



00  
111382

## Digitales Bratenthermometer

## Digital Meat Thermometer



Bedienungsanleitung

D

Operating Instructions

GB

Mode d'emploi

F

Návod k použití

CZ

Návod na použitie

SK

Руководство по эксплуатации

RUS

Istruzioni per l'uso

I

Gebruiksaanwijzing

NL

Instrukcja obsługi

PL

Használati útmutató

H

Οδηγίες χρήσης

GR

Manual de utilizare

RO

Instrucciones de uso

E

Manual de instruções

P

Kullanma kılavuzu

TR

Bruksanvisning









S

Käyttöohje

FIN





	Rind	Lamm	Kalb	Hamburger	Schwein	Truthahn	Hühnchen	Fisch
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Bedienelemente und Anzeigen

1. **MIN** - Einstellung Minuten
2. **SEC** - Einstellung Sekunden
3. **Start/ Stopp** Taste
4. **CLEAR** - Reset Taste
5. **MEAT** - Wahl der Fleischarten
6. **MODE** - Auswahl °C/°F
7. **TASTE** - Auswahl Grillarten (medium, rare...)
8. Buchse für Anschluss der Sonde
9. Edelstahlsonde  
mit hitzebeständigem Kabel
10. LCD - Display
11. Basisstation
12. Status - LED

Vielen Dank, dass Sie sich für ein XAVAX Produkt entschieden haben! Nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie die folgenden Anweisungen und Hinweise zunächst ganz durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung anschließend an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf darin nachschlagen zu können.

## 1. Lieferumfang:

- 1 Digitales Bratenthermometer
- 1 Basisstation
- 1 Edelstahlsonde
- 4 AAA Batterie
- 1 Bedienungsanleitung

## 2. Sicherheitshinweise:

- Das Produkt ist für den privaten, nicht-gewerblichen Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Schützen Sie das Produkt vor Schmutz, Feuchtigkeit und Überhitzung und verwenden Sie es nur in trockenen Umgebungen.
- Betreiben Sie das Produkt nicht außerhalb seiner in den technischen Daten angegebenen Leistungsgrenzen.
- Dieses Produkt gehört, wie alle elektrischen Produkte, nicht in Kinderhände!
- Öffnen Sie das Produkt nicht und betreiben Sie es bei Beschädigungen nicht weiter.



## Warnung

- Legen Sie das Thermometergehäuse nicht in den Backofen.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht!
- Die Edelstahlsonde wird sehr heiß! Nur mit Topflappen herausziehen.
- Verwenden Sie das Thermometer nicht zum Messen der Backofentemperatur



## Warnung - Batterien

- Verwenden Sie ausschließlich Akkus (oder Batterien), die dem angegebenen Typ entsprechen.
- Beachten Sie unbedingt die korrekte Polarität (Beschriftung + und -) der Batterien und legen Sie diese entsprechend ein. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr des Auslaufens oder einer Explosion der Batterien.
- Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Akkus und Batterien nie öffnen, beschädigen, verschlucken oder in die Umwelt gelangen lassen. Sie können giftige und umweltschädliche Schwermetalle enthalten.
- Verändern und/oder deformieren/erhitzen/zerlegen Sie Akkus/Batterien nicht.
- Entfernen und entsorgen Sie verbrauchte Batterien unverzüglich aus dem Produkt.
- Schließen Sie Akkus/Batterien nicht kurz und halten Sie sie von blanken Metallgegenständen fern.

## 3. Inbetriebnahme

### 3.1 Batterien einlegen

- Zum Einlegen/Auswechseln der Batterien öffnen Sie die Batterieabdeckung auf der Rückseite, legen Sie jeweils zwei AAA Batterien polrichtig in das Batteriefach des Thermometers und der Basisstation ein.
- Schließen Sie das jeweilige Batteriefach ordnungsgemäß.

### 3.2 Einschalten von Basisstation und Thermometer

- Stecken Sie den Anschlussstecker der Sonde rechts an der Basisstation ein.
- Schalten Sie die Basisstation ein, indem Sie den Powerschalter auf der Unterseite auf **on** stellen.
- Schalten Sie das Thermometer ein, indem Sie den Powerschalter auf der Rückseite auf **on** stellen.
- Nach Einschalten des Thermometers blinkt in der Mitte der Basisstation die Status-LED rot auf und zeigt an, dass Temperaturdaten empfangen werden können.

## 4. Betrieb

Reinigen Sie die Sonde unter fließendem Wasser und einem mildem Spülmittel bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stechen Sie die Sonde an der dicksten Stelle der Speise mindestens 2cm tief ein. Nur die Sonde und das Kabel sind bis 250°C hitzebeständig. Führen Sie das Kabel vorsichtig nach außen. Es passt sich der Ofendichtung an. Halten Sie die Basisstation und das Thermometer von der Hitzequelle fern. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle. Kein Teil der Sonde darf mit offener Flamme in Berührung kommen. Nur verwendbar für den Backofen und den Grill.

### 4.1 Automatische Temperatureinstellung nach Fleischsorte

- Wählen Sie mit der Taste **MEAT** die gewünschte Fleischsorte aus. Bei jedem Tastendruck wechselt die Anzeige in der folgenden Reihenfolge: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (siehe Tab. 1)
- Wählen Sie mit der Taste **TASTE** die gewünschte Garstufe: well > medium well > medium > medium rare > rare (siehe Tab.1). Die Zieltemperatur wird durch die Auswahl der Garstufe je Fleischart automatisch eingestellt.
- Wechseln Sie durch Drücken der **MODE**-Taste zwischen den beiden Temperatureinheiten °C und °F
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Alarmsignal.

## 4.2 Manuelle Temperatureinstellung

Die Zieltemperatur kann auch manuell eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **MODE** und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.
- Verwenden Sie die Tasten **MIN**, um die Zieltemperatur zu erhöhen und **SEC**, um sie zu mindern.
- Drücken Sie erneut **MODE** zum Bestätigen der Einstellung.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Alarmsignal.

## 4.3 Timer

- Stellen Sie durch Drücken der **MIN** und **SEC** Taste die gewünschte Zeit ein (max. 99 Minuten und 59 Sekunden programmierbar).
- Starten Sie durch Drücken der **Start/Stopp** -Taste den Countdown. Sobald der Countdown abgelaufen ist ertönt ein Signal.
- Stoppen Sie das Signal durch erneutes Drücken einer beliebigen Taste.
- Betätigen Sie die Taste **CLEAR**, um den Timer wieder auf null zu stellen

## 4.4 Stoppuhr

- Drücken Sie die **Start/Stopp** Taste, um die Stoppuhr zu starten.
- Zum Stoppen der Zeit genügt erneutes Drücken der **Start/Stopp** Taste.
- Betätigen Sie die Taste **CLEAR**, um die Stoppzeit wieder auf null zu stellen

## 5. Reinigung

- Reinigen Sie die Edelstahlsonde nach jeder Benutzung mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie den Fühler und das Kabel nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.
- Nicht Spülmaschinen geeignet!

## 6. Haftungsausschluss

Die Hama GmbH & Co KG übernimmt keinerlei Haftung oder Gewährleistung für Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, Montage und unsachgemäßem Gebrauch des Produktes oder einer Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und/oder der Sicherheitshinweise resultieren.

## 7. Service und Support

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zum Produkt gerne an die Hama-Produktberatung.  
Hotline: +49 9091 502-115 (Deu/Eng)  
Weitere Supportinformationen finden sie hier: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Technische Daten

Stromversorgung	4 x 1,5V AAA Batterien
Reichweite	ca. 8m
Messbereich °C/°F	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Gewicht	Thermometer 69g, Basisstation 57g
Messgenauigkeit	+/- 1°C
Frequenzband	433.93 MHz
Abgestrahlte maximale Sendeleistung	13 dBm

## 9. Entsorgungshinweise

### Hinweis zum Umweltschutz:











Ab dem Zeitpunkt der Umsetzung der europäischen Richtlinien 2012/19/EU und 2006/66/EG in nationales Recht gilt folgendes: Elektrische und elektronische Geräte sowie Batterien dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte sowie Batterien am Ende ihrer Lebensdauer an den dafür eingerichteten, öffentlichen Sammelstellen oder an die Verkaufsstelle zurückzugeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit der Wiederverwertung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten/Batterien leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

## 10. Konformitätserklärung



Hiermit erklärt die Hama GmbH & Co KG, dass der Funkanlagentyp [00111382] der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)  
->00111382 ->Downloads.

	Beef 	Lamb 	Veal 	Hamburger 	Pork 	Turkey 	Chicken 	Fish 
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Controls and Displays

- MIN** - minutes setting
- SEC** - seconds setting
- Start/Stop** button
- CLEAR** - reset button
- MEAT** - selecting the meat type
- MODE** - switching between °C/°F
- TASTE** - selecting the type of cooking (medium, rare, etc.)
- Socket for connecting the probe
- Stainless steel probe with heat-resistant cable
- LCD display
- Base station
- Status LED

Thank you for choosing a XAVAX product. Take your time and read the following instructions and information completely. Please keep these instructions in a safe place for future reference. If you sell the device, please pass these operating instructions on to the new owner.

## 1. Included in delivery

- 1 digital roast thermometer
- 1 base station
- 1 stainless steel probe
- 4 AAA batteries
- 1 operating instructions

## 2. Safety Notes

- The product is intended for private, non-commercial use only.
- Protect the product from dirt, moisture and overheating, and only use it in a dry environment.
- Do not operate the product outside the power limits given in the specifications.
- Keep this product, as all electrical products, out of the reach of children!
- Do not open the device or continue to operate it if it becomes damaged.



## Warning

- Do not put the thermometer housing in the oven.
- The thermometer is not watertight.
- The stainless steel probe gets very hot. Always use a potholder to remove it.
- Do not use the thermometer to measure the temperature of the oven.



## Warning - batteries

- Only use batteries (or rechargeable batteries) that match the specified type.
- When inserting batteries, note the correct polarity (+ and - markings) and insert the batteries accordingly. Failure to do so could result in the batteries leaking or exploding.
- Keep batteries out of the reach of children.
- Never open, damage or swallow batteries or allow them to enter the environment. They can contain toxic, environmentally unfriendly heavy metals.
- Do not tamper with or damage/heat/disassemble the batteries/rechargeable batteries.
- Immediately remove and dispose of dead batteries from the product.
- Do not short circuit the batteries/rechargeable batteries and keep them away from uncoated metal objects.

## 3. Getting Started

### 3.1 Inserting the batteries

- To insert or change the batteries, open the battery cover on the back of the device and insert two AAA batteries each into the battery compartments of the thermometer and the base station with the correct polarity.
- Close each battery compartment fully.

### 3.2 Switching on the base station and the thermometer

- Insert the probe's connection plug into the base station on the right side.
- Switch the base station on by setting the power switch on the bottom to **on**.
- Switch the thermometer on by setting the power switch on the back to **on**.
- After the thermometer is switched on, the status LED in the middle of the base station will light up in red and indicate that the station can receive temperature data.

## 4. Operation

Clean the probe with a mild cleaning agent under running water before starting up the device. Insert the probe at least 2 cm into the thickest part of the food. Only the probe and the cable can withstand temperatures up to 250°C. Carefully guide the cable out of the oven. The oven sealing strip will adjust to it. Keep the base station and thermometer away from the source of heat. Do not use the device in the microwave. No part of the probe may come into contact with open flames. May only be used for ovens and grills.

### 4.1 Automatic temperature settings based on type of meat

- Use the **MEAT** button to select the appropriate type of meat. Each time you press the button, the display will move through the following options: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (see tab. 1)
- Use the **TASTE** button to pick the appropriate cooking level: well > medium well > medium > medium rare > rare (see tab. 1)  
The target temperature is set automatically based on the cooking level and type of meat selected.
- Press the **MODE** button to switch between the two units of temperature, °C and °F
- An alarm signal will sound when the set temperature is reached.



## 4.2 Setting the temperature manually

You can also set the target temperature manually.

- Press the **MODE** button and hold it for 3 seconds.
- Use the **MIN** button to increase the target temperature and the **SEC** button to reduce it.
- Press **MODE** again to confirm the setting.
- An alarm signal will sound when the set temperature is reached.

## 4.3 Timer

- Press the **MIN** and **SEC** buttons to set the appropriate time (max. setting of 99 minutes and 59 seconds)
- Press the **Start/Stop** button to start the countdown. As soon as the countdown reaches zero, a signal sounds.
- To turn off the signal, press any button.
- Use the **CLEAR** button to reset the timer to zero

## 4.4 Stopwatch

- Press the **Start/Stop** button to start the stopwatch.
- To stop the time, press the **Start/Stop** button again.
- Use the **CLEAR** button to reset the stopwatch time to zero.

## 5. Cleaning

- Clean the stainless steel probe with water and a mild cleaning agent after each use.
- Do not submerge the sensor and cable in water.
- Only use a damp cloth to clean the cable, thermometer and base station.
- Not suitable for dishwashers.

## 6. Warranty Disclaimer

Hama GmbH & Co KG assumes no liability and provides no warranty for damage resulting from improper installation/mounting, improper use of the product or from failure to observe the operating instructions and/or safety notes.

## 7. Service and Support

Please contact Hama Product Consulting if you have any questions about this product.

Hotline: +49 9091 502-115 (German/English)

Further support information can be found here:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Technical specifications

Power supply	4 x 1.5 V AAA batteries
Range	approx. 8 m
Measuring range	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Weight	69 g; base station: 57 g
Measuring accuracy	+/- 1°C
Frequency band(s)	433.93 MHz
Maximum radio-frequency power transmitted	13 dBm

## 9. Recycling Information

### Note on environmental protection:











After the implementation of the European Directive 2012/19/EU and 2006/66/EU in the national legal system, the following applies: Electric and electronic devices as well as batteries must not be disposed of with household waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices as well as batteries at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices/Batteries, you are making an important contribution to protecting our environment.

## 10. Declaration of Conformity



Hereby, Hama GmbH & Co KG declares that the radio equipment type [00111382] is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Bœuf	Agneau	Veau	Viande hachée	Porc	Dinde	Poulet	Poisson
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Éléments de commande et d'affichage

- MIN** - Réglage des minutes
- SEC** - Réglage des secondes
- Touche **Start/Stop**
- CLEAR** - Touche de réinitialisation
- MEAT** - Choix du type de viande
- MODE** - Unité de température °C /°F
- TASTE** - Choix du type de cuisson (à point, ...)
- Prise pour la connexion de la sonde
- Sonde en inox avec câble résistant à la chaleur
- Écran - LCD
- Station de base
- LED d'état

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit XAVAX. Veuillez prendre le temps de lire l'ensemble des remarques et consignes suivantes. Veuillez conserver ce mode d'emploi à portée de main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le au nouveau propriétaire avec l'appareil le cas échéant.

## 1. Matériel livré

- 1 thermomètre de cuisson digital
- 1 station de base
- 1 sonde en inox
- 4 piles LR03/AAA
- 1 mode d'emploi

## 2. Consignes de sécurité

- Ce produit est destiné à une installation domestique non commerciale.
- Protégez le produit de toute saleté, humidité, surchauffe et utilisez-le uniquement dans des locaux secs.
- N'utilisez pas le produit en dehors des limites de puissance indiquées dans les caractéristiques techniques.
- Cet appareil, comme tout appareil électrique, doit être gardé hors de portée des enfants !
- Ne tentez pas d'ouvrir le produit en cas de détérioration et cessez de l'utiliser.



### Avertissement

- Ne mettez pas le boîtier du thermomètre dans le four.
- Le thermomètre n'est pas étanche à l'eau !
- La sonde en inox devient brûlante ! Ne retirez la sonde qu'avec des maniques.
- N'utilisez pas le thermomètre pour mesurer la température du four !



### Avertissement concernant la pile

- Utilisez exclusivement des batteries (ou des piles) du type indiqué.
- Respectez impérativement la polarité de la pile (marquage + et -) lors de l'insertion dans le boîtier ; risques d'écoulement et d'explosion des piles si tel n'est pas le cas.
- Conservez les piles hors de portée des enfants.
- Ne tentez pas d'ouvrir les piles ou les batteries, faites attention à ce que des petits enfants ne les avalent pas et ne les jetez pas avec les ordures domestiques. Elles sont susceptibles de contenir métaux lourds toxiques et nocifs pour l'environnement.
- Ne modifiez pas et/ou ne déformez/chauffez/désassemblez pas les batteries/piles.
- Retirez les piles usagées immédiatement du produit pour les recycler.
- Ne court-circuitez pas les batteries/piles et éloignez-les des objets métalliques.

## 3. Mise en service

### 3.1 Insertion des piles

- Ouvrez le compartiment à pile sur la face arrière, puis insérez deux piles de type LR03/AAA dans le compartiment du thermomètre et de la station de base conformément à la polarité.
- Refermez le couvercle de chaque compartiment.

### 3.2 Mise en marche de la station de base et du thermomètre

- Insérez le connecteur de la sonde dans la station de base, à droite.
- Mettez la station de base en marche en mettant le sélecteur Power situé en bas sur **on**.
- Mettez le thermomètre en marche en mettant le sélecteur Power situé au dos sur **on**.
- Après la mise en marche du thermomètre, la LED d'état située au milieu de la station de base clignote en rouge et indique que des données de température peuvent être reçues.

## 4. Fonctionnement

Nettoyez la sonde à l'eau et avec un liquide vaisselle doux avant de mettre l'appareil en service. Insérez la sonde dans la zone la plus épaisse du plat, à au moins 2 cm de profondeur. Seuls la sonde et le câble sont résistants à la chaleur jusqu'à 250 °C. Guidez le câble vers l'extérieur avec précaution. Il s'adapte au joint de la porte du four. Tenez la station de base et le thermomètre éloignés de la source de chaleur. N'utilisez pas l'appareil dans le micro-ondes. Aucune partie de la sonde ne doit entrer en contact avec une flamme nue. La sonde ne peut être utilisée que pour le four et le grill.

### 4.1 Réglage automatique de la température selon le type de viande

- Avec la touche **MEAT**, choisissez le type de viande souhaité. À chaque appui sur la touche, vous changerez l'affichage dans l'ordre suivant : beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (voir Tableau 1)
- Avec la touche **TASTE**, choisissez le niveau de cuisson souhaité : well > medium well > medium > medium rare > rare (voir Tableau 1)
- Dès que vous avez sélectionné le niveau de cuisson par type de viande, la température-cible se règle automatiquement.
- Appuyez sur la touche **MODE** pour commuter entre les deux unités de température °C et °F.
- Lorsque la température réglée est atteinte, un signal d'alarme retentit.

### 4.2 Réglage manuel de la température

La température-cible peut également être réglée manuellement.

- Appuyez sur la touche **MODE**, puis maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
- Utilisez les touches **MIN** pour augmenter la température-cible et **SEC** pour la réduire.
- Appuyez de nouveau sur la touche **MODE** pour confirmer le réglage.
- Lorsque la température réglée est atteinte, un signal d'alarme retentit.

### 4.3 Minuterie

- Réglez le temps souhaité en appuyant sur les touches **MIN** et **SEC** (vous pouvez programmer un laps de temps maximal de 99 minutes et 59 secondes).
- Démarrez le compte à rebours en appuyant sur la touche **Start/Stop**. À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit.
- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal.
- Appuyez sur la touche **CLEAR** pour remettre le temps à zéro.

### 4.4 Chronomètre

- Appuyez sur la touche **Start/Stop** pour démarrer le chronomètre.
- Appuyez à nouveau sur la touche **Start/Stop** pour arrêter le compteur.
- Appuyez sur la touche **CLEAR** pour remettre le compteur à zéro.

### 5. Nettoyage

- Nettoyez la sonde en inox avec de l'eau et un nettoyant doux après chaque utilisation.
- Ne plongez pas le capteur et le câble dans l'eau.
- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le câble, le thermomètre et la station de base.
- Non adapté au lave-vaisselle !

### 6. Exclusion de garantie

La société Hama GmbH & Co KG décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une installation, un montage ou une utilisation non conformes du produit ou encore provoqués par un non respect des consignes du mode d'emploi et/ou des consignes de sécurité.

### 7. Service et assistance

En cas de question concernant le produit, veuillez vous adresser au service de conseil produits de Hama. Ligne téléphonique directe : +49 9091 502-115 (allemand/anglais)  
Vous trouverez ici de plus amples informations concernant l'assistance : [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

### 8. Caractéristiques techniques

Alimentation en électricité	4 piles LR03/AAA 1,5 V
Portée	env. 8 m
Plage de mesure	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Poids	thermomètre 69 g, station de base 57 g
Précision de mesure	+/- 1°C
Bandes de fréquences	433.93 MHz
Puissance de radiofréquence maximale	13 dBm

### 9. Consignes de recyclage

#### Remarques concernant la protection de l'environnement:











Conformément à la directive européenne 2012/19/CE et 2006/66/CE, et afin d'atteindre un certain nombre d'objectifs en matière de protection de l'environnement, les règles suivantes doivent être appliquées: Les appareils électriques et électroniques ainsi que les batteries ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Le pictogramme "picto" présent sur le produit, son manuel d'utilisation ou son emballage indique que le produit est soumis à cette réglementation. Le consommateur doit retourner le produit/la batterie usager aux points de collecte prévus à cet effet. Il peut aussi le remettre à un revendeur. En permettant enfin le recyclage des produits ainsi que les batteries, le consommateur contribuera à la protection de notre environnement. C'est un acte écologique.

### 10. Déclaration de conformité



Le soussigné, Hama GmbH & Co KG, déclare que l'équipement radioélectrique du type [00111382] est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Hovězí 	Jehněčí 	Telecí 	Sekaná 	Vepřové 	Krůtí 	Kuřecí 	Rybí 
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Ovládací prvky a indikace

- MIN** - nastavení minut
- SEC** - nastavení sekund
- Tlačítko **Start/Stop**
- CLEAR** - tlačítko pro reset
- MEAT** - volba druhu masa
- MODE** - volba mezi °C/°F
- TASTE** - volba druhů grilování (medium, rare...)
- Zdířka pro připojení sondy
- Sonda z ušlechtilé oceli s tepelně odolným kabelem
- LCD displej
- Základní stanice
- Stavová LED dioda

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek XAVAX. Přečtěte si, prosím, všechny následující pokyny a informace. Uchovejte tento text pro případné budoucí použití. Pokud výrobek prodáte, předejte tento text novému majiteli.

## 1. Obsah dodávky

- 1 digitální teploměr pro pečení
- 1 základní stanice
- 1 sonda z ušlechtilé oceli
- 4 x baterie AAA
- 1 návod k používání

## 2. Bezpečnostní pokyny

- Výrobek je určen pro použití v soukromých domácnostech.
- Chraňte výrobek před znečištěním, vlhkostí a přehřátím a používejte ho pouze v suchých prostorách.
- Přístroj neprovazujte mimo meze výkonu uvedené v technických údajích.
- Děti by měly být pod dozorem dospělé osoby, aby si s přístrojem nehrály.
- Výrobek neotvírejte a v případě poškození již dále nepoužívejte.

## Výstraha

- Pouzdro teploměru neumísťujte do trouby.
- Teploměr není vodotěsný!
- Sonda z ušlechtilé oceli se velmi zahřeje! Vytahujte ji jen za použití chňapky.
- Teploměr nepoužívejte pro měření teploty v troubě!

## Upozornění – baterie

- Používejte výhradně akumulátory (nebo baterie) odpovídající udanému typu.
- Při vkládání baterií vždy dbejte správné polarizace (označení + a -) a baterie vkládejte podle uvedené polarizace. Při nedodržení hrozí nebezpečí vytečení baterií nebo exploze.
- Baterie uchovávejte mimo dosah dětí.
- Akumulátory a baterie nikdy neotvírejte, nepoškozujte, nepolykejte nebo nevyhazujte do okolí. Mohou obsahovat jedovaté těžké kovy škodící životnímu prostředí.
- Na akumulátorech/bateriích neprovádějte změny a/nebo je nedefinujte/nezahřívajte/nerozkládejte.
- Použitá baterie odstraňte a likvidujte z výrobu ihned.
- Akumulátory/baterie nezkratujte a zabraňte jejich umístění v blízkosti holých kovových předmětů.

## 3. Uvedení do provozu

### 3.1 Vložení baterií

- Pro vložení/výměnu baterií otevřete kryt baterií na zadní straně, vložte vždy dvě baterie typu AAA správným pólem do přihrádky na baterie teploměru a základní stanice.
- Kryt příslušné přihrádky na baterie správně uzavřete.

## 3.2 Zapnutí základní stanice a teploměru

- Přípojnou zástrčku sondy zastrčte vpravo na základní stanici.
- Zapněte základní stanici, přičemž nastavíte vypínač na spodní straně do polohy **on**.
- Zapněte teploměr, přičemž nastavíte vypínač na zadní straně do polohy **on**.
- Po zapnutí teploměru bliká uprostřed základní stanice stavová LED dioda červeně a indikuje, že mohou být přijímány údaje o teplotě.

## 4. Provoz

Sondu vyčistěte pod tekoucí vodou a pomocí šetrného čistícího prostředku předtím, než uvedete přístroj do provozu. Sondu zastrčte do místa, kde má pokrm největší šířku, minimálně 2 cm hluboko. Pouze sonda a kabel jsou odolné vůči teplotě do 250 °C. Opatrně vyvedte kabel ven. Přizpůsobí se těsnění trouby. Základní stanici a teploměr držte daleko od zdroje horka. Nepoužívejte přístroj v mikrovlnné troubě. Žádná část sondy se nesmí dostat do kontaktu s otevřeným ohněm. Použitelné pouze v pečící troubě a grilu.

### 4.1 Automatické nastavení teploty podle druhu masa

- Pomocí tlačítka **MEAT** zvolte požadovaný druh masa. Při každém stlačení tlačítka se mění zobrazení v následujícím pořadí: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (viz tab. 1)
- Pomocí tlačítka **TASTE** zvolte požadovaný stupeň propečení: well > medium well > medium > medium rare > rare (viz tab. 1)  
Cílová teplota je prostřednictvím volby stupně propečení nastavena automaticky podle druhu masa.
- Stisknutím tlačítka **MODE** přecházíte mezi oběma jednotkami teploty °C a °F.
- Při dosažení nastavení teploty se rozezná signál alarmu.

## 4.2 Manuální nastavení teploty

Cílová teplota může být také nastavena manuálně.

- Stiskněte tlačítko **MODE** a držte ho stisknuté po dobu 3 sekund.
- Používejte tlačítka **MIN** pro zvýšení cílové teploty a **SEC** pro její snížení.
- Znovu stiskněte **MODE** pro potvrzení nastavení.
- Při dosažení nastavení teploty se rozezná signál alarmu.

## 4.3 Časovač

- Stisknutím tlačítek **MIN** a **SEC** nastavíte požadovaný čas (max. lze naprogramovat 99 minut a 59 sekund).
- Stisknutím tlačítka **Start/Stop** spustíte odpočítávání. Jakmile tento čas uběhl, zazní signál.
- Signál zastavte opětovným stisknutím libovolného tlačítka.
- Pro opětovné vynulování času na časovač stiskněte tlačítko **CLEAR**.

## 4.4 Stopky

- Pro spuštění stopky stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
- Pro zastavení času stačí opětovně stisknout tlačítko **Start/Stop**.
- Pro opětovné vynulování času na stopkách stiskněte tlačítko **CLEAR**.

## 5. Čištění

- Po každém použití vyčistěte sondu z ušlechtilé oceli vodou a šetrným čisticím prostředkem.
- Čidlo a kabel neponořujte do vody.
- K čištění kabelu, teploměru a základní stanice používejte pouze vlhký hadřík.
- Není vhodné pro mytí v myčce!

## 6. Vyloučení záruky

Hama GmbH & Co KG nepřebírá žádnou odpovědnost nebo záruku za škody vzniklé neodbornou instalací, montáží nebo neodborným použitím výrobku nebo nedodržováním návodu k použití a/nebo bezpečnostních pokynů.

## 7. Servis a podpora

Máte otázky k produktu? Obráťte se na poradenské oddělení Hama.

Horká linka: +49 9091 502-115 (německy/anglicky)

Další podpůrné informace naleznete na adrese:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Technické údaje

Napájení	4 x 1,5 V baterie typu AAA
Dosah	cca 8 m
Rozsah měření	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Hmotnost	Teploměr 69 g, základní stanice 57 g
Přesnost měření	+/- 1 °C
Kmitočtové pásmo	433.93 MHz
Maximální radiofrekvenční výkon vysílání	13 dBm

## 9. Pokyny k likvidaci

### Ochrana životního prostředí:











Evropská směrnice 2012/19/EU a 2006/66/EU ustanovuje následující: Elektrická a elektronická zařízení stejně jako baterie nepatří do domovního odpadu. Spotřebitel se zavazuje odevzdat všechna zařízení a baterie po uplynutí jejich životnosti do příslušných sběrů. Podrobnosti stanoví zákon příslušné země. Symbol na produktu, návod k obsluze nebo balení na toto poukazuje. Recyklací a jinými způsoby užitkování přispíváte k ochraně životního prostředí.

## 10. Prohlášení o shodě



Tímto Hama GmbH & Co KG prohlašuje, že typ rádiového zařízení [00111382] je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Hovädzina	Jahňacina	Tefacina	Mleté mäso	Bravčovina	Moriak	Kurča	Ryby
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Ovládacie a indikačné prvky

- MIN** - nastavenie minút
- SEC** - nastavenie sekúnd
- Tlačidlo **start/stop**
- CLEAR** - tlačidlo na vynulovanie
- MEAT** - výber druhu mäsa
- MODE** - výber °C/°F
- TASTE** - výber spôsobu grilovania (medium, rare...)
- Zdiarka na pripojenie sondy
- Sonda z nehrdzavejúcej ocele so žiaruvzdorným káblom
- LCD – displej
- Základňová stanica
- LED na indikáciu stavu

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre výrobok XAVAX. Prečítajte si všetky nasledujúce pokyny a informácie. Uchovajte tento návod na použitie pre prípadné budúce použitie. Pokiaľ výrobok predáte, dajte tento návod novému majiteľovi.

## 1. Obsah balenia

- 1 digitálny teplomer na pečenie
- 1 základňová stanica
- 1 sonda z nehrdzavejúcej ocele
- 4 batéria typu AAA
- 1 návod na používanie
- 

## 2. Bezpečnostné upozornenia

- Výrobok je určený pre súkromné použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Chráňte výrobok pred znečistením, vlhkosťou a prehriatím a používajte ho len v suchom prostredí.
- Výrobok neprevádzkujte mimo svojich výkonových medzí uvedených v technických údajoch.
- Výrobok používajte iba na pre tento účel schválenej zásuvke. Zásuvka musí byť vždy ľahko dostupná.
- Výrobok neotvárajte a nepoužívajte ho ďalej, ak je poškodený.



## Výstraha

- Teleso teplomera nikdy nekladajte do rúry.
- Teplomer nie je vodotesný!
- Sonda z nehrdzavejúcej ocele bude veľmi horúca! Vyťahujte ju iba pomocou chňapiek.
- Teplomer nepoužívajte na meranie teploty v rúre!

## Upozornenie – batérie

- Používajte výlučne nové akumulátory (alebo batérie) zodpovedajúce uvedenému typu.
- Dbajte bezpodmienečne na správnu polaritu batérií (značenie + a -) a vložte ich príslušne. V prípade nerešpektovania hrozí nebezpečenstvo vytečenia alebo výbuchu batérií.
- Batérie uchovávajte mimo dosahu detí.
- Akumulátory a batérie nikdy neotvárajte, zabráňte ich poškodeniu, prehltnutiu alebo uniknutiu do životného prostredia. Môžu obsahovať jedovaté ťažké kovy, škodlivé pre životné prostredie.
- Akumulátory/batérie nemodifikujte a/alebo nedeformujte/nehrievajte/nerozoberajte.
- Spotrebované batérie bezodkladne odstráňte z výrobku a likvidujte ich.
- Akumulátory/batérie neskratujte a uchovávajte ich mimo dosahu holých kovových predmetov.

## 3. Uvedenie do prevádzky

### 3.1 Vloženie batérií

- Na vloženie/výmenu batérie otvorte kryt batérie na zadnej strane, vložte po dve batérie typu AAA so správnym pólovaním do priehradky na batérie teplomera a základňovej stanice.
- Príslušnú priehradku na batérie riadne zatvorte.

### 3.2 Zapnutie základňovej stanice a teplomera

- Konektor sondy zasuňte na pravej strane základňovej stanice.
- Základňovú stanicu zapnite nastavením hlavného vypínača na spodnej strane do polohy **on**.
- Teplomer zapnite nastavením hlavného vypínača na zadnej strane do polohy **on**.
- Po zapnutí teplomera v strede základňovej stanice zabliká LED na indikáciu stavu načerveno a ukáže, že boli prijaté údaje o teplote.

## 4. Prevádzka

Pred uvedením prístroja do prevádzky sondu vyčistite pod tečúcou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Sondu zasuňte na najhrubšom mieste pokrmu do hĺbky minimálne 2 cm. Iba sonda a kábel sú žiaruvzdorné do 250 °C. Kábel opatrne vyvedte von. Prispôsobí sa tesneniu rúry. Základňovú stanicu a teplomer udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od zdroja tepla. Prístroj nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. Žiadna časť sondy sa nesmie dostať do kontaktu s otvoreným ohňom. Vhodné len na použitie pre rúry na pečenie a gril.

### 4.1 Automatické nastavenie teploty podľa druhu mäsa

- Pomocou tlačidla **MEAT** zvolte požadovaný druh mäsa. Pri každom stlačení sa zmení zobrazenie druhu mäsa v nasledujúcom poradí: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (pozri tab. 1)
- Pomocou tlačidla **TASTE** zvolte požadovaný stupeň prepečenia: well > medium well > medium > medium rare > rare (pozri tab. 1)  
Cieľová teplota sa automaticky nastaví výberom stupňa prepečenia podľa druhu mäsa.
- Stlačením tlačidla **MODE** si môžete zvoliť jednotku teploty °C alebo °F.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál.

## 4.2 Ručné nastavenie teploty

Cieľovú teplotu možno nastaviť aj ručne.

- Stlačte tlačidlo **MODE** a podržte ho 3 sekundy stlačené.
- Použite tlačidlo **MIN** na zvýšenie cieľovej teploty a tlačidlo **SEC** na jej zníženie.
- Znovu stlačte tlačidlo **MODE**, aby ste potvrdili nastavenie.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál.

## 4.3 Časovač

- Požadovaný čas nastavte stláčaním tlačidiel **MIN** a **SEC** (programovateľné na max. 99 minút a 59 sekúnd).
- Požadovaný čas nastavte stláčaním tlačidiel **štart/stop**. Po uplynutí odpočítavania zaznie signál.
- Signalizovanie zastavte opätovným stlačením ľubovoľného tlačidla.
- Ak chcete čas opäť nastaviť na nulu, stlačte tlačidlo **CLEAR**.

## 4.4 Stopky

- Na spustenie stopiek stlačte tlačidlo **štart/stop**.
- Na zastavenie času stačí znova stlačiť tlačidlo **štart/stop**.
- Ak chcete časovač opäť nastaviť na nulu, stlačte tlačidlo **CLEAR**.

## 5. Čistenie

- Po každom použití sondu vyčistite vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Snímač ani kábel neponárajte do vody.
- Na čistenie kábla, teplomera a základňovej stanice používajte len vlhkú utierku.
- Nevhodné do umývačiek riadu!

## 6. Vylúčenie záruky

Firma Hama GmbH & Co KG neručí/nezodpovedá za škody vyplývajúce z neodbornej inštalácie, montáže alebo neodborného používania výrobku alebo z nerešpektovania návodu na používanie a/alebo bezpečnostných pokynov.

## 7. Servis a podpora

S otázkami týkajúcimi sa výrobku sa prosím obráťte na poradenské oddelenie firmy Hama.

Hotline: +49 9091 502-115 (nem./angl.)

Ďalšie informácie o podpore nájdete tu:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Technické údaje

Napájanie elektrickým prúdom	4 x 1,5 V AAA batérie
Dosah	cca 8 m
Rozsah merania	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Hmotnosť	teplomer 69 g, základňová stanica 57 g
Presnosť merania	+/- 1 °C
Frekvenčné pásmo resp. pásma	433.93 MHz
Maximálny vysokofrekvenčný	13 dBm

## 9. Pokyny pre likvidáciu

### Ochrana životného prostredia:



Európska smernica 2012/19/EU a 2006/66/EU stanovuje: Elektrické a elektronické zariadenia, rovnako ako batérie sa nesmú vyhadzovať do domáceho odpadu. Spotrebiteľ









je zo zákona povinný zlikvidovať elektrické a elektronické zariadenia, rovnako ako batérie na miesta k tomu určené. Symbolizuje to obrázok v návode na použitie, alebo na balení výrobku. Opätovným zužitkovaním alebo inou formou recyklácie starých zariadení/batérií prispievate k ochrane životného prostredia.

## 10. Vyhlásenie o zhode



Hama GmbH & Co KG týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie typu [00111382] je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Úplné

EÚ vyhlásenie o zhode je k dispozícii na tejto internetovej adrese: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Говядина 	Ягнatina 	Телятина 	Фарш 	Свинина 	Индейка 	Цыпленок 	Рыба 
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

### Органы управления и индикации

- MIN** - настройка минут
- SEC** - настройка секунд
- S/S** - кнопка вкл./выкл.
- CLEAR** - кнопка сброса
- MEAT** - выбор вида мяса
- MODE** - выбор °C/°F
- TASTE** - выбор степени готовности (medium, rare...)
- Разъем для подключения датчика
- Датчик из нержавеющей стали с термостойким кабелем
- ЖК-дисплей
- Основной блок
- Лампа индикации

Благодарим за покупку изделия фирмы XAVAX. внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Храните инструкцию в надежном месте для справок в будущем. В случае передачи изделия другому лицу приложите и эту инструкцию.

### 1. Комплект поставки

- 1 цифровой кулинарный термометр
- 1 основной блок
- 1 датчик из нержавеющей стали
- 4 батареи AAA
- 1 инструкция по эксплуатации

### 2. Техника безопасности

- Изделие предназначено только для домашнего применения.
- Беречь от грязи, влаги и источников тепла. Эксплуатировать только в сухих условиях.
- Соблюдать технические характеристики.
- Не давать детям!
- Изделие не открывать. Запрещается эксплуатировать неисправное изделие.



### Предупреждение

- Не помещайте корпус термометра в духовку.
- Термометр не является водостойчивым!
- Датчик из нержавеющей стали сильно нагревается! При извлечении всегда использовать кухонную прихватку.
- Не используйте термометр для измерения температуры духовки!



## Батареи. Техника безопасности

- Разрешается применять аккумуляторы только указанного типа.
- Соблюдать полярность батарей (+ и -). Несоблюдение полярности может стать причиной взрыва батарей.
- Батареи хранить в безопасном месте и не давать детям.
- Аккумуляторы и батареи не открывать, не разбирать, не глотать, не утилизировать с бытовым мусором. В батареях могут содержаться вредные тяжелые металлы.
- Батареи не деформировать, не нагревать, не разбирать.
- Израсходованные батареи немедленно удалять из прибора и утилизировать.
- Не закорачивать контакты батарей. Не хранить рядом с металлическими объектами.

## 3. Ввод в эксплуатацию

### 3.1 Установка батарей

- Чтобы вставить/поменять батареи, на задней панели устройства откройте крышку отсека батареи и вставьте по 2 батареи AAA в отсек батареи термометра и основного блока, соблюдая полярность.
- Закройте соответствующий отсек батареи.

### 3.2 Включение основного блока и термометра

- Вставьте штекер датчика в основной блок с правой стороны.
- Включите основной блок, установив выключатель питания на нижней панели в положение **on**.
- Включите термометр, установив выключатель питания на задней панели в положение **on**.
- После включения термометра лампа индикации посередине основного блока мигает красным, сигнализируя готовность к приему данных температуры.

## 4. Эксплуатация

Перед использованием устройства промойте датчик проточной водой с мягким моющим средством. Введите датчик в блюдо в месте наибольшей толщины на глубину не менее 2 см. Только датчик и кабель выдерживают температуру до 250° С. Осторожно выведите кабель наружу. Он принимает форму уплотнения духовки. Берегите основной блок и термометр от источников тепла. Не используйте устройство в микроволновой печи. Части датчика не должны контактировать с открытым огнем. Пригодно для использования только в духовке и гриле.

### 4.1 Автоматическая настройка температуры по виду мяса

- Кнопкой **MEAT** выберите нужный вид мяса. При каждом нажатии выполняется переключение индикации в следующем порядке: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (см. таб. 1).
- Кнопкой **TASTE** выберите желаемую степень готовности: well > medium well > medium > medium rare > rare (см. таб. 1). Температура приготовления выставляется автоматически в зависимости от выбранной степени готовности и вида мяса.
- Кнопкой **MODE** можно выбрать единицу измерения температуры °C или °F.
- При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал.

### 4.2 Ручная настройка температуры

Температуру приготовления также можно задать вручную.

- Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку **MODE**.
- Используйте кнопку **MIN** для увеличения температуры, кнопку **SEC** — для уменьшения температуры.
- Чтобы подтвердить настройку, еще раз нажмите кнопку **MODE**.
- При достижении установленной температуры раздается звуковой сигнал.

### 4.3 Таймер

- Кнопками **MIN** и **SEC** настройте нужное время (программируется макс. 99 минут 59 секунд).
- Кнопкой **S/S (Start/Stop)** запустите обратный отсчет. По окончании отсчета до нуля устройство подаст звуковой сигнал.
- Для отключения сигнала повторно нажмите любую кнопку.
- Для сброса таймер на ноль нажмите кнопку **CLEAR**.

### 4.4 Секундомер

- Для запуска секундомера нажмите кнопку **S/S (Start/Stop)**.
- Для остановки времени достаточно повторного нажатия кнопки **S/S (Start/Stop)**.
- Для сброса времени на ноль нажмите кнопку **CLEAR**.

### 5. Чистка

- После каждого использования производите чистку датчика из нержавеющей стали водой с мягким чистящим средством.
- Не погружайте датчик и кабель в воду.
- Для очистки кабеля, термометра и основного блока используйте только влажную ткань.
- Не подходит для посудомоечных машин!

### 6. Отказ от гарантийных обязательств

Компания Nana GmbH & Co KG не несет ответственность за ущерб, возникший вследствие неправильного монтажа, подключения и использования изделия не по назначению, а также вследствие несоблюдения инструкции по эксплуатации и техники безопасности.

### 7. Отдел техобслуживания

По вопросам ремонта или замены неисправных изделий обращайтесь к продавцу или в сервисную службу компании Nana. Горячая линия отдела техобслуживания: +49 9091 502-115 (немецкий, английский) Подробнее смотрите здесь: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Технические характеристики

Питание	четыре батареи AAA, 1,5 В
Радиус действия	ок. 8 м
Диапазон измерения	от -10 до 250° C, от 14 до 482° F
Вес	термометр 69 г, основной блок 57 г
Погрешность	+/- 1° C
Диапазон/диапазоны частот	433.93 MHz
Максимальная излучаемая мощность	13 dBm

## 9. Инструкции по утилизации

### Охрана окружающей среды:
















С момента перехода национального законодательства на европейские нормативы 2012/19/EU и 2006/66/EU действительно следующее: Электрические и электронные приборы, а также батареи запрещается утилизировать с обычным мусором. Потребитель, согласно закону, обязан утилизировать электрические и электронные приборы, а также батареи и аккумуляторы после их использования в специально предназначенных для этого пунктах сбора, либо в пунктах продажи. Детальная регламентация этих требований осуществляется соответствующим местным законодательством. Необходимость соблюдения данных предписаний обозначается особым знаком на изделии, инструкции по эксплуатации или упаковке. При переработке, повторном использовании материалов или при другой форме утилизации бывших в употреблении приборов Вы помогаете охране окружающей среды. В соответствии с предписаниями по обращению с батареями, в Германии вышеназванные нормативы действуют для утилизации батарей и аккумуляторов.

## 10. Декларация производителя



Настоящим компания Nana GmbH & Co KG заявляет, что радиооборудование типа [00111382] отвечает требованиям директивы 2014/53/ЕС. С полным текстом декларации о соответствии требованиям ЕС можно ознакомиться здесь: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Manzo	Agnello	Vitello	Carne macinata	Maiale	Tacchino	Pollo	Pesce
	 76°C/ 170°F	 76°C/ 170°F	 76°C/ 170°F	 71°C/ 160°F	 76°C/ 170°F	 79°C/ 175°F	 79°C/ 175°F	 58°C/ 137°F
	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
	60°C/ 140°F							

## Bedienelemente und Anzeigen

- MIN** - impostazione minuti
- SEC** - impostazione secondi
- Tasto **Start/Stop**
- CLEAR** - tasto Reset
- MEAT** - scelta dei tipi di carne
- MODE** - selezione °C /°F
- TASTE** - selezione dei tipi di grill (medium, rare...)
- Presenza per l'attacco della sonda
- Sonda in acciaio inox con cavo termoresistente
- Display LCD
- Stazione base
- LED di stato

Grazie per avere acquistato un prodotto XAVAX!  
Prima della messa in esercizio, leggete attentamente le seguenti istruzioni e avvertenze, quindi conservatele in un luogo sicuro per una eventuale consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio, consegnate anche le presenti istruzioni al nuovo proprietario.

## 1. Volume di fornitura

- 1 termometro da cucina digitale
- 1 stazione base
- 1 sonda in acciaio inox
- 4 batterie AAA
- 1 manuale d'istruzioni

## 2. Indicazioni di sicurezza:

- Il prodotto è concepito per l'uso domestico privato, non commerciale.
- Proteggere il prodotto da sporcizia, umidità e surriscaldamento e utilizzarlo solo in ambienti asciutti.
- Non mettere in esercizio il prodotto al di fuori dei suoi limiti di rendimento indicati nei dati tecnici.
- Tenere questo apparecchio, come tutte le apparecchiature elettriche, fuori dalla portata dei bambini!
- Non aprire il prodotto e non utilizzarlo più se danneggiato.

### **Avvertenza**

- Non inserire il corpo del termometro nel forno.
- Il termometro non è impermeabile!
- La sonda in acciaio inox diventa rovente! Estrarla esclusivamente con una presina.
- Non utilizzare il termometro per misurare la temperatura del forno!

### **Attenzione – Batterie**

- Utilizzare unicamente accumulatori (o batterie) conformi al tipo indicato.
- Attenersi sempre alla corretta polarità (scritte + e -) delle batterie e inserirle di conseguenza. La mancata osservanza comporta la perdita di potenza o il rischio di esplosione delle batterie.
- Conservare le batterie al di fuori della portata dei bambini.
- Non aprire mai batterie o batterie ricaricabili, non danneggiarle, ingerirle, né disperderle nell'ambiente. Possono contenere metalli pesanti dannosi e tossici.
- Non modificare, né deformare, surriscaldare, smontare le batterie/le batterie ricaricabili.
- Rimuovere e smaltire immediatamente le batterie scariche.
- Non cortocircuitare le batterie e tenerle lontano da oggetti metallici.

## **3. Messa in esercizio**

### **3.1 Inserimento delle batterie**

- Per inserire o sostituire le batterie, aprire il coperchio sul retro, inserire con la polarità corretta due batterie AAA nel vano batterie del termometro e della stazione base.
- Richiudere bene il vano batterie corrispondente.

### **3.2 Accensione della stazione base e del termometro**

- Inserire la spina di allacciamento della sonda a destra nella stazione base.
- Accendere la stazione base portando l'interruttore Power sul lato inferiore in posizione **ON**.
- Accendere il termometro portando l'interruttore Power sul retro in posizione **ON**.
- Dopo avere acceso il termometro, al centro della stazione base lampeggia il LED di stato rosso che indica che i dati della temperatura possono essere ricevuti.

## **4. Funzionamento**

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, pulire la sonda sotto l'acqua corrente utilizzando un detergente delicato. Introdurre la sonda nel punto più spesso del cibo, ad una profondità di almeno 2 cm. Soltanto la sonda e il cavo sono termoresistenti fino a 250°C. Estrarre delicatamente il cavo all'esterno. Il cavo si adatta alla guarnizione del forno. Tenere la stazione base e il termometro lontano dalla fonte di calore. Non utilizzare l'apparecchio nel microonde. Nessuna parte della sonda in acciaio deve entrare a contatto con la fiamma viva. Utilizzabile solo per il forno e il grill.

### **4.1 Impostazione automatica della temperatura secondo il tipo di carne**

- Con il tasto **MEAT** selezionare il tipo di carne. Ad ogni pressione del tasto, l'indicazione cambia nella seguente sequenza: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (vedi tab. 1)
- Con il tasto **TASTE** selezionare la cottura desiderata: well > medium well > medium > medium rare > rare (vedi tab.1)  
La temperatura viene impostata automaticamente scegliendo il tipo di cottura per ciascun tipo di carne.
- Premendo il tasto **MODE**, passare tra le due unità di temperatura °C e °F.
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale di allarme.

## 4.2 Impostazione manuale della temperatura

È possibile impostare la temperatura anche manualmente.

- Tenere premuto il tasto **MODE** per 3 secondi.
- Utilizzare i tasti **MIN** per aumentare la temperatura e **SEC** per diminuirla.
- Per confermare l'impostazione, premere nuovamente il tasto **MODE**.
- Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale di allarme.

## 4.3 Timer

- Premendo i tasti **MIN** e **SEC**, impostare il tempo desiderato (max. 99 minuti e 59 secondi).
- Avviare il conto alla rovescia premendo il tasto **Start/Stop**. Quanto il conto alla rovescia è terminato, viene emesso un segnale acustico.
- Interrompere il segnale acustico premendo un tasto qualsiasi.
- Premere il tasto **CLEAR** per azzerare nuovamente il timer.

## 4.4 Cronometro

- Premere il tasto **Start/Stop** per avviare il cronometro.
- Per bloccare la misurazione del tempo, è sufficiente premere nuovamente il tasto **Start/Stop**.
- Premere il tasto **CLEAR** per azzerare nuovamente il cronometro

## 5. Pulizia

- Dopo ogni utilizzo, lavare la sonda in acciaio inox con acqua e un detergente delicato.
- Non immergere la sonda e il cavo in acqua.
- Utilizzare soltanto un panno umido per pulire il cavo, il termometro e la stazione base.
- Non è lavabile nella lavastoviglie!

## 6. Esclusione di garanzia

Hama GmbH & Co KG non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal montaggio o l'utilizzo scorretto del prodotto, nonché dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e/o delle indicazioni di sicurezza.

## 7. Assistenza e supporto

In caso di domande sul prodotto, rivolgersi alla Consulenza prodotto Hama. Hotline: +49 9091 502-115 (ted./ing.) Ulteriori informazioni sul supporto sono disponibili qui: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Dati tecnici

Alimentazione elettrica	4 batterie AAA da 1,5V
Portata	ca. 8m
Campo di misurazione	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Peso	termometro 69g, stazione base 57g
Precisione di misurazione	+/- 1°C
Bande di frequenza	433.93 MHz
Massima potenza a radiofrequenza trasmessa	13 dBm

## 9. Indicazioni di smaltimento

### Informazioni per protezione ambientale:



Dopo l'implementazione della Direttiva Europea 2012/19/EU e 2006/66/EU nel sistema legale

nazionale, ci sono le seguenti applicazioni: Le apparecchiature elettriche ed elettroniche e le

batterie non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. I consumatori sono obbligati dalla legge a restituire i dispositivi elettrici ed elettronici e le batterie alla fine della loro vita utile ai punti di raccolta pubblici preposti per questo scopo o nei punti vendita. Dettagli di quanto riportato sono definiti dalle leggi nazionali di ogni stato. Questo simbolo sul prodotto, sul manuale d'istruzioni o sull'imballo indicano che questo prodotto è soggetto a queste regole. Riciclando, ri-utilizzando i materiali o utilizzando sotto altra forma i vecchi prodotti/le batterie, darete un importante contributo alla protezione dell'ambiente.









## 10. Dichiarazione di conformità



Il fabbricante, Hama GmbH & Co KG, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio [00111382] è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.



	Rundvlees	Lamsvlees	Kalfsvlees	Gehakt	Varkensvlees	Kalkoen	Kip	Vis
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Bedieningselementen en weergaven/indicaties

- MIN** - instelling minuten
- SEC** - instelling seconden
- Start/Stop**-knop
- CLEAR** - reset-knop
- MEAT** - selectie van de vleessoorten
- MODE** - selectie °C /°F
- TASTE** - selectie van de grillmethoden (medium, rare...)
- Poort voor het aansluiten van de sonde
- Sonde van roestvrij staal met hittebestendige kabel
- LCD-display
- Basisstation
- LED-indicatie

Hartelijk dank dat u voor een product van XAVAX heeft gekozen. Neem de tijd om de volgende aanwijzingen en instructies volledig door te lezen. Berg deze gebruiksaanwijzing vervolgens op een goede plek op zodat u hem als naslagwerk kunt gebruiken. Op zodat u hem als naslagwerk kunt gebruiken. Mocht u het toestel verkopen, geeft u dan ook deze gebruiksaanwijzing aan de nieuwe eigenaar.

## 1. Bij de verpakking inbegrepen

- 1 Digitale braadstukthermometer
- 1 Basisstation
- 1 Roestvrijstalen sonde
- 4 AAA batterij
- 1 Bedieningsinstructies

## 2. Veiligheidsinstructies

- Het product is bedoeld voor niet-commercieel privegebruik in huiselijke kring.
- Bescherm het product tegen vuil, vocht en oververhitting en gebruik het alleen in droge omgevingen.
- Gebruik het product niet buiten de in de technische gegevens vermelde vermogensgrenzen.
- Elektrische apparaten dienen buiten het bereik van kinderen gehouden te worden!
- Open het product niet en gebruik het niet meer als het beschadigd is.



### Waarschuwing

- Plaats de thermometerbehuizing niet in de oven.
- De thermometer is niet waterdicht!
- De roestvrijstalen sonde wordt zeer heet! Uitsluitend met ovenhandschoenen eruit trekken.
- Gebruik de thermometer niet voor het meten van de oventemperatuur!



## Waarschuwing – batterij

- Gebruik uitsluitend accu's (of batterijen), welke met het vermelde type overeenstemmen.
- Let absoluut op de correcte polariteit (opschrift + en -) van de batterijen en plaats deze dienovereenkomstig in het batterijvakje. Indien de batterijen verkeerd worden geplaatst kunnen deze gaan lekken of zelfs exploderen.
- Batterijen buiten het bereik van kinderen opbergen.
- Accu's en batterijen nimmer openen, beschadigen, inslikken of in het milieu terecht laten komen. Zij kunnen giftige en zware metalen bevatten welke schadelijk zijn voor het milieu.
- De accu's/batterijen niet wijzigen en/of vervormen/verhitten/demonteren.
- Lege batterijen direct uit het product verwijderen en afvoeren.
- De accu's/batterijen niet kortsluiten en uit de buurt van blanke metalen voorwerpen houden.

## 3. Inbedrijfstelling

### 3.1 Batterijen plaatsen

- Teneinde een batterij te plaatsen of te vervangen opent u het batterijvak aan de achterzijde. Plaats vervolgens twee batterijen van het type AAA in het batterijvak van de thermometer en het basisstation en let daarbij op de juiste polariteit.
- Sluit het batterijvak weer naar behoren.

### 3.2 Inschakelen van basisstation en thermometer

- Sluit de aansluitstekker van de sonde rechts op het basisstation aan.
- Schakel het basisstation in door de powerschakelaar aan de onderzijde op **on** te zetten.
- Schakel de thermometer in door de powerschakelaar aan de achterzijde op **on** te zetten.
- Na het inschakelen van de thermometer knippert in het midden van het basisstation de LED-indicatie rood en geeft daarmee aan dat de temperatuurgegevens kunnen worden ontvangen.

## 4. Gebruik en werking

Reinig de sonde onder stromend water en met een mild afwasmiddel voordat u hem in gebruik neemt. Prik de sonde bij het dikste gedeelte van het braadstuk, minstens 2cm in het vlees. Alleen de sonde en de kabel zijn tot 250°C hittebestendig. Leid de kabel voorzichtig naar buiten. De ovenafdichting past zich aan de kabel aan. Houd het basisstation en de thermometer uit de buurt van de hittebron. Gebruik het apparaat niet in de magnetron. Geen enkel onderdeel van de sonde mag met een open vlam in contact komen. Alleen te gebruiken voor oven en grill.

### 4.1 Automatische temperatuurinstelling naar vleessoort

- Selecteer met de knop **MEAT** de gewenste vleessoort. Bij elke druk op de knop verspringt de indicatie in de volgende volgorde: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (zie tab. 1)
  - Selecteer met de knop **TASTE** de gewenste garing: well > medium well > medium > medium rare > rare (zie tab. 1)
- De doeltemperatuur wordt door de selectie van de garing per vleessoort automatisch ingesteld.
- Door op de **°C/°F**-knop te drukken kan tussen de beide temperatuureenheden worden omgeschakeld.
  - Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur is er een alarmsignaal te horen.

### 4.2 Handmatige temperatuurinstelling

De doeltemperatuur kan ook handmatig worden ingesteld.

- Druk op de knop **MODE** en houd hem 3 seconden ingedrukt.
- Gebruik de knoppen **MIN** om de doeltemperatuur te verhogen en **SEC** om hem te verlagen.
- Druk opnieuw op **MODE** om de instelling te bevestigen.
- Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur is er een alarmsignaal te horen.

### 4.3 Timer

- Stel door het indrukken van de **MIN** en **SEC** knoppen de gewenste tijd in (max. 99 minuten en 59 seconden te programmeren).
- Start door op de **Start/Stop**-knop te drukken de countdown. Zodra de countdown is afgelopen weerklinkt er een akoestisch signaal.
- Stop het akoestische signaal door nogmaals op de betreffende knop te drukken.
- Druk op **CLEAR** om de timer weer op nul te zetten

### 4.4 Stopwatch

- Druk op de **Start/Stop**-knop om de stopwatch te starten.
- Om de tijd te stoppen is het voldoende om wederom op de **Start/Stop**-knop te drukken.
- Druk op **CLEAR** om de stoptijd weer op nul te zetten

### 5. Reiniging

- Reinig de roestvrijstalen sonde na ieder gebruik met water en een mild reinigingsmiddel.
- Dompel de voeler en de kabel niet in water onder.
- Gebruik alleen een vochtige doek om kabel, thermometer en basisstation te reinigen.
- Niet geschikt voor de vaatwasmachine!

### 6. Uitsluiting van garantie en aansprakelijkheid

Hama GmbH & Co KG aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid of garantieclaims voor schade of gevolgschade, welke door ondeskundige installatie, montage en ondeskundig gebruik van het product ontstaan of het resultaat zijn van het niet in acht nemen van de bedieningsinstructies en/of veiligheidsinstructies.

### 7. Service en support

Neem bij vragen over het product contact op met de afdeling Productadvies van HAMA.

Hotline: +49 9091 502-115 (Duits/Engels)

Meer support-informatie vindt u hier: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

### 8. Technische gegevens

Spanningsvoorziening	4 x 1,5V AAA batterijen
Bereik	ca. 8m
Meetbereik	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Gewicht	Thermometer 69g, basisstation 57g
Meetnauwkeurigheid	+/- 1°C
Frequentieband	433.93 MHz
Maximaal radiofrequent vermogen	13 dBm

### 9. Aanwijzingen over de afvalverwerking

#### Notitie aangaande de bescherming van het milieu:











Ten gevolge van de invoering van de Europese Richtlijn 2012/19/EU en 2006/66/EU in het nationaal juridisch systeem, is het volgende van toepassing: Elektrische en elektronische apparatuur, zoals batterijen mag niet met het huisvuil weggegooid worden. Consumenten zijn wettelijk verplicht om elektrische en elektronische apparaten zoals batterijen op het einde van gebruik in te dienen bij openbare verzamelplaatsen speciaal opgezet voor dit doeleinde of bij een verkooppunt. Verdere specificaties aangaande dit onderwerp zijn omschreven door de nationale wet van het betreffende land. Dit symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking duidt erop dat het product onderworpen is aan deze richtlijnen. Door te recyclen, hergebruiken van materialen of andere vormen van hergebruiken van oude toestellen/batterijen, levert u een grote bijdrage aan de bescherming van het milieu.

### 10. Conformiteitsverklaring



Hierbij verklaar ik, Hama GmbH & Co KG, dat het type radioapparatuur [00111382] conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Wołowina 	Jagnięcina 	Cielęcina 	Mięso mielone 	Wieprzowina 	Indyk 	Kurczak 	Ryba 
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Bedienelemente und Anzeigen

- MIN** - ustawianie minut
- SEC** - ustawianie sekund
- Przycisk **Start/Stop**
- CLEAR** - przycisk resetujący
- MEAT** - wybór rodzaju mięsa
- MODE** - wybór °C /°F
- TASTE** - wybór stopnia wysmażenia (medium, rare...)
- Gniazdo do podłączania sondy
- Sonda ze stali nierdzewnej z termoodpornym kablem
- Ekran LCD
- Stacja bazowa
- Dioda LED stanu

Dziękujemy za zakup naszego produktu!  
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję należy przechować, gdyż może być jeszcze potrzebna.

## 1. Zakres dostawy

- 1 cyfrowy termometr do kontroli temperatury pieczenia
- 1 stacja bazowa
- 1 sonda ze stali nierdzewnej
- 4 baterie AAA
- 1 instrukcja obsługi

## 2. Wskazówki bezpieczeństwa

- Produkt jest przeznaczony do prywatnego, niekomercyjnego użytku domowego.
- Chronić produkt przed zanieczyszczeniem, wilgocią i przegrzaniem oraz stosować go tylko w suchym otoczeniu.
- Nie stosować produktu poza zakresem mocy podanym w danych technicznych.
- Trzymać urządzenie, jak wszystkie urządzenia elektryczne, z dala od dzieci!
- Nie otwierać produktu i nie używać go, gdy jest uszkodzony.

### Ostrzeżenie

- Nie wkładać obudowy termometru do piekarnika.
- Termometr nie jest wodoszczelny!
- Sonda ze stali nierdzewnej bardzo się nagrzewa! Wyjmować tylko przy użyciu łapek do gorących naczyń.
- Nie używać termometru do pomiaru temperatury w piekarniku!

### Ostrzeżenia dotyczące baterii

- Używać wyłącznie akumulatorów (lub baterii) odpowiadających podanemu typowi.
- Wkładając baterie, zwrócić koniecznie uwagę na właściwe podłączenie biegunów (znak + i -). Nieprzestrzeganie grozi wyciekami lub wybuchem baterii.
- Przechowywać baterie poza zasięgiem dzieci.
- Nie otwierać, uszkadzać ani nie polykać akumulatorów lub baterii oraz chronić je przed kontaktem ze środowiskiem. Mogą one zawierać toksyczne i szkodliwe dla środowiska metale ciężkie.
- Nie modyfikować / deformować / podgrzewać / rozkładać akumulatorów / baterii.
- Natychmiast usunąć z produktu zużyte baterie i poddać je utylizacji.
- Nie zwierać akumulatorów / baterii oraz trzymać je z dala od odkrytych przedmiotów metalowych.

## 3. Uruchamianie

### 3.1 Wkładanie baterii

- Aby włożyć / wymienić baterie, otworzyć pokrywę schowka na baterie z tyłu urządzenia, włożyć w schowek termometru i stacji bazowej po dwie baterie AAA, uwzględniając właściwe połączenie biegunów.
- Dokładnie zamknąć każdy schowek na baterie.

### 3.2 Włączanie stacji bazowej i termometru

- Włożyć wtyk przyłączający sondy z prawej strony stacji bazowej.
- Włączyć stację bazową, ustawiając wyłącznik zasilania na spodzie na pozycję **on**.
- Włączyć termometr, ustawiając wyłącznik zasilania z tyłu na pozycję **on**.
- Po włączeniu termometru pośrodku stacji bazowej miga na czerwono dioda stanu LED i wskazuje, że można odebrać dane temperatury.

## 4. Obsługa

Przed zastosowaniem termometru należy wyczyścić go pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Wbić sondę w najgrubsze miejsce potrawy, przynajmniej na głębokość 2 cm. Tylko sonda i kabel są termoodporne do temperatury 250°C. Ostrożnie poprowadzić kabel na zewnątrz. Dopasowuje się on do uszczelki piekarnika. Stację bazową i termometr należy trzymać z dala od źródła ciepła. Nie używać urządzenia w mikrofalówce. Żadna część sondy nie może mieć kontaktu z otwartym ogniem. Stosować tylko w piekarniku i grillu.

### 4.1 Automatyczne ustawianie temperatury w zależności od rodzaju mięsa

- Za pomocą przycisku **MEAT** wybrać żądany rodzaj mięsa. Każde naciśnięcie przycisku zmienia rodzaj mięsa w następującej kolejności: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (patrz tab. 1)
- Za pomocą przycisku **TASTE** wybrać żądany stopień wysmażenia: well > medium well > medium > medium rare > rare (patrz tab. 1) Temperatura docelowa zostanie automatycznie ustawiona poprzez wybór stopnia wysmażenia danego rodzaju mięsa.
- Naciskając przycisk **MODE**, można przełączyć między jednostkami temperatury °C i °F.
- Po uzyskaniu ustawionej temperatury rozlega się sygnał alarmowy.

## 4.2 Ręczne ustawianie temperatury

Temperaturę docelową można także ustawić ręcznie.

- Nacisnąć i trzymać wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **MODE**.
- Przyciskiem **MIN** można zwiększyć, a przyciskiem **SEC** zmniejszyć temperaturę docelową.
- Ponownie nacisnąć przycisk **MODE**, aby potwierdzić ustawienie.
- Po uzyskaniu ustawionej temperatury rozlega się sygnał alarmowy.

## 4.3 Timer

- Za pomocą przycisków **MIN** i **SEC** ustawić żądany czas (maks. można zaprogramować 99 minut i 59 sekund).
- Naciskając przycisk **Start/Stop**, uruchomić odliczanie czasu. Po zakończeniu odliczania rozlega się sygnał.
- Wyłączyć sygnał, ponownie naciskając dowolny przycisk.
- Nacisnąć przycisk **CLEAR**, aby ponownie wyzerować timer.

## 4.4 Stoper

- Nacisnąć przycisk **Start/Stop**, aby uruchomić stoper.
- Aby wyłączyć stoper, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Stop**.
- Nacisnąć przycisk **CLEAR**, aby ponownie wyzerować stoper.

## 5. Czyszczenie

- Sondę ze stali nierdzewnej należy czyścić po każdym użyciu wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.
- Nie zanurzać czujnika i kabla w wodzie.
- Do czyszczenia kabla, termometru i stacji bazowej używać tylko wilgotnej ściereczki.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce!

## 6. Wyłączenie odpowiedzialności

Hama GmbH & Co KG nie udziela gwarancji ani nie odpowiada za szkody wskutek niewłaściwej instalacji, montażu oraz nieprawidłowego stosowania produktu lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi i/lub wskazówek bezpieczeństwa.

## 7. Serwis i pomoc techniczna

W razie pytań dotyczących produktu prosimy zwrócić się do infolinii Hama.

Gorąca linia: +49 9091 502-115 (niem./ang.)

Dodatkowe informacje są dostępne na stronie:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Dane techniczne

Zasilanie elektryczne	4 baterie 1,5 V typu AAA
Zasięg	ok. 8 m
Zakres pomiaru	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Waga	termometr 69 g, stacja bazowa 57 g
Dokładność pomiarowa	+/- 1°C
Częstotliwość transmisji	433.93 MHz
Maksymalna moc transmisji	13 dBm

## 9. Informacje dotyczące recyklingu

### Wskazówki dotyczące ochrony środowiska:



Od czasu wprowadzenia europejskiej dyrektywy 2012/19/EU i 2006/66/EU do prawa narodowego obowiązują następujące ustalenia: Urządzeń elektrycznych, elektronicznych oraz baterii

jednorazowych nie należy wyrzucać razem z codziennymi odpadami domowymi! Użytkownik zobowiązany prawnie do odniesienia zepsutych, zniszczonych lub niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do punktu zbiórki lub do sprzedawcy. Szczegółowe kwestie regulują przepisy prawne danego kraju. Informuje o tym symbol przekreślonego kosza umieszczony na opakowaniu. Segregując odpady pomagasz chronić środowisko!

## 10. Deklaracja zgodności



Hama GmbH & Co KG niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego [00111382] jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Gyűrű	Bárány	Borjú	Vagdalthús	Disznóhús	Pulyka	Csirke	Hal
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

## Kezelőelemek és kijelzők

1. **MIN** - percek beállítása
2. **SEC** - másodpercek beállítása
3. **Start/Stop** nyomógomb
4. **CLEAR** - Reset nyomógomb
5. **MEAT** - húsfajta kiválasztása
6. **MODE** - °C /°F kiválasztása
7. **TASTE** - Grillezési eljárások kiválasztása (félangolos, véres...)
8. Hüvely a szonda csatlakoztatásához
9. Nemesacél szonda hőálló kábellel
10. LCD kijelző
11. Bázisállomás
12. Állapotjelző LED

Köszönjük, hogy ezt a XAVAX terméket választotta!  
Kérjük, hogy felszerelés előtt szánjon rá időt és olvassa el végig az alábbi útmutatót. A későbbiekben tartsa biztonságos helyen ezt a füzetet, hogy ha szükség van rá, bármikor megtalálja. Ha eladja ezt a terméket, vele együtt adja tovább ezt az útmutatót is az új tulajdonosnak.

## 1. A doboz tartalma

- 1 db Digitális húshőmérő
- 1 db Bázisállomás
- 1 db Nemesacél szonda
- 4 db AAA elem
- 1 db kezelési útmutató

## 2. Biztonsági előírások

- A termék a magánháztartási, nem üzleti célú alkalmazásra készül.
- Óvja meg a terméket szennyeződéstől, nedvességtől és túlmelegedéstől, és kizárólag zárt környezetben használja.
- Ne üzemeltesse a terméket a műszaki adatokban megadott teljesítményhatárain túl.
- Ez a készülék, mint minden elektromos készülék, nem gyermekek kezébe való!
- Ne nyissa ki a terméket és sérülés esetén ne üzemeltesse tovább.



### Figyelmeztetés

- A hőmérő házat ne tegye a sütőbe.
- A hőmérő nem víz tömör!
- A nemesacél szonda nagyon felmelegszik! Csak edényfogó kendővel vegye ki.
- A hőmérőt ne használja a sütő hőmérsékletének mérésére!



## Figyelmeztetés - Elemek

- Kizárólag a megadott típusnak megfelelő akkumulátort (vagy elemet) használjon.
- Feltétlenül ügyeljen az elemek megfelelő polaritására (+ és - felirat), és ennek megfelelően tegye be őket. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén az elem kifolyásának vagy felrobbanásának veszélye áll fenn.
- Az elemeket gyermekek számára elzárt helyen tárolja.
- Az akkumulátorokat és elemeket soha ne nyissa fel, károsítsa, nyelje le vagy juttassa a környezetbe. Mérgező és környezetre káros nehézfémeket tartalmazhatnak.
- Ne módosítsa és/vagy deformálja/hevítse/ szedje szét az akkumulátorokat/elemeket.
- Haladéktalanul távolítsa el a lemerült elemeket a termékből, majd ártalmatlanítsa őket.
- Ne zárja rövidre az akkumulátorokat/elemeket és tartsa őket távol csupasz fémtárgyaktól.

## 3. Üzembevétel

### 3.1 Az elemek behelyezése

- Az elem behelyezéséhez/cseréjéhez nyissa ki a hátoldalon található elemtartó fedelét, és a polaritásnak megfelelően mindig két darab AAA elemet helyezzen a hőmérő és a bázisállomás elemtartójába.
- Ezután szabályosan zárja be az aktuális elemtartót.

### 3.2 A bázisállomás és a hőmérő bekapcsolása

- Helyezze be a szonda csatlakozódugóját bázisállomás jobb oldalán.
- Kapcsolja be a bázisállomást úgy, hogy az alsó oldalon található kapcsolót állítsa **on** állásba.
- Kapcsolja be a hőmérőt úgy, hogy a hátoldalon található kapcsolót állítsa **on** állásba.
- A hőmérő bekapcsolása után a bázisállomás közepén pirosan felvillan az állapotjelző LED és azt mutatja, hogy képes fogadni a hőmérsékletadatokat.

## 4. Használat

Folyóvíz alatt, enyhe mosószerrel tisztítsa meg a szondát, mielőtt üzembe helyezi a készüléket. Szűrje be a szondát az étel legvastagabb pontján legalább 2 cm mélyen. Csak a szonda és a kábel hőállók 250°C hőmérsékletig. Óvatosan vezesse ki a kábelt. Illeszkedik a sütő szigetelésébe. A bázisállomást és a hőmérőt tartsa távol a hőforrástól. A készüléket ne használja mikrohullámú sütőben. A szonda egyetlen alkotóeleme sem érintkezhet nyílt lánggal. Csak sütőhöz és grillhez használható.

### 4.1 A húsfajta szerinti automatikus hőmérséklet-beállítás

- A **MEAT** nyomógomb segítségével válassza ki a kívánt húsfajtát. A gomb minden megnyomásával a kijelzés az alábbi sorrendben változik: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (lásd 1. táblázat)
- A **TASTE** nyomógomb segítségével válassza ki a kívánt sütési fokozatot: well > medium well > medium > medium rare > rare (lásd 1. táblázat) Az elérni kívánt hőmérséklet a sütési fokozat kiválasztásával minden húsfajta esetén automatikusan beáll.
- A °C és °F hőmérséklet mértékegység között a **MODE** gomb megnyomásával tud átváltani.
- A beállított hőmérséklet elérésekor megszólal egy hangjelzés.

### 4.2 A hőmérséklet kézi beállítása

Az elérni kívánt hőmérsékletet kézzel is be lehet állítani.

- Nyomja meg a **MODE** gombot és tartsa 3 másodpercig lenyomva.
- Az elérni kívánt hőmérséklet emeléséhez nyomja meg a **MIN** gombot, ha csökkenteni kívánja azt, válassza a **SEC** gombot.
- A beállítás jóváhagyásához használja ismét a **MODE** nyomógombot.
- A beállított hőmérséklet elérésekor megszólal egy hangjelzés.



### 4.3 Időzítő

- A **MIN** és **SEC** gombok megnyomásával be tudja állítani a kívánt időértéket (max. 99 perc és 59 másodperc programozható).
- A **Start/Stop** gomb megnyomásával megkezdheti a visszaszámlálást. Amikor a visszaszámlálás lejárt, megszólal egy hangjelzés.
- Egy tetszőleges gomb ismételt megnyomásával megszüntetheti a hangjelzést.
- A **CLEAR** nyomógomb működébe hozatalával az időszámlálót visszaállíthatja nullára.

### 4.4 Stopperóra

- A stopperóra elindításához nyomja meg a **Start/Stop** gombot.
- Az időszámlálás megállításához elegendő ismételten megnyomnia a **Start/Stop** gombot.
- A **CLEAR** nyomógomb működébe hozatalával az időszámlálót visszaállíthatja nullára.

### 5. Tisztítás

- A nemesacél szondát minden használat után tisztítsa meg vízzel és enyhe tisztítószerrel.
- Az érzékelőt és a kábelt ne merítse vízbe.
- A kábel, a hőmérő és a bázisállomás megtisztításához csupán egy nedves kendőt használjon.
- Mosogatógépben történő tisztításra nem alkalmas!

### 6. Szavatosság kizárása

A Hama GmbH & Co KG semmilyen felelősséget vagy szavatosságot nem vállal a termék szakszerűtlen telepítéséből, szereléséből és szakszerűtlen használatából, vagy a kezelési útmutató és/vagy a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért.

### 7. Szerviz és támogatás

Kérjük, hogy a termékkel kapcsolatos kérdéseivel forduljon a Hama terméktanácsadásához.

Közvetlen vonal Közvetlen vonal:

+49 9091 502-115 (Deu/Eng)

További támogatási információt itt talál: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

### 8. Műszaki adatok

Tápellátás	4 x 1,5V AAA elemek
Hatótávolság	kb. 8 m
Mérési tartomány	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Súly	Hőmérő 69 g, bázisállomás 57 g
Mérési pontosság	+/- 1°C
Az(ok) a frekvenciasáv(ok)	433.93 MHz
Maximális jelerősség	13 dBm

### 9. Ártalmatlanítási előírások

#### Környezetvédelmi tudnivalók:











Az európai irányelvek 2012/19/EU és 2006/66/EU ajánlása szerint, a megjelölt időponttól kezdve, minden EU-s tagállamban érvényesek a következők: Az elektromos és elektronikai készülékeket és az elemeket nem szabad a háztartási szemétkébe dobni! A leselejtezett elektromos és elektronikus készülékeket és elemeket, akkumulátorokat nem szabad a háztartási szemétkébe dobni. Az elhasznált és működésképtelen elektromos és elektronikus készülékek gyűjtésére törvényi előírás kötelez mindenkit, ezért azokat el kell szállítani egy kijelölt gyűjtő helyre vagy visszavinni a vásárlás helyére. A termék csomagolásán feltüntetett szimbólum egyértelmű jelzést ad erre vonatkozóan a felhasználónak. A régi készülékek begyűjtése, visszaváltása vagy bármilyen formában történő újra hasznosítása közös hozzájárulás környezetünk védelméhez.

### 10. Megfelelőségi nyilatkozat



Hama GmbH & Co KG igazolja, hogy a [00111382] típusú rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető a következő internetes címen: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Βοδινό	Αρνί	Μοσχάρι	Κιμάς	Χοιρινό	Γαλοπούλα	Κοτόπουλο	Ψάρι
								
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

## Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις

- MIN** - Ρύθμιση λεπτών
- SEC** - Ρύθμιση δευτερολέπτων
- Πλήκτρο **Start/Stop**
- CLEAR** - Πλήκτρο επαναφοράς
- MEAT** - Επιλογή του είδους κρέατος
- MODE** - Επιλογή °C /°F
- TASTE** - Επιλογή τρόπων ψησίματος (medium, rare...)
- Υποδοχή για σύνδεση του αισθητήρα
- Αισθητήρας από ανοξείδωτο χάλυβα με θερμοανθεκτικό καλώδιο
- Οθόνη LCD
- Κύρια μονάδα
- LED κατάσταση

Σας ευχαριστούμε για την αγορά αυτού του προϊόντος, της XAVAXI!

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις. Στη συνέχεια, φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση που πουλήσετε της συσκευή, παραδώστε αυτό το εγχειρίδιο στον επόμενο αγοραστή.

### 1. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 ψηφιακό θερμομέτρο ψησίματος
- 1 Κύρια μονάδα
- 1 αισθητήρας ανοξείδωτου χάλυβα
- 4 μπαταρία AAA
- 1 εγχειρίδιο χειρισμού

### 2. Υποδείξεις ασφαλείας

- Το προϊόν προορίζεται για σκοπούς οικιακής χρήσης.
- Πρέπει να προστατεύετε το προϊόν από βρομιά, υγρασία και υπερθέρμανση και να το χρησιμοποιείτε μόνο σε στεγνά περιβάλλοντα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εκτός των ορίων απόδοσης που περιγράφονται στα τεχνικά χαρακτηριστικά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν αυτή ή οποιαδήποτε άλλη ηλεκτρική συσκευή.
- Μην ανοίγετε το προϊόν και μην το χρησιμοποιείτε αν χαλάσει.

### Προειδοποίηση

- Μην τοποθετείτε το περίβλημα του θερμομέτρου στο φούρνο.
- Το θερμομέτρο δεν είναι αδιάβροχο.
- Ο αισθητήρας ανοξειδωτου χάλυβα θερμαίνεται πολύ! Πρέπει να αφαιρείται μόνο με πιάστρα κουζίνας.
- Μην χρησιμοποιείτε το θερμομέτρο για μέτρηση της θερμοκρασίας του φούρνου.

### Προειδοποίηση – Μπαταρίες

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά απλές ή επαναφορτιζόμενες μπαταρίες του προβλεπόμενου τύπου.
- Προσέξτε οπωσδήποτε τη σωστή πολικότητα (επιγραφή + και -) των μπαταριών και τοποθετήστε τις ανάλογα. Η μη τήρηση μπορεί να οδηγήσει σε διαρροή του υγρού ή σε έκρηξη των μπαταριών.
- Φυλάτε τις μπαταρίες μακριά από παιδιά.
- Οι απλές και επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να ανοίγονται, να καταστρέφονται, να καταπίνονται ή να καταλήγουν στο περιβάλλον. Μπορεί να περιέχουν δηλητηριώδη και βλαβερά για το περιβάλλον βαρέα μέταλλα.
- Μην μετατρέπετε και/ή μην παραμορφώνετε/θερμαίνετε/ανοίγετε τις απλές/επαναφορτιζόμενες μπαταρίες.
- Αφαιρέστε και απορρίψτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες αμέσως από το προϊόν.
- Μην βραχυκυκλώνετε τις απλές/επαναφορτιζόμενες μπαταρίες και μην τις φέρνετε σε επαφή με γυμνά μεταλλικά αντικείμενα.

## 3. Έναρξη χρήσης

### 3.1 Τοποθέτηση μπαταριών

- Για να τοποθετήσετε/να αντικαταστήσετε τις μπαταρίες, ανοίξτε το καπάκι της θήκης μπαταριών στην πίσω πλευρά και τοποθετήστε με σωστή πολικότητα από δύο μπαταρίες στη θήκη μπαταριών του θερμομέτρου και της κύριας μονάδας.
- Κλείστε σωστά την κάθε θήκη μπαταριών.

### 3.2 Ενεργοποίηση της κύριας μονάδας και του θερμομέτρου

- Εισάγετε το βύσμα σύνδεσης του αισθητήρα στην κύρια μονάδα.
- Ενεργοποιήστε την κύρια μονάδα φέρνοντας το διακόπτη ενεργοποίησης που βρίσκεται στην κάτω πλευρά στη θέση **on**.
- Ενεργοποιήστε το θερμομέτρο φέρνοντας το διακόπτη ενεργοποίησης που βρίσκεται στην πίσω πλευρά στη θέση **on**.
- Μετά την ενεργοποίηση του θερμομέτρου ανάβει στο κέντρο της κύριας μονάδας η LED κατάστασης κόκκινη υποδηλώνοντας ότι μπορεί να γίνει λήψη των δεδομένων θερμοκρασίας.

## 4. Λειτουργία

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία καθαρίστε τον αισθητήρα σε τρεχούμενο νερό και με ήπιο καθαριστικό. Καρφώστε τον αισθητήρα στο πιο παχύ σημείο του φαγητού τουλάχιστον 2cm. Μόνο ο αισθητήρας και το καλώδιο έχουν αντοχή έως τους 250°C. Οδηγήστε προσεκτικά το καλώδιο προς τα έξω. Προσαρμόζεται στο λάστιχο στεγανοποίησης του φούρνου. Κρατήστε την κύρια μονάδα και το θερμομέτρο μακριά από την πηγή θερμότητας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο φούρνο μικροκυμάτων. Κανένα μέρος του αισθητήρα δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με ελεύθερη φλόγα. Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο στο φούρνο και στο γκριλ.

## 4.1 Αυτόματη ρύθμιση θερμοκρασίας κατά είδος κρέατος

- Με το πλήκτρο **MEAT** επιλέγετε το επιθυμητό είδος κρέατος. Με κάθε πάτημα του πλήκτρου η ένδειξη αλλάζει με την ακόλουθη σειρά: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (βλέπε πιν. 1)
- Με το πλήκτρο **TASTE** επιλέγετε τον τρόπο ψησίματος: well > medium well > medium > medium rare > rare (βλέπε πιν.1)  
Η επιθυμητή θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα με την επιλογή του τρόπου ψησίματος ανά είδος κρέατος.
- Με πάτημα του πλήκτρου **MODE** αλλάζετε μεταξύ μονάδων θερμοκρασίας °C και °F
- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ηχεί ένα σήμα.

## 4.2 Χειροκίνητη ρύθμιση θερμοκρασίας

Η επιθυμητή θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί χειροκίνητα.

- Πατήστε το πλήκτρο **MODE** και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα **MIN**, για να αυξήσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και **SEC** για να τη μειώσετε.
- Πατήστε πάλι το πλήκτρο **MODE** για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.
- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

## 4.3 Χρονοδιακόπτης

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο με πάτημα των πλήκτρων **MIN** και **SEC** (δυνατότητα προγραμματισμού μέχρι 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα).
- Ξεκινήστε την αντίστροφη μέτρηση με πάτημα του πλήκτρου **Start/Stop**. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Για να σταματήσετε το σήμα αρκεί να ξαναπατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο.
- Πατήστε το πλήκτρο **CLEAR** για να μηδενίσετε την ώρα

## 4.4 Χρονόμετρο

- Πατήστε το πλήκτρο **Start/Stop** για να ξεκινήσει το χρονόμετρο.
- Για να σταματήσετε το χρόνο αρκεί να ξαναπατήσετε το πλήκτρο **Start/Stop**.
- Πατήστε το πλήκτρο **CLEAR** για να μηδενίσετε την ώρα

## 5. Καθαρισμός

- Καθαρίζετε τον αισθητήρα ανοξείδωτου χάλυβα μετά από κάθε χρήση με νερό και ήπιο καθαριστικό.
- Μην βυθίζετε τον αισθητήρα και το καλώδιο σε νερό.
- Για τον καθαρισμό του καλωδίου, του θερμομέτρου και της κύριας μονάδας χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί.
- Δεν ενδείκνυται για το πλυντήριο πιάτων

## 6. Απώλεια εγγύησης

Η εταιρεία Hama GmbH & Co KG δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη ή εγγύηση για ζημιές, οι οποίες προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση και συναρμολόγηση ή λανθασμένη χρήση του προϊόντος ή μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας και/ή των υποδείξεων ασφαλείας.

## 7. Σέρβις και υποστήριξη

Για ερωτήσεις σχετικά με το προϊόν απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Hama. Γραμμή υποστήριξης: +49 9091 502-115 (Γερμανικά/Αγγλικά)

Περισσότερες πληροφορίες υποστήριξης θα βρείτε στη διεύθυνση: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ηλεκτρική τροφοδοσία	4 x μπαταρίες AAA 1,5V
Εμβέλεια	περίπου 8m
Εύρος μέτρησης	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Βάρος	Θερμόμετρο 69g, κύρια μονάδα 57g
Ακρίβεια μέτρησης	+/- 1°C
Ζώνη συχνότητας	433.93 MHz
Μέγιστη εκπεμπόμενη ισχύς	13 dBm

---

## 9. Υποδείξεις απόρριψης

### Υπόδειξη σχετικά με την προστασία περιβάλλοντος:











Από τη στιγμή που η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ και 2006/66/ΕΕ ενσωματώνεται στο εθνικό δίκαιο ισχύουν τα εξής: Οι ηλεκτρικές και οι ηλεκτρονικές συσκευές καθώς και οι μπαταρίες δεν επιτρέπεται να πετιούνται στα οικιακά απορρίμματα. Οι καταναλωτές υποχρεούνται από τον νόμο να επιστρέφουν τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές καθώς και τις μπαταρίες στο τέλος της ζωής τους στα δημόσια σημεία περισυλλογής που έχουν δημιουργηθεί γι' αυτό το σκοπό ή στα σημεία πώλησης. Οι λεπτομέρειες ρυθμίζονται στη σχετική νομοθεσία. Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, στο εγχειρίδιο χρήσης ή στη συσκευασία παραπέμπει σε αυτές τις διατάξεις. Με την ανακύκλωση, επαναχρησιμοποίηση των υλικών ή με άλλες μορφές χρησιμοποίησης παλιών συσκευών / Μπαταριών συνεισφέρετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος. Στη Γερμανία ισχύουν αντίστοιχα οι παραπάνω κανόνες απόρριψης σύμφωνα με τον κανονισμό για μπαταρίες και συσσωρευτές.

## 10. Δήλωση συμμόρφωσης



Με την παρούσα ο/η Hama GmbH & Co KG, δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός [00111382] πληροί την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη ιστοσελίδα στο διαδίκτυο:  
[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Vită	Miel	Vițel	Carne tocată	Porc	Curcan	Pui	Pește
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## 1. Elemente de comandă și afișaje

- MIN** - setarea minutelor
- SEC** - setarea secundelor
- Tasta **Start/Stop**
- CLEAR** - tasta de resetare
- MEAT** - selectarea tipurilor de carne
- MODE** - selectare °C /°F
- TASTE** - selectarea modurilor de preparare la grill (mediu, în sânge...)
- Mufă pentru racordarea sondei
- Sondă din oțel inoxidabil cu cablu rezistent la căldură
- Display LCD
- Stația de bază
- LED de stare

Vă mulțumim că ați optat pentru un produs XAVAX. Pentru început vă rugăm să vă lăsați puțin timp și să citiți complet următoarele instrucțiuni și indicații. Vă rugăm să păstrați manualul de utilizare la loc sigur pentru o consultare ulterioară în caz de nevoie. În caz de înstrăinare a aparatului vă rugăm să predați și acest manual noului proprietar.

### 1. Conținutul pachetului de livrare

- 1 termometru de fripturi digital
- 1 stație de bază
- 1 sondă din oțel inoxidabil
- 4 baterii AAA
- 1 manual de utilizare

### 2. Instrucțiuni de siguranță

- Produsul este conceput numai pentru utilizare privată și nu profesională.
- Protejați produsul de impurități, umiditate, supraîncălzire și utilizați-l numai în mediu uscat.
- Nu exploatați produsul în afara limitelor de putere indicate în datele tehnice.
- Acest aparat, ca de altfel toată aparatura electronică, nu are ce căuta în mâinile copiilor!
- Nu deschideți produsul și nu-l utilizați în continuare în caz de deteriorare.



## Avertizare

- Nu introduceți carcasa termometrului în cuptor.
- Termometrul nu este etanș la apă!
- Sonda din oțel inoxidabil devine foarte fierbinte! Extrageți-o doar cu ajutorul unei mănuși de protecție.
- Nu utilizați termometrul pentru a măsura temperatura cuptorului!



## Avertizare - baterii

- Utilizați numai acumuloare (sau baterii) corespunzătoare tipului indicat.
- Atenție în mod obligatoriu la polaritatea corectă (marcajele + și -) și introduceți-le corespunzător cu acestea. În cazul nerespectării vă expuneți pericolului scurgerilor sau exploziei bateriilor.
- Păstrați bateriile astfel încât să nu fie la îndemâna copiilor.
- Nu deschideți niciodată, nu deteriorați, înghițiți sau lăsați să ajungă în mediul înconjurător acumuloare și baterii. Pot conține metale grele și toxice nocive mediului înconjurător.
- Nu modificați, deformați, încălziți sau dezmembra bateriile/acumuloarele.
- Îndepărtați și salubrizați imediat bateriile folosite din produs.
- Nu scurtcircuitați bateriile/acumuloarele și nu le apropiați de obiecte metalice neizolate.

## 3. Punerea în funcțiune

### 3.1 Introducerea bateriilor

- Pentru introducerea/înlocuirea bateriilor, deschideți capacul bateriilor de pe partea din spate, introduceți câte două baterii AAA în compartimentul bateriilor de la termometru și în cel de la stația de bază, respectând polaritatea,
- Închideți corect respectivul compartiment pentru baterii.

### 3.2 Conectarea stației de bază și a termometrului

- Introduceți ștecherul sondei în partea dreaptă a stației de bază.
- Conectați stația de bază prin poziționarea pe **on** a comutatorului de rețea de pe partea de jos.
- Conectați termometrul prin poziționarea pe **on** a comutatorului de pe partea din spate.
- După conectarea termometrului, în centrul stației de bază LED-ul de stare se aprinde intermitent roșu și indică faptul că pot fi recepționate date de temperatură.

## 4. Funcționarea

Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, curățați sonda sub jet de apă și cu un detergent de vase neagresiv. Introduceți sonda în locul cel mai gros al preparatului, la o adâncime de minim 2 cm. Numai sonda și cablul sunt rezistente la temperaturi de până la 250°C. Ghidați cablul cu atenție înspre exterior. El se ajustează pe garnitura cuptorului. Țineți stația de bază și termometrul la distanță de sursa de căldură. Nu folosiți aparatul în cuptorul cu microunde. Nicio parte a sondei nu are voie să intre în contact cu o flăcără deschisă. Utilizabil numai pentru cuptor și grill.

### 4.1 Setarea automată a temperaturii în funcție de tipul de carne

- Selectați tipul de carne dorit cu tasta **MEAT**. La fiecare apăsare a tastei, afișarea se modifică în următoarea ordine: beef (vită) > lamb (miel) > veal (vițel) > hamburger > pork (porc) > turkey (curcan) > chicken (pui) > fish (pește) (a se vedea tab. 1).
- Cu tasta **TASTE** selectați treapta de preparare dorită: well > medium well > medium > medium rare > rare (a se vedea tab. 1)  
Temperatura țintă va fi setată automat prin selectarea treptei de preparare pentru fiecare tip de carne.
- Comutați între cele două unități de măsură pentru temperatură °C și °F, prin apăsarea tastei **MODE**.
- La atingerea temperaturii setate se emite un semnal de alarmă acustic.

## 4.2 Setarea manuală a temperaturii

Temperatura țintă poate fi setată și manual.

- Apăsăți tasta **MODE** și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde.
- Utilizați tastele **MIN** pentru a mări temperatura și **SEC** pentru a o reduce.
- Apăsăți din nou **MODE** pentru a confirma setarea.
- La atingerea temperaturii setate se emite un semnal de alarmă acustic.

## 4.3 Timer

- Prin apăsarea tastelor **MIN** și **SEC** setați timpul dorit (programabil la max. 99 minute și 59 secunde).
- Porniți scurgerea timpului prin apăsarea tastei **Start/Stop**. După scurgerea timpului se emite un semnal acustic.
- Opriți semnalul acustic prin apăsarea din nou a unei taste oarecare.
- Acționați tasta **CLEAR** pentru a seta din nou timpul de oprire la zero.

## 4.4 Cronometru

- Apăsăți tasta **Start/Stop** pentru a porni cronometrul.
- Pentru oprirea timpului este suficient să apăsați din nou tasta **Start/Stop**.
- Acționați tasta **CLEAR** pentru a seta din nou timpul la zero.

## 5. Curățarea

- După fiecare utilizare, spălați sonda din oțel inoxidabil cu apă și un detergent neagresiv.
- În acest proces, nu scufundați senzorul și cablul în apă.
- Utilizați doar un șervet umed pentru a curăța cablul, termometrul și stația de bază.
- Nu este adecvat pentru spălarea în mașina de spălat vase!

## 6. Excludere de garanție

Hama GmbH & Co KG nu își asumă nici o răspundere sau garanție pentru pagube cauzate de montarea, instalarea sau folosirea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de folosire sau/și a instrucțiunilor de siguranță.

## 7. Service și suport

Dacă aveți întrebări adresați-vă la Hama consultanță privind produsul.

Hotline: +49 9091 502-115 (Ger./Ang.)

Alte informații de suport găsiți aici: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Date tehnice

Alimentarea cu curent	4 baterii x 1,5V AAA
Raza de acțiune	cca. 8 m
Domeniul de măsurare	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Greutatea	termometrul 69 g, stația de bază 57 g
Precizia de măsurare	+/- 1°C
Banda (benzile) de frecvențe	433.93 MHz
Puterea maximă	13 dBm

## 9. Informații pentru reciclare

### Instrucțiuni pentru protecția mediului înconjurător:



Din momentul aplicării directivelor europene 2012/19/UE în dreptul național sunt valabile următoarele: Aparatele electrice și electronice nu pot fi salubrizate cu gunoii menajer.









Consumatorul este obligat conform legii să predea aparatele electrice și electronice la sfârșitul duratei de utilizare la locurile de colectare publice sau înapoi de unde au fost cumpărate. Detaliile sunt reglementate de către legislația țării respective. Simbolul de pe produs, în instrucțiunile de utilizare sau pe ambalaj indică aceste reglementări. Prin reciclarea, revalorificarea materialelor sau alte forme de valorificare a aparatelor scoase din uz aduceți o contribuție importantă la protecția mediului nostru înconjurător.

## 10. Declarație de conformitate



Prin prezenta, Hama GmbH & Co KG, declară că tipul de echipamente radio [00111382] este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. Textul integral al declarației UE de conformitate este disponibil la următoarea adresă internet: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.



	Vacuno	Cordero	Ternera	Carne picada	Cerdo	Pavo	Pollo	Pescado
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Elementos de manejo e indicadores

- MIN** - Ajuste de minutos
- SEC** - Ajuste de segundos
- Tecla **Start/Stop**
- CLEAR** - Tecla Reset
- MEAT** - Selección de tipos de carne
- MODE** - Selección °C /°F
- TASTE** - Selección de tipos de asado (medium, rare...)
- Hembrilla para conectar la sonda
- Sonda de acero inoxidable con cable resistente al calor
- Pantalla LCD
- Estación base
- LED de estado

Le agradecemos que se haya decidido por un producto de XAVAX.

Tómese tiempo y léase primero las siguientes instrucciones e indicaciones. Después, guarde estas instrucciones de manejo en un lugar seguro para poder consultarlas cuando sea necesario. Si vende el aparato, entregue estas instrucciones de manejo al nuevo propietario.

## 1. Volumen de suministro

- 1 termómetro de carne digital
- 1 estación base
- 1 sonda de acero inoxidable
- 4 pilas AAA
- 1 instrucciones de uso

## 2. Instrucciones de seguridad

- El producto es para el uso doméstico privado, no comercial.
- Proteja el producto de la suciedad, la humedad y el sobrecalentamiento y utilícelo sólo en recintos secos.
- No opere el producto fuera de los límites de potencia indicados en los datos técnicos.
- Este aparato, como todos los aparatos eléctricos, no debe estar en manos de los niños.
- No abra el producto y no lo siga operando de presentar deterioros.



- No meta la carcasa del termómetro en el horno.
- El termómetro no es hermético al agua.
- La sonda de acero inoxidable se calienta mucho. Sacar sólo con manopla de cocina.
- No utilice el termómetro para medir la temperatura del horno.



## Aviso – Pilas

- Utilice exclusivamente pilas recargables (o pilas) que sean del mismo tipo.
- Observe siempre la correcta polaridad (inscripciones + y -) de las pilas y coloque éstas de forma correspondiente. La no observación de lo anterior conlleva el riesgo de derrame o explosión de las pilas.
- Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños.
- Nunca abra, deteriore o ingiera baterías o pilas recargables o las deseche en el medio ambiente. Pueden contener metales pesados tóxicos y dañinos para el medio ambiente.
- No modifique ni deforme/caliente/desensamble las pilas recargables/baterías.
- Retire y deseche de inmediato las pilas gastadas del producto.
- No cortocircuite las pilas recargables/baterías y manténgalas alejadas de objetos metálicos.

## 3. Puesta en funcionamiento

### 3.1 Colocación de las pilas

- Para colocar o cambiar las pilas, abra la cubierta de pilas del lado posterior y coloque dos pilas AAA en el compartimento de pilas del termómetro y otras dos en el de la estación base observando la polaridad correcta.
- Cierre correctamente los dos compartimentos de pilas.

### 3.2 Conectar la estación base y el termómetro

- Enchufe el conector de la sonda en el lado derecho de la estación base.
- Encienda la estación base poniendo el interruptor de corriente del lado inferior en la posición **on**.
- Encienda el termómetro poniendo el interruptor de corriente del lado posterior en la posición **on**.
- Después de encender el termómetro, el LED de estado que se encuentra en el centro de la estación base parpadea en rojo señalizando que está recibiendo las temperaturas.

## 4. Funcionamiento

Antes de poner en funcionamiento el aparato, limpie la sonda bajo agua corriente y con un detergente suave. Pinche la sonda en el punto más grueso de la carne hasta una profundidad de 2 cm como mínimo. Sólo la sonda y el cable son resistentes a una temperatura de hasta 250°C. Lleve el cable con cuidado hacia fuera. El cable se adapta a la junta del horno. Mantenga la estación base y el termómetro alejados de la fuente de calor. No utilice el aparato en el microondas. Ninguna parte de la sonda debe entrar en contacto con llamas abiertas. Utilizable sólo en el horno y en la parrilla.

### 4.1 Ajuste de temperatura automático en función del tipo de carne

- Seleccione el tipo de carne que desee con la tecla **MEAT**. Con cada pulsación de la tecla, la indicación cambia en el siguiente orden: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (véase tab. 1)
- Seleccione el grado de cocción que desee con la tecla **TASTE**: well > medium well > medium > medium rare > rare (véase tab.1)  
La temperatura de destino se ajusta automáticamente cuando se selecciona el grado de cocción para el tipo de carne en cuestión.
- Cambie entre las dos unidades de temperatura °C y °F pulsando la tecla **MODE**.
- Cuando se alcanza la temperatura ajustada, suena una señal de alarma.

### 4.2 Ajuste manual de la temperatura

La temperatura de destino se puede ajustar también manualmente.

- Pulse la tecla **MODE** y manténgala pulsada durante 3 segundos.
- Utilice la tecla **MIN** para aumentar la temperatura y la tecla **SEC** para reducirla.
- Pulse de nuevo la tecla **MODE** para confirmar el ajuste.
- Cuando se alcanza la temperatura ajustada, suena una señal de alarma.

### 4.3 Temporizador

- Ajuste el tiempo que desee pulsando las teclas **MIN** y **SEC** (máx. 99 minutos y 59 segundos).
- Inicie la cuenta atrás pulsando la tecla **Start/Stop**. Cuando termina la cuenta atrás, suena una señal.
- Pare la señal pulsando de nuevo cualquier tecla.
- Pulse la tecla **CLEAR** para poner de nuevo a cero el tiempo.

### 4.4 Cronómetro

- Pulse la tecla **Start/Stop** para iniciar el cronómetro.
- Para parar el tiempo, basta con pulsar de nuevo la tecla **Start/Stop**.
- Pulse la tecla **CLEAR** para poner de nuevo a cero el tiempo de parada.

### 5. Limpieza

- Después de cada uso, lave la sonda de acero inoxidable con agua y un detergente suave.
- No sumerja la sonda ni el cable en el agua.
- Utilice sólo un paño suave para limpiar el cable, el termómetro y la estación base.
- No adecuados para el lavavajillas.

### 6. Exclusión de responsabilidad

Hama GmbH & Co KG no se responsabiliza ni concede garantía por los daños que surjan por una instalación, montaje o manejo incorrectos del producto o por la no observación de las instrucciones de manejo y/o de las instrucciones de seguridad.

### 7. Servicio y soporte

Si tiene que hacer alguna consulta sobre el producto, diríjase al asesoramiento de productos Hama.  
Línea directa: +49 9091 502-115 (Alemán/Inglés)  
Encontrar más información de soporte aquí:  
[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

### 8. Datos técnicos

Alimentación de corriente	4 pilas AAA de 1,5 V
Alcance	aprox. 8 m
Rango de medición	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Peso	Termómetro 69 g, estación base 57g
Exactitud de medición	+/- 1°C
Banda o bandas de frecuencia	433.93 MHz
Potencia máxima de radiofrecuencia	13 dBm

### 9. Instrucciones para desecho y reciclaje

#### Nota sobre la protección medioambiental:











Después de la puesta en marcha de la directiva Europea 2012/19/EU y 2006/66/EU en el sistema legislativo nacional, se aplicara lo siguiente: los aparatos eléctricos y electrónicos, así como las baterías, no se deben evacuar en la basura doméstica. El usuario está legalmente obligado a llevar los aparatos eléctricos y electrónicos, así como pilas y pilas recargables, al final de su vida útil a los puntos de recogida comunales o a devolverlos al lugar donde los adquirió. Los detalles quedaran definidos por la ley de cada país. El símbolo en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje hace referencia a ello. Gracias al reciclaje, al reciclaje del material o a otras formas de reciclaje de aparatos/pilas usados, contribuye Usted de forma importante a la protección de nuestro medio ambiente.

### 10. Declaración de conformidad



Por la presente, Hama GmbH & Co KG, declara que el tipo de equipo radioeléctrico [00111382] es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente:  
[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Vaca	Borrego	Vitela	Carne picada	Porco	Peru	Frango	Peixe
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Elementos de comando e indicadores

- MIN** - Definição dos minutos
- SEC** - Definição dos segundos
- Botão **Start/Stop**
- CLEAR** - Botão de reposição
- MEAT** - Seleção do tipo de carne
- MODE** - Seleção °C/°F
- TASTE** - Seleção do tipo de cozedura (médio, mal passado...)
- Conector para ligação da sonda
- Sonda de aço inoxidável com cabo resistente ao calor
- Visor LCD
- Estação base
- LED de estado

Agradecemos que se tenha decidido por este produto XAVAX!

Antes de utilizar o produto, leia completamente estas indicações e informações. Guarde, depois, estas informações num local seguro para consultas futuras. Se transmitir o produto para um novo proprietário, entregue também as instruções de utilização.

### 1. Material fornecido

- 1 termómetro de cozinha digital
- 1 estação base
- 1 sonda de aço inoxidável
- 4 pilhas AAA
- 1 manual de instruções

### 2. Indicações de segurança

- O produto está previsto apenas para utilização doméstica e não comercial.
- Proteja o produto contra sujidade, humidade e sobreaquecimento e utilize-o somente em ambientes secos.
- Não utilize o produto fora dos limites de desempenho indicados nas especificações técnicas.
- Este aparelho não pode ser manuseado por crianças, tal como qualquer aparelho eléctrico!
- Não abra o produto nem o utilize caso este esteja danificado.



#### Aviso

- Não coloque a estrutura do termómetro no forno.
- O termómetro não é à prova de água!
- A sonda de aço inoxidável fica muito quente! Retirar apenas com uma pega de cozinha.
- Não utilize o termómetro para medir a temperatura do forno!



#### Aviso - pilhas

- Utilize exclusivamente baterias (ou pilhas) que correspondam ao tipo indicado.
- Ao colocar as pilhas, tenha em atenção a polaridade correcta (inscrições + e -). A não observação da polaridade correcta poderá levar ao derrama das pilhas ou explosão.
- Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças.
- Nunca abra, danifique, ingira ou elimine pilhas e baterias para o ambiente. Estas podem conter metais pesados tóxicos e prejudiciais para o ambiente.
- Não altere nem deforme/aqueça/desmante pilhas/baterias.
- Retire imediatamente pilhas gastas do produto e elimine-as adequadamente.
- Não provoque um curto-circuito em pilhas/baterias e mantenha-as afastadas de objetos metálicos desprotegidos.

### 3. Colocação em funcionamento

#### 3.1 Colocar as pilhas

- Para colocar/substituir as pilhas, abra a tampa do compartimento das pilhas na parte traseira e coloque duas pilhas AAA, observando a polaridade correcta indicada na tampa, tanto no termómetro como na estação base.
- Volte a fechar devidamente o respetivo compartimento das pilhas.

#### 3.2 Ligação da estação base e do termómetro

- Encaixe a ficha de ligação da sonda no lado direito da estação base.
- Ligue a estação base, colocando o interruptor de alimentação na parte inferior na posição **on**.
- Ligue o termómetro, colocando o interruptor de alimentação na parte traseira na posição **on**.
- Após se ligar o termómetro, no centro da estação base, o LED de estado pisca a vermelho e indica que podem ser recebidos dados de temperatura.

### 4. Operação

Lave a sonda sob água corrente com um detergente de loiça suave antes de colocar o aparelho em funcionamento. Introduza a sonda no local mais espesso do alimento, pelo menos, com 2 cm de profundidade. Apenas a sonda e o cabo são resistentes ao calor até uma temperatura de 250 °C. Encaminhe cuidadosamente o cabo para o exterior. Este adapta-se à vedação do forno. Mantenha a estação base e o termómetro afastados da fonte de calor. Não utilize o aparelho no micro-ondas. Nenhuma parte da sonda deve entrar em contacto com chamas abertas. Apenas pode ser utilizado no forno e em grelhadores.

#### 4.1 Definição automática da temperatura consoante o tipo de carne

- Selecione o tipo de carne pretendido com o botão **MEAT**. Com cada toque no botão, a indicação comuta na seguinte ordem: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (ver tab. 1).
- Com o botão **TASTE**, selecione o nível de cozedura pretendido: well > medium well > medium > medium rare > rare (ver tab. 1). A temperatura-alvo é automaticamente definida através da seleção do nível de cozedura, consoante o tipo de carne.
- Premindo o botão **MODE**, comute entre ambas as unidades de temperatura °C e °F.
- Quando for atingida a temperatura definida, ouve-se um sinal de alarme.

## 4.2 Definição manual da temperatura

A temperatura-alvo também pode ser definida manualmente.

- Prima o botão **MODE** e mantenha-o premido durante 3 segundos.
- Utilize o botão **MIN** para aumentar a temperatura-alvo e o botão **SEC** para a diminuir.
- Prima novamente o botão **MODE** para confirmar a definição.
- Quando for atingida a temperatura definida, ouve-se um sinal de alarme.

## 4.3 Temporizador

- Premindo os botões **MIN** e **SEC**, defina o tempo pretendido (é possível programar, no máx., 99 minutos e 59 segundos).
- Premindo o botão **Start/Stop**, inicie a contagem decrescente. Quando a contagem decrescente tiver terminado, ouve-se um sinal sonoro.
- Pare o sinal, premindo novamente qualquer botão.
- Prima o botão **CLEAR** para repor o tempo para zero.

## 4.4 Cronómetro

- Prima o botão **Start/Stop** para iniciar o cronómetro.
- Para interromper o tempo, prima novamente o botão **Start/Stop**.
- Prima o botão **CLEAR** para repor o tempo de paragem para zero.

## 5. Limpeza

- Após cada utilização, lave a sonda de aço inoxidável com água e um detergente suave.
- Não mergulhe o sensor nem o cabo em água.
- Utilize apenas um pano húmido para limpar o cabo, o termómetro e a estação base.
- Não adequado para máquina de lavar loiça!

## 6. Exclusão de garantia

A Hama GmbH & Co KG não assume qualquer responsabilidade ou garantia por danos provocados pela instalação, montagem ou manuseamento incorrectos do produto e não observação do das instruções de utilização e/ou das informações de segurança.

## 7. Contactos e apoio técnico

Em caso de dúvidas sobre o produto, contacte o serviço de assistência ao produto da Hama.  
Linha de apoio ao cliente: +49 9091 502-115 (alemão/inglês)  
Para mais informações sobre os serviços de apoio ao cliente, visite: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Dados técnicos

Alimentação de corrente	4 pilhas AAA de 1,5 V
Alcance	aprox. 8 m
Amplitude de medição	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Peso	Termómetro 69 g, estação base 57 g
Precisão de medição	+/- 1°C
Banda o bandas de frequência	433.93 MHz
Potencia máxima de radiofrequência	13 dBm

## 9. Indicações de eliminação

### Nota em Protecção Ambiental:











Após a implementação da directiva comunitária 2012/19/EU e 2006/66/EU no sistema legal nacional, o seguinte aplica-se: Os aparelhos eléctricos e electrónicos, bem como baterias, não

podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Consumidores estão obrigados por lei a colocar os aparelhos eléctricos e electrónicos, bem como baterias, sem uso em locais públicos específicos para este efeito ou no ponto de venda. Os detalhes para este processo são definidos por lei pelos respectivos países. Este símbolo no produto, o manual de instruções ou a embalagem indicam que o produto está sujeito a estes regulamentos. Reciclando, reutilizando os materiais dos seus velhos aparelhos/baterias, esta a fazer uma enorme contribuição para a protecção do ambiente.

## 10. Declaração de conformidade



O(a) abaixo assinado(a) Hama GmbH & Co KG declara que o presente tipo de equipamento de rádio [00111382] está em conformidade com a Directiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) ->00111382->Downloads.

	Dana	Kuzu	Dana	Kıyma	Domuz	Hindi	Piliç	Balık
								
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

## Kumanda elemanları ve göstergeler

1. **MIN** - Dakika ayarı
2. **SEC** - Saniye ayarı
3. **Start/Stop** tuşu
4. **CLEAR** - Reset tuşu
5. **MEAT** - Et türü seçimi
6. **MODE** - °C /°F seçimi
7. **TASTE** - kızartma türü seçimi (medium, rare...)
8. Sonda bağlantısı için yuva
9. Isıya dayanıklı kablolu paslanmaz çelik sonda
10. LCD – ekran
11. Baz istasyonu
12. Durum LED'i

Bir XAVAX ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz!  
Biraz zaman ayırın ve önce aşağıda verilen talimatları ve bilgileri iyice okuyun. Bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve gerektiğinde yeniden okuyun. Bu cihazı başkasına sattığınızda, bu kullanım kılavuzunu da yeni sahibine birlikte verin.

## 1. Teslimat içeriği

- 1 dijital kızartma termometresi
- 1 baz istasyonu
- 1 paslanmaz çelik sonda
- 4 AAA pil
- 1 kullanım kılavuzu

## 2. Güvenlik uyarıları

- Bu ürün ticari olmayan özel evsel kullanım için öngörülmüştür.
- Cihazı pisliklere, neme ve aşırı ısınmaya karşı koruyunuz ve sadece kuru ortamlarda kullanınız.
- Bu ürünü teknik bilgilerde verilen kapasite sınırları dışında kullanmayın.
- Bu cihaz, diğer elektrikli cihazlar gibi çocuklar tarafından kullanılmamalıdır!
- Ürünün içini açmayın ve hasarlı ürünleri çalıştırmayın.

## Uyarı

- Termometre gövdesini fırına koymayın.
- Termometre su geçirmez değildir!
- Paslanmaz çelik sonda çok ısınır! Sadece tencere beziyle çekip çıkartın.
- Termometreyi fırın sıcaklığını ölçmek için kullanmayın!

## Uyarı -Piller

- Sadece belirtilen tipte aküler (pil değil) kullanınız.
- Pilleri yerleştirirken kutuplarının (+ ve - işaretleri) doğru olmasına mutlaka dikkat edin. Dikkat edilmediğinde pil akabilir veya patlayabilir.
- Pilleri çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Aküleri ve pilleri açmayın, zarar vermeyin, yutmayın veya çevreye erişmelerine izin vermeyin. Akülerde ve pillerde zehirli ve çevre sağlığına zararlı ağır metaller mevcut olabilir.
- Aküleri/pilleri değiştirmeyin/deforme etmeyin/ısıtmayın/parçalamayın.
- Bitmiş pilleri derhal üründen çıkartın ve atık toplamaya verin.
- Aküleri/pilleri kısa devre yapmayın ve çıplak metal nesnelere uzak tutun.

## 3. Devreye alma

### 3.1 Pillerin yerleştirilmesi

- Pil yerleştirmek veya değiştirmek için arka yüzündeki pil yuvasının kapağını açın, pil yuvasına ikişer AAA tipi pili, kutupları doğru olacak şekilde, termometrenin ve baz istasyonunun pil yuvasına yerleştirin.
- İlgili pil yuvasını tekrar doğru olarak kapatın.

## 3.2 Baz istasyonunu ve termometreyi açma

- Sondanın bağlantı fişini baz istasyonunun sağına takın.
- Baz istasyonunu alt yüzündeki güç şalterini **on** konumuna getirerek baz istasyonunu açın.
- Termometrenin arka yüzündeki güç şalterini **on** konumuna getirerek termometreyi açın.
- Termometre açıldıktan sonra baz istasyonunun ortasında durum LED'i kırmızı renkte yanar ve sıcaklık verilerinin alınabileceğini gösterir.

## 4. Çalıştırma

Cihazı kullanmadan önce sondayı akan su altında ve zayıf bir deterjanla temizleyin. Sondayı yemeğin en kalın noktasında en az 2cm derine batırın. Sadece sonda ve kablo 250°C ısıya kadar dayanıklıdır. Kabloyu dikkatle fırından dışarı döşeyin. Kendisi fırın contasına uyum sağlar. Baz istasyonunu ve termometreyi ısı kaynaklarından uzak tutun. Cihazı mikrodalga fırın içerisinde kullanmayın. Sondanın hiçbir bölümü açık alevle temas etmemelidir. Sadece fırın veya cızbiz için kullanılabilir.

### 4.1 Et türüne göre otomatik sıcaklık ayarı

- **MEAT** tuşuna basarak istediğini et türünü seçin. Tuşa her bastığınızda gösterge şu sırayla değişir: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (bkz. tablo 1)
- **TASTE** tuşuyla istediğiniz kızartma kademesini seçin: well > medium well > medium > medium rare > rare (bkz. tablo 1)
- Hedef sıcaklık et türüne göre kızartma kademesi seçildiğinde otomatik olarak ayarlanır.
- °C ve °F sıcaklık birimleri arasında geçiş yapmak için **MODE** tuşuna basın.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir alarm sinyali işitilir.



## 4.2 Manuel sıcaklık ayarı

Hedef sıcaklığı manuel olarak da ayarlanabilir.

- **MODE** tuşuna basıp 3 saniye basılı tutun.
- **MIN** tuşuna basarak hedef sıcaklığı artırabilir ve **SEC** tuşuna basarak azaltabilirsiniz.
- Ayarı onaylamak için yeniden **MODE** tuşuna basın.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir alarm sinyali işitilir.

## 4.3 Timer

- **MIN** ve **SEC** tuşuna basarak istediğiniz süreyi ayarlayın (maks. 99 dakika ve 59 saniyeye programlanabilir).
- Geri sayımı başlatmak için **Start/Stop** tuşuna basın. Geri sayım değeri sıfıra vardığında bir sinyal sesi duyurulur.
- Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın.
- Süresini yeniden sıfır değerine ayarlamak için **CLEAR** tuşuna basın

## 4.4 Kronometre

- Kronometreyi başlatmak için **Start/Stop** tuşuna basın.
- Kronometreyi durdurmak için **Start/Stop** tuşuna yeniden basmak yeterlidir.
- Stop süresini yeniden sıfır değerine ayarlamak için **CLEAR** tuşuna basın

## 5. Temizlik

- Kullandıktan sonra paslanmaz çelik sondasını suyla ve zayıf bir deterjanla temizleyin.
- Sensörü ve kabloyu suya batırmayın.
- Kabloyu, termometreyi ve baz istasyonunu temizlemek için sadece nemli bir bez kullanın.
- Bulaşık makinesi için uygun değildir!

## 6. Garanti reddi

Hama GmbH & Co KG şirket yanlısı kurulum, montaj ve ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda veya kullanım kılavuzu ve/veya güvenlik uyarılarına uyulmaması sonucu oluşan hasarlardan sorumluluk kabul etmez ve bu durumda garanti hakkı kaybolur.

## 7. Servis ve destek

Ürünle ilgili herhangi bir sorunuz varsa, lütfen HAMA ürün danışmanlığına başvurunuz.

Hotline: +49 9091 502-115 (Alm/İng)

Diğer destek bilgileri için, bkz.: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Teknik bilgiler

Güç kaynağı	4 x 1,5V AAA pil
Menzil	yakl. 8m
Ölçme aralığı	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Ağırlık	Termometre 69g, baz istasyonu 57g
Ölçüm doğruluğu	+/- 1°C
Frekans bandı	433.93 MHz
İletilen maksimum radyo frekans gücü	13 dBm

## 9. Atık Toplama Bilgileri

### Çevre koruma uyarısı:











Avrupa Birliği Direktifi 2012/19/EU ve 2006/66/EU ulusal yasal uygulamalar için de geçerli olduğu tarihten itibaren: Elektrikli ve elektronik cihazlarla piller normal evsel çöpe atılmamalıdır. Tüketiciler için, artık çalışmayan elektrikli ve elektronik cihazları piller, kamuya ait toplama yerlerine veya satın alındıkları yerlere götürülmelidir. Bu konu ile ilgili ayrıntılar ulusal yasalarla düzenlenmektedir. Ürün üzerinde, kullanma kılavuzunda veya ambalajda bulunan bu sembol tüketiciyi bu konuda uyarır. Eski cihazların geri kazanımı, yapıldıkları malzemelerin değerlendirilmesi veya diğer değerlendirme şekilleri ile, çevre korumasına önemli bir katkıda bulunursunuz. Yukarıda adı geçen atık toplama kuralları Almanya'da piller ve aküler için de geçerlidir.

## 10. Uygunluk beyanı



İş bu belge ile Hama GmbH & Co KG kablosuz sistem tipin [00111382] 2014/53/ AB sayılı direktife uygun olduğunu beyan eder. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki internet adresinde incelenebilir: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.

	Nötkött	Lamm	Kalv	Köttfärs	Fläsk	Kalkon	Kyckling	Fisk
								
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

## Manöverelement och indikeringar

1. **MIN** - Inställning minuter
2. **SEC** - Inställning sekunder
3. **Start-/stopp**-knapp
4. **CLEAR** - Resetknapp
5. **MEAT** - Val av köttstort
6. **MODE** - Val av °C /°F
7. **TASTE** - Val av grilltyp (medium, rare...)
8. Uttag för anslutning av mätsond
9. Mätsond av rostfritt stål med värmätålig kabel
10. LCD-display
11. Basstation
12. Status-LED

Tack för att du valt att köpa en XAVAX produkt. Ta dig tid och läs först igenom de följande anvisningarna och hänvisningarna helt och hållet. Förvara sedan den här bruksanvisningen på en säker plats för att kunna titta i den när det behövs. Om du gör dig av med apparaten ska du lämna bruksanvisningen till den nya ägaren.

## 1. Leveransomfattning

- 1 digital stekermometer
- 1 basstation
- 1 mätsond av rostfritt stål
- 4 AAA-batterier
- 1 bruksanvisning

## 2. Säkerhetsanvisningar

- Produkten är avsedd för privat hemanvändning, inte yrkesmässig användning.
- Skydda produkten mot smuts, fukt och överhettning och använd den bara i inomhusmiljöer.
- Använd inte produkten utöver de effektgränser som anges i den tekniska datan.
- Precis som alla elektriska apparater ska även denna förvaras utom räckhåll för barn!
- Öppna inte produkten och använd den inte mer om den är skadad.

## Varning

- Lägga aldrig termometerhöljet i ugnen.
- Termometern är inte vattentät!
- Mätsonden av rostfritt stål blir mycket varm! Använd alltid en grytlapp för att ta ut den.
- Använd inte termometern för att mäta ugnstemperaturen!

## Varning – batterier

- Använd enbart uppladdningsbara batterier (eller batterier) som motsvarar den angivna typen.
- Var mycket noga med batteripolerna (+ och – märkning) och lägg in batterierna korrekt enligt detta. Beaktas inte detta finns det risk att batterierna läcker eller exploderar.
- Förvara batterier utom räckhåll för barn.
- Öppna, skada och svälj aldrig uppladdningsbara batterier och vanliga batterier och låt dem inte komma ut i miljön. De kan innehålla giftiga tungmetaller som är skadliga för miljön.
- Förändra och/eller deformera inte uppladdningsbara/vanliga batterier och varm inte upp dem eller plocka isär dem.
- Förbrukade batterier ska tas ut ur produkten direkt och kasseras.
- Kortslut inte uppladdningsbara/vanliga batterier och håll dem borta från blanka metallföremål.

## 3. Idrifttagning

### 3.1 Sätta i batterier

- För att sätta i/byta batterier öppnar man batteriluckan på baksidan och sätter i två AAA-batterier vardera med polerna åt rätt håll i termometerns batterifack och i basstationens batterifack.
- Stäng sedan respektive batterifack ordentligt.

### 3.2 Starta basstation och termometer

- Koppla in mätsondens anslutningskontakt till höger på basstationen.
- Starta basstationen genom att ställa strömbrytaren på undersidan på **on**.
- Starta termometern genom att ställa strömbrytaren på baksidan på **on**.
- När termometern har kopplats på blinkar statuslysdioden i mitten rött, och indikerar att temperaturdata kan tas emot.

## 4. Användning

Rengör sonden under rinnande vatten och med ett mildt rengöringsmedel innan apparaten tas i bruk. Stick in sonden minst 2 cm djupt i livsmedlets tjockaste del. Endast sonden och kabeln är värmeståliga upp till 250°C. Led försiktigt ut kabeln. Den anpassar sig till ugnens tätningslist. Håll basstationen och termometern borta från värmekällan. Använd inte apparaten i mikrovågsugn. Ingen del av mätsonden får komma i kontakt med öppna låga. Får endast användas för ugn och grill.

### 4.1 Automatisk temperaturinställning utifrån köttstort

- Välj önskad köttstort med knappen **MEAT**. Varje gång man trycker på knappen växlar indikeringen i följande ordning: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (se tab. 1)
- Välj önskad tillagningsgrad med knappen **TASTE**: well > medium well > medium > medium rare > rare (se tab. 1)  
Måltemperaturen ställs in automatiskt för köttstorten utifrån vald tillagningsgrad.
- Växla mellan de båda temperaturrenheterna °C och °F genom att trycka på knappen **MODE**.
- När inställd temperatur har nåtts hörs en larmsignal.

## 4.2 Manuell temperaturinställning

Måltemperaturen kan även ställas in manuellt.

- Tryck på knappen **MODE** och håll den nedtryckt i 3 sekunder.
- Använd knapparna **MIN** för att öka måltemperaturen och **SEC** för att minska den.
- Tryck en gång till på **MODE** för att bekräfta inställningen.
- När inställd temperatur har nåtts hörs en larmsignal.

## 4.3 Timer

- Ställ in önskad tid genom att trycka på knapparna **MIN** och **SEC**. Kan programmeras upp till max. 99 minuter och 59 sekunder.
- Starta nedräkningen genom att trycka på **start-/stopp**-knappen. När nedräkningen har gått hörs en signal.
- Stoppa signalen genom att trycka en gång till på valfri knapp.
- Tryck på knappen **CLEAR** för att nollställa tiden.

## 4.4 Stoppur

- Tryck på **start-/stopp**-knappen för att starta stoppuret.
- Stoppa tiden genom att trycka en gång till på **start-/stopp**-knappen.
- Tryck på knappen **CLEAR** för att nollställa stopptiden.

## 5. Rengöring

- Rengör mätsonden efter varje användning med vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Sänk inte ner sensorn och kabeln i vatten.
- Använd endast en fuktig duk för att rengöra kabeln, termometern och basstationen.
- Får inte köras i diskmaskin!

## 6. Garantifriskrivning

Hama GmbH & Co KG övertar ingen form av ansvar eller garanti för skador som beror på olämplig installation, montering och olämplig produktanvändning eller på att bruksanvisningen och/eller säkerhetshänvisningarna inte följs.

## 7. Service och support

Kontakta Hama produktrådgivning om du har frågor om produkten.

Hotline: +49 9091 502-115 (ty/eng)

Du hittar mer support-information här:

[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Tekniska data

Strömförsörjning	4 x 1,5V AAA-batterier
Räckvidd	ca 8 m
Mätområde	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Vikt	Termometer 69 g, basstation 57 g
Mätnoggrannhet	+/- 1 °C
Eller de frekvensband	433.93 MHz
Maximala radiofrekvenseffekt	13 dBm

## 9. Kasseringshänvisningar

### Not om miljöskydd:











Efter implementeringen av EU direktiv 2012/19/EU och 2006/66/EU i den nationella

lagstiftningen, gäller följande: Elektriska och elektroniska apparater samt batterier får inte kastas i hushållssoporna. Konsumenter är skyldiga att återlämna elektriska och elektroniska apparater samt batterier vid slutet av dess livslängd till, för detta ändamål, offentliga uppsamlingsplatser. Detaljer för detta definieras via den nationella lagstiftningen i respektive land. Denna symbol på produkten, instruktionsmanualen eller på förpackningen indikerar att produkten innefattas av denna bestämmelse. Genom återvinning och återanvändning av material/batterier bidrar du till att skydda miljön och din omgivning.

## 10. Försäkran om överensstämmelse



Härmed försäkras Hama GmbH & Co KG, att denna typ av radioutrustning [00111382] överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads

	Nauta	Lammas	Vasikka	Jauheliha	Sika	Kalkkuna	Kana	Kala
								
<b>well</b>	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
<b>medium well</b>	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
<b>medium</b>	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
<b>medium rare</b>	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
<b>rare</b>	60°C/ 140°F							

## Hallintalaitteet ja näytöt

- MIN** - minuuttien asetus
- SEC** - sekuntien asetus
- Start/Stop** -painike
- CLEAR** - nollauspainike
- MEAT** - lihatyyppin valinta
- MODE** - valinta °C /°F
- TASTE** - grillaustyyppin valinta (medium, rare...)
- Anturin liitäntäpistorasia
- Ruostumaton teräsanturi lämmönkestävällä johdolla
- Nestekidenäyttö
- Perusasema
- Tilan LED

Suurkiitos, että valitsit XAVAX-tuotteen.

Varaa aikaa ja lue seuraavat ohjeet ensin kokonaan läpi. Säilytä sen jälkeen tämä käyttöohje varmassa paikassa, jotta voit tarvittaessa tarkistaa siitä eri asioita. Jos luovut laitteesta, anna tämä käyttöohje sen mukana uudelle omistajalle.

## 1. Toimituksen sisältö

- 1 digitaalinen paistilämpömittari
- 1 perusasema
- 1 ruostumaton teräsanturi
- 4 AAA-paristo
- 1 käyttöohje

## 2. Turvaohjeet

- Tuote on tarkoitettu yksityiseen, ei-kaupalliseen kotikäyttöön.
- Suojaa tuote lialta, kosteudelta ja ylikuumenemiselta ja käytä tuotetta vain kuivassa ympäristössä.
- Älä käytä tuotetta sen teknisissä tiedoissa ilmoitettujen suorituskykyrajojen ulkopuolella.
- Tämä laite kuten muutkaan sähkölaitteet eivät kuulu lasten käsiin!
- Älä avaa tuotetta, äläkä käytä sitä enää, jos se on vaurioitunut.

## Varoitus

- Älä laita lämpömittarikoteloa uuniin.
- Lämpömittari ei ole vesitiivis!
- Ruostumaton teräsanturi kuumenee erittäin kuumaksi! Vedä ulos vain patalappujen kanssa.
- Älä käytä lämpömittaria uunin lämpötilan mittaukseen!

## Varoitus - Paristot

- Käytä ainoastaan akkuja (tai paristoja), jotka vastaavat ilmoitettua tyyppiä.
- Varmista ehdottomasti, että paristojen akut (+ ja -) ovat oikein päin, ja aseta ne paikoilleen sen mukaisesti. Jos tätä ohjetta ei noudateta, paristot voivat vuotaa tai räjähtää.
- Säilytä paristot poissa lasten ulottuvilta.
- Älä avaa, vaurioita tai niele akkuja tai paristoja äläkä anna niiden joutua luontoon. Ne voivat sisältää myrkyllisiä ja ympäristölle haitallisia raskasmetalleja.
- Älä tee akkuihin/paristoihin muutoksia ja/tai väännä/kuumenna/pura niitä.
- Poista tyhjentyneet paristot tuotteesta ja hävitä ne viipymättä.
- Älä oikosulje akkuja/paristoja ja pidä ne erillään puhtaista metalliesineistä.

## 3. Käyttöönotto

### 3.1 Paristojen asentaminen

- Avaa paristojen asettamista/vaihtamista varten takapuolella olevan paristolokeron kansi ja aseta kaksi AAA-paristoa oikein päin sekä lämpömittarin ja perusaseman paristolokeroon.
- Sulje kyseinen paristolokero asianmukaisesti.

### 3.2 Perusaseman ja lämpömittarin kytkentä päälle

- Liitä anturin liitäntäpistoke perusaseman oikealle puolelle.
- Kytke perusasema päällä asettamalla alapuolella oleva virtakytkin asentoon **on**.
- Kytke lämpömittari päällä asettamalla takapuolella oleva virtakytkin asentoon **on**.
- Lämpömittarin päällekytkennän jälkeen perusaseman keskellä oleva tila-LED vilkkuu punaisena ja ilmaisee, että lämpötilatiedot voidaan ottaa vastaan.

## 4. Käyttö

Puhdista anturi juoksevalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella ennen laitteen käyttöönottoa. Pistä anturi lihan paksuimmalle kohdalle vähintään 2 sentin syvyyteen. Vain anturi ja johto kestävät kuumuutta lämpötilaan 250 °C saakka. Ohjaa johto varovasti ulospäin. Se sopeutuu uunin tiivisteeseen. Pidä perusasema ja lämpömittari etäällä lämmönlähteestä. Älä käytä laitetta mikroaaltouunissa. Mikään osa anturista ei saa joutua kosketuksiin avoliekin kanssa. Voidaan käyttää vain uunissa ja grillissä.

### 4.1 Automaattinen lämpötilan asetus lihatyyppin mukaan

- Valitse haluttu lihatyyppi **MEAT**-painikkeella. Painikkeen jokaisella painalluksella näyttö vaihtuu seuraavassa järjestyksessä: beef (nauta) > lamb (lammas) > veal (vasikka) > hamburger (jauheliha) > pork (sika) > turkey (kalkkuna) > chicken (kana) > fish (kala) (katso taulukko 1)
- Valitse haluttu kypsyyss taso **TASTE**-painikkeella: well (kypsä) > medium well (medium +) > medium > medium rare (medium -) > rare (raaka) (katso taulukko 1)
- Loppulämpötila asetetaan automaattisesti kypsyyssasteen ja lihatyyppin valinnalla.
- Vaihda lämpötilayksikköä °C ja °F **MODE**-painiketta painamalla.
- Hälytysignaali kuuluu saavutettaessa asetettu lämpötila.

## 4.2 Lämpötilan manuaalinen asettaminen

Loppulämpötila voidaan asettaa myös manuaalisesti.

- Paina **MODE**-painiketta ja pidä se painettuna 3 sekunnin ajan.
- Nosta loppulämpötilaa **MIN**-painikkeella ja laske **SEC**-painikkeella.
- Vahvista asetus painamalla uudelleen **MODE**-painiketta.
- Hälytysignaali kuuluu saavutettaessa asetettu lämpötila.

## 4.3 Ajastin

- Aseta haluttu aika **MIN** ja **SEC**-painikkeita painamalla (ohjelmoitavissa enintään 99 minuutin ja 59 sekunnin ajalle)
- Käynnistä ajan laskenta **start/stop** -painiketta painamalla. Signaaliäni kuuluu, kun aika on kulunut loppuun.
- Sammuta signaali painamalla uudelleen mitä tahansa painiketta.
- Nollaa aika **CLEAR**-painiketta painamalla.

## 4.4 Sekuntikello

- Käynnistä sekuntikello **start/stop** -painiketta painamalla.
- Ajan voi pysäyttää painamalla **start/stop** -painiketta uudelleen.
- Nollaa sekuntikello **CLEAR**-painiketta painamalla.

## 5. Puhdistus

- Puhdistusta ruostumaton teräsanturi jokaisen käytön jälkeen vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
- Älä upota anturia ja johtoa veteen.
- Käytä johdon, lämpömittarin ja perusaseman puhdistukseen vain kosteaa liinaa.
- Ei sovellu pestäväksi astianpesukoneessa!

## 6. Vastuun rajoitus

Hama GmbH & Co KG ei vastaa millään tavalla vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta asennuksesta tai tuotteen käytöstä tai käyttöohjeen ja/tai turvaohjeiden vastaisesta toiminnasta.

## 7. Huolto ja tuki

Tuotetta koskeissa kysymyksissä pyydämme kääntymään Haman tuoteneuvonnan puoleen. Tukilinja: +49 9091 502-115 (saksa/englanti) Lisää tukitietoja on osoitteessa [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

## 8. Tekniset tiedot

Virtalähde	4 x 1,5V AAA-paristoa
Kantama	n 8 m
Mitta-alue	-10°C – 250°C, 14°F – 482°F
Paino	Lämpömittari 69 g, perusasema 57g
Mittatarkkuus	+/- 1°C
Radiotaajuudet	433.93 MHz
Suurin mahdollinen lähetysteho radiotaajuuksilla	13 dBm

## 9. Hävittämisohteet

### Ympäristönsuojelua koskeva ohje:



Siitä lähtien, kun Euroopan unionin direktiivi 2012/19/EU ja 2006/66/EU otetaan käyttöön kansallisessa lainsäädännössä, pätevät seuraavat määräykset: Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ja paristoja ei saa hävittää talousjätteen mukana. Kuluttajalla on lain mukaan velvollisuus toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteet niiden käyttöiän päätyttyä niille varattuihin julkisiin keräyspisteisiin tai palauttaa ne myyntipaikkaan. Tähän liittyvistä yksityiskohdista säädetään kulloisenkin osavaltion laissa. Näistä määräyksistä mainitaan myös tuotteen symbolissa, käyttöohjeessa tai pakkauksessa. Uudelleenkäytöllä, materiaalien/paristojen uudelleenkäytöllä tai muilla vanhojen laitteiden uudelleenkäyttötavoilla on tärkeä vaikutus yhteisen ympäristömme suojelussa.

## 10. Vaatimustenmukaisuusvakuutus



Hama GmbH & Co KG vakuuttaa, että radiolaitetyyppi [00111382] on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täysimittainen teksti on saatavilla seuraavassa internetosoitteessa: [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu) -> 00111382 -> Downloads.



**Distributed by Hama GmbH & Co KG**  
**86652 Monheim / Germany**  
**+49 9091 502-0**  
**[www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)**

All listed brands are trademarks of the corresponding companies. Errors and omissions excepted, and subject to technical changes. Our general terms of delivery and payment are applied.

00111382/06.17