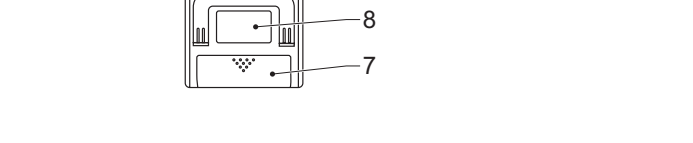
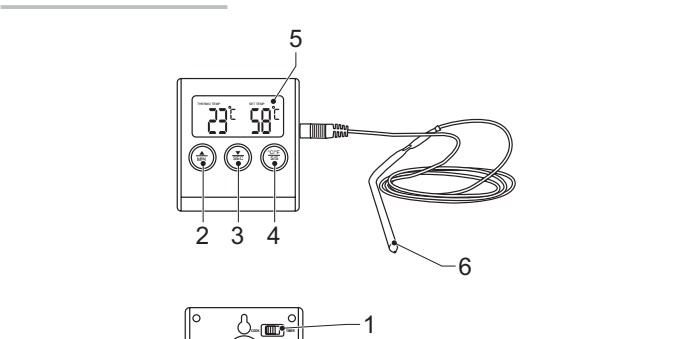


KATH104xx

Digital meat thermometer



Specifications:

- Count down timer: **99min and 59sec**
- Max temperature range: **250C**
- Power: **1 x AAA battery (exclusive)**

English - Description	
1. Mode switch	• Set the switch to "COOK" to set the cooking mode. • Set the switch to "TIMER" to set the timer mode.
2. Up button Min/turn button	• Cooking mode: Press the button to increase the temperature. Timer mode: Press the button to set the minutes.
3. Down button Second button	• Cooking mode: Press the button to decrease the temperature. Timer mode: Press the button to set the seconds.
4. "C/F" button Start/stop button	• Cooking mode: Press the button to set the temperature unit (°C/°F). Timer mode: Press the button to start or stop the timer.
5. Display	• Cooking mode: The display shows the actual temperature and the set temperature. Timer mode: The display shows the minutes and the seconds.
6. Probe	• Insert the probe plug into the probe inlet in the side of the device. • Insert the probe into the thickest part of the meat to measure the core temperature of the meat.
7. Battery compartment	• Open the battery compartment. • Insert the battery (AAA) into the battery compartment. Make sure that the battery polarity (+/-) matches the polarity markings inside the battery compartment. • Close the battery compartment.
8. Magnet	• Use the magnet to attach the device to a metal surface (iron, nickel, cobalt and most of their alloys).

Use

- Timer**
- Set the mode switch to the timer mode. The display shows the timer.
 - Press the minute/second buttons to set the timer.
 - Press the start/stop button to start the timer.
 - If the timer reaches "00:00", an alarm will sound.
 - Press the start/stop button again to stop the timer.
 - Simultaneously press and hold the minute button and the second button to reset the timer.
- Meat thermometer**
- Set the mode switch to the cooking mode. The display shows the temperature.
 - Connect the probe plug to the device.
 - Press the up/down buttons to set the temperature. The set temperature is shown on the right side of the display.
 - Insert the probe into the thickest part of the meat. The actual temperature is shown on the left side of the display.
 - If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound.
- Temperature range for meat products**
- | Meat product | | Meat product | |
|-----------------------------|----------|----------------------------|----------|
| Filet of beef, medium/rare | 38-55 °C | Leg of mutton, medium/rare | 65-70 °C |
| Roast beef | 85-90 °C | Leg of mutton, well-done | 80-85 °C |
| Brisket of beef | 90-95 °C | Roast venison | 75-80 °C |
| Filet of veal | 50-55 °C | Roast boar | 75-78 °C |
| Saddle of veal, medium/rare | 50-55 °C | Chicken | 80-85 °C |
| Roast veal | 68-74 °C | Turkey | 80-90 °C |
| Saddle of pork | 55-60 °C | Duck | 80-90 °C |
| Roast pork | 70-75 °C | | |

Safety

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.
- The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motor handicap, or lack of experience, knowledge or understanding of the device.
- Understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.
- Do not use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not use the device in ovens or microwaves.

Battery safety

- Use only the batteries mentioned in the manual.
- Do not use old and new batteries together.
- Do not use batteries of different types or brands.
- Do not install batteries in reverse polarity.
- Do not short-circuit or disassemble the batteries.
- Do not expose the batteries to water.
- Do not expose the batteries to fire or excessive heat.
- The batteries are prone to leakage when fully discharged. To avoid damage to the product, remove the batteries when leaving the product unattended for longer periods of time.
- If liquid from the batteries comes into contact with skin or clothing, immediately rinse with fresh water.

- Cleaning and maintenance**
- Warning!**
- Before cleaning or maintenance, always switch of the device.
 - Do not use cleaning solvents or abrasives.
 - Do not clean the inside of the device.
 - Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.
 - Do not immerse the device in water or other liquids.
- Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the device with a clean, dry cloth.
- Clean the probe with warm soapy water. Thoroughly dry the probe with a clean, dry cloth.

- Support**
- If you need further help or have comments or suggestions, please visit www.nedis.com/support
- Contact**
- NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC's Hertenbosch, The Netherlands

Nederlands - Beschrijving	
1. Moduschakelaar	- Zet de schakelaar op "COOK" om de kookmodus in te stellen. - Zet de schakelaar op "TIMER" om de timermodus in te stellen.
2. Omhoog-knop Minutenknop	- Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuur te verhogen. - Timermodus: Druk op de knop om de minuten in te stellen.
3. Omlaag-knop Secondenknop	- Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuur te verlagen. - Timermodus: Druk op de knop om de seconden in te stellen.
4. "C/F"-knop Start/stop-knop	- Kookmodus: Druk op de knop om de temperatuureenheid (°C/°F) in te stellen. - Timermodus: Druk op de knop om de timer te starten of te stoppen.
5. Display	- Kookmodus: De display toont de werkelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur. - Timermodus: De display toont de minuten en de seconden.
6. Sonde	- Steek de sondeplug in de sonde-ingang aan de zijkant van het apparaat. - Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees om de kerntemperatuur van het vlees te meten.
7. Batterij-compartiment	- Open het batterijcompartiment. - Plaats de batterij (AAA) in het batterijcompartiment. Zorg ervoor dat de polariteit van de batterij (+/-) met de polariteitsmarkeringen in het batterijcompartiment overeenkomt. - Sluit het batterijcompartiment.
8. Magnet	Gebruik de magneet om het apparaat aan een metaal oppervlak te bevestigen (ijzer, nikkel, kobalt en de meeste van hun legeringen).

Gebruik

- Timer**
- Zet de moduschakelaar in de timermodus. De display toont de timer.
 - Druk op de minuten/seconden-knoppen om de timer in te stellen.
 - Druk op de start/stop-knop om de timer te starten of te stoppen.
 - Als de timer "00:00" bereikt, klinkt een alarm.
 - Druk nogmaals op de start/stop-knop om de tijd te stoppen.
 - Houd de minuutknop en de secondenknop gelijktijdig ingedrukt om de timer te resetten.

- Vleesthermometer**
- Zet de moduschakelaar in de kookmodus. De display toont de temperatuur.
 - Sluit de sondeplug aan op het apparaat.
 - Druk op de omhoog/omlaag-knoppen om de temperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur wordt rechts op de display weergegeven.
 - Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees. De werkelijke temperatuur wordt links op de display weergegeven.
 - Als de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm.

Temperatuurbereik voor vleesproducten			
Vleesproduct		Vleesproduct	
Runderhaas, medium/rare	38-55 °C	Schapenbout, medium/rare	65-70 °C
Rundergebrad	85-90 °C	Schapenbout, well done	80-85 °C
Runderborst	90-95 °C	Hertengebrad	75-80 °C
Kalfshaas	50-55 °C	Wildzwingerbrad	75-78 °C
Kalfsende, medium/rare	50-55 °C	Kip	80-85 °C
Kalfsgebrad	68-74 °C	Kalkoen	80-90 °C
Varkensende	55-60 °C	Eend	80-90 °C
Varkensgebrad	70-75 °C		

- Veiligheid**
- Algemene veiligheid**
- Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
 - De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.
 - Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische beperking of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
 - Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
 - Gebruik het apparaat niet als een ononderdacht beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
 - Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenhuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
 - Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
 - Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid, zoals badkamers en zwembaden.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkappen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
 - Gebruik het apparaat niet in ovens of magnetrons.

- Batterijveiligheid**
- Gebruik alleen de in de handleiding vermelde batterijen.
 - Combineer geen oude en nieuwe batterijen.
 - Gebruik geen batterijen van verschillende soorten of merken.
 - Installeer batterijen niet met omgekeerde polariteit.
 - Voorzwaar geen kortsluiting van de batterijen. Haal de batterijen niet uit elkaar.
 - Stel de batterijen niet bloot aan water.
 - Stel de batterijen niet bloot aan vuur of extreme hitte.
 - Vollegel onopzettend batterijen kunnen gaan lekken. Verwijder de batterijen wanneer u het product gedurende langere tijd onbestede achterlaten om schade aan het product of aan de omgeving te voorkomen.
 - Indien vloeistof uit de batterij in contact komt met de huid of kleding, onmiddellijk spoelen met vers water.

- Reiniging en onderhoud**
- Waarschuwing!**
- Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit.
 - Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
 - Reinig niet de binnenste van het apparaat.
 - Probeer het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat.
 - Depel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog het apparaat grondig af met een schone, droge doek.
- Timer: Steek de sonde met warm zeepwater. Droog de sonde grondig af met een schone, droge doek.

- Support**
- Breng voor hulp of als u een opmerking of suggestie heeft een bezoek kan www.nedis.com/support

- Contact**
- NEDIS B.V., De Tweeling 28, 5215 MC's Hertenbosch, Nederland

Deutsch - Beschreibung	
1. Modusumschalter	- Stellen Sie den Schalter auf „COOK“, um den Garmodus einzustellen. - Stellen Sie den Schalter auf „TIMER“, um den Timer-Modus einzustellen.
2. Auf-Taste Minuten-Taste	- Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu erhöhen. - Timer-Modus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.
3. Ab-Taste Sekunden-Taste	- Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern. - Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen.
4. "C/F"-Taste Start/Stop-Taste	- Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatureinheit (°C/°F) einzustellen. - Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten oder zu stoppen.
5. Display	- Garmodus: Im Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. - Timer-Modus: Die Anzeige zeigt die Minuten und Sekunden an.
6. Messfühler	- Stecken Sie den Stopfen des Messfühlers in die Öffnung des Messfühlers an der Seite des Geräts. - Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein, um die Kerntemperatur des Fleisches zu messen.
7. Batteriefach	- Öffnen Sie das Batteriefach. - Setzen Sie die Batterie (AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterien (+/-) mit den Polaritätskennzeichnungen im Batteriefach übereinstimmt. - Schließen Sie das Batteriefach.
8. Magnet	Verwenden Sie den Magneten, um das Gerät an einer Metalloberfläche (Eisen, Nickel, Kobalt und die meisten ihrer Legierungen) zu befestigen.

- Gebrauch**
- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Timer-Modus. Auf der Anzeige erscheint der Timer.
 - Drücken Sie auf die Minuten-/Sekundentaste, um den Timer einzustellen.
 - Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Timer zu starten.
 - Sobald der Timer „00:00“ erreicht hat, ertönt ein Alarmsignal.
 - Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut, um den Timer anzuhalten.
 - Drücken und halten Sie gleichzeitig die Minuten- und die Sekundentaste, um den Timer zurückzusetzen.

- Fleischthermometer**
- Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Garmodus. Auf dem Display erscheint die Temperatur.
 - Verbinden Sie den Messfühler mit dem Gerät.
 - Drücken Sie auf die Auf-/Abwärts-Tasten, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt.
 - Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein. Die reale Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt.
 - Sobald der Fleischthermometer die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Alarmsignal.

Fleischprodukt		Fleischprodukt	
Filet oder Rind, Medium/Rare	38-55 °C	Lammkeule, Medium/Rare	65-70 °C
Rinderbraten	85-90 °C	Lammkeule, Well Done	80-85 °C
Bruststück vom Rind	90-95 °C	Hirschbraten	75-80 °C
Kalbsfilet	50-55 °C	Wildschweinbraten	75-78 °C
Kalbsrücken, Medium/Rare	50-55 °C	Hähnchen	80-85 °C
Kalbsbraten	68-74 °C	Truthahn	80-90 °C
Schweinrücken	55-60 °C	Ente	80-90 °C
Schweinbraten	70-75 °C		

- Sicherheit**
- Allgemeine Sicherheit**
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf.
 - Der Hersteller ist nicht schadensersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und durch unangemessene Handhabung des Gerätes entstanden sind.
 - Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege seitens des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt werden.
 - Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.
 - Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung in Innenräumen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 - Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Feuchtigkeit oder in geschlossenen Badezimmern.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Becken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in Öfen oder Mikrowellen.

- Batteriesicherheit**
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung genannten Batterien.
 - Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen.
 - Verwenden Sie nicht Batterien unterschiedlicher Typen oder Marken.
 - Setzen Sie die Batterien nicht mit veraustrauchter Polarität ein.
 - Schließen Sie die Batterien nicht kurz und zerlegen Sie sie nicht.
 - Setzen Sie die Batterien keinen Wasser aus.
 - Setzen Sie die Batterien keinem Feuer oder übermäßiger Hitze aus.
 - Batterien neigen dazu, auszufließen, wenn Sie vollständig entladen sind. Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, entfernen Sie die Batterien, wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird.
 - Falls Batteriefüssigkeit mit der Haut oder Kleidung in Berührung kommt, spülen Sie die Flüssigkeit sofort mit frischem Wasser fort.

- Reinigung und Pflege**
- Warning!**
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ab.
 - Verwenden Sie keine Lösung- oder Scheuermittel.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht von innen.
 - Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.

- Tauchen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem sauberen trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Messfühler mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie den Messfühler gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

- Hilfe**
- Wenn Sie weitere Hilfe benötigen oder Kommentare oder Vorschläge für uns haben, gehen Sie bitte auf www.nedis.com/support

Español - Descripción	
1. Interruptor de modo	- Stíste el interruptor en "COOK" para definir el modo de cocción. - Stíste el interruptor en "TIMER" para definir el modo de temporizador.
2. Botón arriba Botón de los minutos	- Modo de cocción: Pulse el botón para aumentar la temperatura. - Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los minutos.
3. Botón abajo Botón de los segundos	- Modo de cocción: Pulse el botón para disminuir la temperatura. - Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los segundos.
4. Botón de "C/F" Botón de inicio/parada	- Modo de cocción: Pulse el botón para definir la unidad de temperatura (°C/°F). - Modo de temporizador: Pulse el botón para iniciar o detener el temporizador.
5. Pantalla	- Modo de cocción: La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura definida. - Modo de temporizador: La pantalla muestra los minutos y los segundos.
6. Sonda	- Inserte el enchufe de la sonda en la entrada de la sonda del lateral del dispositivo. - Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne.
7. Compartimento de las pilas	- Abra el compartimento de las pilas. - Introduzca la pila (AAA) en el compartimento de las pilas. Asegúrese de que la polaridad de las pilas (+/-) coincida con las marcas de polaridad del interior del compartimento de las pilas. - Cierre el compartimento de las pilas.
8. Íman	Utilice el ímán para fijar el dispositivo a una superficie metálica (hierro, níquel, cobalto y la mayoría de sus aleaciones).

- Use**
- Temporizador**
- Stíste el interruptor de modo en el modo de temporizador. La pantalla muestra el temporizador.
 - Pulse el botón de los minutos/segundos para ajustar el temporizador.
 - Pulse el botón de inicio/parada para iniciar el temporizador.
 - Si el temporizador alcanza "00", sonará una alarma.
 - Pulse de nuevo el botón de inicio/parada para detener el temporizador.
 - Pulse y mantenga pulsados simultáneamente el botón de los minutos y el botón de los segundos para reiniciar el temporizador.
- Termómetro para carne**
- Stíste el interruptor de modo en el modo de cocción. La pantalla muestra la temperatura.
 - Conecte el enchufe de la sonda al dispositivo.
 - Pulse los botones arriba/abajo para definir la temperatura. La temperatura definida aparece en el lado derecho de la pantalla.
 - Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. La temperatura real aparece en el lado izquierdo de la pantalla.
 - Si el termómetro para carne alcanza la temperatura definida, sonará una alarma.

Uso

Temporizador

- Pulse el interruptor de modo en el modo de temporizador. La pantalla muestra el temporizador.
- Pulse el botón de los minutos/segundos para ajustar el temporizador.
- Pulse el botón de inicio/parada para iniciar el temporizador.
- Si el temporizador alcanza "00:00" se apagará la alarma.
- Pulse de nuevo el botón de inicio/parada para detener el temporizador.
- Pulse y mantenga pulsados simultáneamente el botón de los minutos y el botón de los segundos para reiniciar el temporizador.

Temporizador para carne

- Pulse el interruptor de modo en el modo de cocción. La pantalla muestra la temperatura.
- Conecte el enchufe de la sartén al dispositivo.
- Coloque los botones antirrebote por debajo de la sartén. La temperatura final aparece en el lado derecho de la pantalla.
- Inserte la sartén en la parte más gruesa de la carne. La temperatura real aparece en el lado izquierdo de la pantalla.

Italiano - Descrizione	
1. Commutatore modalità	- Ruotare il commutatore su "COOK" per impostare la modalità di cottura. - Ruotare il commutatore su "TIMER" per impostare la modalità di cottura.
2. Pulsante Su Pulsante dei minuti	- Modalità di cottura: Premere il pulsante per aumentare la temperatura. - Modalità timer: Premere il pulsante per impostare i minuti.
3. Pulsante Giù Pulsante dei secondi	- Modalità di cottura: Premere il pulsante per diminuire la temperatura. - Modalità timer: Premere il pulsante per impostare i secondi.
4. Pulsante "C/F" Pulsante Start/Stop	- Modalità di cottura: Premere il pulsante per impostare l'unità di misura della temperatura (°C/°F). - Modalità timer: Premere il pulsante per avviare o arrestare il timer.
5. Display	- Modalità di cottura: Il display mostra la temperatura effettiva e la temperatura impostata. - Modalità timer: Il display mostra i minuti e i secondi.
6. Sonda	- Collegare il connettore della sonda alla porta d'ingresso apposta sul lato del dispositivo. - Insertare la sonda nella parte più spessa della carne per misurare la temperatura al cuore della carne.
7. Vano batterie	- Aprire il vano batterie. - Insertare la batteria (AAA) nel vano batterie. Assicurarsi che la polarità delle batterie (+/-) corrisponda a quella indicata nella parte interna del vano batterie. - Chiudere il vano batterie.
8. Magnete	Utilizzare il magnete per fissare il dispositivo a una superficie metallica (ferro, nickel, cobalto e la maggior parte delle leghe metalliche).

- Seguridad**
- Seguridad general**
- Lea el manual detenidamente antes del uso. Conserve el manual en caso de futura necesidad.
 - El fabricante no es responsable de daños indirectos o por daños a los propiedad o a las personas causados por no seguir estas instrucciones de seguridad y por un uso inadecuado de este dispositivo.
 - El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con limitaciones en los conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y entendiend los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Los seniores no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que cuenten con supervisión.
 - If the timer reaches "00:00", an alarm will sound.
 - No use the device for other purposes than described in the manual.
 - No use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
 - No use the device outdoors.
 - No use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools.
 - No use the device near bathtubs, showers, basins or other receptacles that contain water.
 - No use the device in ovens or microwaves.

- Seguridad de las pilas**
- Utilice únicamente las pilas mencionadas en el manual.
 - No use conjuntamente pilas nuevas y usadas.
 - No utilice pilas de distintos tipos o marcas.
 - No instale las pilas con la polaridad invertida.
 - No cortocircuite ni desmonte las pilas.
 - No exponga las pilas al agua.
 - No exponga las pilas al fuego ni a un calor excesivo.
 - Las pilas tienden a tener fugas cuando están totalmente descargadas. Para evitar daños en el producto, saque las pilas cuando no vaya a utilizar el producto durante periodos prolongados de tiempo.
 - Si el líquido de las pilas entra en contacto con la piel o la ropa, lave inmediatamente con agua.

- Limpeza y mantenimiento**
- Advertencia!**
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague siempre el dispositivo.
 - No utilice disolventes ni líquidos ni productos abrasivos.
 - No limpie el interior del dispositivo.
 - No intente reparar el dispositivo. Si el dispositivo no funciona correctamente, sustitúyalo por uno nuevo.
 - No sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.

- Limpie el exterior del dispositivo con un paño suave humedecido. Seque bien el dispositivo con un paño limpio y seco.
- Limpie la sonda con agua jabonosa templada. Seque bien la sonda con un paño limpio y seco.

- Apoyos**
- Si necessita ajuda adicional o si tiene comentarios o sugerencias, visite www.nedis.com/support

Français - Description	
1. Interrupteur de mode	- Réglez l'interrupteur sur "COOK" pour activer le mode cuisson. - Réglez l'interrupteur sur "TIMER" pour activer le mode minuteur.
2. Bouton haut Bouton des minutes	- Mode de cuisson: Appuyez sur le bouton pour augmenter la température. - Mode minuteur: Appuyez sur le bouton pour régler les minutes.
3. Bouton bas Bouton des secondes	- Mode de cuisson: Appuyez sur le bouton pour réduire la température. - Mode minuteur: Appuyez sur le bouton pour régler les secondes.
4. Bouton "C/F" Bouton marche/arrêt	- Mode de cuisson: Utilisez le bouton pour régler les unités de température (°C/°F). - Mode minuteur: Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le minuteur.
5. Affichage	- Mode de cuisson: L'affichage indique la température réelle et la température réglée. - Mode minuteur: L'affichage indique les minutes et les secondes.
6. Sonde	- Insérez la fiche de sonde dans l'entrée de sonde sur le côté de l'appareil. - Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande afin d'en mesurer la température à cœur.
7. Compartiment de pile	- Ouvrez le compartiment de pile. - Insérez la pile (AAA) dans le compartiment de pile. Assurez-vous que la polarité des piles (+/-) correspond aux repères indiqués dans le compartiment de pile. - Fermez le compartiment de pile.
8. Aimant	Utilisez l'aimant pour fixer l'appareil sur une surface métallique (fer, nickel, cobalt et la plupart de leurs alliages).

- Usage**
- Minuteur**
- Positionnez l'interrupteur de mode sur minuteur. L'affichage indique le minuteur.
 - Appuyez sur les boutons des minutes/secondes pour régler le minuteur.
 - Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le minuteur.
 - Si le minuteur atteint "00:00", l'alarme retentit.
 - Appuyez sur le bouton marche/arrêt à nouveau pour arrêter le minuteur.
 - Appuyez simultanément sur le bouton des minutes et le bouton des secondes sans les relâcher pour réinitialiser le minuteur.
- Thermomètre à viande**
- Positionnez l'interrupteur de mode sur cuisson. L'affichage indique la température.
 - Connectez la fiche de sonde à l'appareil.
 - Appuyez sur les boutons haut/bas pour régler la température. La température réglée s'affiche à droite de l'affichage.
 - Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. La température réelle s'affiche à gauche de l'affichage.
 - Si le thermomètre à viande atteint la température réglée, une alarme retentit.

Plage de température des produits carnés			
Produit carné		Produit carné	
Filet de bœuf, à point/saignant	38-55 °C	Gigot de mouton, à point/saignant	65-70 °C
Rôti de bœuf	85-90 °C	Gigot de mouton, bien cuit	80-85 °C
Poitrine de bœuf	90-95 °C	Rôti de venaison	75-80 °C
Filet de veau	50-55 °C	Rôti de sanglier	75-78 °C
Selle de veau, à point/saignant	50-55 °C	Poulet	80-85 °C
Rôti de veau	68-74 °C	Dinde	80-90 °C
Selle de porc	55-60 °C	Canard	80-90 °C
Rôti de porc	70-75 °C		

