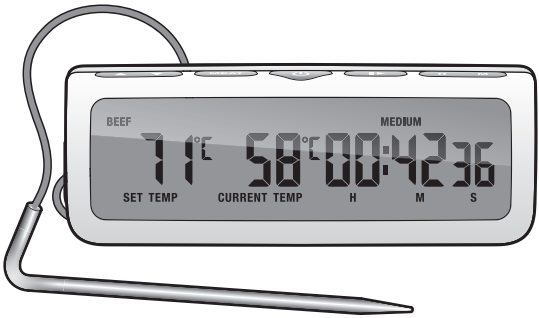
Accura

Digital oven thermometer, with timer
Digitální teploměr do trouby, s minutkou
Termometro digitale da forno, con timer
Termómetro de horno digital, con temporizador
Termómetro digital p/forno, com temporizador
Digitales Backofenthermometer, mit Kurzzeitwecker
Thermomètre numérique pour four avec minuteur
Cyfrowy termometr do piekarnika, z minutnikiem
Digitálny teplomer do rúry, s minútkou
Цифровой термометр для духовки, с таймером



tescoma®

Instructions for use / Návod k použití
Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi / Instrukcja użytkowania
Návod na použitie / Инструкция по использованию

de Während des Backvorgangs im Backofen wird die Innentemperatur im Fleisch, Fisch, Geflügel, Kuchen usw. überwacht, der Temperaturbereich beträgt 0 bis 300 °C, die Signalisierung der erzielten Soll-Temperatur erfolgt akustisch. Mit einem Kurzzeitwecker zur genauen Zeitmessung, Display mit großen Zahlen. Hitzebeständige Sonde aus Edelstahl ist für alle Arten von Backöfen geeignet. Mit Magneten zur leichten Befestigung auf die Metallfläche in der Küche, 1,5V-Batterien AAA im Lieferumfang. 3 Jahre Garantie.

fr Mesure la température à l'intérieur de la viande, des poissons, de la volaille, des gâteaux, etc. pendant la cuisson au four ; la plage de mesure est comprise entre 0 et 300 °C ; lorsque la température atteint le degré de cuisson désiré, un signal sonore retentit. Doté d'un minuteur pour une mesure précise du temps ; écran avec gros chiffres. La sonde en inox réfractaire convient pour tous les types de four. Le dispositif est aimanté pour une fixation facile sur les surfaces métalliques de la cuisine ; fourni avec des piles AAA 1,5V. Garanti 3 ans.

pl Mierzy temperaturę w przedziale od 0 do 300 °C wewnątrz mięsa, ryb, drobiu, ciast itp. podczas pieczenia w piekarniku. Sygnalizuje dźwiękiem osiągnięcie odpowiedniego stopnia wypieczenia. Termometr posiada minutnik do dokładnego odmierzania czasu oraz wyświetlacz z dużymi cyframi. Żaroodporny czujnik ze stali nierdzewnej jest odpowiedni do wszystkich rodzajów piekarników. Termometr został wyposażony w magnesy do łatwego zamocowania na metalowych powierzchniach w kuchni. W zestawie z bateriami AAA 1,5V. Gwarancja 3- letnia.

sk Meria teplotu vo vnútri mäsa, rýb, hydiny, múčnikov a pod. Počas pečenia v rúre v rozsahu od 0 do 300 °C, dosiahnutie požadovaného stupňa prepečenia zvukovo signalizuje. S minútkami na presné meranie času, displej s veľkými číslicami. Žiaruvzdorná nerezová sonda je vhodná do všetkých typov rúr na pečenie. S magnetmi pre jednoduché uchytenie na kovové plochy v kuchyni, dodávaný s batériami AAA 1,5V. 3 roky záruka.

ru Измеряет температуру внутри мяса, рыбы, птицы, выпечки и т.п. во время их запекания в духовке в диапазоне от 0 до 300 °C – по достижении требуемой степени готовности прозвучит звуковой сигнал. С таймером для точного измерения времени, дисплей с большими цифрами. Термостойкий зонд из нержавеющей стали подходит для всех типов духовок. С магнитами, благодаря которым термометр легко прикрепится к металлическим поверхностям на кухне. Поставляется с батареями AAA 1,5 В. 3-летняя гарантия.

en **Instructions for use** 6

cs **Návod k použití** 11

it **Istruzioni per l'uso** 16

es **Instrucciones de uso** 21

pt **Instruções de utilização** 26

de **Gebrauchsanleitung** 31

fr **Mode d'emploi** 36

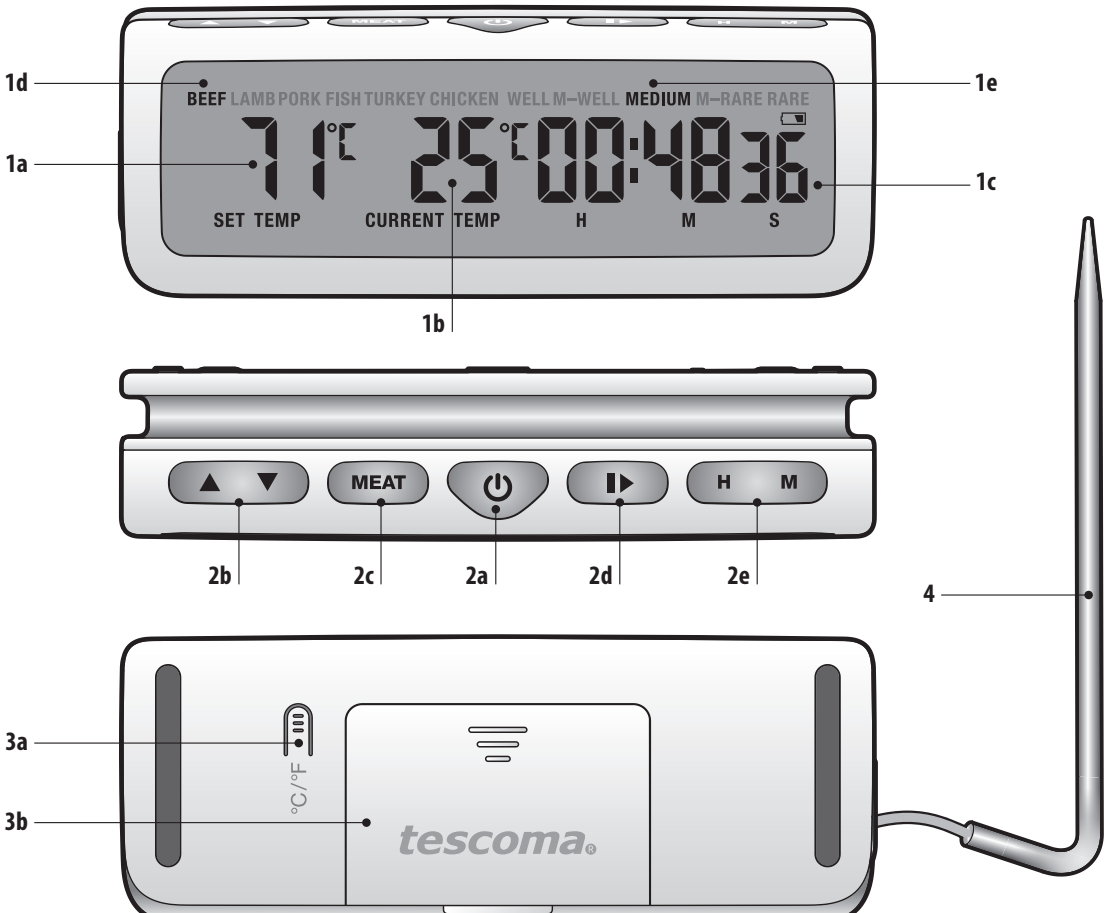
pl **Instrukcja użytkowania** 41

sk **Návod na použitie** 46

ru **Инструкция по использованию** 51

Legend / Popis / Legenda / Descripción / Legenda
Beschreibung / Description / Opis / Popis / Описание

www.tescoma.com/video/634490



en Instructions for use

Legend

Display
1a. Set temperature **(SET TEMP)**
1b. Current temperature **(CURRENT TEMP)**
1c. Timer
1d. Type of meat
1e. Degree of doneness

Control panel
2a. Switching on the thermometer
2b. Selecting doneness / temperature setting
2c. Selecting type of meat
2d. Starting and stopping the timer
2e. Timer setting (**H** = hours, **M** = minutes)

Rear panel
3a. Selecting between °C/°F
3b. Battery cover

4. Heat-resistant probe with cord

Measurement range
0–300 °C, 32–572 °F

Before first use
Remove the transport insert from the inserted batteries.

Switching on the thermometer
Press the ⏻ button; the set temperature **(SET TEMP)**, current temperature **(CURRENT TEMP)** and the reset timer will appear on the display.

Overview of the set temperatures
Oven thermometer ACCURA makes it possible to pre-set the required temperatures inside beef, lamb, pork, fish, turkey and chicken. In addition, various degrees of doneness can be set for beef, lamb and pork.

OVERVIEW OF TEMPERATURES AND DEGREES OF DONENESS OF MEAT

DEGREE OF DONENESS	WELL	M-WELL	MEDIUM	M-RARE	RARE
TYPE OF MEAT					
BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Selecting type of meat
Repeatedly press the **MEAT** button and select the required type of meat in the top line of the display.

Doneness selection
Repeatedly press the ▲ ▼ button and select the required degree of doneness. **Note:** Degree of doneness can be selected only for beef, lamb and pork.

Notice
The pre-set temperatures are indicated for meat baked as a whole. For preparing small servings of meat, e.g. beef steaks, English roast beef, chicken breasts, fish fillets, cakes, etc., use the manual temperature setting.

Manual temperature setting
To set temperature manually, repeatedly press the **MEAT** button until the top line of the display with the chosen type of meat and degree of doneness disappears. Use the ▲ ▼ button to increase or decrease temperature **(SET TEMP)** to the required value; the digits change faster when the button is held down.

Placing the probe in a food
Punch the heat-resistant probe into meat in its highest point so that the tip of the probe is as close to the centre of the food as possible and not near fat or bone.

Placing food with the probe into the oven
Place food into the oven so that the probe and the cord do not touch the walls of the oven; place the cord loosely over the top of the door and close the oven.

Placing the thermometer
Attach the thermometer to the outer metal surface of the oven or near the oven using the magnets, or set it onto a flat surface. **Warning! Never place the thermometer into the oven.**

Measuring temperature inside food
The thermometer continuously shows temperature inside meat while baking. As soon as the temperature inside the food reaches the pre-set value, the audible indication is sounded. Finish baking and turn off the audible indication by pressing any button.

Removing the probe from food
Remove the probe from the food and set it aside onto a heat-resistant pad. Warning! Use an oven mitt or heatproof mat when removing the stainless steel probe – both the probe and the cord will be hot.

Timer

Measuring the set time - countdown
Press **H** to set hours, press **M** to set minutes; the digits change faster when the button is held down. Time in the range from **00:01:00** to **23:59:00 h** can be set in 1-minute increments.

Press the ▮▶ button and the timer will start measuring the set time, giving a sound indication lasting one minute when the set time interval has expired. You can turn off the sound indication by pressing any button.

Measuring time
Press ▮▶ and the timer starts measuring time from **0:00:00** to **23:59:59 h**, giving a sound indication lasting one minute when the set time interval has expired.

Pausing the timer
You can stop the timer and start it again at any time by pressing ▮▶.

Resetting the timer
Press the **H** and **M** buttons at the same time.

Selecting between °C/°F
Press **°C / °F** on the bottom of the thermometer. An **°F** will appear on the display and the thermometer will measure temperature in degrees Fahrenheit. When switched on again, the thermometer will be set to measure in the units last used.

Switching off the thermometer
Switch the thermometer off after each use by holding down the ⏻ button.

Battery replacement
Digital oven thermometer ACCURA comes with 2 inserted AAA batteries 1.5V. As soon as the display shows the symbol of a dead battery, remove the cover and replace both batteries with new ones.Use exclusively high-quality AAA batteries 1.5V. If you do not use the thermometer for a long time, remove the batteries and store them separately. Do not discard used batteries or the product in domestic waste - dispose of them at a recycling site.

Maintenance and storage
Leave the stainless steel probe and the cord to cool after use – wipe them with a moistened dishcloth and dry. Do not wash in dishwasher! If necessary, wipe the thermometer with a moistened dishcloth and dry. Do not wash in dishwasher! Store with the cord wound around the thermometer; insert the stainless steel probe into the grip on the bottom of the thermometer.

Notice
Do not expose the thermometer to high temperatures, steam and/or moisture.

The tip of the stainless steel probe is sharp. Handle it with extra care – risk of injury. Store out of the reach of children.

Do not use the thermometer near appliances producing an electromagnetic field, such as a microwave oven, mobile phone, etc. If the thermometer malfunctions due to electromagnetic radiation, remove the source of interference and switch the thermometer off and then on again.

Do not repair the thermometer yourself – contact your retailer or a TESCOMA service centre.

3-year warranty
A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty never covers defects: Due to improper use incompatible with the Instructions for use. Resulting from an impact, fall or mishandling. Due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

CS Návod k použití

Popis

Displej
1a. Nastavená teplota **(SET TEMP)**
1b. Aktuální teplota **(CURRENT TEMP)**
1c. Minutka
1d. Druh masa
1e. Stupeň propečení

Ovládací panel
2a. Zapnutí teploměru
2b. Volba stupně propečení / nastavení teploty
2c. Volba druhu masa
2d. Spuštění a zastavení minutky
2e. Nastavení minutky (**H** = hodiny, **M** = minuty)

Zadní panel
3a. Volba °C/°F
3b. Kryt baterií

4. Žáruvzdorná sonda s propojovacím kabelem

Rozsah měření
0–300 °C, 32–572 °F

Před prvním použitím
Z vložených baterií odstraňte přepravní pojistku.

Zapnutí teploměru
Stiskněte tlačítko ⏻, displej zobrazí nastavenou teplotu **(SET TEMP)**, aktuální teplotu **(CURRENT TEMP)** a vynulované minutky.

Přehled nastavených teplot
Teploměr do trouby ACCURA nabízí možnost předem nastavit požadované teploty uvnitř hovězího, jehněčího a vepřového masa, ryb, krůty a kuřete. U hovězího, jehněčího a vepřového masa lze nastavit i různé stupně jeho propečení.

PŘEHLED TEPLOT A STUPNĚ PROPEČENÍ MASA

STUPEŇ PROPEČENÍ	WELL Velmi dobře propečené	M-WELL Dobře propečené	MEDIUM Propečené	M-RARE Málo propečené	RARE Velmi málo propečené
DRUH MASA					
HOVĚZÍ / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
JEHNĚČÍ / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
VEPŘOVÉ / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
RYBA / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
KRŮTA / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
KUŘE / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Volba druhu masa

Stiskněte opakovaně tlačítko **MEAT** a v horním řádku displeje vyberte požadovaný druh masa.

Volba stupně propečení

Stiskněte opakovaně tlačítko ▲▼ a zvolte požadovaný stupeň propečení. **Pozn.:** Stupeň propečení lze volit pouze u hovězího, jehněčího a vepřového masa.

Upozornění

Předem nastavené teploty jsou uvedeny pro maso pečené vcelku. Pro přípravu menších porcí masa, např. hovězích steaků, anglického rostbífu, kuřecích prsou, rybích filetů, moučníků apod. použijte manuální nastavení požadované teploty.

Manuální nastavení teploty

Pro manuální nastavení teploty stiskněte opakovaně tlačítko **MEAT**, dokud horní řádek displeje se zvoleným druhem masa a stupněm propečení nezmizí. Tlačítkem ▲▼ zvyšte nebo snižte teplotu **(SET TEMP)** na požadovanou hodnotu, přidržením tlačítka se změna číslic zrychlí.

Umístění sondy do pokrmu

Žáruvzdornou sondu zapíchněte do masa v jeho nejvyšším místě tak, aby byla špička jehlice co nejblíže středu pokrmu a nenacházela se v blízkosti tuku nebo kosti.

Umístění pokrmu se sondou do trouby

Pokrm umístěte do trouby tak, aby se sonda ani kabel nedotýkaly stěn trouby, propojovací kabel položte volně přes horní okraj dvířek a troubu zavřete.

Umístění teploměru

Teploměr uchyťte magnety na vnější kovovou část trouby nebo poblíž trouby, případně postavte na rovnou plochu. **Pozor! Teploměr nikdy nedávejte do trouby.**

Měření teploty uvnitř pokrmů

Teploměr průběžně zobrazuje teplotu uvnitř masa během pečení. Jakmile teplota uvnitř pokrmu dosáhne předem nastavené hodnoty,

ozve se zvuková signalizace. Pečení pokrmu ukončete a zvukovou signalizaci vypněte stisknutím kteréhokoliv tlačítka.

Vyjmutí sondy z pokrmu
Sondu vyjměte z pokrmu a odložte na žáruvzdornou podložku. Pozor! Při vyjímání nerezové sondy používejte kuchařskou rukavici nebo chňapku, sonda i kabel jsou horké.

Minutka

Měření nastaveného času – odpočítávání
Stiskněte **H** a nastavte hodiny, stiskněte **M** a nastavte minuty, přidržením tlačítek se změna číslic zrychlí. Čas v rozmezí od **00:01:00** do **23:59:00 hod.** lze nastavit v minutových krocích.

Stiskněte tlačítko ▮▶ a minutka začne měřit nastavený čas, jeho uplynutí ohlásí minutu trvajícím zvukovým signálem. Zvukovou signalizaci vypněte stisknutím kteréhokoliv tlačítka.

Měření času
Stiskněte ▮▶ a minutka začne měřit čas od **00:00:00** do **23:59:59 hod.**, uplynutí ohlásí minutu trvajícím zvukovým signálem.

Pozastavení minutky
Minutku můžete kdykoliv zastavit a znovu spustit stisknutím ▮▶.

Vynulování minutky
Stiskněte současně tlačítka **H** a **M**.

Volba měření °C/°F
Stiskněte **°C / °F** na spodní straně. Na displeji se zobrazí **°F** a teploměr bude měřit teplotu ve stupních Fahrenheita. Při dalším zapnutí bude teploměr nastavený pro měření v naposledy používaných jednotkách.

Vypnutí teploměru
Teploměr vypněte po každém použití přidržením tlačítka ⏻.

Výměna baterií
Digitální teploměr do trouby ACCURA je dodáván s 2 vloženými bateriemi AAA 1,5V. Jakmile displej zobrazí symbol vybité baterie, sejměte kryt a obě baterie vyměňte za nové. Používejte výhradně kvalitní AAA baterie 1,5V. Pokud teploměr delší dobu nepoužíváte, baterie vyjměte a skladujte samostatně. Použité baterie a výrobek nepatří do domovního odpadu, ale na místo zpětného odběru.

Údržba a skladování
Nerezovou sondu a propojovací kabel nechte po použití vychladnout, otřete vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce! Teploměr v případě potřeby otřete vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce! Skladujte s propojovacím kabelem navinutým okolo teploměru, nerezovou sondu zasuňte do úchytu na jeho spodní straně.

Upozornění
Teploměr nevystavujte vysokým teplotám, páře a vlhkosti.

Hrot nerezové sondy je ostrý, manipulaci věnujte zvýšenou pozornost, nebezpečí poranění. Skladujte mimo dosah dětí.

Teploměr nepoužívejte v blízkosti spotřebičů vyzařujících elektromagnetické pole, např. mikrovlnné trouby, mobilního telefonu apod. V případě poruchy funkce vlivem elektromagnetického záření odstraňte zdroj rušení, teploměr vypněte a znovu zapněte.

Teploměr sami neopravujte, obraťte se na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo na některé ze servisních středisek TESCOMA.

3 roky záruka
Na tento výrobek je poskytována záruka 3 roky, počínaje dnem prodeje. Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: Výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití. Závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací. Na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

it Istruzioni per l'uso

Legenda

Display
1a. Impostazione della temperatura **(SET TEMP)**
1b. Temperatura corrente **(CURRENT TEMP)**
1c. Timer
1d. Tipo di carne
1e. Grado di cottura

Pannello di controllo
2a. Accensione del termometro
2b. Selezione del grado di cottura / impostazione della temperatura
2c. Selezione del tipo di carne
2d. Avvio e arresto del timer
2e. Impostazione del timer (**H** = ore, **M** = minuti)

Pannello posteriore
3a. Selezione di °C/°F
3b. Coperchio della batteria

4. Sensore resistente al calore con cavo

Intervallo di misurazione
0–300 °C, 32–572 °F

Prima del primo utilizzo
Rimuovere l'inserto isolante dalle batterie.

Accensione del termometro
Premere il tasto ⏻; la temperatura impostata **(SET TEMP)**, la temperatura corrente **(CURRENT TEMP)** e il timer azzerato appariranno sul display.

Controllo delle temperature impostate
Il termometro da forno ACCURA permette di preimpostare la temperatura richiesta per manzo, agnello, maiale, pesce, tacchino e pollo. Inoltre, è possibile impostare diversi gradi di cottura per manzo, agnello e maiale.

CONTROLLO DELLE TEMPERATURE E DEI GRADI DI COTTURA

GRADO DI COTTURA	WELL Ben cotta	M-WELL Media ben cotta	MEDIUM Media	M-RARE Media al sangue	RARE Al sangue
TIPO DI CARNE					
MANZO / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
AGNELLO / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
MAIALE / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
PESCE / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
TACCHINO / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
POLLO / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Selezione del tipo di carne
Premere ripetutamente il tasto **MEAT** e selezionare il tipo di carne desiderato nella linea superiore del display.

Selezione del grado di cottura
Premere ripetutamente il tasto ▲▼ e selezionare il grado di cottura desiderato. **Nota:** Il grado di cottura può essere selezionato solo per manzo, agnello e maiale.

Avvertenza
Le temperature preimpostate sono indicate per la cottura di carni intere. Per preparare porzioni più piccole, per esempio bistecche di manzo, roast beef, petti di pollo, filetti di pesce, torte, ecc., utilizzare l'impostazione manuale della temperatura.

Impostazione manuale della temperatura
Per impostare manualmente la temperatura, premere ripetutamente il tasto **MEAT** fino a quando la linea superiore del display con il tipo di carne scelto e il grado di cottura non sparirà. Utilizzare il tasto ▲▼ per aumentare o diminuire la temperatura **(SET TEMP)** al valore desiderato; i numeri scorrono più velocemente se si tiene premuto il tasto.

Inserire il sensore in un alimento
Infilzare la carne con il sensore in acciaio nel suo punto più alto, facendo in modo che la punta si trovi più vicino possibile al centro dell'alimento e possibilmente non vicino a grasso o ossa.

Infornare un alimento con la sonda inserita
Posizionare l'alimento in forno in modo che la sonda e il cavo non tocchino le pareti del forno; lasciare uscire il cavo dalla parte alta dello sportello e chiudere il forno.

Posizionare il termometro
Applicare il termometro alla superficie metallica esterna del forno o accanto al forno utilizzando la calamita, o appoggiarlo su una superficie piana. **Attenzione! Non mettere il termometro nel forno.**

Misurare la temperatura interna degli alimenti
Il termometro rileva continuamente la temperatura interna agli alimenti in cottura. Quando la temperatura raggiunge il valore preimpostato, viene emesso un segnale acustico. Terminare la cottura e interrompere il segnale acustico premendo qualunque tasto.

Rimuovere la sonda dall'alimento
Rimuovere la sonda dall'alimento e mettere da parte, su un sottopentola resistente al calore. Attenzione! Utilizzare un guanto da forno o una presina per rimuovere la sonda – sonda e cavo potrebbero scottare.

Timer

Misurazione del tempo preimpostato – conto alla rovescia
Premere **H** per impostare le ore, premere **M** per impostare i minuti; i numeri scorrono più velocemente se si tiene premuto il tasto. Il tempo, da **00:01:00** a **23:59:00 h**, può essere impostato con scatti di 1 minuto.

Premere il tasto ▮▶ e il timer inizierà a misurare il tempo preimpostato, emettendo un segnale acustico della durata di un minuto allo scadere del tempo. Il segnale acustico può essere spento premendo qualunque tasto.

Misurazione del tempo
Premere ▮▶ e il timer inizierà a misurare il tempo da **0:00:00** a **23:59:59 h**, emettendo un segnale acustico della durata di un minuto allo scadere del tempo preimpostato.

Mettere in pausa il timer
Il timer può essere arrestato e riavviato in qualunque momento premendo ▮▶.

Azzerare il timer
Premere i tasti **H** e **M** contemporaneamente.

Selezione di °C/°F
Premere **°C / °F** sul fondo del termometro. Una **°F** apparirà sul display e il termometro misurerà la temperatura in gradi Fahrenheit. All'utilizzo successivo, il termometro si accenderà impostato sull'ultima scala di misurazione utilizzata.

Spegnimento del termometro
Spegnere il termometro dopo ogni utilizzo premendo il tasto ⏻.

Sostituzione delle batterie
Il termometro digitale da forno ACCURA è fornito con 2 batterie AAA 1,5V. Quando sul display appare il simbolo di batteria scarica, togliere il coperchio e sostituire con batterie nuove. Utilizzare esclusivamente pile AAA 1,5V di alta qualità. Togliere le batterie dal termometro e conservarle separatamente in caso di inutilizzo prolungato. Non smaltire le pile con i rifiuti domestici – gettarle negli appositi contenitori.

Manutenzione e conservazione
Lasciare raffreddare il sensore e il cavo dopo l'uso – passarli con un panno umido ed asciugare. Non lavare in lavastoviglie! Se necessario, pulire il termometro con un panno umido e asciugare. Non lavare in lavastoviglie! Avvolgere il cavo attorno al termometro; inserire il sensore nell'impugnatura del termometro.

Avvertenza
Non esporre il termometro ad alte temperature, vapore e/o umidità.

L'estremità della sonda in acciaio inox è appuntita. Maneggiare con cura – rischio di infortunio. Conservare lontano dalla portata dei bambini.

Non utilizzare il termometro vicino a elettrodomestici che producano campi elettromagnetici, come il forno a microonde, un telefono cellulare, ecc. Se il termometro dovesse funzionare male a causa di un'interferenza elettromagnetica, rimuovere la fonte dell'interferenza, quindi spegnere e riaccendere il termometro.

In caso di guasto non provare a riparare il termometro – contattare il proprio rivenditore o un centro servizi TESCOMA.

Garanzia 3 anni
Una garanzia di 3 anni si applica al prodotto a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i difetti: Dovuti ad un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso. Derivanti da un impatto, caduta o maltrattamento. Provocati da riparazioni non autorizzate o modifiche al prodotto.

es Instrucciones de uso

Descripción

Pantalla
1a. Selección de temperatura **(SET TEMP)**
1b. Temperatura actual **(CURRENT TEMP)**
1c. Temporizador
1d. Tipo de carne
1e. Grado de cocción

Panel de control
2a. Encender el termómetro
2b. Selección del grado de cocción / ajuste de temperatura
2c. Selección del tipo de carne
2d. Iniciar y parar el temporizador
2e. Ajuste de tiempo (**H** = horas, **M** = minutos)

Panel trasero
3a. Seleccionar entre °C/°F
3b. Tapa de la pila

4. Sonda con cordón resistente al calor

Rango de medición
0–300 °C, 32–572 °F

Antes del primer uso
Retirar la protección de transporte de las pilas.

Encender el termómetro
Presionar el botón ⏻; la temperatura seleccionada **(SET TEMP)**, la temperatura actual **(CURRENT TEMP)** y el temporizador de reinicio aparecerá en la pantalla.

Perspectiva de la selección de temperaturas
El termómetro para horno ACCURA hace possible preseleccionar la temperatura deseada en el interior de la carne de vacuno, cordero, cerdo, pescado, pavo y pollo. Además, se pueden seleccionar varios grados de cocción para vacuno, cordero y cerdo.

PERSPECTIVA DE TEMPERATURAS Y GRADOS DE COCCION

GRADOS DE COCCIÓN	WELL Muy hecho	M-WELL Bien hecho	MEDIUM Al punto	M-RARE Poco hecho	RARE Crudo
TIPO DE CARNE					
TERNERA / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
CORDERO / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
CERDO / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
PESCADO / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
PAVO / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
POLLO / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Selección del tipo de carne
Presionar repetidamente el botón **MEAT** y seleccionar el tipo requerido de carne en la primera línea de la pantalla.

Selección del grado de cocción
Presionar repetidamente el botón ▲▼ y seleccionar el grado de cocción requerido. **Nota:** El grado de cocción se puede seleccionar solo para ternera, cordero y cerdo.

Aviso
La temperatura preestablecida está indicada para piezas de carne horneada entera. Para preparar pequeñas raciones de carne, por ejem. filetes de ternera, roast beef, pechugas de pollo, filetes de pescado, pasteles, etc., utilizar el ajuste de temperatura manual.

Ajuste de temperatura manual
Para selecionar la temperatura manualmente, presionar repetidamente el botón **MEAT** hasta que la primera línea de la pantalla con el tipo de carne seleccionada y grado de cocción desaparezca. Utilizar el botón ▲▼ para aumentar o disminuir la temperatura **(SET TEMP)** al valor deseado; los dígitos cambian más rápido cuando el botón se mantiene presionado.

Colocar la sonda en un alimento
Pinchar la sonda resistente al calor en el punto más alto del alimento de forma que la punta de la sonda esté lo más cerca posible del centro de los alimentos y no cerca de la grasa o hueso.

Colocar los alimentos con la sonda en el horno
Colocar los alimentos en el horno de forma que la sonda y el cordón no toquen las paredes del horno; colocar el cordón holgadamente por encima de la puerta y cerrar el horno.

Colocar el termómetro
Fijar el termómetro a la superficie metálica exterior del horno o cerca del horno utilizando los imanes, o sobre una superficie plana. **¡Precaución! No colocar nunca el termómetro dentro del horno.**

Medir la temperatura interior del alimento
El termómetro muestra continuamente la temperatura interior de la carne durante el horneado. Tan pronto como la temperatura interior

del alimento alcance el valor preestablecido, emitirá una indicación acústica. Finalización del horneado y apagado de la indicación acústica presionando cualquier botón.

Retirar la sonda del alimento
Retirar la sonda del alimento y dejar a un lado sobre una superficie resistente al calor. ¡Precaución! Utilizar una manopla o agarrador para retirar la sonda de acero inoxidable – tanto el cordón como la sonda estarán calientes.

Temporizador

Medición de un tiempo establecido – cuenta atrás
Presionar el botón **H** para seleccionar las horas, presionar **M** para seleccionar los minutos; los dígitos cambian más rápido cuando se mantiene el botón pulsado. El tiempo en el intervalo de **00:01:00** a **23:59:00 h** se puede ajustar en incrementos de 1 minuto. Presionar el botón ▮▶ y el temporizador comenzará a medir el tiempo establecido, emitiendo una indicación acústica durante un minuto cuando el intervalo de tiempo establecido ha finalizado. Podrá apagar la indicación acústica presionando cualquier botón.

Medición del tiempo
Presionar el botón ▮▶ y el temporizador comenzará a medir el tiempo desde **0:00:00** a **23:59:59 h**, emitiendo una indicación acústica durante un minuto cuando el intervalo de tiempo establecido ha finalizado.

Parar el temporizador
El temporizador se puede parar y encender de nuevo en cualquier momento pulsando ▮▶.

Reiniciar el temporizador
Presionar los botones **H** y **M** al mismo tiempo.

Selección entre °C/°F
Presionar **°C / °F** en la parte inferior del termómetro. Una **°F** aparecerá en la pantalla y el termómetro medirá en grados Fahrenheit. Cuando encienda de nuevo, el termómetro tendrá seleccionada la última unidad de medida utilizada.

Apagar el termómetro
Apagar el termómetro después de cada uso manteniendo presionado el botón ⏻.

Cambiar las pilas
El termómetro digital ACCURA viene con 2 pilas AAA 1,5V incluidas. Tan pronto como el símbolo de pila gastada aparezca en la pantalla, retirar la tapa y sustituir las 2 pilas por unas nuevas. Utilizar exclusivamente pilas de alta calidad AAA 1,5V. Si no utiliza el termómetro durante un largo periodo de tiempo, retirar las pilas y guardarlas por separado. No desechar las pilas usadas en desechos domésticos – deshacerse de ellas en puntos de reciclaje.

Mantenimiento y limpieza
Dejar enfriar la sonda de acero inoxidable y el cordón después de cada uso – limpiarlos con un paño húmedo y secar. ¡No lavar en el lavavajillas! Si es necesario, limpiar el termómetro con un paño húmedo y secar. ¡No lavar en el lavavajillas! Guardar con el cordón enrollado alrededor del termómetro; introducir la sonda de acero inoxidable en el asa inferior del termómetro.

Aviso
No exponer el termómetro a altas temperaturas, vapor y/o humedad. La punta de la sonda de acero inoxidable es afilada. Manejarla con extremo cuidado – riesgo de lesiones. Guardar fuera del alcance de los niños.
No utilizar el termómetro cerca de electrodomésticos con emisión de radiación electromagnética, como microondas, teléfonos móviles, etc. Si el termómetro no funciona debido a radiación electromagnética, retirar la fuente de interferencia, apagar el termómetro y encenderlo de nuevo.
No reparar el termómetro usted mismo – contactar con su distribuidor o con un centro de servicio TESCOMA.

Garantía de 3 años
Un periodo de garantía de 3 años se aplica a este producto desde la fecha de compra. La garantía nunca cubre defectos: Debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso. Resultado de un impacto, caída o manipulación. Debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

pt Instruções de utilização

Legenda

Mostrador

1a. Programar a temperatura **(SET TEMP)**
1b. Temperatura actual **(CURRENT TEMP)**
1c. Temporizador
1d. Tipo de carne
1e. Grau de cozedura

Painel de controle

2a. Ligar o termómetro
2b. Seleccionar o grau de cozedura/programar a temperatura
2c. Seleccionar o tipo de carne
2d. Iniciar e parar o temporizador
2e. Programar o temporizador (**H** = horas, **M** = minutos)

Painel traseiro

3a. Seleccionar entre °C/°F
3b. Tampa da pilha

4. Sonda com fio resistente ao calor

Variação da medida
0–300 °C, 32–572 °F

Antes da primeira utilização
Retirar a protecção de transporte inserida nas pilhas.

Ligar o termómetro
Pressionar o botão ⏻, a temperatura programada **(SET TEMP)**, a temperatura atual **(CURRENT TEMP)** e o temporizador vão aparecer no mostrador.

Visão geral das temperaturas definidas
O termómetro de forno ACCURA permite predefinir as temperaturas necessárias no interior da carne de vaca, cordeiro, porco, peixe, peru e frango. Além disso vários graus de cozedura podem ser estabelecidos para carne de vaca, cordeiro e porco.

VISÃO GLOBAL DE TEMPERATURAS E GRAUS DE COZEDURA

GRAUS DE COZEDURA BEM MÉDIO MAL	**WELL** Bem passado	**M-WELL** Quase bem passado	**MEDIUM** Ao ponto	**M-RARE** Um pouco mal passado	**RARE** Mal passado
TIPOS DE CARNE					
VACA / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
CORDEIRO / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
PORCO / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
PEIXE / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
PERÚ / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
FRANGO / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Seleccionar o tipo de carne
Repetidamente pressionar o botão **MEAT** e seleccionar o tempo necessário do tipo de carne escolhido na linha superior do mostrador.

Selecção de cozedura
Repetidamente pressionar o botão ▲▼ e seleccionar o grau de cozedura necessário. **Atencão:** O grau de cozedura só pode ser seleccionado para carne de vaca, cordeiro e porco.

Atenção
As temperaturas pré-definidas são indicadas para a carne cozinhada como um todo. Para preparar pequenas porções de carne, p. exemplo bifes de carne, rosbife, peitos de frango, filetes de peixe, bolos, etc., usar o ajuste manual da temperatura.

Ajuste manual da temperatura
Para ajustar a temperatura manualmente, pressione repetidamente o botão **MEAT** até a linha superior do mostrador com o tipo de carne escolhido e o grau de cozedura desaparecer. Use o botão ▲▼ para aumentar ou diminuir a temperatura **(SET TEMP)** para o valor desejado. Os dígitos mudam mais rápidamente quando o botão está pressionado.

Colocar a sonda no alimento
Colocar a sonda resistente ao calor na carne no ponto mais alto, de modo a que a ponta da sonda esteja o mais próximo possível do centro do alimento e não perto de gordura ou osso.

Colocar os alimentos com a sonda no forno
Colocar os alimentos no forno de forma a que a sonda e o fio não toquem as paredes do forno. Coloque o fio sobre a parte superior da porta e fechar o forno.

Colocar o termómetro
Anexar o termómetro à superfície metálica externa do forno ou perto do forno usando os ímãs, ou colocar sobre uma superfície plana. **Atenção! Nunca colocar o termômetro no interior do forno.**

Medir a temperatura no interior do alimento
O termómetro mostra continuamente a temperatura no interior da carne durante a cozedura. Assim que a temperatura dentro do alimento atingir o valor predefinido, o sinal sonoro soa. Terminar a cozedura e desligar o sinal sonoro pressionando qualquer botão.

Retirar a sonda dos alimentos
Retirar a sonda dos alimentos e colocar de lado sobre uma base resistente ao calor. Atenção! Usar uma luva de forno ou uma base para quentes ao remover a sonda de aço inoxidável – tanto a sonda como o fio ficarão quentes.

Temporizador

Medir o tempo definido – contagem decrescente
Pressionar o **H** para definir as horas, pressionar o **M** para definir os minutos. Os dígitos mudam mais rapidamente quando o botão é pressionado. O tempo no intervalo de **00:01:00** a **23:59:00 h** pode ser ajustado em incrementos de 1-minuto.

Pressionar o botão ▮▶ e o temporizador vai começar a medir o tempo definido, dando um sinal sonoro durante um minuto quando o intervalo de tempo definido expirar. Pode desligar o sinal sonoro pressionando qualquer botão.

Tempo de medição
Pressionar ▮▶ e o temporizador vai começar a medir o tempo desde **0:00:00** a **23:59:59 h**, dando um sinal sonoro durante um minuto quando o intervalo de tempo definido expirar.

Pausar o temporizador
Pode pausar o temporizador e iniciar a contagem de tempo sempre que necessário pressionando ▮▶.

Reiniciar o temporizador
Pressionar os botões **H** e **M** ao mesmo tempo.

Seleccionar entre °C/°F
Pressionar no botão **°C/°F** do termómetro. Um **°F** vai aparecer no mostrador e o termómetro vai medir a temperatura em graus Fahrenheit. Quando ligar novamente o termómetro vai estar configurada a temperatura utilizada na última vez.

Desligar o termómetro
Desligar o termómetro após cada utilização pressionando o botão ⏻.

Substituição das pilhas
O termómetro digital para forno ACCURA vem com 2 pilhas AAA de 1,5V. Assim que o mostrador avisar o símbolo de pilhas gastas, retire a tampa e substitua ambas as pilhas por novas. Utilize exclusivamente pilhas AAA de 1,5V de alta qualidade. Se não utilizar o termómetro durante muito tempo, retire as pilhas e guarde-as separadamente. Não colocar as pilhas gastas ou o produto no lixo doméstico – colocar num ponto de reciclagem.

Mantenção e armazenagem
Deixar a sonda em aço inoxidável e o fio arrefecerem após o uso – limpar com um pano húmido e secar. Não lavar na máquina de lavar louça! Se necessário, limpar o termómetro com um pano húmido e secar. Não lavar na máquina de lavar louça! Guardar com o fio enrolado ao redor do termómetro. Colocar a sonda em aço inoxidável na parte inferior do termómetro.

Atenção
Não expor o termómetro a altas temperaturas, vapor e/ou humidade.

A ponta da sonda em aço inoxidável é afiada. Manusear com muito cuidado – risco de dano. Guardar fora do alcance das crianças.

Não usar o termómetro perto de aparelhos que produzam um campo eletromagnético, como o microondas, telemóvel, etc. Se o termómetro funcionar mal por radiação eletromagnética, remover a fonte de interferência e desligar o termómetro e voltar a ligar.

Não fazer reparações no termómetro por sua iniciativa – contactar o seu revendedor ou um centro de atendimento TESCOMA.

Garantia de 3 anos
Um período de garantia de 3 anos se aplica a este producto desde a data da sua compra. A garantia nunca cobre defeitos: Derivados de uso inapropriado incompatível com as Instruções de utilização. Resultado de um impacto, queda ou manipulação. Derivados de reparações não autorizadas, ou alterações no produto.

de Gebrauchsanleitung

Beschreibung

Display
1a. Soll-Temperatur **(SET TEMP)**
1b. Ist-Temperatur **(CURRENT TEMP)**
1c. Kurzzeitwecker
1d. Fleischsorte
1e. Garstufe

Bedienfeld
2a. Thermometer einschalten
2b. Garstufe wählen / Temperatur einstellen
2c. Fleischsorte wählen
2d. Kurzzeitwecker starten und stoppen
2e. Kurzzeitwecker einstellen (**H** = Stunden, **M** = Minuten)

Rückseite
3a. Umschaltbar °C/°F
3b. Verriegelung der Batterien

4. Hitzebeständige Sonde mit Verbindungskabel

Messbereich
0–300 °C, 32–572 °F

Vor dem ersten Gebrauch
Die Transportsicherung bei Batterien entfernen.

Thermometer einschalten
Die Taste ⏻ drücken, das Display zeigt die eingestellte Soll-Temperatur **(SET TEMP)**, die Ist-Temperatur **(CURRENT TEMP)** und den auf Null gesetzten Kurzzeitwecker.

Tabelle der eingestellten Temperaturen
Im Backofenthermometer ACCURA können die Soll-Innentemperaturen für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, für Fisch, Pute und Hähnchen voreingestellt werden. Bei den Fleischsorten Rind,- Lamm- und Schweinefleisch kann auch die Garstufe eingestellt werden.

TABELLE TEMPERATUREN UND GARSTUFEN

GARSTUFE	WELL Durchgebraten	M-WELL Halbrosa	MEDIUM Rosa	M-RARE Halbblutig	RARE Blutig
FLEISCHSORTE					
RINDFLEISCH / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
LAMMFLEISCH / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
SCHWEINEFLEISCH / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
FISCH / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
PUTE/TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
HÄHNCHEN / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Fleischsorte wählen
Mehrmals die Taste **MEAT** drücken, die gewünschte Fleischsorte in der oberen Zeile des Displays wählen.

Garstufe einstellen
Mehrmals die Taste ▲ ▼ drücken, die gewünschte Garstufe wählen. **Anmerk.:** Die Garstufe kann nur bei Rind-, Lamm- und Schweinefleisch eingestellt werden.

Hinweis
Die voreingestellten Temperaturen gelten als Temperaturen für das Garen von größeren Fleischbraten, bzw. für das im Ganzen gegarte Fleisch vorgesehen. Beim Garen von kleineren Fleischstücken wie z.B. Rindsteaks, Roastbeefs, Hühnerbrust, Fischfilet, Kuchen usw. ist die Soll-Kerntemperatur manuell einzustellen.

Kerntemperatur manuell einstellen
Um die Temperatur manuell einzustellen, ist die Taste **MEAT** mehrmals zu drücken, wobei die obere Displayzeile mit der eingestellten Fleischsorte und der Garstufe verschwinden soll. Durch die Betätigung der Taste ▲ ▼ kann die Temperatur auf die gewünschte Soll-Temperatur erhöht, bzw. verringert werden **(SET TEMP)**, wenn die Taste gedrückt gehalten wird, laufen die Minuten, bzw. die Stunden schneller.

Sonde ins Gargut anbringen
Die hitzebeständige Sonde in die fleischigste Stelle einstechen, wobei die Spitze der Nadel möglichst knapp im Kern des Bratens und nicht in der Nähe des Fettgewebes, bzw. des Knochens liegen soll.

Gargut mit der Sonde in den Backofen einlegen
Das Gargut in den Backofen einlegen, die Sonde sowie das Verbindungskabel dürfen die Ofenwände nicht berühren, das Verbindungskabel über den oberen Rand der Ofentür legen, den Backofen schließen.

Das Thermometer anbringen
Das Thermometer mit den Befestigungsmagneten an die Außen-Metallseite des Backofens, bzw. in die Nähe des Backofens befestigen oder auf eine ebene Fläche aufstellen. **Achtung! Das Thermometer nie in den Backofen geben.**

Die Kerntemperatur messen
Das Thermometer zeigt die Kerntemperatur beim Kochvorgang. Erreicht die Kerntemperatur den voreingestellten Wert, ertönt der akustische Signal. Der Kochvorgang ist zu beenden; um das Piepen zu stoppen, kann man jede Taste drücken.

Die Sonde aus dem Gargut herausziehen
Die Sonde aus dem Gargut herausziehen, auf eine hitzebeständige Unterlage legen. Achtung! Den Ofenhandschuh, bzw. den Topflappen beim Herausziehen der Sonde aus Edelstahl verwenden, die Sonde sowie das Verbindungskabel sind heiß.

Kurzzeitwecker

Die eingestellte Zeit messen – Rückwärtszählen
Die Taste **H** drücken, um die Stunden einzustellen, die Taste **M**, um die Minuten einzustellen, wenn die Taste gedrückt gehalten wird, laufen die Minuten, bzw. die Stunden schneller. Die Zeit im Bereich von **00:01:00** bis **23:59:00** Stunden kann nach einer Minute eingestellt werden. Die Taste ▮▶ drücken, der Kurzzeitwecker startet. Nach dem Ablauf der eingestellten Kochzeit piept der Kurzzeitwecker eine Minute lang. Man kann jede Taste drücken, um das Piepen zu stoppen.

Stoppuhr
Die Taste ▮▶ drücken, der Kurzzeitwecker zählt vorwärts von **00:00:00** bis **23:59:59 h**, nach dem Ablauf piept der Kurzzeitwecker eine Minute lang.

Kurzzeitwecker pausieren lassen.
Mit der Betätigung der Taste ▮▶ kann der Kurzzeitwecker jederzeit gestoppt und wieder gestartet werden.

Den Kurzzeitwecker auf Null setzen
Die Tasten **H** und **M** gleichzeitig drücken.

Umschalten zwischen °C/°F
Die Taste **°C / °F** auf der Unterseite drücken. Im Display wird **°F** angezeigt, das Thermometer ist bereit, die Temperatur in Grad Fahrenheit zu messen. Bei der nächsten Einschaltung ist das Thermometer zur Messung in der letzten Gewichtseinheit eingestellt.

Das Thermometer ausschalten
Nach dem Gebrauch die Taste ⏻ gedrückt halten, das Thermometer ausschalten.

Batterie wechseln
Das digitale Backofenthermometer ACCURA ist mit 2 eingelegten 1,5V-Batterien AAA lieferbar. Wenn das Display das Symbol der leeren Batterie zeigt, ist die Abdeckung zu entfernen, die Batterien durch neue Batterien zu ersetzen. Ausschließlich hochwertige 1,5V-Batterien AAA verwenden. Beim längeren Nichtgebrauch sind die Batterie herauszunehmen und separat aufzubewahren. Die leeren Batterien und das Produkt dürfen nicht dem normalen Hausmüll beigefügt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden – Rückgabe von gebrauchten Batterien.

Wartung und Lagerung
Die Sonde aus Edelstahl und das Verbindungskabel nach dem Gebrauch abkühlen lassen, mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen! Im Bedarfsfalle das Thermometer mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen! Das Verbindungskabel um das Thermometer aufwickeln, die Sonde in die Griffe auf der Unterseite des Thermometers einschieben.

Hinweis
Das Thermometer höheren Temperaturen, dem Dampf und der Feuchtigkeit nicht aussetzen. Die Spitze der rostfreien Sonde ist scharf, Bei der Handhabung auf erhöhte Aufmerksamkeit achten, es droht Verletzungsgefahr. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Das Thermometer nicht in der Nähe der emittierenden elektrischen Geräte verwenden – z.B. Mikrowelle, Handys usw. Im Störfall infolge der emittierenden elektromagnetischen Felder die Störungsquelle beseitigen, das Thermometer aus- und wieder einschalten. Reparieren Sie selbst das Produkt nicht, wenden Sie sich an dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, bzw. an eine der Servicestellen TESCOMA.

3 Jahre Garantie
Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle: Produktnutzung, die den Angaben in der Gebrauchsanleitung nicht entspricht. Stoß-, Sturzbeschädigungen, unsachgemäße Handhabung. Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

fr Mode d'emploi

Description

Écran
1a. Température réglée **(SET TEMP)**
1b. Température actuelle **(CURRENT TEMP)**
1c. Minuteur
1d. Type de viande
1e. Degré de cuisson

Panneau de commande
2a. Activation du thermomètre
2b. Sélection du degré de cuisson / réglage de la température
2c. Sélection du type de viande
2d. Démarrage et arrêt du minuteur
2e. Réglage du minuteur (**H** = heures, **M** = minutes)

Panneau arrière
3a. Sélection °C/°F
3b. Cache piles

4. Sonde réfractaire avec câble de raccordement

Plage de mesure
0–300 °C, 32–572 °F

Avant la première utilisation
Supprimez la protection située au niveau des piles.

Activation du thermomètre
Appuyez sur la touche ⏻ ; l'écran affiche la température réglée (**SET TEMP**), la température actuelle **(CURRENT TEMP)** et le minuteur à zéro.

Aperçu des températures réglées
Le thermomètre pour four ACCURA permet de prérégler les températures désirées à l'intérieur de la viande de bœuf, d'agneau et de porc, de dinde, de poulet et des poissons. Pour la viande de bœuf, d'agneau et de porc, il est possible de régler différents degrés de cuisson.

APERÇU DES TEMPÉRATURES ET DES DEGRÉS DE CUISSON

DEGRÉ DE CUISSON	WELL Très cuit	M-WELL Bien cuit	MEDIUM À point	M-RARE Rosé	RARE Bleu
TYPE DE VIANDE					
BŒUF / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
AGNEAU / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
PORC / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
POISSON / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
DINDE / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
POULET / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Choix du type de viande
Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MEAT** et sélectionnez la viande désirée sur la première ligne sur l'écran.

Choix du degré de cuisson
Appuyez à plusieurs reprises sur la touche ▲▼ et sélectionnez le degré de cuisson désiré. **Remarque :** Le degré de cuisson peut être défini pour la viande de bœuf, d'agneau et de porc.

Avertissement
Les températures préréglées sont indiquées pour des morceaux de viandes entiers. Pour de petites portions de viande, par exemple des steaks de bœuf, un rôti de bœuf, des escalopes de poulet, des filets de poisson, des desserts, etc., réglez la température manuellement.

Réglage manuel de la température
Pour régler la température manuellement, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MEAT**, jusqu'à ce que la première ligne de l'écran indiquant le type de viande et le degré de cuisson choisis disparaisse. À l'aide de la touche ▲▼ augmentez ou diminuez la température **(SET TEMP)** pour atteindre la valeur désirée ; les chiffres défilent plus rapidement si vous maintenez la touche appuyée.

Introduction de la sonde dans les plats
Introduisez la sonde réfractaire dans la viande à l'endroit où elle est la plus épaisse, afin que la pointe de la sonde se trouve au plus près du centre de l'aliment, mais pas à côté de la graisse ou d'un os.

Mise en place du plat avec la sonde dans le four
Placez le plat dans le four de sorte que ni la sonde ni le câble ne touche les parois du four ; posez le câble sur le bord supérieur de la porte du four et refermer.

Mise en place du thermomètre
Fixez le thermomètre à l'aide des aimants sur le côté extérieur métallique du four à côté du four, ou éventuellement sur une surface plane.
Attention ! N'introduisez jamais le thermomètre dans le four !

Mesure de la température à l'intérieur des plats
Le thermomètre affiche en continu la température de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température du plat atteint la valeur préréglée, un signal sonore retentit. Achevez la cuisson du plat et arrêtez le signal sonore en appuyant sur une touche.

Retrait de la sonde
Retirez la sonde du plat et posez-la sur un support réfractaire. Attention ! Lorsque vous retirez la sonde en inox, utilisez une manique ou un gant de cuisine car la sonde et le câble sont chauds.

Minuteur

Mesure du temps réglé – compte à rebours
Appuyez sur **H** pour régler l'heure, sur **M** pour régler les minutes ; les chiffres défilent plus rapidement si vous maintenez les touches appuyées. La durée comprise entre **00:01:00** et **23:59:00** heures peut être réglée par tranches de plusieurs minutes.

Appuyez sur la touche ▮▶ ; le minuteur commence à mesurer la durée réglée. Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant une minute. Le signal sonore peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche.

Mesure du temps
Appuyez sur ▮▶ ; le minuteur commence à mesurer le temps de **00:00:00** jusqu'à **23:59:59** heures. Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant une minute.

Pause
Le minuteur peut être arrêté et redémarré à tout moment en appuyant sur ▮▶.

Remise à zéro du minuteur
Appuyez simultanément sur les touches **H** et **M**.

Sélection de la mesure en °C/°F
Appuyez sur **°C / °F** sur la partie inférieure du thermomètre. L'écran affiche **°F** ; le thermomètre indique désormais la température en degrés Fahrenheit. Lors de l'activation suivante, le thermomètre sera paramétré pour afficher la mesure dans la dernière unité utilisée.

Arrêt du thermomètre
Éteignez le thermomètre après chaque utilisation en maintenant appuyée la touche ⏻.

Remplacement des piles
Le thermomètre numérique pour four ACCURA est fourni avec 2 piles AAA 1,5V. Dès que l'écran affiche le symbole pile déchargée, retirez le cache et remplacez les deux piles par des neuves. Utilisez uniquement des piles AAA 1,5V de qualité. Si vous n'utilisez pas le thermomètre pendant longtemps, retirez les piles et stockez-les séparément. Les piles usagées et le produit ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais dans un lieu de collecte.

Entretien et stockage
Après utilisation, laissez refroidir la sonde en inox et le câble ; essuyez-les avec un torchon humide et séchez-les ; ne les passez pas au lave-vaisselle ! Si nécessaire, nettoyez le thermomètre avec un torchon humide et essuyez-le : ne le passez pas au lave-vaisselle ! Rangez le thermomètre en enroulant le câble autour ; faites rentrer la sonde en inox dans la poignée sur le côté inférieur.

Avertissement
N'exposez pas le thermomètre à des températures élevées, à la vapeur ni à l'humidité. Le bout de la sonde en inox est pointu ; faites très attention lorsque vous le manipulez, vous pourriez vous blesser. Tenez hors de portée des enfants. N'utilisez pas le thermomètre à proximité d'appareils émettant des ondes électromagnétiques, par exemple les fours à micro-ondes, les téléphones portables, etc. Si le thermomètre ne fonctionne plus à cause des effets d'un rayonnement électromagnétique, éliminez la source d'interférence, puis éteignez et rallumez le thermomètre. Ne réparez pas vous même le thermomètre ; contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou l'un des centres de service après-vente de TESCOMA.

Garanti 3 ans
Ce produit est garanti 3 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants : Le produit a été utilisé en violation du présent mode d'emploi. Les problèmes sont apparus à la suite d'un choc, d'une chute ou d'une mauvaise manipulation. Des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

pl Instrukcja użytkowania

Opis

Wyświetlacz
1a. Ustawiona temperatura **(SET TEMP)**
1b. Aktualna temperatura **(CURRENT TEMP)**
1c. Minutnik
1d. Rodzaj mięsa
1e. Stopień wypieczenia

Panel sterowania
2a. Włącznik termometru
2b. Wybór stopnia wypieczenia / ustawianie temperatury
2c. Wybór rodzaju mięsa
2d. Włącznik/ wyłącznik minutnika
2e. Ustawianie minutnika (**H** = godziny, **M** = minuty)

Tylny panel
3a. Wybór °C/°F
3b. Osłona baterii

4. Żaroodporny czujnik z przewodem

Przedział mierzenia
0–300 °C, 32–572 °F

Przed pierwszym użyciem
Z baterii należy zdjąć zabezpieczenie.

Włączanie termometru
Należy nacisnąć przycisk ⏻, na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura **(SET TEMP)**, aktualna temperatura **(CURRENT TEMP)** i wyzerowany czas.

Lista ustawionych temperatur
W termometrze do piekarnika ACCURA można z wyprzedzeniem ustawić pożądane temperatury wewnątrz wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, drobiu (indyk i kurczak) oraz ryb. Dodatkowo w przypadku wołowiny, jagnięciny oraz wieprzowiny można ustawić różne stopnie wypieczenia mięsa.

LISTA TEMPERATUR I STOPNI WYPIECZENIA

STOPIEŃ WYSPIECZENIA	WELL Bardzo dobrze wypieczone	M-WELL Dobrze wypieczone	MEDIUM Wypieczone	M-RARE Krwiste	RARE Bardzo krwiste
RODZAJ MIĘSA					
WOŁOWINA / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
JAGNIĘCINA / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
WIEPRZOWINA / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
RYBA / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
INDYK / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
KURCZAK / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Wybór rodzaju mięsa

Aby wybrać rodzaj mięsa należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk **MEAT** i w górnym wersie wyświetlacza wybrać rodzaj mięsa.

Wybór stopnia wypieczenia

Aby wybrać stopień wypieczenia, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk ▲▼ i wybrać odpowiedni stopień wypieczenia. **Uwaga:** Stopień wypieczenia można wybrać tylko w przypadku wołowiny, jagnięciny i wieprzowiny.

Ostrzeżenie

Z góry ustawione temperatury są podane dla mięsa pieczonego w całym kawałku. Aby przygotować ciasto lub mięso w mniejszych porcjach np. steki wołowe, rostbef, piersi z kurczaka, filety rybne itp. Pożądaną temperaturę należy ustawić ręcznie.

Ręczne ustawianie temperatury

Aby ręcznie ustawić temperaturę należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk **MEAT**, i przytrzymać do chwili, aż górny wers wyświetlacza z wybranym rodzajem mięsa i stopniem wypieczenia nie zniknie. Przyciskiem ▲▼ należy zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę **(SET TEMP)** do pożądanej wartości. Przytrzymanie przycisku przyspieszy zmianę cyfr.

Umieszczanie czujnika w potrawie

Żaroodporny czujnik należy wbić w kawałek mięsa w jego najgrubszym miejscu tak, aby szpikulec był jak najbliżej środka, ale nie znajdował się blisko tłuszczu lub kości.

Umieszczanie potrawy z czujnikiem w piekarniku

Potrawę należy włożyć do piekarnika w taki sposób, aby ani czujnik ani kabel nie dotykały jego ścianek. Kabel należy przełożyć luźno przez górny brzeg drzwiczek i zamknąć piekarnik.

Umieszczenie termometru

Termometr należy przymocować za pomocą magnesów na zewnętrznej, metalowej części piekarnika lub w pobliżu piekarnika, ewentualnie postawić na prostej powierzchni. **Uwaga! Termometru nie należy nigdy wkładać do piekarnika.**

Mierzenie temperatury wewnątrz potraw

Na termometrze podczas pieczenia stale wyświetla się temperatura wnętrza mięsa. Jak tylko temperatura wewnątrz potrawy osiągnie

wcześniej ustawioną wartość, włączy się sygnał dźwiękowy. Pieczenie należy zakończyć i wyłączyć sygnał dźwiękowy poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku.

Wyjmowanie czujnika z potrawy
Czujnik należy wyjąć z potrawy i odłożyć na żaroodporną podkładkę. Uwaga! Podczas wyjmowania czujnika ze stali nierdzewnej z potrawy należy używać rękawicy kuchennej lub łapki, czujnik i kabel nagrzewają się.

Minutnik

Odmierzanie ustawionego czasu – odliczanie
Należy nacisnąć **H** i ustawić godzinę, nacisnąć **M** i ustawić minuty. Aby przyspieszyć zmianę cyfr należy przytrzymać przycisk. Czas w przedziale od **00:01:00** do **23:59:00 h** można ustawiać w odstępach minutowych.

Po naciśnięciu przycisku ▮▶ minutnik rozpocznie odmierzanie ustawionego czasu, po którego upłynięciu rozlegnie się trwający minutę sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć naciskając dowolny przycisk na minutniku.

Odmierzanie czasu
Po naciśnięciu przycisku ▮▶ minutnik rozpocznie odmierzanie czasu od **00:00:00** do **23:59:59 h**, po którego upłynięciu rozlegnie się trwający minutę sygnał dźwiękowy.

Wstrzymanie odliczania
Za pomocą przycisku ▮▶ można w każdej chwili wstrzymać i ponownie włączyć odliczanie czasu.

Wyzerowanie minutnika
Aby wyzerować minutnik należy nacisnąć jednocześnie przyciski **H** i **M**.

Wybór °C/°F
Należy nacisnąć **°C / °F** na spodzie. Na wyświetlaczu wyświetli się **°F** i termometr będzie mierzył temperaturę w stopniach Fahrenheita. Termometr zapamięta ustawione jednostki do kolejnego włączenia.

Wyłączanie termometru
Po każdym użyciu termometr należy wyłączyć przytrzymując przycisk ⏻.

Wymiana baterii
Cyfrowy termometr do piekarnika ACCURA jest sprzedawany w zestawie z 2 bateriami AAA 1,5V. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się symbol rozładowanej baterii, należy zdjąć osłonę ii wymienić obie baterie na nowe. Należy używać wyłącznie wysokiej jakości baterii AAA 1,5V. Jeśli termometr nie jest używany przez dłuższy czas, baterie należy wyjąć i przechowywać oddzielnie. Zużytych baterii oraz produktu nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów, tylko do kontenera przeznaczonego na odpady tego typu.

Czyszczenie i przechowywanie
Czujnik nierdzewny oraz kabel należy po użyciu pozostawić do wystygnięcia, wytrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce! Termometr, w razie potrzeby, należy przetrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć. Nie należy myć w zmywarce! Należy przechowywać z kablem zwiniętym dookoła termometru, nierdzewny czujnik należy wsunąć do uchwytu na spodzie termometru.

Ostrzeżenie
Termometru nie należy wystawiać na działanie wysokiej temperatury, pary oraz wilgoci. Szpikulec czujnika ze stali nierdzewnej jest ostry, należy zachować szczególną ostrożność, niebezpieczeństwo zranienia. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Termometru nie należy używać w pobliżu urządzeń emitujących pole elektromagnetyczne, np. kuchenki mikrofalowej, telefonu komórkowego itp. W razie zakłócenia pracy termometru przez wpływ pola elektromagnetycznego, należy usunąć źródło zakłóceń, a termometr wyłączyć i ponownie włączyć. Nie należy samodzielnie naprawiać termometru. W razie uszkodzenia należy zwrócić się do sprzedawcy, u którego produkt został zakupiony, lub do jednego z punktów serwisowych TESCOMA.

Gwarancja 3- letnia
Na produkt udzielana jest 3- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach: Produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkowania. Wady zostały spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieprawidłowym postępowaniem z produktem. Dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

sk Návod na použitie

Popis

Displej
1a. Nastavená teplota **(SET TEMP)**
1b. Aktuálna teplota **(CURRENT TEMP)**
1c. Minútka
1d. Druh mäsa
1e. Stupeň prepečenia

Ovládací panel
2a. Zapnutie teplomera
2b. Voľba stupňa prepečenia / nastavenie teploty
2c. Voľba druhu mäsa
2d. Spustenie a zastavenie minútky
2e. Nastavenie minútky (**H** = hodiny, **M** = minúty)

Zadný panel
3a. Voľba °C/°F
3b. Kryt batérií

4. Žiaruvzdorná sonda s prepojovacím káblom

Rozsah merania
0–300 °C, 32–572 °F

Pred prvým použitím
Z vložených batérií odstráňte prepravnú poistku.

Zapnutie teplomera
Stlačte tlačidlo ⏻, displej zobrazí nastavenú teplotu **(SET TEMP)**, aktuálnu teplotu **(CURRENT TEMP)** a vynulovanie minútky.

Prehľad nastavených teplôt
Teplomer do rúry ACCURA ponúka možnosť dopredu nastaviť požadovanú teplotu vo vnútri hovädzieho, jahňacieho, bravčového, morčacieho a kuracieho mäsa a rýb. Pri hovädzom, jahňacom a bravčovom mäse možno nastaviť aj rôzne stupne jeho prepečenia.

PREHĽAD TEPLÔT A STUPŇE PREPEČENIA MÄSA

STUPEŇ PREPEČENIA	WELL Veľmi dobre prepečené	M-WELL Dobre prepečené	MEDIUM Prepečené	M-RARE Málo prepečené	RARE Veľmi málo prepečené
DRUH MÄSA					
HOVÄDZIE / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
JAHŇACIE / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
BRAVČOVÉ / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
RYBA / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
MORČACIE / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
KURACIE / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Voľba druhu mäsa
Opakovane stlačte **MEAT** a v hornom riadku displeja vyberte požadovaný druh mäsa.

Voľba stupňa prepečenia
Opakovane stlačte ▲ ▼ a zvoľte požadovaný stupeň prepečenia. **Pozn.:** Stupeň prepečenia možno voliť iba pri hovädzom, jahňacom a bravčovom mäse.

Upozornenie
Vopred nastavené teploty sú uvedené pre mäso pečené vcelku. Na prípravu menších porcií mäsa, napr. hovädzích steakov, anglického rozbifu, kuracích pŕs, rybích filet, múčnikov a pod. Použite manuálne nastavenie požadovanej teploty.

Manuálne nastavenie teploty
Pre manuálne nastavenie teploty opakovane stlačte **MEAT**, kým horný riadok displeja so zvoleným druhom mäsa a stupňom prepečenia nezmizne. Tlačidlom ▲ ▼ zvýšte alebo znížte teplotu **(SET TEMP)** na požadovanú hodnotu, pridržaním tlačidla sa zmena číslic zrýchli.

Umiestnenie sondy do pokrmu
Žiaruvzdornú sondu zapichnite do mäsa v jeho najvyššom mieste tak, aby bola špička ihlice čo najbližšie do stredu pokrmu a nenachádzala sa v blízkosti tuku alebo kosti.

Umiestnenie pokrmu so sondou do rúry
Pokrm umiestnite do rúry tak, aby sa sonda ani kábel nedotýkali stien rúry, prepojovací kábel položte voľne cez horný okraj dvierok a rúru zatvorte.

Umiestnenie teplomera
Teplomer uchyťte magnetmi na vonkajšiu kovovú časť rúry alebo v blízkosti rúry, prípadne postavte na rovnú plochu. **Pozor! Teplomer nikdy nedávajte do rúry.**

Meranie teploty vo vnútri pokrmov
Teplomer priebežne zobrazuje teplotu vo vnútri mäsa počas pečenia. Akonáhle teplota vo vnútri pokrmu dosiahne vopred nastavené hodnoty, ozve sa zvuková signalizácia. Pečenie pokrmu ukončite a zvukovú signalizáciu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Vybratie sondy z pokrmu
Sondu vyberte z pokrmu a odložte na žiaruvzdornú podložku. Pozor! Pri vyberaní nerezovej sondy používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, sonda aj kábel sú horúce.

Minútka

Meranie nastaveného času – odpočítavanie
Stlačte **H** a nastavte hodiny, stlačte **M** a nastavte minútku, podržaním tlačidiel sa zmena číslic zrýchli. Čas v rozmedzí od **00:01:00** do **23:59:00 hod.** možno nastaviť v minútových krokoch.

Stlačte tlačidlo ▮▶ a minútka začne merať nastavený čas, jeho uplynutie ohlási minútu trvajúcim zvukovým signálom. Zvukovú signalizáciu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Meranie času
Stlačte ▮▶ a minútka začne merať čas od **00:00:00** do **23:59:59 hod.**, uplynutie ohlási minútu trvajúcim zvukovým signálom.

Pozastavenie minútky
Minútku môžete kedykoľvek zastaviť a znova spustiť stlačením ▮▶.

Vynulovanie minútky
Stlačte súčasne tlačidlá **H** a **M**.

Voľba merania °C/°F
Stlačte **°C / °F** na spodnej strane. Na displeji sa zobrazí **°F** a teplomer bude merať teplotu v stupňoch Fahrenheita. Pri ďalšom zapnutí bude teplomer nastavený na meranie v naposledy používaných jednotkách.

Vypnutie teplomera
Teplomer vypnite po každom použití pridržaním tlačidla ⏻.

Výmena batérií
Digitálny teplomer do rúry ACCURA je dodávaný s 2 vloženými batériami AAA 1,5V. Akonáhle displej zobrazí symbol vybitej batérie, zložte kryt a obe batérie vymeňte za nové. Používajte výhradne kvalitné AAA batérie 1,5V. Ak teplomer dlhšiu dobu nepoužívate, batérie vyberte a skladujte samostatne. Použité batérie a výrobok nepatrí do domového odpadu, ale na miesto spätného odberu.

Údržba a skladovanie
Nerezovú sondu a prepojovací kábel nechajte po použití vychladnúť, utrite vlhkou utierkou a osušte, neumývajte v umývačke! Teplomer v prípade potreby utrite vlhkou utierkou a osušte, neumývajte v umývačke! Skladujte s prepojovacím káblom navinutým okolo teplomera, nerezovú sondu zasuňte do úchytky na jeho spodnej strane.

Upozornenie
Teplomer nevystavujte vysokým teplotám, pare a vlhkosti.
Hrot nerezovej sondy je ostrý, manipulácii venujte zvýšenú pozornosť nebezpečenstvo poranenia. Skladujte mimo dosahu detí.

Teplomer nepoužívajte v blízkosti spotrebičov vyžarujúcich elektromagnetické pole, napr. mikrovlnnej rúry, mobilného telefónu a pod. V prípade poruchy funkcie vplyvom elektromagnetického žiarenia odstráňte zdroj rušenia, teplomer vypnite a znova zapnite.

Teplomer sami neopravujte, obráťte sa na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili alebo na niektoré zo servisných stredísk TESCOMA.

3 roky záruka
Na tento výrobok je poskytovaná 3 roky záruka, počnúc dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady: Výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie. Závady boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou. Na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

ru Инструкция по использованию

Описание

Дисплей
1a. Установленная температура **(SET TEMP)**
1b. Текущая температура **(CURRENT TEMP)**
1c. Таймер
1d. Тип мяса
1e. Степень готовности

Панель управления
2a. Включение термометра
2b. Выбор степени готовности / установка температуры
2c. Выбор типа мяса
2d. Запуск и остановка таймера
2e. Установка таймера (**H** = часы, **M** = минуты)

Задняя панель
3a. Выбор °C/°F
3b. Крышка аккумулятора

4. Термостойкий зонд с соединительным кабелем

Диапазон измерения
0–300 °C, 32–572 °F

Перед первым использованием
Снимите со вставленных батарей защитную пленку.

Включение термометра
Нажмите кнопку ⏻, на дисплее отобразится установленная температура **(SET TEMP**), текущая температура **(CURRENT TEMP)** и обнуленный таймер.

Обзор установленных температур
Термометр для духовки ACCURA позволяет заранее установить желаемую температуру внутри говядины, баранины, свинины, рыбы, индейки и курицы. Для говядины, баранины и свинины можно установить и степени готовности.

ОБЗОР ТЕМПЕРАТУР И СТЕПЕНЕЙ ГОТОВНОСТИ

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	WELL Абсолютно прожаренное	M-WELL Прожаренное	MEDIUM Средней прожарки	M-RARE Слабопрожаренное	RARE С кровью
ТИП МЯСА					
ГОВЯДИНА / BEEF	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
БАРАНИНА / LAMB	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	**66 °C** / 150 °F	**63 °C** / 145 °F
СВИНИНА / PORK	**77 °C** / 170 °F	**74 °C** / 165 °F	**71 °C** / 160 °F	–	–
РЫБА / FISH	**63 °C** / 145 °F	–	–	–	–
ИНДЕЙКА / TURKEY	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–
КУРИЦА / CHICKEN	**74 °C** / 165 °F	–	–	–	–

Выбор вида мяса

Повторно нажмите на кнопку **MEAT** и выберите требуемый тип мяса в верхней строке дисплея.

Выбор степени готовности

Повторно нажмите кнопку ▲▼ и выберите требуемую степень готовности. **Прим.:** Степень готовности можно выбрать только для говядины, баранины и свинины.

Примечание

Заранее установленные температуры указаны для мяса, запекаемого целиком. Для приготовления небольших порций мяса, например, стейков из говядины, ростбифа, куриной грудки, рыбного филе, выпечки и т.п. используйте ручную настройку температуры.

Ручная настройка температуры

Чтобы вручную установить температуру, несколько раз нажмите на кнопку **MEAT**, пока верхняя строка дисплея с выбранным типом мяса и степенью готовности не исчезнет. Кнопкой ▲▼ увеличьте или уменьшите температуру **(SET TEMP)** до требуемого значения; если вы будете удерживать кнопку, цифры будут меняться быстрее.

Размещение зонда в блюде

Вставьте термостойкий зонд в мясо в его самой высокой точке так, чтобы кончик иглы зонда был как можно ближе к центру, при этом не близко к жиру или кости.

Размещение блюда с зондом в духовке

Поместите блюдо в духовку так, чтобы ни зонд, ни кабель не касались стен духовки; свободно протяните соединительный кабель по верхнему краю дверцы и закройте духовку.

Размещение термометра

С помощью магнитов прикрепите термометр к внешней металлической поверхности духовки или возле духовки, в случае необходимости установите на плоскую поверхность. **Внимание! Никогда не помещайте термометр в духовку.**

Измерение температуры внутри блюда

Термометр постоянно показывает температуру внутри мяса при запекании. Как только температура блюда достигнет заданного

значения, прозвучит звуковой сигнал. Прекратите запекание и выключите звуковой сигнал, нажав любую кнопку.

Удаление зонда из блюда
Выньте зонд из блюда и положите его на термостойкую подставку. Внимание! Вынимая зонд из нержавеющей стали, используйте кухонную перчатку или прихватку: зонд и кабель будут горячими.

Таймер

Измерение установленного времени – обратный отсчет
Нажмите **H**, чтобы установить часы, нажмите **M**, чтобы установить минуты; если вы будете удерживать кнопки, цифры будут меняться быстрее. Время в диапазоне от **00:01:00** до **23:59:00** может быть установлено с шагом в 1 минуту.

Нажмите кнопку ▮▶, и таймер начнет отмерять установленное время, по истечении которого прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту. Отключите звуковой сигнал, нажав любую кнопку.

Измерение времени
Нажмите ▮▶, и таймер начнет отсчет времени с **00:00:00** до **23:59:59 часов**, по истечении интервала прозвучит звуковой сигнал продолжительностью в 1 минуту.

Приостановка таймера
Вы можете остановить таймер и запустить его снова в любое время, нажав ▮▶.

Сброс таймера
Одновременно нажмите кнопки **H** и **M**.

Выбор измерения в °C/°F
Нажмите **°C / °F** в нижней части термометра. На дисплее отобразится **°F**, и термометр будет измерять температуру в градусах Фаренгейта. При следующем включении термометр будет измерять температуру в единицах, установленных в предыдущий раз.

Выключение термометра
Выключайте термометр после каждого использования, удерживая кнопку ⏻.

Замена батарей
Цифровой термометр для духовки ACCURA поставляется с 2 вставленными батареями AAA 1,5 В. Как только на дисплее появится символ разряженной батареи, снимите крышку и замените обе батареи новыми. Используйте только качественные батареи AAA 1,5 В. Если вы не используете термометр в течение длительного времени, извлеките батареи и храните их отдельно. Не выбрасывайте использованные батареи и устройство в бытовые отходы – сдайте их в специальное место для переработки.

Уход и хранение
После использования дайте зонду из нержавеющей стали и кабелю остыть, затем протрите их влажной салфеткой и высушите. Не мойте в посудомоечной машине! При необходимости протрите термометр влажной салфеткой и высушите. Не мойте в посудомоечной машине! Храните с соединительным кабелем, намотанным вокруг термометра; зонд из нержавеющей стали вставьте в держатель в нижней части термометра.

Примечание
Не подвергайте термометр воздействию высоких температур, пара и влаги. Наконечник зонда из нержавеющей стали острый – обращайтесь с ним с особой осторожностью, есть риск получения раны. Храните в недоступном для детей месте. Не используйте термометр рядом с приборами, излучающими электромагнитное поле, например, рядом с микроволновой печью, мобильным телефоном и т.п.. В случае нефункцинирования термометра из-за электромагнитного излучения, удалите источник помехи, выключите термометр и снова включите. Не ремонтируйте термометр самостоятельно – обратитесь в место покупки товара или в сервисный центр TESCOMA.

3-летняя гарантия
На данное изделие предоставляется 3-летняя гарантия со дня покупки. Гарантия никогда не распространяется на следующие случаи: Изделие использовалось вразрез с Инструкцией по использованию. Дефекты возникли в результате удара, падения или неправильного обращения. Были проведены несанкционированный ремонт или изменения.

Art.: 634490

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

designed by **tescoma**® design protected

www.tescoma.com

© 2018 TESCOMA