

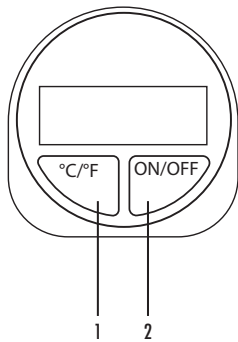
GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Beste klant,

Bedankt voor uw aankoop! Lees deze informatie zorgvuldig door voor het eerste gebruik.

Met deze thermometer kun je de gewenste ideale temperatuur controleren voor verschillende etenswaren, drank en andere lekkernijen.

GEBRUIKSAANWIJZING



Bedoeld gebruik

Met deze kookthermometer meet je eenvoudig de kerntemperatuur van voedsel tijdens de bereiding. Met een bereik van -50°C (-58°F) tot 200°C (392°F) gebruik je deze thermometer zowel voor het controleren van warme als gekoelde bereidingen.

Functies

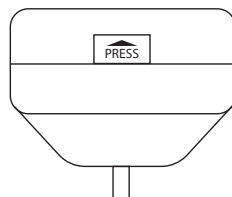
- 1 Meeteenheid
Klik op de °C/°F knop om te kiezen tussen graden Celsius of Fahrenheit.
- 2 Aan/uit
Om de thermometer aan of uit te zetten, druk op de ON/OFF knop.

Gebruik

1. Haal de thermometer uit de beschermhoes met handige zakclip.
2. Activeer de thermometer door op de ON/OFF knop te drukken.
3. Kies de meeteenheid met de °C/°F knop.
4. Prik de sensor minimaal 1,5 cm diep in het voedsel. Vermijd meten tegen een bot.
5. Wacht enkele seconden tot de temperatuur niet meer wijzigt.
6. Lees de temperatuur van het scherm.
7. Verwijder de sensor uit het voedsel.
8. Maak schoon, laat even afkoelen en stop terug in de beschermende hoes.

Onderhoud

- Door de elektronische onderdelen mag de thermometer niet in de vaatwasser. Maak schoon met een vochtige doek.
- Thermometer niet in de oven laten zitten tijdens het bereiden. De plastic behuizing is niet geschikt voor hoge temperaturen.
- De thermometer werkt op een LR44 knoopbatterij. Duw op de PRESS knop aan de buitenzijde van het compartiment in de richting van de pijl om te openen en de batterij te vervangen.



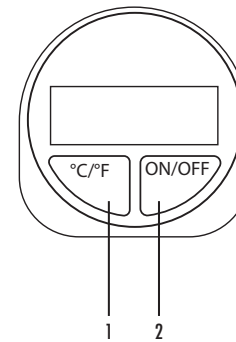
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cher client,

Merci pour votre achat ! Lisez attentivement ces informations avant la première utilisation.

Avec ce thermomètre, vous pouvez vérifier la température idéale souhaitée pour différents aliments, boissons et autres délices.

MODE D'EMPLOI



Utilisation prévue

Avec ce thermomètre de cuisine, vous mesurez facilement la température interne des aliments pendant la cuisson. Avec une plage de -50°C (-58°F) à 200°C (392°F), utilisez ce thermomètre à la fois pour contrôler les préparations chaudes et froides.

Fonctions

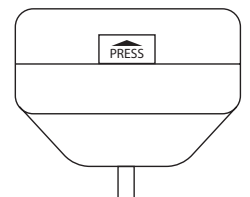
- 1 Unité de mesure
Cliquez sur le bouton °C/°F pour choisir entre Celsius ou Fahrenheit.
- 2 Marche/arrêt
Pour allumer ou éteindre le thermomètre, appuyez sur le bouton ON/OFF.

Utilisation

1. Sortez le thermomètre de l'étui de protection avec le clip pratique.
2. Activez le thermomètre en appuyant sur le bouton ON/OFF.
3. Choisissez l'unité de mesure avec le bouton °C/°F.
4. Insérez le capteur d'au moins 1,5 cm dans les aliments. Évitez de mesurer contre un os.
5. Attendez quelques secondes jusqu'à ce que la température ne change plus.
6. Lisez la température sur l'écran.
7. Retirez le capteur des aliments.
8. Nettoyez, laissez refroidir un peu et rangez-le dans l'étui de protection.

Entretien

- En raison des composants électroniques, le thermomètre ne doit pas être mis au lave-vaisselle. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Ne laissez pas le thermomètre dans le four pendant la cuisson. Le boîtier en plastique n'est pas adapté aux températures élevées.
- Le thermomètre fonctionne avec une pile bouton LR44. Appuyez sur le bouton PRESS à l'extérieur du compartiment dans le sens de la flèche pour ouvrir et remplacer la pile.



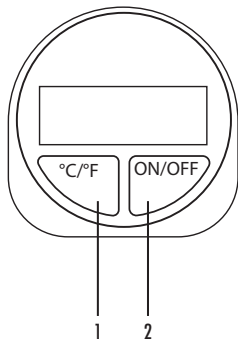
USER INSTRUCTIONS

Dear client,

Congratulations on your purchase! Read this information through carefully before the first use.

With this thermometer, you can check the desired ideal temperature for various foods, drinks, and other delicacies.

INSTRUCTION MANUAL



Intended Use

With this cooking thermometer, you can easily measure the core temperature of food during cooking. With a range from -50°C (-58°F) to 200°C (392°F), use this thermometer for both hot and chilled preparations.

Functions

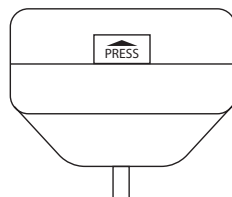
- 1 Measurement Unit
Click the $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ button to choose between Celsius or Fahrenheit.
- 2 On/Off
To turn the thermometer on or off, press the ON/OFF button.

Usage

1. Remove the thermometer from the protective case with the convenient pocket clip.
2. Activate the thermometer by pressing the ON/OFF button.
3. Choose the measurement unit with the $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ button.
4. Insert the sensor at least 1.5 cm deep into the food. Avoid measuring against a bone.
5. Wait a few seconds until the temperature no longer changes.
6. Read the temperature from the screen.
7. Remove the sensor from the food.
8. Clean, let cool briefly, and return it to the protective case.

Maintenance

- Due to the electronic components, do not put the thermometer in the dishwasher. Clean with a damp cloth.
- Do not leave the thermometer in the oven during cooking. The plastic housing is not suitable for high temperatures.
- The thermometer operates on an LR44 button battery. Press the PRESS button on the outside of the compartment in the direction of the arrow to open and replace the battery.



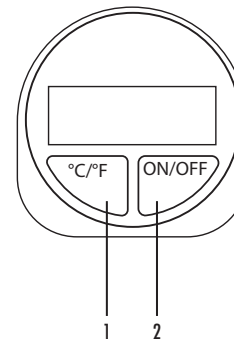
GEBRAUCHSANWEISUNG

Bester Klient,

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf! Lesen Sie diese Informationen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

Mit diesem Thermometer können Sie die gewünschte ideale Temperatur für verschiedene Lebensmittel, Getränke und andere Köstlichkeiten überprüfen.

GEBRAUCHSANLEITUNG



Bestimmungsgemäße Verwendung

Mit diesem Kochthermometer können Sie die Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Kochens einfach messen. Mit einem Bereich von -50°C (-58°F) to 200°C (392°F) verwenden Sie dieses Thermometer für warme und gekühlte Zubereitungen.

Funktionen

- 1 Messungseinheit
Klicken Sie auf die $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ -Taste, um zwischen Celsius oder Fahrenheit zu wählen.
- 2 Ein/aus
Um das Thermometer ein- oder auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Verwendung

1. Nehmen Sie das Thermometer aus dem Schutzhülle mit dem praktischen Taschenclip.
2. Aktivieren Sie das Thermometer, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
3. Wählen Sie die Maßeinheit mit der $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ -Taste.
4. Führen Sie den Sensor mindestens 1,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Vermeiden Sie Messungen gegen einen Knochen.
5. Warten Sie einige Sekunden, bis sich die Temperatur nicht mehr ändert.
6. Lesen Sie die Temperatur vom Bildschirm ab.
7. Entfernen Sie den Sensor aus dem Lebensmittel.
8. Reinigen Sie ihn, lassen Sie ihn kurz abkühlen und setzen Sie ihn in die Schutzhülle zurück.

Wartung

- Aufgrund der elektronischen Komponenten darf das Thermometer nicht in die Spülmaschine gestellt werden. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Thermometer nicht im Ofen, während Sie kochen.
- Das Thermometer funktioniert mit einer LR44-Knopfzelle. Drücken Sie die PRESS-Taste außerhalb des Fachs in Pfeilrichtung, um es zu öffnen und die Batterie zu wechseln.

