaustuką" kaip rašiklį. Termometras turi didelį ciferblatą, kurio dėka lengva nuskaityti temperatūrą. Jame rodomi didžiausios maisto temperatūros, kurią turi pasiekti, simboliai ir raudonas žymeklis. Galite lengvai perskaityti nurodytą temperatūros reikšmę, net jei prietaisas stipriai rūko.

MONTAVIMO INSTRUKCIJOS:

Termometras turi būti sumontuotas kepsninės dangtyje arba rūkyklos duryse, išgręžiant atitinkamo dydžio skylę, tada įkiškite į ją zondą ir priveržkite veržlę.

ĮRENGINIO VEIKIMAS:

Tinkamai sumontavę prietaisą, galėsite visiškai kontroliuoti rūkymo ar kepimo ant grotelių procesą. Grilio / rūkyklos termometro ciferblatas turi puikiai sužymėtus temperatūrų diapazonus - 13-110 laipsnių temperatūra rodoma mėlyna spalva, 113-200 laipsnių temperatūra raudona, o temperatūra - 0-13 ir 182,5-250 laipsnių balta spalva. Dėl to galite lengvai reguliuoti temperatūrą, kad jūsų patiekalai nebūtų žali ar pridegę.

SAUGAUS NAUDOJIMO TAISYKLĖS:

- Venkite tiesioginio sąlyčio su ugnimi, nes tai gali sugadinti įrenginį.
- Nenardinkite jį į vandenį ir nelaikykite drėgnoje aplinkoje, kad nesugadintumėte.
- Termometrą reikia laikyti sausoje, vėsioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad būtų išvengta netyčinio sugadinimo ar sulūžimo.
- Naudokite termometrą pagal paskirtį.
- Ilgai laikant termometrą labai aukštoje temperatūroje, jis gali būti pažeistas.

Dāmas un kungi, paldies, ka iegādājāties mūsu produktu!
Pirms sākat lietot, lūdzu, izlasiet šīs instrukcijas
par pareizu produkta lietošanu. Lūdzu, saglabāiet šos norādījumus
un ievērot tās ieteikumus, jo noteikumu neievērošana var apdraudēt dzīvību vai veselību.

Svarīgi: Ietaupiet nākotni!

- Pirms lietošanas izlasiet to un izpildiet visus norādījumus.
- Nelietojiet produktu, ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta.
- Lūdzu, saglabāiet šo rokasgrāmatu turpmākai izmantošanai.

SPECIFIKĀCIJA:

- temperatūras diapazons: no 0°C līdz + 300°C
- kļūdu pieļaušana: līdz aptuveni +/- 1°C
- Izmērs: (augstums/platums): 5/7,5 cm

RAKSTUROJUMS:

Produkts ir izgatavots no augstas kvalitātes nerūsējošā tērauda, kas ir īpaši izturīgs un izturīgs pret augstām temperatūrām. Kūpinātavas/bārbekjū termometrs noderēs gan tiešai, gan netiešai temperatūras mērīšanai. Izgatavots no augstas kvalitātes nerūsējošā tērauda, kas ir karstumizturīgs. Termometrs darbojas temperatūras diapazonā no 0°C līdz + 250°C, kas ļauj perfekti kontrolēt gan kūpināšanas, gan grilēšanas laikā. Kļūdas pieļaušana ir aptuveni +/- 1°C, kas garantē pilnīgu kontroli pār temperatūru grila/kūpinātavā. Lielisks analogais termometrs. Komplektā ietilpst vāciņš zondes paslēpšanai, ko var izmantot arī turēšanai - tam ir praktisks "klips" kā pildspalvā. Termometram ir liela ciparnīca, pateicoties kurai ir viegli nolasīt temperatūru. Tas parāda maksimālo temperatūru, kas ēdienam jāsasniedz, simbolus un sarkano marķieri. Jūs varat viegli nolasīt norādīto temperatūras vērtību, pat ja ierīce stipri smēķē.

UZSTĀDĪŠANAS INSTRUKCIJAS:

Termometrs jāuzstāda grila vākā vai kūpinātavas durvīs, izurbjot atbilstošu izmēru caurumu, tad ievietojiet tajā zondi un pievelciet uzgriezni.

IERĪCES DARBĪBA:

Pēc pareizas ierīces uzstādīšanas jūs varat pilnībā kontrolēt kūpināšanas vai grilēšanas procesu. Grila / kūpinātavas termometra ciparnīcā ir lieliski iezīmēti temperatūras diapazoni - temperatūras diapazonā no 13-110 grādiem tiek rādītas zilā krāsā, temperatūras diapazonā no 113-200 grādiem sarkanā krāsā un temperatūras diapazonā no 0-13 un 182,5 līdz 250 grādi baltā krāsā. Pateicoties tam, jūs varat viegli kontrolēt temperatūru, lai jūsu trauki nebūtu neapstrādāti vai piedeguši.

DROŠAS LIETOŠANAS NOTEIKUMI:

- Izvairieties no tiešas saskares ar uguni, jo tas var sabojāt ierīci.
- Neiegremdējiet tos ūdenī un neuzglabāiet tos mitrā vidē, lai izvairītos no bojājumiem.
- Termometrs jāuzglabā sausā, vēsā, bērniem nepieejamā vietā, lai izvairītos no nejaušiem bojājumiem vai lūzumiem.
- Izmantojiet termometru, kā paredzēts.
- Ilgstoša termometra pakļaušana ļoti augstas temperatūras iedarbībai var to sabojāt.

Пані та панове, дякуємо за придбання нашого продукту!
Перед початком використання, будь ласка, прочитайте наступні інструкції
для правильного використання продукту. Будь ласка, дотримуйтесь цих інструкцій
і слідувати його рекомендаціям, оскільки недотримання може загрожувати життю чи здоров'ю.

Важливо: ТРИМАЙТЕ НА МАЙБУТНЄ!

- Будь ласка, прочитайте його повністю перед використанням і дотримуйтесь усіх вказівок у посібнику.
- Не використовуйте виріб, якщо якась деталь відсутня або пошкоджена.
- Зберігайте цей посібник для подальшого використання.

СПЕЦИФІКАЦІЯ:

- діапазон температур: від 0°C до + 300°C
- допустима похибка: до приблизно +/- 1°C
- Розмір: (висота/ширина): 5/7,5 см

ХАРАКТЕРИСТИКА:

Виріб виготовлено з високоякісної нержавіючої сталі, яка є надзвичайно міцною та стійкою до високих температур. Термометр для копильні/барбекю стане в нагоді як для прямого, так і для непрямого вимірювання температури. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, яка є термостійкою. Термометр працює в діапазоні температур від 0°C до + 250°C, що забезпечує ідеальний контроль як під час копчення, так і під час смаження. Допустима похибка становить приблизно +/- 1°C, що гарантує повний контроль над температурою всередині гриля/копильні. Чудовий аналоговий термометр. У комплект входить ковпачок для приховування зонда, який також можна використовувати для його утримування - він має практичний "затискач", як в ручці. Термометр має великий циферблат, завдяки якому легко зчитувати температуру. Він показує символи та червоний маркер максимальної температури, якої має досягти їжа. Ви можете легко прочитати вказане значення температури, навіть якщо пристрій сильно димить.

ІНСТРУКЦІЇ З ІНСТАЛЯЦІЇ:

Термометр слід вмонтувати в кришку мангала або в дверцята копильні, просвердливши відповідний розмір. отвір, потім вставте в нього зонд і затягніть гайку.

РОБОТА ПРИСТРОЮ:

Після правильної установки пристрою ви зможете повністю контролювати процес копчення або смаження. На циферблаті термометра для гриля / копильні чітко позначені діапазони температур - синім кольором показані температури в діапазоні 13-110 градусів, червоним - 113-200 градусів, а в діапазоні 0-13 і від 182,5 до 250 градусів білого кольору. Завдяки цьому ви можете легко контролювати температуру, щоб ваші страви не були сирими або підгорілими.

ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

- Уникайте прямого контакту з вогнем, оскільки це може пошкодити пристрій.
- Не занурюйте їх у воду та не зберігайте у вологому середовищі, щоб уникнути пошкодження.
- Термометр слід зберігати в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей, щоб запобігти випадковому пошкодженню або поломці.
- Використовуйте термометр за призначенням.
- Тривалий вплив на термометр дуже високих температур може його пошкодити.

Дами и господа, благодарим ви, че закупихте нашия продукт!

Моля, прочетете следните инструкции преди употреба за правилно използване на продукта. Моля, дръжте това ръководство включено бъдеще и да спазва препоръките му, тъй като неспазването им може да представлява заплаха за живота или здравето.

Важно: ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!

- Моля, прочетете изцяло преди употреба и следвайте всички инструкции в ръководството.
- Не използвайте продукта, ако някоя част липсва или е повредена.
- Моля, запазете това ръководство за бъдещи справки.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- температурен диапазон: от 0°C до + 300°C
- допустима грешка: до приблизително +/- 1°C
- Размер: (вис./шир.): 5/7.5 см

ХАРАКТЕРИСТИКА:

Продуктът е изработен от висококачествена неръждаема стомана, която е изключително здрава и устойчива на високи температури. Термометър за пушилня/барбекю ще бъде полезен както за директно, така и за индиректно измерване на температурата. Изработен от висококачествена неръждаема стомана, която е термоустойчива. Термометърът работи в температурен диапазон от 0°C до + 250°C, което позволява перфектен контрол както при опушване, така и при печене. Допустимата грешка е приблизително +/- 1°C, което гарантира пълен контрол върху температурата вътре в скарата/пушилнята. Отличен аналогов термометър. В комплекта има капачка за скриване на сондата, която може да се използва и за задържане - има практична "щипка" като на химикал. Термометърът има голям циферблат, благодарение на който лесно се отчита температурата. Той показва символите и червения маркер на максималната температура, която храната трябва да достигне. Можете лесно да прочетете посочената стойност на температурата, дори ако устройството силно пуши.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛАЦИЯ:

Термометърът трябва да се монтира в капака на скарата или във вратата на камерата за опушване, като се пробие подходящ размер дупка, след това поставете сондата в нея и затегнете гайката.

РАБОТА НА УСТРОЙСТВОТО:

След правилна инсталация на уреда, можете да имате пълен контрол върху процеса на опушване или печене. Циферблатът на термометъра за скара / пушилня е с перфектно маркирани температурни диапазони - температурите в диапазона 13-110 градуса са показани в синьо, температурите в диапазона 113-200 градуса в червено, а температурите в диапазона 0-13 и 182,5 до 250 градуса в бяло. Благодарение на това можете лесно да контролирате температурата, така че вашите ястия да не са сурови или загорели.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА:

- Избягвайте директен контакт с огън, тъй като това може да повреди устройството.
- Не ги потапяйте във вода и не ги съхранявайте във влажна среда, за да избегнете повреда.
- Термометърът трябва да се съхранява на сухо и хладно място, недостъпно за деца, за да се предотврати случайна повреда или счупване.
- Използвайте термометъра по предназначение.
- Продължителното излагане на термометъра на много високи температури може да го повреди.

Dame i gospodo, zahvaljujemo vam što ste kupili naš proizvod!
Prije uporabe pročitajte sljedeće upute
za pravilnu upotrebu proizvoda. Molimo vas da zadržite ovaj priručnik
budućnost i pridržavati se njegovih preporuka, jer nepoštivanje istih može predstavljati prijetnju životu ili zdravlju.

Važno: SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU!

- Prije uporabe u potpunosti pročitajte i slijedite sve upute u priručniku.
- Ne koristite proizvod ako bilo koji dio nedostaje ili je oštećen.
- Molimo sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

SPECIFIKACIJA:

- raspon temperature: od 0°C do + 300°C
- tolerancija pogreške: do približno +/- 1°C
- Dimenzija: (visina/širina): 5/7,5 cm

KARAKTERISTIKA:

Proizvod je izrađen od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika koji je izuzetno čvrst i otporan na visoke temperature. Termometar za pušnicu/roštilj bit će koristan i za izravno i za neizravno mjerenje temperature. Izrađen od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika koji je otporan na toplinu. Termometar radi u temperaturnom rasponu od 0°C do + 250°C, što omogućuje savršenu kontrolu kako tijekom dimljenja tako i tijekom pečenja na roštilju. Tolerancija pogreške je cca +/- 1°C, što jamči potpunu kontrolu nad temperaturom unutar roštilja/pušnice. Odličan analogni termometar. U setu je i kapica za skrivanje sonde, koja se može koristiti i za držanje - ima praktičnu "štipaljku" kao u pero. Termometar ima veliki brojčanik, zahvaljujući kojem je lako očitati temperaturu. Prikazuje simbole i crvenu oznaku maksimalne temperature koju hrana treba postići. Možete lako očitati prikazanu vrijednost temperature, čak i ako se uređaj jako dimi.

UPUTE ZA MONTAŽU:

Termometar treba montirati u poklopac roštilja ili u vrata pušnice, bušenjem odgovarajuće veličine rupu, zatim umetnite sondu u nju i zategnite maticu.

RAD UREĐAJA:

Nakon pravilne instalacije uređaja, možete imati potpunu kontrolu nad procesom dimljenja ili pečenja na roštilju. Brojčanik termometra za roštilj/pušnicu ima savršeno označene temperaturne raspone - plavom bojom prikazane su temperature u rasponu od 13-110 stupnjeva, crvenom bojom temperature u rasponu od 113-200 stupnjeva, a temperature u rasponu od 0-13 i 182,5 do 250 stupnjeva u bijeloj boji. Zahvaljujući tome, možete jednostavno kontrolirati temperaturu kako vaša jela ne bi bila sirova ili zagorjela.

PRAVILA ZA SIGURNU UPOTREBU:

- Izbjegavajte izravan kontakt s vatrom jer može oštetiti uređaj.
- Nemojte ih uranjati u vodu niti ih čuvati u vlažnom okruženju kako biste izbjegli oštećenje.
- Termometar treba čuvati na suhom, hladnom mjestu izvan dohvata djece kako bi se spriječilo slučajno oštećenje ili lomljenje.
- Koristite termometar prema namjeni.
- Dugotrajno izlaganje termometra vrlo visokim temperaturama može ga oštetiti.

**Mina damer och herrar, tack för att ni köpte vår produkt!
Läs följande instruktioner före användning
för korrekt användning av produkten. Behåll denna manual på
framtid och att följa dess rekommendationer, eftersom underlåtenhet att följa dem kan utgöra ett hot mot liv eller hälsa.**

Viktigt: BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS!

- Läs igenom hela före användning och följ alla instruktioner i bruksanvisningen.
- Använd inte produkten om någon del saknas eller är skadad.
- Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

SPECIFIKATION:

- temperaturområde: från 0°C till +300°C
- feltolerans: upp till ca +/- 1°C
- Mått: (höjd/bredd): 5/7,5 cm

KARAKTERISTISK:

Produkten är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål, som är extremt solid och motståndskraftig mot höga temperaturer. En rökeri/grilltermometer kommer att vara användbar för både direkt och indirekt temperaturmätning. Tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål som är värmebeständigt. Termometern fungerar i temperaturområdet från 0°C till +250°C, vilket ger perfekt kontroll både under rökning och grillning. Feltoleransen är ca +/- 1°C vilket garanterar full kontroll över temperaturen inne i grillen/rökeriet. Utmärkt analog termometer. I setet ingår ett lock för att dölja sonden, som även kan användas för att hålla den - den har ett praktiskt "clips" som i en penna. Termometern har en stor urtavla, tack vare vilken det är lätt att avläsa temperaturen. Den visar symbolerna och den röda markeringen för den maximala temperatur som maten ska nå. Du kan enkelt avläsa det angivna temperaturvärdet, även om enheten röker kraftigt.

INSTALLATIONS INSTRUKTIONER:

Termometern ska monteras i locket på grillen eller i dörren till rökhuset, borra i lämplig storlek hål, sätt sedan in sonden i den och dra åt muttern.

ENHETSFUNKTION:

Efter korrekt installation av enheten kan du ha full kontroll över rök- eller grillprocessen. Termometerratten för grillen/rökeriet har perfekt markerade temperaturområden - temperaturer i intervallet 13-110 grader visas i blått, temperaturer i intervallet 113-200 grader i rött och temperaturer i intervallet 0-13 och 182,5 till 250 grader i vitt. Tack vare detta kan du enkelt kontrollera temperaturen så att din disk inte blir rå eller bränd.

REGLER FÖR SÄKER ANVÄNDNING:

- Undvik direktkontakt med eld eftersom det kan skada enheten.
- Doppa dem inte i vatten och förvara dem inte i en fuktig miljö för att undvika skador.
- Termometern bör förvaras på en torr, sval plats utom räckhåll för barn för att förhindra oavsiktlig skada eller brott.
- Använd termometern som avsett.
- Långvarig exponering av termometern för mycket höga temperaturer kan skada den.

Κυρίες και κύριοι, σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το προϊόν μας!
Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες πριν από τη χρήση
για τη σωστή χρήση του προϊόντος. Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο ενεργό
στο μέλλον και να συμμορφωθεί με τις συστάσεις της, διότι η μη συμμόρφωσή με αυτές μπορεί να αποτελέσει απειλή για τη
ζωή ή την υγεία.

Σημαντικό : ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ!

- Διαβάστε πλήρως πριν από τη χρήση και ακολουθήστε όλες τις οδηγίες στο εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν λείπει ή έχει καταστραφεί κάποιο εξάρτημα.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ:

- εύρος θερμοκρασίας: από 0°C έως + 300°C
- ανοχή σφαλμάτων: έως +/- 1°C περίπου
- Διάσταση: (ύψος/πλάτος): 5/7,5 cm

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ ΓΝΩΡΙΣΜΑ:

Το προϊόν είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα, το οποίο είναι εξαιρετικά συμπαγές και ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. Ένα θερμόμετρο καπνιστηρίου/μπάρμπεκιου θα είναι χρήσιμο τόσο για άμεση όσο και για έμμεση μέτρηση θερμοκρασίας. Κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα. Το θερμόμετρο λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας από 0°C έως + 250°C, γεγονός που επιτρέπει τέλει έλεγχο τόσο κατά το κάπνισμα όσο και κατά το ψήσιμο. Η ανοχή σφάλματος είναι περίπου +/- 1°C, γεγονός που εγγυάται πλήρη έλεγχο της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του γκριλ/καπνιστηρίου. Εξαιρετικό αναλογικό θερμόμετρο. Το σετ περιλαμβάνει ένα καπάκι για την απόκρυψη του καθετήρα, το οποίο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να το κρατήσετε - έχει ένα πρακτικό "κλιπ" όπως σε στυλό. Το θερμόμετρο έχει ένα μεγάλο καντράν, χάρη στον οποίο είναι εύκολο να διαβαστεί η θερμοκρασία. Δείχνει τα σύμβολα και τον κόκκινο δείκτη της μέγιστης θερμοκρασίας που πρέπει να φτάσει το φαγητό. Μπορείτε να διαβάσετε εύκολα την υποδεικνυόμενη τιμή θερμοκρασίας, ακόμα κι αν η συσκευή καπνίζει πολύ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ:

Το θερμόμετρο πρέπει να τοποθετηθεί στο καπάκι της ψησταριάς ή στην πόρτα του καπνιστηρίου, τρυπώντας το κατάλληλο μέγεθος τρύπα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τον καθετήρα μέσα σε αυτό και σφίξτε το παξιμάδι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Μετά τη σωστή εγκατάσταση της συσκευής, μπορείτε να έχετε τον πλήρη έλεγχο της διαδικασίας καπνίσματος ή ψησίματος. Ο επιλογέας θερμομέτρου για το γκριλ / καπνιστήριο έχει τέλεια σημειωμένα εύρη θερμοκρασίας - οι θερμοκρασίες στην περιοχή 13-110 μοιρών εμφανίζονται με μπλε χρώμα, οι θερμοκρασίες στην περιοχή 113-200 βαθμών με το κόκκινο και οι θερμοκρασίες στην περιοχή από 0-13 και 182,5 έως 250 μοίρες σε λευκό. Χάρη σε αυτό, μπορείτε εύκολα να ελέγξετε τη θερμοκρασία, ώστε τα πιάτα σας να μην είναι ωμά ή καμένα.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ:

- Αποφύγετε την άμεση επαφή με τη φωτιά γιατί μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μην τα βυθίζετε σε νερό και μην τα αποθηκεύετε σε υγρό περιβάλλον για να αποφύγετε ζημιές.
- Το θερμόμετρο πρέπει να φυλάσσεται σε ξηρό, δροσερό μέρος μακριά από παιδιά για να αποφευχθεί τυχαι βλάβη ή θραύση.
- Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο όπως προβλέπεται.
- Η παρατεταμένη έκθεση του θερμομέτρου σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να το καταστρέψει.

NL

Geachte heer/mevrouw, bedankt voor de aankoop van ons product!
Lees voor gebruik de onderstaande instructies
voor het juiste gebruik van het product. Bewaar deze handleiding ter referentie
toekomst en om de aanbevelingen ervan op te volgen, aangezien het niet naleven ervan een bedreiging kan vormen voor het
leven of de gezondheid.

Belangrijk: BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- Lees dit voor gebruik volledig door en volg alle instructies in de handleiding.
- Gebruik het product niet als een onderdeel ontbreekt of beschadigd is.
- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

SPECIFICATIE:

- temperatuurbereik: van 0°C tot + 300°C
- fouttolerantie: tot ca. +/- 1°C
- afmetingen: (hoogte/breedte): 5/7,5 cm

FUNCTIES:

Het product is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, dat uitzonderlijk stevig is en bestand is tegen hoge temperaturen. Een smoker-/grillthermometer is handig voor zowel directe als indirecte temperatuurmeting. Gemaakt van hoogwaardig, hittebestendig roestvrij staal. De thermometer werkt in een temperatuurbereik van 0°C tot + 250°C, wat een perfecte controle mogelijk maakt bij zowel roken als grillen. De foutmarge bedraagt circa +/- 1°C, wat volledige controle over de temperatuur in de grill/smoker garandeert. Perfecte analoge thermometer. De set bevat een dop om de sonde in op te bergen, waar u hem ook in kunt bewaren. De sonde heeft een praktische "clip" die lijkt op een pen. De thermometer heeft een grote wijzerplaat, waardoor u de temperatuur duidelijk kunt aflezen. Er worden symbolen en een rode markering weergegeven die de maximale temperatuur aangeven die een bepaald gerecht mag bereiken. U kunt de aangegeven temperatuurwaarde eenvoudig aflezen, zelfs als het apparaat veel rook afgeeft.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES:

De thermometer moet in de grillafdekking of in de deur van de rookkast worden gemonteerd door een gat van de juiste grootte te boren.
gat om vervolgens de sonde erin te steken en de moer vast te draaien.

WERKING VAN HET APPARAAT:

Zodra het apparaat correct is geïnstalleerd, heeft u volledige controle over het rook- of grillproces. De wijzerplaat van de grill-/rookthermometer heeft nauwkeurig gemarkeerde temperatuurbereiken: temperaturen van 13 tot 110 graden worden in het blauw weergegeven, temperaturen van 113 tot 200 graden worden in het rood weergegeven en temperaturen van 0 tot 13 en 182,5 tot 250 graden worden in het wit weergegeven. Hiermee kunt u eenvoudig de temperatuur regelen, zodat uw eten niet rauw of verbrand wordt.

REGELS VOOR VEILIG GEBRUIK:

- Vermijd direct contact met vuur, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Dompel ze niet onder in water en bewaar ze niet in een vochtige omgeving om schade te voorkomen.
- De thermometer moet op een droge, koele plaats worden bewaard, buiten bereik van kinderen, om onbedoelde schade of breuk te voorkomen.
- Gebruik de thermometer zoals bedoeld.
- Langdurige blootstelling van de thermometer aan zeer hoge temperaturen kan schade aan de thermometer veroorzaken.

DA

**Kære hr/fru, tak fordi du har købt vores produkt!
Før brug, bedes du læse instruktionerne nedenfor
for korrekt brug af produktet. Gem venligst denne manual til reference
fremtid og følge dens anbefalinger, da manglende overholdelse kan udgøre en trussel mod liv eller helbred.**

Vigtigt: BEMÆRK TIL FREMTIDIG REFERENCE!

- Læs venligst grundigt før brug og følg alle instruktionerne i manualen.
- Brug ikke produktet, hvis en del mangler eller er beskadiget.
- Gem venligst disse instruktioner til fremtidig reference.

SPECIFIKATION:

- temperaturområde: fra 0°C til +300°C
- fejltolerance: op til ca. +/- 1°C
- mål: (højde/bredde): 5/7,5 cm

FUNKTIONER:

Produktet er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet, som er usædvanligt solidt og modstandsdygtigt over for høje temperaturer. Et røg-/grilltermometer vil være nyttigt til både direkte og indirekte temperaturmåling. Fremstillet af højkvalitets, varmebestandigt rustfrit stål. Termometeret fungerer i et temperaturområde fra 0°C til +250°C, hvilket giver mulighed for perfekt kontrol både ved rygning og grillning. Fejltolerancen er cirka +/- 1°C, hvilket garanterer fuld kontrol over temperaturen inde i grillen/rygeren. Perfekt analogt termometer. Sættet indeholder en hætte til opbevaring af sonden, som også kan bruges til at holde den - den har en praktisk "clips" som en kuglepen. Termometeret har en stor urskive, som giver mulighed for tydelige temperaturlæsninger. Den viser symboler og et rødt mærke, der angiver den maksimale temperatur, som en given ret bør nå. Du kan nemt aflæse den angivne temperaturværdi, selvom enheden ryger meget.

INSTALLATIONSVEJLEDNING:

Termometeret skal monteres i grilldækslet eller i røgeridøren ved at bore et hul i passende størrelse. hul for derefter at indsætte sonden i den og spænde møtrikken.

ENHEDSBETJENING:

Når enheden er korrekt installeret, kan du have fuld kontrol over ryge- eller grillprocessen. Grill-/rygertermometerskiven har perfekt markerede temperaturområder - temperaturer fra 13 til 110 grader vises i blå, temperaturer fra 113 til 200 grader vises med rødt, og temperaturer fra 0 til 13 og 182,5 til 250 grader vises med hvidt. Dette giver dig mulighed for nemt at styre temperaturen, så din mad hverken bliver rå eller brændt.

REGLER FOR SIKKER BRUG:

- Undgå direkte kontakt med ild, da det kan beskadige enheden.
- Nedsænk dem ikke i vand eller opbevar dem i et fugtigt miljø for at undgå beskadigelse.
- Termometeret skal opbevares på et tørt, køligt sted utilgængeligt for børn for at forhindre utilsigtet beskadigelse eller brud.
- Brug termometeret efter hensigten.
- Langvarig udsættelse af termometeret for meget høje temperaturer kan beskadige det.

PT

Estimado senhor/senhora, obrigado por ter adquirido o nosso produto!

Antes de utilizar, leia as instruções abaixo

para o uso adequado do produto. Guarde este manual para consulta

futuro e seguir as suas recomendações, pois o incumprimento pode representar uma ameaça para a vida ou para a saúde.

Importante: GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA!

- Leia completamente antes de utilizar e siga todas as instruções contidas no manual.
- Não utilize o produto se alguma peça estiver em falta ou danificada.
- Guarde estas instruções para referência futura.

ESPECIFICAÇÃO:

- intervalo de temperatura: de 0°C a + 300°C
- tolerância a erros: até aprox.
- dimensões: (altura/largura): 5/7,5 cm

CARACTERÍSTICAS:

O produto é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, que é excepcionalmente sólido e resistente a altas temperaturas. Um termómetro para fumeiro/grelhador será útil para a medição direta e indireta da temperatura. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade e resistente ao calor. O termómetro opera numa gama de temperaturas de 0°C a + 250°C, o que permite um controlo perfeito tanto na hora de fumar como na hora de grelhar. A tolerância de erro é de aproximadamente +/- 1°C, o que garante um controlo total sobre a temperatura no interior da grelha/fumador. Termómetro analógico perfeito. O conjunto inclui uma tampa para guardar a sonda, que também pode ser utilizada para a segurar - tem um prático "clip" como uma caneta. O termómetro tem um mostrador grande, que permite leituras claras da temperatura. Mostra símbolos e uma marca vermelha indicando a temperatura máxima que um determinado prato deve atingir. Pode ler facilmente o valor da temperatura indicada, mesmo que o dispositivo esteja a deitar muito fumo.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO:

O termómetro deve ser montado na tampa da grelha ou na porta do fumeiro, perfurando um orifício do tamanho adequado. orifício para depois inserir a sonda e apertar a porca.

FUNCIONAMENTO DO DISPOSITIVO:

Assim que o dispositivo estiver instalado corretamente, terá controlo total sobre o processo de fumagem ou grelha. O mostrador do termómetro para grelha/fumador possui intervalos de temperatura perfeitamente marcados: as temperaturas de 13 a 110 graus são apresentadas a azul, as temperaturas de 113 a 200 graus são apresentadas a vermelho e as temperaturas de 0 a 13 e 182,5 a 250 graus são apresentadas a branco. Isto permite-lhe controlar facilmente a temperatura para que a sua comida não fique crua nem queimada.

REGRAS PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA:

- Evite o contacto direto com o fogo, pois pode danificar o aparelho.
- Não os mergulhe em água nem os guarde em ambiente húmido para evitar danos.
- O termómetro deve ser armazenado num local seco e fresco, fora do alcance das crianças, para evitar danos acidentais ou quebras.
- Utilize o termómetro conforme as instruções.
- A exposição prolongada do termómetro a temperaturas muito elevadas pode danificá-lo.

SL

Spoštovani, zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka!
Pred uporabo preberite spodnja navodila
za pravilno uporabo izdelka. Prosim, shranite ta priročnik za referenco
prihodnost in upoštevati njegova priporočila, saj lahko neupoštevanje ogrozi življenje ali zdravje.

Pomembno: HRANI ZA PRIHODNJE REFERENCE!

- Pred uporabo v celoti preberite in upoštevajte vsa navodila v priročniku.
- Izdelka ne uporabljajte, če kateri koli del manjka ali je poškodovan.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

SPECIFIKACIJA:

- temperaturno območje: od 0°C do +300°C
- toleranca napake: do pribl
- mere: (višina/širina): 5/7,5 cm

LASTNOSTI:

Izdelek je izdelan iz visokokakovostnega nerjavečega jekla, ki je izjemno trdno in odporno na visoke temperature. Termometer za dimljenje/žar bo uporaben za neposredno in posredno merjenje temperature. Izdelano iz visokokakovostnega nerjavečega jekla, odpornega na vročino. Termometer deluje v temperaturnem območju od 0°C do +250°C, kar omogoča popoln nadzor tako pri dimljenju kot pri peki na žaru. Toleranca napake je približno +/- 1°C, kar zagotavlja popoln nadzor nad temperaturo znotraj žara/dimilnice. Popoln analogni termometer. V kompletu je pokrovček za shranjevanje sonde, ki se lahko uporablja tudi za držanje - ima praktično "sponko" kot pisalo. Termometer ima veliko številčnico, ki omogoča jasne odčitke temperature. Prikazuje simbole in rdečo oznako, ki označujejo najvišjo temperaturo, ki jo mora določena jed doseči. Navedeno vrednost temperature zlahka odčitate, tudi če se iz naprave močno kadi.

NAVODILA ZA NAMESTITEV:

Termometer namestite v pokrov žara ali v vrata prekajevalnice tako, da izvrtate luknjo ustrezne velikosti. luknjo, da nato vanjo vstavite sondo in privijete matico.

DELOVANJE NAPRAVE:

Ko je naprava pravilno nameščena, lahko popolnoma nadzorujete proces dimljenja ali pečenja na žaru. Številčnica termometra za žar/dimljenje ima natančno označena temperaturna območja - temperature od 13 do 110 stopinj so prikazane v modri barvi, temperature od 113 do 200 stopinj so prikazane v rdeči barvi, temperature od 0 do 13 in 182,5 do 250 stopinj pa so prikazane v beli barvi. To vam omogoča enostavno nadzorovanje temperature, tako da hrana ni niti surova niti zažgana.

PRAVILA ZA VARNO UPORABO:

- Izogibajte se neposrednemu stiku z ognjem, saj lahko poškoduje napravo.
- Ne potaplajte jih v vodo ali jih shranjujte v vlažnem okolju, da se izognete poškodbam.
- Termometer shranjujte na suhem in hladnem mestu izven dosega otrok, da preprečite nenamerno poškodbo ali zlom.
- Uporabite termometer, kot je predvideno.
- Dolgotrajna izpostavljenost termometra zelo visokim temperaturam ga lahko poškoduje.

Arvoisa vastaanottaja, kiitos tuotteemme ostamisesta!

Lue alla olevat ohjeet ennen käyttöä

tuotteen oikeaa käyttöä varten. Säilytä tämä käyttöopas viitettä varten

tulevaisuudessa ja noudattamaan sen suosituksia, sillä noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa hengen tai terveyden uhan.

Tärkeää: SÄILYTÄ TULEVAT VARAT!

- Lue huolellisesti ennen käyttöä ja noudata kaikkia käyttöohjeessa olevia ohjeita.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut.
- Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

TEKNISET TIEDOT:

- lämpötila-alue: 0°C - +300°C
- virhetoleranssi: enintään +/- 1°C
- mitat: (korkeus/leveys): 5/7,5 cm

OMINAISUUDET:

Tuote on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä, joka on poikkeuksellisen luja ja kestää korkeita lämpötiloja. Tupakointi/grillilämpömittari on hyödyllinen sekä suorassa että epäsuorassa lämpötilan mittauksessa. Valmistettu korkealaatuisesta, lämmönkestävästä ruostumattomasta teräksestä. Lämpömittari toimii lämpötila-alueella 0°C - + 250°C, mikä mahdollistaa täydellisen hallinnan sekä savustuksen että grillauksen aikana. Virhetoleranssi on noin +/- 1°C, mikä takaa grillin/savuttimen sisällä olevan lämpötilan täyden hallinnan. Täydellinen analoginen lämpömittari. Sarja sisältää korkin anturin säilytystä varten, jota voidaan käyttää myös sen pitämiseen - siinä on käytännöllinen "klipsi" kuin kynä. Lämpömittarissa on suuri valitsin, joka mahdollistaa selkeät lämpötilalukemat. Siinä on symbolit ja punainen merkki, jotka osoittavat maksimilämpötilan, joka tietyn ruoan tulee saavuttaa. Voit helposti lukea ilmoitetun lämpötila-arvon, vaikka laite savuisi voimakkaasti.

ASENNUSOHJEET:

Lämpömittari tulee asentaa grillin kanteen tai savuhuoneen oveen poraamalla sopivan kokoinen reikä. reiän, jonka jälkeen anturi työnnetään siihen ja kiristetään mutteri.

LAITTEEN KÄYTTÖ:

Kun laite on asennettu oikein, voit hallita savustus- tai grillausprosessia täysin. Grillin/savutuskoneen lämpömittarin säätimessä on täydellisesti merkityt lämpötila-alueet - lämpötilat 13 - 110 astetta näkyvät sinisellä, lämpötilat 113 - 200 astetta punaisella ja lämpötilat 0 - 13 ja 182,5 - 250 astetta valkoisina. Tämän avulla voit helposti säätää lämpötilaa niin, että ruokasi ei ole raakaa tai palanut.

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖT:

- Vältä suoraa kosketusta tulen kanssa, koska se voi vahingoittaa laitetta.
- Älä upota niitä veteen tai säilytä niitä kosteassa ympäristössä vaurioiden välttämiseksi.
- Lämpömittaria tulee säilyttää kuivassa, viileässä paikassa poissa lasten ulottuvilta tahattomien vaurioiden tai rikkoutumisen estämiseksi.
- Käytä lämpömittaria tarkoitettulla tavalla.
- Lämpömittarin pitkäaikainen altistuminen erittäin korkeille lämpötiloille voi vahingoittaa sitä.